

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

VICEMINISTERIO DE LA MICRO Y
PEQUEÑA EMPRESA

VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN
ALTERNATIVA Y ESPECIAL



ESTÁNDAR: METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS.

VMPE – NO – 012 – 01

COMPETENCIAS

DE COMERCIALIZACIÓN:

Comercializar cocinas elaboradas por la unidad productiva, en función a la comprensión de las oportunidades de mercado, necesidades y características de los clientes.

DE GESTIÓN:

Gestionar la unidad productiva de cocinas, con base a las necesidades de producción y funcionamiento.

DE PRODUCCIÓN:

Producir cocinas seguras, con base a los requerimientos del cliente y criterios de seguridad personal.

ELABORADO POR: Milenka Callejas Ramos Karina Pardo Gallardo
FIRMA:
Equipo Técnico Responsable del Viceministerio de la Micro y Pequeña Empresa
FECHA: 18/12/2015

REVISADO POR: Julio Delgado Libertad Zeballos
FIRMA:
Jefe de Unidad de Apoyo a la Producción. Profesional Técnico Responsable
FECHA: 19/01/2016

APROBADO POR: Martín Bazurco
FIRMA:
Viceministro de la Micro y Pequeña Empresa
FECHA:

APROBADO POR: Noel Aguirre
FIRMA:
Viceministro de Educación Alternativa y Especial
FECHA:

	ESTÁNDAR	Página 1 de 37
	METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Versión: 0.10
	VMPE-NO-012-01	En vigencia

PARTICIPANTES

TALLER DE ESTANDARIZACIÓN	
Nombres Expertos/as	Lugar y nombre del taller
Jorge Calderon Mamani	Oruro, "Megasol"
Carlos Perez Calle	Oruro, Productor independiente
Rodolfo Perez Calle	Oruro, "Master Perez"
Juan Carlos Barra Andrade	Cochabamba, "Dahapo"
Eddy Milton Tumiri Alvarez	La Paz, "Metalex"
Jaime Ponce Quispe	La Paz, "Metalmecánica Ponce"
Juan Carlos Mamani Mamani	La Paz, "Gastronomet"
Observadores/as	Lugar e institución
Jerzy de la Barra A.	Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias
Sara Salguero Rojas	Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias
Libertad Zeballos Castillo	Viceministerio de la Micro y Pequeña Empresa
TALLER DE VALIDACIÓN	
Nombres Expertos/as	Lugar y nombre del taller
Juan Osbaldo Gomez Coche	Cochabamba, "Juanjo 2"
Angelino Cadiz Espinoza	Cochabamba, "Metal Cadiz"
Milan Ramirez Mamani	Cochabamba, "Faco – Hor"
Edoy Cesar Ramirez Mamani	Cochabamba, "Faco – Hor"
Jhonny Caballero Mamani	Cochabamba, "Metalmecánica Jhonny"
Nelson Rodrigo Vargas Aliendre	Cochabamba, "Refrabol"
Carlos Perez Calle	Oruro, Productor independiente
Rodolfo Perez Calle	Oruro, "Master Perez"
Jaime Ponce Quispe	La Paz, "Metalmecánica Ponce"
Observadores/as	Lugar e institución
Maria Ruth Valdivia	Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias
Libertad Zeballos Castillo	Viceministerio de la Micro y Pequeña Empresa

	ESTÁNDAR	Página 2 de 37
	METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Versión: 0.10
	VMPE-NO-012-01	En vigencia

EQUIPO TÉCNICO DE ELABORACIÓN	
Nombres	Institución
Karim Ramírez Jiménez	Equipo Técnico del Vice Ministerio de la Micro y Pequeña Empresa
Reyna Roque Alcaraz	Equipo Técnico del Vice Ministerio de la Micro y Pequeña Empresa
Nadia Humérez	Apoyo Logístico del Vice Ministerio de la Micro y Pequeña Empresa
Mauricio Rocabado	Apoyo Logístico del Vice Ministerio de la Micro y Pequeña Empresa

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Página 3 de 37
	VMPE-NO-012-01	En vigencia

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
2. JUSTIFICACIÓN	5
3. APLICACIÓN DEL ESTÁNDAR	7
3.1 OBJETIVO DEL ESTÁNDAR Y DEL OFICIO	7
3.2 CAMPO DE APLICACIÓN Y ALCANCE GEOGRÁFICO	8
3.3. DEFINICIONES.....	8
4. PERFIL DE ENTRADA	10
5. COMPETENCIAS Y SUB COMPETENCIAS DEL OFICIO	11
6. MATRIZ Y DESARROLLO DE COMPETENCIAS	12
7. CONTEXTO DE DESEMPEÑO DEL OFICIO	28
7.1 SITUACIONES FRECUENTES	28
7.2 SITUACIONES COMPLEJAS.....	29
7.3 FUTURO DEL OFICIO.....	30
8. VALIDEZ DEL ESTÁNDAR.....	30
9. GLOSARIO	31
REFERENCIAS	37

	ESTÁNDAR	Página 4 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

1. INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural, a través del Viceministerio de la Micro y Pequeña Empresa (VMPE) en coordinación con el Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias (SPCC), convergen en desarrollar procesos de estandarización de competencias de productores/as empresarios/as de la micro y pequeña empresa, con el propósito de reconocer las competencias de estas personas, independientemente de donde las hayan adquirido y/o desarrollado.

En tal sentido, el VMPE concretiza la elaboración del estándar de competencias e instrumentos de evaluación, dirigidos a la ocupación u oficio de Metalmecánica Productor/a Propietario/a en la Fabricación de Cocinas, debido a la importancia socioeconómica que tiene éste sector en Bolivia a nivel de micro y pequeñas empresas. Documento de gran relevancia porque recupera el perfil productivo, las competencias, sub competencias, la matriz de desarrollo y contexto de desempeño de la ocupación, respetando las modalidades y lógicas con las cuales los/las actores/as las emplean en el ejercicio de su actividad productiva.

El proceso de construcción del estándar incluyó la aplicación de la base metodológica DACUM, la cual también se encuentra dentro de los lineamientos del SPCC, con adecuaciones del enfoque de procesos. En este marco la concreción del trabajo contempla, la estandarización de la ocupación de Productor/a Propietario/a en la fabricación de Cocinas, que comprende la identificación de los procesos de preparación de materia prima, corte, ensamblado, armado y acabado, obteniendo como producto las cocinas domésticas, industriales y semi-industriales; sumadas a ellas la comercialización del producto y la gestión de la unidad productiva.

El equipo técnico de estandarización en colaboración con los expertos de la ocupación de las diferentes regiones del país, han recolectado la información que sustenta el presente documento elaborado en la ciudad de El Alto en fechas 16 y 17 de junio de 2015 y validado en la ciudad de Cochabamba en fecha 03 de agosto de 2015, el cual se presenta a los interesados y contiene

	ESTÁNDAR	Página 5 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

el: Estándar de Productor/a Propietario/a en la Fabricación de Cocinas, con sus componentes que determinan, los saberes, conocimientos, destrezas y desempeños que corresponden a dicha ocupación.

Documento que también asienta la estructuración de los instrumentos de evaluación, que permite sentar las bases para los procesos de normalización, evaluación de competencias, certificación y congruencia hacia la oferta formativa, a ser implementados por la instancia pertinente en conformidad con los acuerdos establecidos con el Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias.

2. JUSTIFICACIÓN

Como parte del artículo 65 de las Atribuciones del Viceministerio de la Micro y Pequeña Empresa del D.S. 29894, se encuentra el “fortalecimiento de la capacidad técnica-productiva y tecnológica de las Unidades Productivas, en el área de su competencia, a través de la capacitación, formación, asistencia técnica y transferencia tecnológica”, en tal sentido se ha previsto la estandarización de competencias de diferentes rubros y ocupaciones, en función de su relevancia socioeconómica en el Estado Plurinacional de Bolivia, trabajo que es coordinado con el Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias.

En éste marco, se ha priorizado la ocupación de “Productor/a Propietario/a en la Fabricación de Cocinas”, debido a su relevancia en el territorio nacional, siendo la característica que los diferencia dentro del rubro Metalmecánica de la Micro y Pequeña Empresa, la capacidad de fabricar una variedad de equipos como cocinas, hornos, freidoras, espiaderas y otros.

Específicamente para el presente caso se ha considerado el proceso de fabricación de cocinas domésticas hasta cocinas semi-industriales cuya estructura está elaborada por fierros angulares y por lo general carecen de forro de plancha. La elaboración de este tipo de cocinas involucra procesos de obtención y preparación de materia prima, utilización de equipos y herramientas e intervención de personal con experiencia específica en el proceso productivo. En este aspecto, los

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Página 6 de 39
		Versión: 10
	VMPE-NO-012-01	En vigencia

productores/as procuran formarse en el área para mejorar sus procesos productivos con la perspectiva de incorporar nuevas tecnologías que permitan obtener productos cada vez de mejor calidad para ofrecer al mercado.

En cuanto a los procesos de comercialización de los productos, estos se encuentran relacionados al tipo de cliente y sus necesidades, siendo dentro del rubro usual que se atiendan a clientes mayoristas que demandan productos estándar así como a los que demandan cocinas exclusivas al detalle, donde se destacan clientes propietarios de otros negocios. Los canales de comercialización más frecuentes son la tienda en un sitio estratégico, la asistencia a ferias locales para la exhibición de los productos y la obtención de pedidos. En tal sentido, para lograr la satisfacción de los distintos tipos de clientes que puede tener un productor/a es usual la combinación de distintas lógicas de comercialización así como de producción.

Además, la calidad del producto final ha ido conquistando y ganando la confianza del consumidor final, tanto en el mercado local como en el nacional, que tiende a valorar más la seguridad que ofrecen estos productos que la novedad de sus modelos.

Por todas estas características mencionadas, la experticia de el/la Productor/a Propietario/a en la Fabricación de Cocinas se refleja especialmente en la organización de la producción y la producción propiamente dicha, siendo sus competencias de gestión y comercialización las necesarias para mantener vigente a su unidad productiva en el mercado.

Asimismo, es común en este rubro que las unidades productivas que éstas personas impulsan tengan un alto componente familiar reflejado en la participación activa o parcial de uno o más de sus miembros en los procesos de fabricación, comercialización o en la toma de decisiones sobre la distribución de las utilidades del negocio. Razón por la cual muchas veces las decisiones gestión se toman no solo para favorecer al funcionamiento y proyección de la unidad productiva, sino también para la satisfacción de intereses y/o necesidades familiares, otorgándole esto particularidades a los modos de dirección y gestión.

