



# GRANJA REAL

## PERFIL DE PUESTO

AUX. VENTAS Carnes — SUCURSAL PIEDRA

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| Nombre del puesto     | Auxiliar de Ventas — Carnes |
| Sucursal              | Piedra — Granja Real        |
| Reporta a             | Encargado de Sucursal       |
| Supervisión a ejercer | No aplica                   |
| Versión               | 1.0                         |
| Fecha de emisión      | Junio 2026                  |

### 2. OBJETIVO DEL PUESTO

Atender directamente al cliente en el área de carnes de la sucursal Piedra con rapidez, calidez y conocimiento del producto, garantizar que el mostrador esté surtido y en condiciones óptimas durante toda la jornada, y contribuir activamente al volumen de ventas del área.

### 3. PERFIL DEL CANDIDATO

|                    |                                                                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Edad               | 18 a 45 años                                                                                                                     |
| Sexo               | Indistinto                                                                                                                       |
| Escolaridad mínima | Secundaria concluida                                                                                                             |
| Experiencia        | Deseable 6 meses a 2 años en atención al cliente en mostrador o manejo de productos cárnicos en punto de venta. No indispensable |
| Disponibilidad     | Tiempo completo, incluyendo domingos                                                                                             |
| Residencia         | Aguascalientes                                                                                                                   |

### 4. COMPETENCIAS TÉCNICAS

| Competencia técnica                                                 | ¿Indispensable? | ¿Se capacita? |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
| Conocimiento básico de productos de carnes (se capacita en empresa) | Deseable        | Sí            |
| Atención al cliente y técnicas de venta al detalle en mostrador     | Sí              | No            |
| Manejo de báscula y lectura de peso con precisión                   | Sí              | Sí            |
| Elaboración de comanda para cobro en caja                           | Sí              | Sí            |
| Técnicas básicas de higiene y manipulación de alimentos             | Sí              | Sí            |
| Rotación PEPS en vitrina y cámara de refrigeración                  | Sí              | Sí            |
| Instalación y armado de molino                                      | Sí              | Sí            |

## 5. COMPETENCIAS ACTITUDINALES

| Competencia                    | Descripción aplicada al puesto                                                           | Nivel      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Orientación genuina al cliente | Atiende con calidez y honestidad. Se interesa en que el cliente salga satisfecho         | Alto       |
| Honestidad comercial           | No ofrece producto en mal estado ni promete lo que no hay                                | Alto       |
| Iniciativa de servicio         | Anticipa la necesidad del cliente sin esperar a que pida todo explicado                  | Medio-Alto |
| Orden e higiene                | Mantiene su área y presentación personal impecables toda la jornada                      | Alto       |
| Manejo de conflictos           | Ante quejas o reclamaciones, responde con calma y escala al Encargado cuando corresponde | Medio-Alto |
| Trabajo en equipo              | Se coordina con Cajera y Auditor de Patio sin generar fricción                           | Medio-Alto |
| Resistencia física             | Mantiene rendimiento y actitud en jornadas largas con flujo continuo de clientes         | Alto       |

## 6. APTITUDES NO NEGOCIABLES

| Aptitud no negociable                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------|
| • Gusto genuino por la atención al cliente y el contacto con personas |
| • Honestidad: no ofrece ni entrega lo que no puede cumplir            |
| • Presentación personal impecable en todo momento                     |

- Higiene personal y del área como hábito, no como esfuerzo
- Energía sostenida durante toda la jornada
- Disposición para aprender sobre el producto que vende

## 7. FACTORES DE DESCARTE EN SELECCIÓN

### Factor de descarte

- Actitud de indiferencia o frialdad ante el cliente
- Dificultad para mantener higiene personal y del área
- Historial de manejo irregular de producto
- Incapacidad de trabajar en equipo de forma ordenada

## 8. INDICADORES DE EVALUACIÓN

| KPI                                                       | Meta / Referencia                | Frecuencia |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|------------|
| Ventas del área de carnes                                 | Cumplimiento de meta semanal     | Semanal    |
| Inventario del área — diferencias vs físico               | Cero diferencias no justificadas | Diaria     |
| Producto rechazado por cliente por calidad                | Cero reincidencias               | Semanal    |
| Observaciones de limpieza en área                         | Cero en checklist                | Diaria     |
| Inventario de carnes entregado al Encargado al pre-cierre | 100% de los días                 | Diaria     |

## 9. CONDICIONES DE TRABAJO

|                             |                                                                            |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Horario</b>              | Lunes a domingo (descanso entre semana)                                    |
| <b>Lugar de trabajo</b>     | Mostrador de carnes — Sucursal Piedra, Granja Real. Trabajo de pie         |
| <b>Condiciones físicas</b>  | Exposición a frío por vitrinas y cámaras de refrigeración                  |
| <b>Equipo de protección</b> | Uniforme, cofia, mandil y calzado adecuado (proporcionados por la empresa) |
| <b>Salario</b>              | Base según tabulador + incentivos por desempeño                            |
| <b>Prestaciones</b>         | De ley + las adicionales definidas por la empresa                          |

## 10. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS

| Área / Puesto         | Tipo de relación                                   | Frecuencia   |
|-----------------------|----------------------------------------------------|--------------|
| Encargado de Sucursal | Reporte directo e instrucciones del día            | Diaria       |
| Cajera                | Entrega de comanda para cobro                      | Cada venta   |
| Auditor de Patio      | Coordinación para liberación de pedidos al cliente | Según salida |
| Cliente mostrador     | Atención directa: venta, pesaje y entrega          | Continua     |