

**UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR VITIVINICOLA / Subsector Viñas / Perfil Ocupacional de Supervisor de Campo.**

<b>Instruir la vendimia</b>	<b>Código: SVSV- 004</b>	<b>Vigencia: Dic. 2008</b>
-----------------------------	--------------------------	----------------------------

<b>Actividades Claves</b>			
<b>1. Entregar instrucciones de vendimia</b>	<b>2. Asignar sectores a vendimiar</b>	<b>3. Instruir en el uso de los implementos de cosecha</b>	<b>4. Orientar en prácticas de higiene y seguridad</b>
<b>Criterios de Desempeño:</b>	<b>Criterios de Desempeño:</b>	<b>Criterios de Desempeño:</b>	<b>Criterios de Desempeño:</b>
1.1 Recibir las instrucciones del superior directo según procedimientos de la viña.	2.1 Recibir las instrucciones del superior directo, al inicio de la jornada de trabajo según procedimientos de la viña.	3.1 Impartir las instrucciones y recomendaciones según normas de calidad y procedimientos de la viña.	4.1 Impartir las prácticas de higiene en la viña, indicando detallada y claramente las normas, procedimientos y acciones a seguir, basados fundamentalmente en los procedimientos de la viña.
1.2 Recibir parámetros técnicos según procedimientos de la viña.	2.2 Manejar la cantidad de trabajadores asignados según instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.2 Controlar el uso de implementos según procedimientos de la viña.	4.2 Controlar las prácticas de higiene según estándares de Buenas Prácticas Agrícolas y procedimientos de la viña.
1.3 Asignar los sectores a cosechar según las instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	2.3 Distribuir los sectores asignados según instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.3 Registrar el uso de los implementos según procedimientos de la viña.	4.3 Registrar las prácticas de higiene según estándares de Buenas Prácticas Agrícolas y procedimientos de la viña.
1.4 Entregar las instrucciones de vendimia al comienzo de la jornada de trabajo, o cuando se produzca cambio de variedad según instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	2.4 Controlar los sectores de cosecha según instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.		4.4 Impartir y entregar las normas de seguridad según reglamentos legales y procedimientos de la viña.
1.5 Entregar las instrucciones de limpieza al comienzo de la jornada de trabajo, o cuando se produzca cambio de variedad según instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.			4.5 Controlar las normas de seguridad según reglamentos legales y procedimientos de la viña.
			4.6 Registrar las normas de seguridad según reglamentos legales y procedimientos de la viña.

### Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Entregar instrucciones de vendimia	2. Asignar sectores a vendimiarse	3. Instruir en el uso de los implementos de cosecha	4. Orientar en prácticas de higiene y seguridad
<p><b>Liderazgo</b> Orienta el accionar del grupo a su cargo fijando objetivos y realizando el seguimiento de los mismos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica ejemplificadora y oportunamente los indicadores de cosecha, mostrando fruta con el tamaño (calibre) y color deseado a cosechar.</li> <li>• Explica, detallada y amablemente y en lenguaje simple y básico a los cosechadores, la forma y orden de cosecha, forma de cortar el racimo, los parámetros requeridos en cuanto a calibre, color y tamaño de racimo, entre otros.</li> <li>• Explica de manera clara y con ejemplos las bayas que deben ser eliminadas como: bayas con botritis, oídio, deshidratadas, manchadas, con tierra, etc.</li> <li>• Muestra de manera hábil y cortés, como debe ser introducida la tijera en el interior del racimo de manera de evitar herirse las manos.</li> <li>• Asigna oportunamente a cada trabajador un número determinado de hileras a cosechar, considerando la experiencia de los trabajadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se preocupa de disponer de una determinada cantidad de trabajadores (cosecheros) que están bajo su responsabilidad y mando.</li> <li>• Distribuye de manera organizada y ágil a los cosechadores por sector.</li> <li>• Comprueba personalmente que cada sector a su cargo tenga una cantidad suficiente de cosechadores, tractores y colosos.</li> <li>• Redistribuye al personal por sector según las condiciones específicas de la cosecha.</li> <li>• Conoce con antelación la capacidad y experiencia de cada trabajador bajo su mando, de manera de conformar duplas que maximicen los objetivos planteados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instruye y explica de manera motivadora y participativa, la forma correcta en que deben ser usados los implementos de cosecha, ejemplificando la forma de llevar las gamelas, y correcto uso de las tijeras, principalmente.</li> <li>• Verifica y vigila el uso correcto de los implementos.</li> <li>• Controla constantemente durante toda la jornada de trabajo el correcto uso de las tijeras, para tal efecto recorre todos los sectores donde se está cosechando y observa a los trabajadores y sus implementos asignados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controla y aconseja a los trabajadores para que transiten por los lugares señalados, y usen sus implementos de seguridad en caso de ser requeridos, etc.</li> <li>• Instruye a los operarios en la ubicación y uso obligatorio de los baños químicos, descripción y significado de las señaléticas distribuidas en el viñedo, presentación personal adecuada, uso de guardarropa, uso adecuado de los comedores y basureros.</li> </ul>

### Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Entregar instrucciones de vendimia	2. Asignar sectores a vendimiar	3. Instruir en el uso de los implementos de cosecha	4. Orientar en prácticas de higiene y seguridad
<b>Orden y Seguridad</b> Es la preocupación continua por comprobar y controlar el trabajo asignado, realizando seguimientos del trabajo vigilando la calidad para asegurarse que se siguen las instrucciones y los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No es indispensable en esta Actividad Clave.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifica la asistencia de los operarios durante la jornada de trabajo y está informado oportunamente de las ausencias de su personal a cargo.</li> <li>Controla e inspecciona que efectivamente los cosechadores realicen su trabajo en las hileras asignadas, y no en otras.</li> <li>Controla de manera responsable y precavida que el orden y la forma de cosechar sea realizada de acuerdo a lo instruido al inicio de la jornada, o cuando se produzca cambio de variedad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No es indispensable en esta Actividad Clave.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controla al inicio de las faenas de vendimia que el personal cumpla con las exigencias de presentación personal adecuada.</li> <li>Controla que se utilicen los basureros colocados en las diferentes partes del viñedo y que los comedores queden limpios una vez que éstos se han utilizado.</li> </ul>
<b>Orientación a los resultados</b> Es la capacidad de trabajar para alcanzar los resultados y estándares definidos por los niveles superiores, en los tiempos previstos y con los recursos que se asignan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recibe atenta y asertivamente las instrucciones previas al inicio de la vendimia, de los sectores y variedades que serán cosechados, de la cantidad de personal asignado como también de la cantidad de fruta que se requiere.</li> <li>Anota en el cuaderno de campo todos los incidentes o problemas que se produzcan durante la jornada de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recibe oportunamente la información de los cuarteles e hileras que serán de su responsabilidad antes del inicio de la vendimia, y donde asignará a los trabajadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registra clara y legiblemente cualquier desperfecto producido en los implementos, ya sea por un mal uso o por una falla durante la jornada de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica de manera motivadora el significado de las pautas de seguridad, también instruye sobre las zonas seguras de tránsito en el viñedo, y uso de implementos de seguridad en caso de ser necesarios.</li> <li>Anota ordenadamente en el cuaderno de campo todos los incidentes o problemas que se produzcan durante la jornada de trabajo.</li> </ul>

Conocimientos	Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber calcular rendimientos por trabajador, jornada, variedad, contratista y/o especie.</li> <li>• Efecto de las diferentes condiciones climáticas que pueden afectar la parra durante la cosecha.</li> <li>• Factores que pueden afectar la maduración de la uva, Ej.: manejo de follaje, riego, poda, condiciones climáticas).</li> <li>• Uso de implementos agrícolas (Ej.: gamelas, tijeras).</li> <li>• Componentes básicos de una parra.</li> <li>• Procedimientos de cosecha y recolección de fruta.</li> <li>• Limpieza y mantenimiento de equipos y herramientas utilizadas durante la cosecha (Ej.: tijeras cosechadoras).</li> <li>• Procedimientos operativos de la cosecha.</li> <li>• Saber identificar variedades de las principales uvas viníferas.</li> <li>• Leyes laborales básicas.</li> <li>• Primeros auxilios.</li> <li>• Saber identificar y reconocer daños y defectos de calidad y condición en uva para elaboración de vinos tales como botritis, oídio, golpes de sol, pudriciones, etc.).</li> <li>• Buenas prácticas agrícolas.</li> <li>• Uso de implementos de vendimia.</li> <li>• Normas de higiene de la viña.</li> <li>• Normas de seguridad (tales como: prohibición de ingreso a sectores con bandera roja, conocer los caminos habilitados para transitar, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leer y entender procedimientos de la viña.</li> <li>• Leer y entender pauta de trabajo.</li> <li>• Leer y entender instrucciones de su superior.</li> <li>• Interpretar avisos o señaléticas.</li> <li>• Saber explicar instructivos.</li> <li>• Tener capacidad de mando y liderazgo.</li> <li>• Interpretar órdenes de trabajo.</li> <li>• Manejo de implementos agrícolas en labores de vendimia (tijeras vendimiadoras, gamelas, etc).</li> <li>• Entregar instrucciones claras sobre la labor a realizar, esto puede incluir: técnicas de cosecha, parámetros de calidad, requerimientos de producción, etc.</li> <li>• Manejo y distribución eficiente del personal a cargo.</li> <li>• Tomar y/o reportar acciones correctivas en relación a situaciones de no conformidad de acuerdo a los procedimientos de la viña.</li> <li>• Resolver y manejar conflictos.</li> <li>• Supervisar y motivar al grupo de cosechadores a su cargo.</li> </ul>