	ESTÁNDAR	Página 7 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

En tal sentido, el presente estándar describe las competencias de Productor/a Propietario/a en la Fabricación de Cocinas, reconociendo las diversas funciones que realiza de manera simultánea, su creatividad y esfuerzo diario por elaborar cocinas de calidad y otros productos relacionados, que satisfagan la demanda del mercado, así como las lógicas con las que interactúa en su entorno en general.

3. APLICACIÓN DEL ESTÁNDAR

3.1 OBJETIVO DEL ESTÁNDAR Y DEL OFICIO

- Del Estándar¹:
 1. Reconocer lo que las personas de la ocupación a estandarizar saben, sin importar ni cómo, ni dónde, ni cuándo lo hubieran aprendido.
 2. Construir un referente para certificar a las personas que cumplan con todos los parámetros establecidos en el estándar.
 3. Proporcionar un referente para delinear procesos de formación para personas que aún no han alcanzado un nivel de experto/a en esta ocupación.
 4. Hablar un idioma común entre unidades productivas de la micro y pequeña empresa del mismo tipo y sector.

- De la ocupación “Metalmeccánica Productor/a Propietario/a en la Fabricación de Cocinas”:

Generar ingresos a través de la fabricación y comercialización de cocinas, para cubrir necesidades de funcionamiento de la unidad productiva, su familia y la generación de ahorro, aportando de esta manera al desarrollo del sector y fortalecer fuentes de empleo.

¹ Vice Ministerio de la Micro y Pequeña Empresa. Manual de realización de estandarizaciones de competencias de la Micro y Pequeña Empresa. Córdoba Eguivar, Hector, julio 2014. • Existen cuatro objetivos fundamentales para la elaboración de un Estándar de Competencias:

	ESTÁNDAR	Página 8 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

3.2 CAMPO DE APLICACIÓN Y ALCANCE GEOGRÁFICO

El presente estándar se aplica a todas las personas que cuentan con unidades productivas propias y se desarrollan como “Productora/a Propietario/a en la Fabricación de Cocinas”, que poseen capital, personal de apoyo, así como máquinas y herramientas específicas para este tipo de producción, y que ejercen la ocupación por al menos más de cinco años.

No contempla a personas que desempeñan la ocupación de fabricantes de cocinas de unidades productivas de mediana o gran escala, tampoco aplica a operarios/as² que participan en alguna tarea específica de la fabricación de cocinas, ni a proveedores de servicios o maquinaria que se relacionan con la unidad productiva, o las personas que sólo se dedican como intermediarios a la comercialización del producto.

El estándar describe el nivel EXPERTO/A donde el/la Productor/a Propietario/a en la Fabricación de Cocinas, tiene dominio amplio de las competencias descritas en este documento, que es de alcance nacional dentro del Estado Plurinacional de Bolivia y abarca la totalidad de unidades productivas de todas las personas expertos/as productores/as de esta ocupación.

3.3. DEFINICIONES

- **Productor/a Propietario/a:** Titular de una unidad productiva usualmente familiar, que además de estar involucrado/a en la producción y comercialización, realiza actividades de gestión orientadas a la consolidación de su actividad económica y a la satisfacción de necesidades y expectativas familiares, demostrando mayor incidencia y fortaleza en su rol productivo.

² Se entiende como operario/a a la persona que participa en algún proceso de la construcción de cocinas y es dependiente de la unidad productiva.

	ESTÁNDAR	Página 9 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

- **Unidad productiva de micro y pequeña escala:** Unidad de carácter productivo que cumple con al menos dos de los siguientes requisitos:
 - Tiene un máximo de 1 a 19 trabajadores.
 - El valor de sus activos productivos no supera UFV 1.500.000.
 - Sus ventas anuales no superan UFV 3.000.000.
 - Sus exportaciones anuales no superan UFV 750.000.
- **Unidad productiva de reproducción simple:** Es aquella que genera ingresos para solventar los costos, remunerar la fuerza de trabajo empleada y generar un excedente para el consumo del titular de la micro y pequeña unidad y su familia.
- **Unidad productiva de reproducción ampliada:** Es aquella que además de solventar los costos, remunerar la fuerza de trabajo empleada y generar un excedente para el consumo, genera excedentes que permite acumular capital.

	ESTÁNDAR	Página 10 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

4. PERFIL DE ENTRADA

Para que una persona llegue a desarrollar las competencias descritas en este estándar, en un inicio es necesario que además de tener interés en poseer una unidad productiva dedicada a la fabricación y comercialización de cocinas, sea capaz de manifestar:

EL SABER

- Criterios generales de aritmética.
- Lectura y escritura básica.
- Procesos productivos de metalmecánica.



SABER HACER

- Soldar con arco.
- Soldar con equipo de oxígeno.
- Manejar equipos y herramientas de metalmecánica.



SABER SER

- Cuidadoso/a.
- Detallista.
- Paciente.
- Responsable.
- Cordial.
- Persistente.



	ESTÁNDAR	Página 11 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

5. COMPETENCIAS Y SUB COMPETENCIAS DEL OFICIO

Estándar:
METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS

1. COMERCIALIZAR COCINAS ELABORADAS POR LA UNIDAD PRODUCTIVA, EN FUNCIÓN A LA COMPRESIÓN DE LAS OPORTUNIDADES DE MERCADO, NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CLIENTES.

1.1 Adaptar la oferta de la unidad productiva, en función a las oportunidades de mercado.

1.2 Vender cocinas, considerando las necesidades y características de los tipos de clientes.

2. GESTIONAR LA UNIDAD PRODUCTIVA DE COCINAS, CON BASE A LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y FUNCIONAMIENTO.

2.1 Organizar la producción de cocinas, en función a la priorización establecida y disponibilidad de recursos.

2.2 Abastecer materia prima, insumos y accesorios, en función a requerimientos de producción.

2.3 Manejar recursos económicos, de acuerdo a las necesidades de funcionamiento de la unidad productiva y gastos familiares.

2.4 Dirigir personal, en función a requerimientos de producción.

3. PRODUCIR COCINAS SEGURAS, CON BASE A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.

3.1 Preparar materia prima, considerando los requerimientos de la producción establecida y criterios de seguridad personal.

3.2 Elaborar la estructura de la cocina, verificando la correcta instalación de los conductos de gas y la implementación de criterios de seguridad personal.

3.3 Terminar cocinas, realizando la prueba de llama y la implementación de criterios de seguridad personal.

6. MATRIZ Y DESARROLLO DE COMPETENCIAS

COMPETENCIA 1	COMERCIALIZAR COCINAS ELABORADAS POR LA UNIDAD PRODUCTIVA, EN FUNCION A LA COMPRESIÓN DE LAS OPORTUNIDADES DE MERCADO, NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CLIENTES.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
1.1 ADAPTAR LA OFERTA DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, EN FUNCION A LAS OPORTUNIDADES DE MERCADO.	<ul style="list-style-type: none"> - Considerar información de: <ul style="list-style-type: none"> • Mercado. • Pedidos. • Sugerencias de los clientes e intermediarios. - Valorar las características y necesidades de sus clientes. - Observar la competencia (precios, calidad, tiempos). - Considerar experiencias previas en el rubro³. - Considerar la modificación de modelos de producto. - Elaborar muestras. - Verificar aceptación del cliente. - Establecer: <ul style="list-style-type: none"> • Precios base diferenciados según tipo producto y de cliente. • Formas nuevas de captar y/o fidelizar al cliente⁴. • Servicios complementarios a ofrecer. - Determinar formas de comercialización⁵. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formas de recolectar información utilizada en el rubro. - Épocas de venta de otros productos. - Características y comportamientos del sector. - Tipos de cliente. - Formas de cálculo del precio. - Formas de captar y/o fidelizar clientes aplicados en el sector. - Tipos y funcionalidades de cocinas. - Formas de modificación de modelos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Perspicaz. - Analítico/a. - Oportuno/a. - Responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> - Computadora. - Lápiz o bolígrafo. - Agenda o cuaderno - Datos de la oferta de la unidad productiva. - Materia prima según necesidades. 	<ul style="list-style-type: none"> - Evalúa perspicazmente las oportunidades del mercado, comprendiendo el comportamiento y características del sector y del cliente⁶. - Adecua oportunamente la oferta de la unidad productiva, con base a la evaluación de oportunidades de mercado. 	<p>La oferta de la unidad productiva es direccionada a las oportunidades de mercado.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Experiencia en el rubro. - Oferta definida de la unidad productiva. - Mantener una relación directa con los clientes.

3 La experiencia con la que cuenta el/la productor/a es lo que le permitirá saber qué tipo de producto ofertará, las formas más adecuadas para comercializarlo y a qué mercado atenderá.

4 Los productores/as expertos/as de este oficio, para captar y/o fidelizar clientes, se esmeran en brindar un buen trato y ofrecer productos garantizados, para lo cual prevén el correcto funcionamiento de las cocinas que fabrican. Esfuerzos que por encima de satisfacer a sus clientes, buscan que éstos recomienden el buen trabajo realizado por la unidad productiva a otros potenciales clientes, constituyéndose en el medio más práctico para darse a conocer en el mercado.

5 En el sector, una mayoría de las unidades productivas combinan los tipos de venta al por mayor con aquella al detalle. Para el primer caso, se venden cocinas elaboradas en serie denominadas "tipo estándar" a minoristas y/o mayoristas, quienes posteriormente se encargarán de revenderlas al consumidor final, utilizando en este caso el fabricante un canal de venta indirecto. En tanto para la venta al detalle, ya sea en el taller o en una tienda el fabricante de cocinas además de ofrecer de forma directa sus productos elaborados en serie al consumidor, también recibe pedidos de cocinas de características exclusivas. Cabe aclarar que otros fabricantes optan por una sola de estas modalidades.

6 Para realizar este criterio de proceso los/las productores/as realizan la labor de percepción de la información, así como la de comprensión de manera simultánea. Ver ambos términos en glosario.

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Página 13 de 39
	VMPE-NO-012-01	Versión: 10
		En vigencia

COMPETENCIA 1	COMERCIALIZAR COCINAS ELABORADAS POR LA UNIDAD PRODUCTIVA, EN FUNCION A LA COMPRENSIÓN DE LAS OPORTUNIDADES DE MERCADO, NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CLIENTES.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
1.1 ADAPTAR LA OFERTA DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, EN FUNCION A LAS OPORTUNIDADES DE MERCADO.	<ul style="list-style-type: none"> - Buscar clientes mayoristas. - Ofrecer productos. - Explicar cualidades de los productos. - Negociar precios. - Recabar información sobre el cliente y sus necesidades. - Cumplir contratos. - Ofrecer costos diferenciados. - Establecer devolución y/o arreglo de productos con falla. - Identificar formas de reducir costos y optimizar uso de material. - Establecer lazos de confianza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Referencias de mercados establecidos. - Formas de dar a conocer el producto. - Formas de negociación. - Formas de comunicación y de ganar la confianza. - Formas de fidelización de clientes aplicadas en el sector. 	<ul style="list-style-type: none"> - Convincente. - Persistente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Álbum de fotos. - Muestra de productos. - Productos terminados. - Datos de clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Consigue clientes mayoristas de forma convincente, estableciendo relaciones de confianza⁷. 	<p>La oferta de la unidad productiva es direccionada a las oportunidades de mercado.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Experiencia en el rubro. - Oferta definida de la unidad productiva. - Mantener una relación directa con los clientes.

⁷ Este criterio de proceso se desarrolla cuando la unidad productiva preferentemente comercializa sus productos con clientes mayoristas, en este caso en particular, al ser el mayorista quién recoge información de forma directa de los consumidores finales y del mercado en general, para el fabricante de cocinas es importante que esto le sea retransmitido, de allí la importancia que le confieren a la confianza que se debe establecer con el cliente mayorista.

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA	Página 14 de 39
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Versión: 10
	VMPE-NO-012-01	En vigencia

COMPETENCIA 1	COMERCIALIZAR COCINAS ELABORADAS POR LA UNIDAD PRODUCTIVA, EN FUNCION A LA COMPRENSIÓN DE LAS OPORTUNIDADES DE MERCADO, NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CLIENTES.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
1.2 VENDER COCINAS, CONSIDERANDO LAS NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CLIENTES.	<p>PARA VENTA DE COCINAS EXCLUSIVAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Invitar a pasar al cliente. - Establecer relación fluida con el cliente. - Escuchar solicitudes del cliente. - Identificar necesidades del cliente. - Mostrar el catalogo o álbum de fotografías de productos. - Explicar cualidades de los productos de la unidad productiva. - Recoger información del mercado. - Confirmar necesidades del cliente. - Considerar funcionalidad⁸ del producto solicitado. - Elaborar boceto si es necesario. - Sugerir material. - Acordar características del pedido⁹. - Convencer al cliente de la propuesta. - Considerar las características y actitudes del cliente. - Evaluar la complejidad del boceto. - Considerar: <ul style="list-style-type: none"> • Mano de obra. • Precios referenciales de materia prima. • Costos referenciales. • Precios de la competencia y productos similares. • Precios de productos estándar o similares. - Advertir sobre posibles complicaciones del reemplazo del material¹⁰. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formas de atención al cliente. - Tipos y características de clientes. - Tipos y características de materiales. - Funcionamiento y calidad de los productos de la unidad productiva. - Formas de elaborar bocetos. - Tipos y características de materia prima, insumos y accesorios. - Tipos y funcionalidad de las cocinas. - Precios referenciales y actualizados de materia prima, insumos y accesorios. - Características del diseño. - Costos referenciales de producción y precios de venta de la competencia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Perspicaz. - Cordial. - Detallista. - Responsable. - Seguro/a. - Honesto/a. 	<ul style="list-style-type: none"> - Álbum de fotos. - Productos en exhibición. - Agenda o cuaderno. - Lápiz o bolígrafo. - Calculadora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Atiende al cliente con perspicacia, identificando sus necesidades. - Establece con seguridad las características del pedido, con base a las necesidades del cliente. - Cotiza con seguridad el precio de venta del producto, en función a la complejidad del pedido. 	<p>Cocinas vendidas, considerando necesidades y características del cliente.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Experiencia en el rubro. - Producción de cocinas con un correcto funcionamiento. - Modelos propios o cocinas estandarizadas. - Oportunidades de mercado identificadas.

8 Se entiende por funcionalidad a la frecuencia de uso y magnitud de calor o llama requerida en la cocina acorde a un uso determinado. En base a estos factores se puede clasificar la cocina como doméstica, semi – industrial e industrial.

9 En el documento, se utiliza el término características del pedido como sinónimo de especificaciones técnicas del producto, que incluyen datos sobre el modelo, color, acabado, material y medidas entre otros.

10 Esta habilidad se pone en ejercicio cuando el cliente solicita cambio de materiales para bajar los costos.

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Página 15 de 39
	VMPE-NO-012-01	Versión: 10
		En vigencia

COMPETENCIA 1	COMERCIALIZAR COCINAS ELABORADAS POR LA UNIDAD PRODUCTIVA, EN FUNCION A LA COMPRENSIÓN DE LAS OPORTUNIDADES DE MERCADO, NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CLIENTES.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
1.2 VENDER COCINAS, CONSIDERANDO LAS NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CLIENTES.	<ul style="list-style-type: none"> - Considerar: <ul style="list-style-type: none"> • La producción pendiente. • Los trabajos en producción. - Acordar tiempo y otras condiciones de entrega. - Verificar conformidad del cliente sobre los acuerdos. - Solicitar adelanto. - Realizar acuerdo escrito o verbal. - Registrar el pedido. - Elaborar orden de trabajo¹¹. - Revisar el cumplimiento del pedido. - Probar instalación de los conductos de gas. - Explicar funcionamiento y características del producto. - Garantizar el producto. - Cobrar saldo. - Registrar la venta. <p>PARA VENTA DE COCINAS ESTANDARIZADAS¹²:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atender al cliente por teléfono, en persona u otro medio. - Consultar cantidad el modelo, color, y tiempo de entrega. - Considerar cantidad disponible de cocinas acabadas y en proceso de elaboración. - Estimar la capacidad productiva del taller y el pedido solicitado. - Estimar tiempos de producción. - Considerar eventualidades. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de acabado. - Tipos y características de materia prima, insumos y accesorios. - Tiempos de producción. - Formas de realizar acuerdos. - Correcto funcionamiento de conductos de gas (quemadores, llaves y otros). - Formas de detectar fugas de gas. - Temporada de ventas de otros productos. - Formas de atención al cliente. - Características y necesidades de clientes mayoristas. - Manejo de registro de productos. - Formas de estimar capacidad productiva. - Tiempos estándar de producción. - Procesos productivos. - Disponibilidad de cocinas acabadas y en proceso de elaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable. - Cordial. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lápiz o bolígrafo. - Calculadora. - Agenda o cuaderno. - Proforma o talonario de recibo. - Cocina. - Garrafa. - Recibo de entrega. - Teléfono y/o correo electrónico. - Registro de productos en almacén. 	<ul style="list-style-type: none"> - Registra con responsabilidad el pedido, en función a las características acordadas con el cliente. - Entrega con responsabilidad la cocina, demostrando su correcto funcionamiento y cumplimiento de lo acordado. - Evalúa con responsabilidad el requerimiento, considerando la disponibilidad de cocinas acabadas y capacidad productiva del taller. 	<p>Cocinas vendidas, considerando necesidades y características del cliente.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Experiencia en el rubro. - Producción de cocinas con un correcto funcionamiento. - Modelos propios o cocinas estandarizadas. - Oportunidades de mercado identificadas.

¹¹ Esta habilidad se la ve más desarrollada cuando el productor/a elabora productos con mayor complejidad como ser hornos o espiaderas.

¹² La venta de cocinas estandarizadas suele darse a clientes intermediarios mayoristas o minoristas.

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA	Página 16 de 39
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Versión: 10
	VMPE-NO-012-01	En vigencia

COMPETENCIA 1	COMERCIALIZAR COCINAS ELABORADAS POR LA UNIDAD PRODUCTIVA, EN FUNCION A LA COMPRENSIÓN DE LAS OPORTUNIDADES DE MERCADO, NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CLIENTES.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
1.2 VENDER COCINAS, CONSIDERANDO LAS NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CLIENTES.	<ul style="list-style-type: none"> - Estimar costos de producción. - Estimar las ganancias a obtener. - Establecer condiciones de entrega. - Considerar imprevistos para el cobro del saldo¹³. - Acordar modalidad de pago (adelanto, pago al contado o crédito). - Negociar el precio final de venta. - Registrar características del pedido. - Anotar fecha de entrega y adelanto. - Negociar a cargo de quien va el transporte. - Elaborar orden de trabajo. - Contactar al cliente. - Embalar producto, si se requiere. - Enviar el producto, si se requiere. - Verificar la satisfacción del cliente. - Reponer productos fallados. - Cobrar saldo, si se requiere. - Registrar la venta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formas de estimar costos de producción. - Formas de negociación aplicadas en el sector. - Precios referenciales de productos. - Formas de entrega. - Formas de registro de pedido. - Costos de los productos de la unidad productiva. - Formas de embalado. - Datos del cliente. - Datos de transportistas de confianza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Seguro/a. - Arriesgado/a. - Responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calculadora. - Agenda o cuaderno. - Lápiz o bolígrafo. - Cinta de embalaje. - Cartones y otros. - Registro de transporte de confianza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Negocia con seguridad el precio de venta y tiempo de entrega, en función a los costos de producción y modalidad de pago acordada. - Concreta con responsabilidad la negociación del requerimiento, registrando sus especificaciones y pago o adelanto acordado. - Entrega con responsabilidad el pedido, en función a lo acordado. 	<p>Cocinas vendidas, considerando necesidades y características del cliente.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Experiencia en el rubro. - Producción de cocinas con un correcto funcionamiento. - Modelos propios o cocinas estandarizadas. - Oportunidades de mercado identificadas.

¹³ Cobrar el anticipo, dependerá de cada productor/a. La flexibilidad en la forma de pago podría darle ventaja a algunos productores.

ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS VMPE-NO-012-01	Página 17 de 39
	Versión: 10
	En vigencia

COMPETENCIA 2	GESTIONAR LA UNIDAD PRODUCTIVA DE COCINAS, CON BASE A LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y FUNCIONAMIENTO.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
2.1 ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE COCINAS, EN FUNCIÓN A LA PRIORIZACIÓN ESTABLECIDA Y DISPONIBILIDAD DE RECURSOS.	<ul style="list-style-type: none"> - Considerar la oferta establecida y/o oportunidades de mercado identificados. - Verificar cantidad, fechas de entrega de pedidos y/o producción propia. - Considerar características de pedidos y/o orden de trabajo. - Cuantificar productos en proceso. - Priorizar tipo de producción. - Precisar cantidad de productos a elaborar. - Estimar tiempos de producción. - Revisar boceto de pedido si es necesario. - Considerar el modelo de producción propia. - Considerar: <ul style="list-style-type: none"> • Cantidad y calidad de materia prima, insumos y accesorios en almacén. • Necesidad de contratación de personal. • Recursos económicos a necesitar. • Reemplazo de herramientas. - Estimar cantidad y calidad materia prima, insumos y accesorios a utilizar. - Elaborar lista de compra de materia prima, insumos y accesorios. - Establecer áreas de trabajo¹⁴. - Considerar tiempos de producción estimados. - Valorar habilidades del personal¹⁵. - Considerar disponibilidad de herramientas. - Identificar formas de producción más conveniente. - Determinar modalidades de trabajo¹⁶. - Establecer formas de verificar el avance de los trabajos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Proceso productivo. - Tiempos de producción por producto. - Calidad y características de productos a elaborar. - Formas de producción. - Desempeño y experiencia del personal. - Tipos de materia prima, insumos y accesorios. - Tipos y usos de herramientas. - Modalidades de producción. - Habilidades del personal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Oportuno/a. - Responsable. - Cuidadoso/a. - Precavido/a. 	<ul style="list-style-type: none"> - Agenda o cuaderno de pedidos. - Orden de trabajo. - Contrato. - Calendario. - Registro de productos terminados y en proceso. - Calculadora. - Lápiz o bolígrafo. - Registro de materia prima, insumos y accesorios en almacén. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prioriza oportunamente tipo y cantidad de producción de cocinas, con base a las características de los pedidos y/o órdenes de trabajo. - Determina cuidadosamente requerimientos de producción, con base a priorización establecida. - Establece responsablemente la modalidad de trabajo, con base a las habilidades del personal y producción definida. 	<p>Producción de cocinas organizada, en función a la priorización establecida y disponibilidad de recursos.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oferta de la unidad productiva direccionada. - Pedidos u órdenes de trabajo. - Recursos humanos calificados. - Recursos económicos disponibles.

¹⁴ Actividad que se realiza al momento de organizar por primera vez el taller. Sólo se repite cuando es necesario reorganizar el taller.

¹⁵ Ver operario en glosario.

¹⁶ Ver métodos de producción en glosario. En el estándar se utiliza modalidades de trabajo como sinónimo de métodos de producción, dado que los productores utilizan este término.

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA	Página 18 de 39
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Versión: 10
	VMPE-NO-012-01	En vigencia

COMPETENCIA 2	GESTIONAR LA UNIDAD PRODUCTIVA DE COCINAS, CON BASE A LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y FUNCIONAMIENTO.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
2.2 ABASTECER MATERIA PRIMA, INSUMOS Y ACCESORIOS, EN FUNCIÓN A REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar los requerimientos de producción. - Revisar especificaciones técnicas de la producción establecida/priorizada. - Interpretar bocetos y/o plantillas¹⁷. - Verificar disponibilidad y/o registros de materia prima, insumos y accesorios. - Calcular cantidad de materia prima, insumos y accesorios a comprar. - Definir calidad de materia prima, insumos y accesorios a comprar. - Calcular el costo total de la compra. - Contactar al proveedor. - Considerar: <ul style="list-style-type: none"> • Procedencia del material. • Calidad de la materia prima. - Solicitar cantidad y calidad de materia prima, insumos y accesorios. - Verificar la calidad de materia prima, insumos y accesorios (medición, observación, tacto, oído). - Verificar defectos o fallas en materia prima, insumos y accesorios. - Solicitar cambio o reposición en caso de fallas. - Contactar otro proveedor si es necesario. - Concretar la compra. - Trasladar materia prima. - Acomodar materia prima. - Registrar la compra. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de inventarios y/o registros. - Interpretación de especificaciones de pedido. - Interpretación de bocetos y/o plantillas. - Tipos y características de materia prima, insumos y accesorios. - Precios referenciales de materia prima, insumos y accesorios. - Formas de calcular materia prima, insumos y accesorios. - Tipos y características de materia prima, insumos y accesorios. - Formas de verificar la calidad de materia prima, insumos y accesorios. - Cuidados en manipulación de accesorios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Minucioso/a. - Preciso/a. - Cuidadoso/a. - Responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> - Orden de trabajo. - Registros y/o inventarios. - Especificaciones técnicas. - Calculadora. - Diseño. - Calibrador. - Flexómetro. - Bolsas o cajones. - Pitas. - Material para embalaje. - Medio de transporte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcula responsablemente la compra de materia prima, insumos y accesorios, considerando el requerimiento de producción. - Adquiere cuidadosamente materia prima, insumos y accesorios, verificando que cumpla las características y cualidades requeridas por producción. - Traslada responsablemente la materia prima e insumos al taller, considerando los cuidados necesarios. 	<p>Materia prima, insumos y accesorios adquiridos, en base a los requerimientos de producción.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requerimiento de producción. - Especificaciones de compra de materia prima, insumos y accesorios. - Recursos económicos para la compra.

¹⁷ La interpretación de plantillas y bocetos es particular en cada unidad productiva, porque cada productor/a tiene un modo distinto de elaboración de las mismas, en función al tipo de producto que este elaborando.

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA	Página 19 de 39
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Versión: 10
	VMPE-NO-012-01	En vigencia

COMPETENCIA 2	GESTIONAR LA UNIDAD PRODUCTIVA DE COCINAS, CON BASE A LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y FUNCIONAMIENTO.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
2.3 MANEJAR RECURSOS ECONÓMICOS, DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y GASTOS FAMILIARES.	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar registros y/o información disponible. - Analizar información de ingresos y egresos por: <ul style="list-style-type: none"> • Ventas de cocinas. • Pedidos por entregar. • Cuentas por cobrar. • Otros ingresos. • Compra de materia prima. • Pago al personal. • Otras cuentas por pagar. - Estimar cantidad de dinero en efectivo disponible. - Considerar productos terminados, en proceso y sobrante de materia prima¹⁸. - Determinar utilidades. - Analizar necesidades de producción para pedido. - Analizar necesidades de equipamiento. - Verificar si cuenta con dinero suficiente. - Evaluar si se requiere préstamo. - Considerar distintas fuentes de financiamiento y posibilidad de pago. - Verificar efectivo disponible. - Considerar gastos familiares. - Priorizar costos y gastos de la unidad productiva. - Destinar montos para: <ul style="list-style-type: none"> • Costos de producción. • Costos de funcionamiento. • Costos de comercialización. • Gastos familiares. • Ahorro o inversión. - Cubrir costos. - Considerar imprevistos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cálculos básicos. - Interpretación de ingresos y egresos. - Costos de producción. - Costos de funcionamiento de la unidad productiva. - Costos de comercialización. - Formas de determinar utilidades. - Capacidad de pago de la unidad productiva. - Toma de decisiones. - Fuentes de financiamiento: <ul style="list-style-type: none"> o Familiares o conocidos. o Entidades financieras. - Capacidad productiva de la unidad productiva. - Formas de cálculo de costos de producción. - Formas de cálculo de costos de funcionamiento. - Formas de cálculo de costos de comercialización. - Costos referenciales de producción. - Gastos referenciales de necesidades familiares. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exacto/a. - Analítico/a. - Seguro/a. - Arriesgado/a. - Responsable. - Honesto/a. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calculadora. - Lápiz o bolígrafo. - Agenda o cuaderno. - Registros de la unidad productiva. - Computadora (opcional). 	<ul style="list-style-type: none"> - Determina si se dispone de recursos económicos y/o utilidades, analizando la información de la unidad productiva¹⁹. - Define con seguridad si se requiere préstamo, en función al análisis de necesidades de la unidad productiva²⁰. - Distribuye responsablemente los recursos, en función a las necesidades de funcionamiento de la unidad productiva y gastos familiares. 	<p>Recursos económicos administrados, según necesidades de funcionamiento de la unidad productiva y gastos familiares.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos o ventas. - Pedidos o requerimientos de producción y funcionamiento determinados. - Gastos familiares determinados.

¹⁸ Para algunos de los productores estos remanentes son una forma de evidenciar la ganancia, ya que podrá ser reutilizada para posterior producción.

¹⁹ La forma en que se logra recolectar y analizar la información de estos ingresos es muy variada, en algunos casos son registrados en un cuaderno, otros apoyados por los recibos, facturas o conocimiento del costo o gastos efectuados, inclusive en algún caso para poder estimar las utilidades reciben apoyo de algún familiar.

²⁰ Este criterio de proceso es poco común en el manejo de recursos económicos, por ende sólo ocurre en casos excepcionales. Cuando sucede el préstamo se destina generalmente para producción (capital de operaciones), solo en algunos casos, para el equipamiento del taller (capital de inversiones).

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Página 20 de 39
	VMPE-NO-012-01	Versión: 10
		En vigencia

COMPETENCIA 2	GESTIONAR LA UNIDAD PRODUCTIVA DE COCINAS, CON BASE A LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y FUNCIONAMIENTO.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
2.4 DIRIGIR PERSONAL, EN FUNCIÓN A REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	<ul style="list-style-type: none"> - Considerar el apoyo de familiares, según sus capacidades (para empresa familiar). - Valorar requerimientos de producción²¹. - Considerar: <ul style="list-style-type: none"> • Temporadas de producción. • Rote de personal. • Personal nuevo o conocido con experiencia y especialidad. - Convocar personal mediante: <ul style="list-style-type: none"> • Letrero. • Asociación • Referencia de conocidos. - Entrevistar al/la postulante. - Explicar el trabajo a realizar. - Entrevistar al personal sobre expectativas en el trabajo. - Dar instrucciones para una prueba. - Considerar la actitud del personal. - Evaluar habilidad en el manejo de equipos y herramientas. - Evaluar el producto o tarea solicitada. - Considerar la interacción con los demás. - Decidir si el personal se queda o no. 	<ul style="list-style-type: none"> - Temporadas de producción y venta de cocinas y otros productos. - Características y especialidades del personal. - Formas de convocar personal aplicados en el rubro. - Técnicas de entrevista. - Formas de evaluar personal utilizadas en el rubro. - Comunicación asertiva. - Proceso productivo. - Formas de interactuar con los demás. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuidadoso/a. - Concreto/a. - Serio/a. - Oportuno/a. - Honesto/a. - Riguroso/a. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lápiz o bolígrafo. - Agenda o cuaderno. - Equipos, herramientas y materiales según la prueba a asignar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Define cuidadosamente las características del personal necesario²², con base a los requerimientos de producción. - Convoca personal calificado de manera oportuna, considerando los requerimientos de producción. - Elige rigurosamente al personal, con base al desempeño del trabajo asignado y su forma de interactuar con los demás²³. 	<ul style="list-style-type: none"> Personal responde a los requerimientos de producción y de la unidad productiva. 	<ul style="list-style-type: none"> Es necesario contar con: <ul style="list-style-type: none"> - Requerimiento de producción. - Normas de la unidad productiva. - Pedidos o ventas.

21 El requerimiento de producción involucra a ayudantes, contra – maestros, maestros así como especialistas soldadores en línea o cordones.

22 En caso de una unidad productiva que atiende pedidos de mayoristas, se contrata personal calificado. En caso que la unidad productiva trabaje más con pedidos exclusivos se pueden contratar desde ayudantes hasta maestros.

23 Este criterio de proceso solamente aplica en la contratación de personal para producción.

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Página 21 de 39
	VMPE-NO-012-01	Versión: 10
		En vigencia

COMPETENCIA 2	GESTIONAR LA UNIDAD PRODUCTIVA DE COCINAS, CON BASE A LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y FUNCIONAMIENTO.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
2.4 DIRIGIR PERSONAL, EN FUNCIÓN A REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	<ul style="list-style-type: none"> - Explicar normas y reglas de taller. - Explicar precauciones ante los riesgos y peligros del trabajo en el taller. - Acordar condiciones de trabajo y pago²⁴. - Establecer acuerdo de trabajo verbal o escrito. - Asignar tareas de producción. - Dotar al personal fijo de Implementos de seguridad personal. - Enseñar al operario formas de trabajo, manejo de máquinas y herramientas y otros. - Evaluar desempeño. - Observar avance del trabajo. - Sugerir formas de hacer mejoras. - Corregir errores. - Retroalimentar al personal. - Compartir conocimientos y experiencias con el personal. - Considerar enseñar a familiar o personal que demuestra interés de aprender. - Establecer reglas de convivencia y de funcionamiento de la unidad productiva. - Valorar el desempeño del personal. - Proporcionar incentivos en especie y/o remunerados. - Considerar ascender al personal²⁵. - Establecer relaciones de confianza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de acuerdos. - Formas de pago o remuneración. - Comunicación asertiva. - Normas de la unidad productiva. - Criterios de seguridad personal. - Formas de capacitar al personal. - Manejo de máquinas y herramientas. - Tipos y características de materia prima, insumos y accesorios. - Técnicas de soldadura (cordonear). - Formas de motivar al personal, (comida, festejos, campeonato y juegos). - Formas de retener personal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable. - Riguroso/a. - Creativo/a. 	<ul style="list-style-type: none"> - Implementos de seguridad personal. - Normas y reglas de taller. - Lápiz o bolígrafo. - Agenda o cuaderno. - Máquinas y herramientas del taller. - Dinero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Acuerda responsablemente condiciones de trabajo, con base a las normas de la unidad productiva. - Enseña responsablemente al personal en función al interés y predisposición de aprender²⁶. - Motiva de manera creativa al personal, utilizando incentivos remunerados y no remunerados. 	<p>Personal responde a los requerimientos de producción y de la unidad productiva.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requerimiento de producción. - Normas de la unidad productiva. - Pedidos o ventas.

24 Cuando se trabaja con personal de algún grado de parentesco, los acuerdos de trabajo en su mayoría son verbales; mientras que con el personal externo se solicitan respaldos de algunos documentos personales. Asimismo, dependiendo de la unidad productiva, es usual que se establezcan pagos fijos o a destajo (por producto terminado).

25 A partir del ayudante para promoverlo a contra maestro, maestro y soldador especialista.

26 La condición principal para que se de este criterio de proceso es que la persona a la que se le va enseñar demuestre interés.

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA	Página 22 de 39
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Versión: 10
	VMPE-NO-012-01	En vigencia

COMPETENCIA 3	PRODUCIR COCINAS SEGURAS, CON BASE A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
3.1 PREPARAR MATERIA PRIMA, CONSIDERANDO LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN ESTABLECIDA Y CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar boceto del pedido si es necesario. - Seleccionar plantilla base. - Verificar medidas y materia prima. - Considerar modificaciones para accesorios. - Considerar solidez de la estructura. - Modificar dimensiones. - Revisar diseño. - Considerar la reutilización de materia prima. - Medir ángulos. - Verificar ángulos con escuadra. - Optimizar espacio en la plancha. - Trazar plancha. - Verificar trazado en la plancha. - Manejar tijeras u otras herramientas de corte de acuerdo a su utilidad. - Manejar equipos. - Verificar medidas. - Seleccionar máquina o herramienta de corte. - Preparar el tope de la máquina. - Realizar cortes rectos y/o en diferentes ángulos de inclinación. - Verificar calidad del corte. - Identificar y corregir defectos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Características del pedido. - Medidas estándar de cocinas. - Tipos y funcionalidades de cocinas. - Tipos y características de materia prima, insumos y accesorios. - Resistencia de materiales. - Criterios básicos sobre dibujo técnico. - Fundamentos, básicos de geometría. - Criterios de seguridad personal. - Aritmética básica. - Técnicas de trazado en plancha. - Puntos de control en el trazado. - Tipos, características y manejo de máquinas y herramientas de corte. - Técnicas de corte. - Tipos y usos de tijeras. - Puntos de control del corte. - Posturas del cuerpo adecuadas para el proceso productivo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Minucioso/a. - Detallista. - Preciso/a. - Cuidadoso/a. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantillas. - Escuadra. - Regla. - Orden de trabajo. - Calculadora. - Mesa. - Flexómetro. - Rayador. - Tijera. - Guillotina manual. - Guillotina industrial. - Plancha. - Lápiz o bolígrafo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza minuciosamente modificaciones de dimensión de plantillas, en función a la estructura y funcionalidad del producto a elaborar²⁷. - Traza la plancha de manera precisa, optimizando el espacio, en función a las medidas y cantidad de piezas. - Corta la plancha, siguiendo con precisión los trazos realizados. 	<p>Materia prima e insumos preparados, de acuerdo a requerimientos de producción y criterios de seguridad personal.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espacio de trabajo. - Maquinas instaladas. - Ordenes de trabajo. - Plantillas base.

²⁷ Este criterio de proceso, aplica cuando el productor/a debe elaborar un producto con dimensiones diferentes a las que habitualmente realiza.

ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS VMPE-NO-012-01	Página 23 de 39
	Versión: 10
	En vigencia

COMPETENCIA 3 PRODUCIR COCINAS SEGURAS, CON BASE A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.							
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
3.1 PREPARAR MATERIA PRIMA, CONSIDERANDO LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN ESTABLECIDA Y CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.	<ul style="list-style-type: none"> - Manejar sierra mecánica o máquina amoladora. - Medir tubos y angulares. - Realizar cortes rectos y/o en diferentes ángulos de inclinación. - Verificar ángulos y medidas. - Identificar y corregir defectos. - Revisar diseño. - Trazar pliegues. - Doblar las piezas. - Verificar el doblado. - Identificar defectos. - Separar piezas defectuosas. - Considerar las operaciones a realizar. - Seleccionar implementos de seguridad. - Utilizar implementos de seguridad. - Facilitar implementos de seguridad al personal²⁸. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos, características y manejo de máquinas y herramientas de corte. - Técnicas de corte. - Resistencia de materiales. - Puntos de control del corte. - Posturas del cuerpo adecuadas para el proceso productivo. - Tipos y manejo de máquinas dobladoras o plegadoras. - Puntos de control del doblado. - Tipos y usos de implementos de seguridad personal. - Funcionalidad de implementos de seguridad personal. - Criterios de seguridad personal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preciso/a. - Cuidadoso/a. - Detallista. - Responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> - Máquina excéntrica (opcional). - Sierra manual. - Flexómetro. - Escuadra. - Rayador. - Angulares. - Dobladora. - Guantes de lana y cubierta de látex. - Overol o ropa de trabajo. - Prensa. - Tubos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Corta con precisión los angulares y/o tubos, verificando las medidas. - Dobla cuidadosamente las piezas, en función al trazado de los pliegues. - Utiliza responsablemente implementos de seguridad, considerando el resguardo personal y de terceros. 	<p>Materia prima e insumos preparados, de acuerdo a requerimientos de producción y criterios de seguridad personal.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espacio de trabajo. - Maquinas instaladas. - Ordenes de trabajo. - Plantillas base.

²⁸ En el taller se tiene a disposición del personal implementos de seguridad personal que en la mayoría de los casos son de uso común.

COMPETENCIA 3	PRODUCIR COCINAS SEGURAS, CON BASE A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
3.2 ELABORAR LA ESTRUCTURA DE LA COCINA, VERIFICANDO LA CORRECTA INSTALACIÓN DE LOS CONDUCTOS DE GAS Y LA IMPLEMENTACIÓN DE CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.	<ul style="list-style-type: none"> - Acondicionar espacio de trabajo y herramientas a utilizar. - Utilizar plantilla en caso de producción en serie. - Revisar diseño. - Organizar las piezas. - Alistar equipo de soldadura. - Reutilizar materia prima si corresponde. - Armar marco de la cocina. - Soldar angulares y plancha. - Ajustar la estructura a las medidas. - Verificar medidas. - Determinar si la parrilla es fija o desmontable²⁹. - Medir fierro para el soporte de la parrilla. - Cortar fierro. - Dividir por el número de quemadores. - Acomodar fierros del soporte en el marco. - Soldar los fierros de la parrilla al marco. - Soldar partes de la parrilla. - Descoriar imperfecciones. - Afinar soldaduras. 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de soldadura: <ul style="list-style-type: none"> • Media luna. • Punteado. • Corrido. - Tipos de electrodo. - Tipos y características de fierros. - Regulación de amperaje. - Formas de reutilizar materia prima. - Manejo de amoladora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preciso/a. - Minucioso/a. - Cuidadoso/a. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arco de soldar. - Flexómetro. - Martillo o combo. - Escuadra. - Herramienta para descoriar. - Planchas cortadas. - Angulares cortados. - Electrodo. - MIG (para todo tipo de metal). - TIG (para planchas de acero inoxidable). 	<ul style="list-style-type: none"> - Arma la estructura de manera precisa, verificando las medidas. - Arma la parrilla de forma precisa, considerando número de quemadores y tipo de cocina a producir³⁰. 	<p>Estructura elaborada que cumple con la correcta instalación de los conductos de gas y criterios de seguridad personal.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orden de trabajo con boceto o diseño. - Materia prima cortada y plegada.

²⁹ Esto dependerá del diseño del pedido o modelo de cocina.

³⁰ Existen tres tipos de cocina según su funcionalidad: domésticas, industriales o semi - industriales. Cada una se define según la cantidad y potencia del quemador que tiene.

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Página 25 de 39
	VMPE-NO-012-01	Versión: 10
		En vigencia

COMPETENCIA 3 PRODUCIR COCINAS SEGURAS, CON BASE A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.							
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
3.2 ELABORAR LA ESTRUCTURA DE LA COCINA, VERIFICANDO LA CORRECTA INSTALACIÓN DE LOS CONDUCTOS DE GAS Y LA IMPLEMENTACIÓN DE CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.	<ul style="list-style-type: none"> - Perforar tubos. - Soldar con bronce o cobre las tuercas. - Soldar la entrada de gas (pirulos-terminales) y todas las uniones con oxígeno. - Colocar llaves a los tubos. - Estimar: <ul style="list-style-type: none"> • La altura entre la parrilla y la cámara de gas. • La distancia entre la cámara de gas y el quemador. - Elaborar pedestales para la cámara de gas si es necesario. - Soldar la cámara de gas a la estructura. - Comprobar fugas de gas. - Identificar tipo de falla si hay. - Solucionar defecto o fallas. - Verificar la correcta combustión de gas. - Identificar tipo de quemador a emplear³¹. - Determinar la altura del quemador. - Soldar el puente a la estructura. - Preparar tubo. - Ajustar medidas de tubo. - Elaborar la toma de aire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de soldadura de oxígeno. - Formas de verificar soldaduras. - Uso de equipo de soldadura de oxígeno. - Técnicas y formas de verificación de fuga de gas. - Técnicas para solucionar fallas o defectos. - Tipos de quemadores. - Manejo de sierra. - Manejo de prensa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preciso/a. - Cuidadoso/a. - Minucioso/a. 	<ul style="list-style-type: none"> - Equipo de soldadura de oxígeno. - Broca de mesa o broca manual. - Alambre (bronce o cobre). - Pernos. - Pitones. - Pirulo. - Borax. - Arco de soldar. - Desarmadores. - Alicate. - Llave para pitones. - Manguera de prueba. - Teflón. - Garrafa de gas. - Encendedor. - Electrodo. - Dobladora de tubo. - Sierra manual. - Escuadra. - Carburo o acetileno para tubos. - Tubo cortado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora cuidadosamente la cámara de gas, verificando que no existan fugas. - Ensambla cuidadosamente la cámara de gas, en función a la posición de quemadores. - Elabora tubos de entrada de gas de quemadores de forma precisa, en función a la estructura y tipo de quemador a utilizar. 	<p>Estructura elaborada que cumple con la correcta instalación de los conductos de gas y criterios de seguridad personal.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orden de trabajo con boceto o diseño. - Materia prima cortada y plegada.

³¹ Existen distintos tipos de quemadores principalmente se distinguen dos. Los quemadores industriales con potencia de llama superiores a lo normal, estos son fundidos por las temperaturas que llegan a soportar; los quemadores comunes que son utilizados en cocinas domésticas.

ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS VMPE-NO-012-01	Página 26 de 39
	Versión: 10
	En vigencia

COMPETENCIA 3	PRODUCIR COCINAS SEGURAS, CON BASE A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
3.2 ELABORAR LA ESTRUCTURA DE LA COCINA, VERIFICANDO LA CORRECTA INSTALACIÓN DE LOS CONDUCTOS DE GAS Y LA IMPLEMENTACIÓN DE CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.	<ul style="list-style-type: none"> - Considerar especificaciones técnicas. - Diseñar quemador si es necesario. - Trazar tubos. - Cortar tubos. - Unir piezas con soldadura de oxígeno. - Calcular distancia entre perforaciones y ranuras. - Realizar pequeños cortes en línea o perforaciones para expulsión del gas. - Elaborar tapa de plancha para quemador. - Verificar armado³². - Manejar amoladora. - Corregir imperfecciones de la soldadura. - Lijar si se necesita. - Considerar las operaciones a realizar. - Seleccionar implementos de seguridad. - Utilizar implementos de seguridad. - Facilitar implementos de seguridad al personal³³. 	<ul style="list-style-type: none"> - Criterios de seguridad personal. - Manejo de soldadura en oxígeno. - Tipos de quemadores. - Formas de cortar en línea y perforación. - Manejo de sierra y prensa. - Tipos y usos de implementos de seguridad personal. - Funcionalidad de implementos de seguridad personal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paciente. - Cuidadoso/a. - Preciso/a. - Responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dobladores de tubo. - Equipo de soldadura en oxígeno. - Mesa - Escuadra. - Taladro de mesa. - Dobladora. - Sierra o pedestal. - Sierra manual. - Prensa. - Amoladora. - Lijas. - Tubo de diferente espesor según necesidad. - Plancha. - Overol o ropa de trabajo. - Mascara de soldar. - Orejeras. - Lentes de soldar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora quemadores de forma paciente, considerando el tipo de cocina a elaborar³⁴. - Utiliza responsablemente implementos de seguridad, considerando el resguardo personal y de terceros. 	<p>Estructura elaborada que cumple con la correcta instalación de los conductos de gas y criterios de seguridad personal.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orden de trabajo con boceto o diseño. - Materia prima cortada y plegada.

32 Esta habilidad se manifiesta especialmente cuando se elaboran quemadores tipo estrella y es necesario unir varios tubos.

33 En el taller se tiene a disposición del personal implementos de seguridad personal que en la mayoría de los casos son de uso común.

34 Este criterio de proceso no siempre es necesario, puesto que en el mercado existen quemadores y pueden ser considerados como accesorios en la elaboración de cocinas. Se elaboran quemadores solo cuando es solicitado, se quiere innovar un modelo propio o según la funcionalidad que tendrá la cocina.

	ESTÁNDAR METALMECÁNICA PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	Página 27 de 39
	VMPE-NO-012-01	Versión: 10
		En vigencia

COMPETENCIA 3 PRODUCIR COCINAS SEGURAS, CON BASE A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.							
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIO DE RESULTADO	CONDICIÓN
3.3 TERMINAR COCINAS, REALIZANDO LA PRUEBA DE LLAMA Y LA IMPLEMENTACIÓN DE CRITERIOS DE SEGURIDAD PERSONAL.	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar área de pintado. - Limpiar el producto. - Proteger accesorios. - Preparar pintura. - Mezclar pintura con gasolina o thinner. - Preparar compresora. - Pintar con soplete. - Verificar uniformidad de pintado. - Manejar equipo electrostático si es necesario. - Colocar accesorios: <ul style="list-style-type: none"> • Manguera. • Perilla. • Llaves. • Abrazadera. • Goma de manguera. • Bandeja. - Colocar parrilla desmontable si es necesario. - Revisar fugas de gas - Verificar embalado de llaves, en caso de envío del pedido. - Identificar lugar de almacenamiento. - Almacenar cocina. - Registrar producto terminado. - Considerar las operaciones a realizar. - Seleccionar implementos de seguridad. - Utilizar implementos de seguridad. - Facilitar implementos de seguridad al personal³⁵. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formas de acomodar el área de trabajo. - Formas de mezclado de pintura. - Técnicas de pintado. - Tipos de pintura (martelado). - Manejo de soplete. - Manejo de equipo electrostático. - Tiempo de cocido de la pintura. - Acabado de cocinas. - Técnicas de prueba de llama. - Formas de embalaje. - Tipos y usos de implementos de seguridad personal. - Funcionalidad de implementos de seguridad personal. - Criterios de seguridad personal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Minucioso/a. - Detallista. - Responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> - Compresora. - Instrumentos para proteger accesorios. - Soplete. - Thinner. - Gasolina. - Pintura electrostática (opcional). - Pintura martelado o sintética. - Horno (opcional) - Manguera. - Perilla. - Llaves. - Abrazadera. - Goma de manguera. - Bandeja. - Pernos. - Destornillador (plano-estrella). - Cartón. - Cinta de embalaje. - Overol o ropa de trabajo. - Guantes. - Barbijo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pinta la cocina minuciosamente, en función a la uniformidad del color. - Verifica responsablemente el acabado de la cocina, realizando la prueba de llama. - Utiliza responsablemente implementos de seguridad, considerando el resguardo personal y de terceros. 	<p>Cocina acabada con una buena calidad de llama y criterios de seguridad personal³⁶.</p>	<p>Es necesario contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura elaborada. - Diseño del pedido o modelo de cocina estándar. - Espacio abierto y ventilado

³⁵ En el taller se tiene a disposición del personal implementos de seguridad personal que en la mayoría de los casos son de uso común.

³⁶ Esto es determinado por el/la experto, en función a un determinado color que debe tomar la llama durante su combustión.

	ESTÁNDAR	Página 28 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

7.CONTEXTO DE DESEMPEÑO DEL OFICIO

7.1 SITUACIONES FRECUENTES

Entre las situaciones frecuentes que el Productor/a Propietario/a en la Fabricación de Cocinas vive a diario, se encuentran:

Situaciones frecuentes respecto a las competencias de comercialización:

- Combinar formas de comercialización de cocinas estándar al mayorista, con aquellas fabricadas de forma exclusiva al detalle.
- Atender a los clientes cuando se vende y/o recibe pedido.
- Entregar el producto verificando con el cliente el funcionamiento adecuado de la cocina.

Situaciones frecuentes respecto a las competencias de gestión:

- Conocer temporadas de venta.
- Trabajar con miembros de la familia y personal externo como ser maestros, contra maestros y ayudantes.
- Enseñar el oficio y sus secretos a los hijos o a una persona de confianza que demuestre interés.
- Manejar el negocio de forma familiar.
- Comprar materia prima para la producción establecida.

Situaciones frecuentes respecto a las competencias de producción:

- Elaboración de bocetos con indicaciones particulares de cada unidad productiva dependiendo el tipo de producto que este elaborando.
- Preparar materia prima, insumos y accesorios.
- Realizar el proceso de producción.
- Reutilizar material para elaborar cocinas pequeñas.
- Verificar la conexión de gas.

	ESTÁNDAR	Página 29 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

- Verificar la calidad de la llama al terminar el producto.

7.2 SITUACIONES COMPLEJAS

El Productor/a Propietario/a en la Fabricación de Cocinas, debido a su trayectoria ha desarrollado un conjunto de habilidades, conocimientos y desempeños que le permite afrontar ciertas situaciones complejas, como ser:

Situaciones complejas respecto a la competencia de comercialización:

- Comprender el mercado e identificar las oportunidades que brinda.
- Identificar y establecer relaciones de confianza con clientes que compran al por mayor.
- Preservar el nombre y la trayectoria de la empresa, manteniendo la calidad de la producción, particularmente en lo que respecta a la seguridad con que las conexiones de gas deben ser instaladas.
- Obtener un punto de venta estratégico.
- Establecer lazos de confianza con clientes clave y habituales, en particular con el cliente mayorista.

Situaciones complejas respecto a la competencia de gestión:

- Organizar el tiempo respondiendo a los imprevistos y necesidades.
- Obtener capital de operación en contratos no presupuestados.
- Contar con personal especializado.
- Organizar la producción de cocinas con otros productos similares más sofisticados como hornos, freidoras o espiaderas.

Situaciones complejas respecto a la competencia de producción:

- Arreglar fallas en el doblado.
- Identificar fallas en la conexión de gas y repararlas.

	ESTÁNDAR	Página 30 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

7.3 FUTURO DEL OFICIO

De acuerdo a los expertos, si no se establece medidas de protección a la producción nacional, a futuro el sector de metalmecánica de cocinas se verá afectado debido a que actualmente el mercado se encuentra saturado de productos chinos o peruanos de bajo costo y menor calidad. Situación que les obliga a competir por precio en condiciones desiguales o en algunos casos a disminuir su participación en el mercado.

En este mismo sentido, señalan la necesidad de establecer una norma de producción que permita la certificación de los productos con sellos de calidad. Sin embargo para dar este paso, reconocen la importancia de la capacitación y la innovación en la tecnología utilizada, así como el acceso a mejores equipos y maquinarias, que en conjunto podrían aportar a una mayor mecanización y mayor calidad en la producción, por ende hacer más competitiva su oferta en el mercado nacional.

Por otra parte, pese a que en el sector la mano de obra es predominante masculina, actualmente se ve la incursión de la mujer en tareas livianas, como embalaje, probado de cocinas, asegurado de mangueras y la atención de la tienda. Al respecto consideran los expertos/as que con el tiempo la mujer tendrá mayor presencia y participación en procesos productivos.

8. VALIDEZ DEL ESTÁNDAR

Fecha de elaboración del estándar	2015 - 06 - 16 y 17
Fecha de validación del estándar	2015 - 08 - 03
Fecha de validez	2020 - 08 - 03

	ESTÁNDAR	Página 31 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

9. GLOSARIO

Álbum de fotos: Carpeta en la que se guardan fotografías de productos elaborados por la unidad productiva, para que sirvan de muestra para los clientes de futuros trabajos.

Angular $\frac{3}{4}$: Insumo de acero cuya sección transversal tiene forma de ángulo recto, de alas desiguales en cuanto a longitud.

Arco de soldar: Equipo que ensambla diferentes partes metálicas mediante soldadura en la que el calor para la fusión se obtiene mediante un arco eléctrico, acompañado a veces de la aplicación de presión.

Boceto: Dibujo rápido y esquemático de un diseño y sus características principales, en este caso de un producto de metalmecánica.

Canal de comercialización: Modo o forma mediante la cual un productor entrega al consumidor final un determinado producto. Se clasifican en:

- Canal directo: Como su nombre lo indica, este tipo de canal cuenta con la particularidad de que el productor comercializa el mismo de forma directa al consumidor final, sin la necesidad de intermediarios.
- Canal indirecto: Recibe esta denominación debido a que entre el productor del bien y el consumidor se presenta uno o más intermediarios.

Capacidad de la unidad productiva: Máximo nivel de actividad en la producción que puede alcanzarse con una estructura dada. El determinar la capacidad productiva de la unidad productiva/taller es fundamental para la gestión empresarial, porque permite analizar el grado de uso que se hace de cada uno de los recursos en la organización y así tener oportunidad de optimizarlos.

Captar cliente: Proceso que consiste en identificar clientes potenciales, es decir, que puedan ser clientes de la unidad productiva ahora y en el futuro. Deben buscarse nuevos clientes que tengan un alto grado de probabilidad de necesitar el producto o servicio que se vende en el negocio.

	ESTÁNDAR	Página 32 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

Características del pedido: Registro donde se define un conjunto de requerimientos del producto como: color, acabado, medidas, tipo de material, condiciones de entrega, adelanto y otros. El nivel de detalle y datos que contenga este registro depende de cada productor/a.

Catálogo: Lista o registro organizado de elementos semejantes entre sí. Un catálogo comercial sirve para la venta de productos, contiene los productos a vender con las características del producto y precios negociables para el cliente.

Comprender: Facultad del ser humano para percibir las cosas y tener una idea clara de ellas, por lo tanto, es la aptitud o astucia para alcanzar un entendimiento de las cosas.

Compresora: Máquina que, a través de un aumento de la presión, logra desplazar fluidos compresibles, como los gases.

Contrato: Acuerdo, generalmente escrito, por el que dos o más partes se comprometen recíprocamente a respetar y cumplir una serie de condiciones. En el sector es usual que el contrato sea verbal.

Costos: Gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de un producto está formado costo de la materia prima e insumos, los gastos de funcionamiento y de comercialización del bien en cuestión.

Cotizar: Acción mediante el cual se establece un precio.

Desescoriar: Separar del metal o vidrio las escorias escombros o residuos.

Destajo: Modo de contratación laboral en el que se cobra por concepto del trabajo realizado y no del tiempo empleado

Diseño: Actividad creativa que tiene por fin proyectar objetos que sean útiles y estéticos.

Dobladora de tubo: Equipo utilizado para doblar tubos de acero de grosor considerable. Está conformado por un cilindro hidráulico con fuerza desde 40.000 N en los 500 mm en los que el cilindro desplaza la matriz curva.

Dobladora: Equipo para hacer pliegues a las láminas de acero, está construida en una sólida placa de acero resistente al trabajo pesado, el cuerpo superior se puede ajustar para diferentes tipos de doblez y calibres de lámina.

Electrodo: Herramienta cuyo conductor eléctrico se utiliza para hacer contacto con una parte no metálica de un circuito, se ponen en un líquido o un gas para que la electricidad pase a través de éstos.

	ESTÁNDAR	Página 33 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

Embalar: Colocar convenientemente dentro de cajas, cubiertas o cualquier otro envoltorio, los objetos que han de transportarse, a fin que estos sean resguardados de cualquier daño.

Escuadra falsa: Herramienta compuesta de dos reglas giratorias sobre un eje, que sirve para trazar toda clase de ángulos, se emplea para marcar y verificar trabajos angulares.

Especificaciones técnicas: Documento sencillo en el cual se definen las exigencias de un producto en el cual se encuentra más a detalle las medidas, diseño y material.

Existencias: Bienes de propiedad de la unidad productiva/taller destinados a la producción y/o venta como productos terminados.

Fidelizar: Fenómeno por el que un público determinado permanece “fiel” a la compra de un producto determinado de una marca concreta, de una forma continua o periódica. El objetivo es conseguir una relación estable y duradera con los usuarios finales de los productos, aplicando el principio de convertir cada venta en el principio de la siguiente.

Guillotina manual: Equipo para cortar láminas de metal y placas de acero de forma manual, a su vez tiene la función de moscar esquinas y bordes.

Herramienta para descoriado: Mecanismo que se realiza para conseguir un buen acabado superficial con ciertas tolerancias dimensionales, o bien simplemente para agrandar agujeros que han sido previamente taladrados con una broca a un diámetro un poco inferior.

Herramientas de mano: Utensilio, generalmente metálico de acero, madera, fibra, plástico o goma, que se utiliza para ejecutar de manera más apropiada, sencilla y con un uso de menor energía, tareas constructivas o de reparación. En metalmecánica se considera herramienta de mano a: desarmadores, alicates, martillos, etc.

Implementos de seguridad industrial: Equipo de protección personal que incluye ropa de trabajo, lentes para soldar, tapa oídos o algodón, máscara de soldar, barbijo, guantes, zapatos de seguridad y mandil de cuero para soldar.

Insumos: Elemento que se utiliza en la producción de bienes y servicios. Los insumos pueden considerarse bienes intermedios en la medida en que son requeridos para generar otros bienes, mismos que serán de consumo final.

	ESTÁNDAR	Página 34 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

Inventario: Lista ordenada de bienes y demás cosas valorables que pertenecen a una persona, empresa o institución. En el estándar se utiliza como sinónimo de registro, para el caso de materia prima, insumos, accesorios y productos terminados debido a que ambos términos son utilizados con frecuencia en la jerga del sector.

Llaves: Herramientas manuales que se utilizan para apretar elementos atornillados mediante tornillos o tuercas con cabezas hexagonales.

Maquina excéntrica (Prensa excéntrica): Equipo cuya función comprende en operaciones de corte y formado (plegado y embutido), que se realizan usualmente en frío sobre chapas delgadas de metal que provienen del proceso de laminado, cuyo espesor varía, por lo general, de 0,4 mm a 6 mm.

Máscara de soldar: Equipo de protección para el soldador, por lo general son de fibra de vidrio y tienen una mirilla en la que lleva 2 vidrios uno polarizado que pueden ser de 10, 12 ,14 y 16 sombras, dependiendo de la corriente y tipo de soldadura la luz es más intensa en algunos casos.

Materia prima: Insumo principal utilizado para la elaboración de un producto. En este caso se refiere al metal utilizado para el trabajo.

Métodos de producción: Se refiere a las operaciones físicas que son necesarias realizar para transformar las materias primas en productos o para la realización de un servicio. En el contexto del estándar, se refiere a las formas que los productores tienen de organizar la producción de cocinas, siendo las más usuales la producción en cadena o la producción unitaria o por proyecto, que son conocidas en el sector como en línea y al destajo, siendo estos últimos, términos más aplicables al contrato laboral verbal que utilizan. La producción en cadena implica que cada persona que interviene en el proceso de producción, tiene una función específica y especializada, se utiliza con frecuencia para la elaboración de productos estandarizados o en serie. La producción unitaria o por proyecto, se realiza a través de una secuencia de operaciones definidas, las cuales por lo general son asignadas a una sola persona que asume la total responsabilidad, se utiliza con frecuencia para la elaboración de productos no estandarizados donde es imprescindible tener el detalle del pedido.

	ESTÁNDAR	Página 35 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

MIG: Proceso de soldadura por arco bajo y gas protector con electrodo consumible. El arco se produce mediante un electrodo formado por un hilo continuo y las piezas a unir, quedando este protegido de la atmósfera circundante por un gas inerte (soldadura MIG)

Operario: Persona que tiene un oficio de tipo manual o que requiere esfuerzo físico, en especial si maneja una máquina en una fábrica o taller. En el contexto del estándar de denomina operario, personal o maestro a la persona que interviene en el proceso de elaboración de cocinas. Se utilizan los tres términos como sinónimos atendiendo a las diferentes maneras en que los productores denominan al personal encargado de producción. Sin embargo, se distinguen por el nivel de experticia que tienen en la producción, pudiendo desempeñarse como ayudantes, contra – maestros, maestros o especialista soldador.

Orden de trabajo: Instrucción detallada y escrita que describe las especificaciones técnicas del producto que se debe realizar, en el rubro se utilizan órdenes de trabajo especialmente en la elaboración de productos más complejos.

Percibir: Adquirir el primer conocimiento de una cosa por medio de las impresiones que comunican los sentidos.

Perilla: Insumo que tiene la función de abrir puertas, cajones, etc. Existen varios modelos, tipos y formas de manijas o perillas, algunas son giratorias, es decir, es necesario girarlas para poder accionarlas.

Pintura electrostática: Insumo que en otros países recibe el nombre de Pintura en Polvo, es un tipo de recubrimiento que se aplica como un fluido, de polvo seco, suele ser utilizado para crear un acabado duro que es más resistente que la pintura convencional

Pintura martelado: Insumo de fácil de aplicación, tipo esmalte que ofrece una buena cobertura y rendimiento. Adecuado para uso en interiores y exteriores sobre superficies de hierro, acero, aluminio y galvanizado.

Pitón: Herramienta que forma parte del mecanismo de funcionamiento de un motor. También conocido como émbolo, se trata de un elemento que se mueve de forma alternativa dentro de un cilindro para interactuar con un fluido.

Plancha: Insumo formado por una pieza de metal pesada, lisa y delgada en su cara inferior, cumple con la función de base para el armado de las cocinas.

	ESTÁNDAR	Página 36 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

Plano: Representación gráfica en una superficie y mediante procedimientos técnicos, de un objeto. Un plano entendido desde la disciplina del dibujo técnico tiene elementos como escalas, cortes, vistas y perspectivas. El uso de nomenclatura técnica de lectura y otros. En el sector se utiliza la palabra para denominar al dibujo o boceto final de las vistas de la cocina, por lo que no responde del todo al significado estricto de la palabra “plano”. Sin embargo dependiendo de la actualización y formación del productor, es posible encontrar algunos que elaboran planos como tal, utilizando el dibujo técnico o software especializado como Autocad, Solid Works y otros.

Plantilla: Pieza plana que sirve de modelo o de guía para dibujar o recortar el contorno de un objeto o figura cuya forma coincide con la del contorno de la pieza o está perforada en el interior de la misma. En el sector se utiliza como muestra de un modelo de estructura o parte de ella, que se desea replicar.

Precio: Valor en dinero que se estima el costo de algo, sea un producto, bien o servicio. El precio de venta de un bien o servicio está conformado por su costo total más el monto de ganancia que se espera obtener.

Prensa: Equipo que sirve para comprimir un objeto, está compuesta básicamente de dos plataformas rígidas que se aproximan por accionamiento mecánico, hidráulico o manual de una de ellas.

Presupuesto: Conjunto de gastos e ingresos previstos para un determinado período de tiempo.

Producción más limpia: Estrategia ambiental preventiva integrada que se aplica a los procesos, productos y servicios a fin de aumentar la eficiencia de los procesos y reducir los riesgos para los seres humanos y el ambiente.

Proforma: Documento que declara el compromiso del vendedor de proporcionar los bienes o servicios especificados al comprador a un precio determinado.

Rayador: Herramienta que cumple la misma función de un lápiz común, se puede decir que el rayador es un lápiz metálico para dibujar sobre láminas o piezas de plástico o metales, tiene una punta afilada la cual marca surcos.

Registro: Documento en el que se detalla la información de la unidad productiva respecto a ventas, compras, cuentas, registros de asistencia de personal, la asignación de trabajos y la información de la unidad productiva que considere necesaria el productor.

	ESTÁNDAR	Página 37 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

Sierra manual: Herramienta de corte formada por una hoja de sierra montada sobre un arco o soporte mediante tornillos tensores. La hoja de sierra es la que proporciona el corte, mientras que el soporte incluye un mango que permite asir la sierra para poder realizar su función.

Soplete: Instrumento para soldar piezas de metal y para trabajar el vidrio, consiste en un tubo del que sale un gas inflamable que mantiene encendida una llama, que puede dirigirse hacia un punto en que es necesaria una temperatura muy elevada.

Taladro: Herramienta que sirve para hacer agujeros en materiales duros mediante una broca.

Tiempo estándar de producción: Es el tiempo promedio necesario para que un operario con experiencia promedio, trabajando con buena habilidad y buen esfuerzo, bajo condiciones normales de trabajo, ejecute una operación de acuerdo al método prescrito a la calidad especificada.

TIG: Proceso de soldadura que se caracteriza por el empleo de un electrodo permanente de tungsteno, aleado a veces con torio o circonio en porcentajes no superiores a un 2%. Los gases más utilizados para la protección del arco en esta soldadura son el argón y el helio, o mezclas de ambos.

Unidad Productiva-UP: Denominación genérica que hace referencia tanto al tipo de organización como al espacio de trabajo o taller donde se desarrollan las actividades y venta de la micro o pequeña empresa.

Utilidad: Provecho o beneficio que se saca de una cosa.

REFERENCIAS

- Ciriza, et al. Dibujo Técnico. Departamento de Educación del Gobierno Vasco. Ed. EREIN. 1997. España
- Definición de cotización - Qué es, Significado y Concepto <http://definicion.de/cotizacion/#ixzz3JkhHJkHX>.
- [Definicion.de/costo/#ixzz30J8nTQVs](http://definicion.de/costo/#ixzz30J8nTQVs)
- <http://definicion.de/compresor/#ixzz3jm4JhTxG>
- <http://definicion.de/costo/>

	ESTÁNDAR	Página 38 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

- <http://definicion.de/relaciones-humanas/#ixzz3fxoY2EDf>
- <http://definicion.mx/insumo/>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Capacidad_de_producci%C3%B3n
- http://es.wikipedia.org/wiki/Compresor_%28m%C3%A1quina%29
- http://es.wikipedia.org/wiki/Herramienta_manual
- <http://flexometro.galeon.com/>
- <http://www.gestiopolis.com/conceptos-basicos-produccion/>
- <http://www.significados.com/precio/>
- http://www.virtual.unal.edu.co/cursos/economicas/2006862/lecciones/capitulo%206/cap6_e.htm
- <http://www.wordreference.com/definicion/plano>
- <https://es.wikipedia.org/wiki/plantilla>
- <https://www.google.com.bo/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=QUE+ES+la+compresora>
- Maquinariayherramientas.wordpress.com/2011/04/15/¿que-es-una-maquina-de-soldar.
- Real Academia de la Lengua. Diccionario, Vigésima segunda edición.
- Redgrafica.com/El-Boceto-una-propuesta-Grafica
- <http://www.emprendepyme.net/que-es-la-fidelizacion.html>
- <http://www.lapocima.es/como-captar-clientes/>
- <http://www.tiposde.org/escolares/384-tipos-de-canales-de-distribucion/>
- [http://www.quiminet.com/articulos/cuales-son-los-diferentes-tipos-de-clientes-que-existen-51404.htm.](http://www.quiminet.com/articulos/cuales-son-los-diferentes-tipos-de-clientes-que-existen-51404.htm)
- http://www.dis.uia.mx/taller_industrial/blog/?grid_products=rayador
- http://www.definiciones-de.com/Definicion/de/escuadra_falsa.php
- http://www.ecured.cu/Falsa_escuadra

	ESTÁNDAR	Página 39 de 39
	METALMECÁNICA	Versión: 10
	PRODUCTOR/A PROPIETARIO/A EN LA FABRICACIÓN DE COCINAS	En vigencia
	VMPE-NO-012-01	

- <http://es.thefreedictionary.com/guillotina>
- <http://www.demaquinasyherramientas.com/maquinas/balancin>
- https://es.wikipedia.org/wiki/Sierra_manual
- <http://www.quiminet.com/articulos/las-dobladoras-de-lamina-15080.htm>
- <http://es.scribd.com/doc/78905775/Dobladora-de-tubos#scribd>
- <http://www.demaquinasyherramientas.com/maquinas/dobladoras-de-cano-o-tubo>
- <http://www.ecured.cu/Electrodo>
- <http://apuntescientificos.org/electrodos-qbp.html>
- [http://www.parro.com.ar/definicion-de-soldadura+por+arco}](http://www.parro.com.ar/definicion-de-soldadura+por+arco)
- <http://definicion.de/prensa/>
- https://es.wikipedia.org/wiki/Conducto_el%C3%A9ctrico
- <http://www.parro.com.ar/definicion-de-perfil+angular>
- <http://es.thefreedictionary.com/plancha>
- http://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-588441673-perilla-para-cocina-longvie-larga-vida-_JM#redirectedFromParent
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Llave>
- <http://definicion.de/piston/#ixzz3uWc6v3TO>