

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

Controlar la vendimia	Código: SVSV- 005	Vigencia: Dic. 2008
------------------------------	--------------------------	----------------------------

Actividades Clave			
1. Verificar rendimientos y productividad	2. Verificar la limpieza de los racimos	3. Registrar los resultados de la vendimia	4. Supervisar la mantención de los servicios higiénicos
Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:
1.1 Conocer los rendimientos históricos de la viña, por cuartel, variedad y sector de acuerdo a la información disponible y los procedimientos de la viña.	2.1 Examinar y verificar la limpieza de los racimos detalladamente de acuerdo a las normas de calidad y procedimientos de la viña.	3.1 Solicitar la planilla de registro de vendimia de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.	4.1 Verificar el correcto funcionamiento y aprovisionamiento de los servicios higiénicos en el viñedo de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.2 Controlar rendimientos por trabajador o cuadrilla de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.	2.2 Corregir oportuna y constantemente las deficiencias en la limpieza de acuerdo a los procedimientos de la viña.	3.2 Procesar la información en la planilla de registro de vendimia de acuerdo a los procedimientos de la viña.	4.2 Controlar la ubicación de los servicios higiénicos en el viñedo de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.3 Recorrer los cuarteles en forma prolija y consciente de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.		3.3 Elaborar la planilla resumen de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.4 Examinar las gamelas o bins con fruta cosechada de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.		3.4 Entregar la información oportunamente de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.5 Supervisar la correcta limpieza de las gamelas y bins.			

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Verificar rendimientos y productividad	2.. Verificar limpieza de racimos	3. Registrar los resultados de la vendimia	4. Supervisar la mantención de los servicios higiénicos
<p>Orientación a los resultados 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observa con experticia y en forma ordenada la calidad de la uva cosechada, verificando la altura de corte y la limpieza realizada a los racimos. • Se interioriza motivadamente y en detalle de los rendimientos obtenidos en las temporadas anteriores (por planta, variedad o cuartel), de manera de tener indicadores para poder comparar y evaluar al personal bajo su responsabilidad. • Observa cada cuartel cosechado y chequea la fruta que ha quedado en la parra, determinando si correspondió cosecharla o no, lo mismo hace con la fruta que está en el suelo, de manera de analizar si es fruta que se debió cosechar y trasladar, o fue producto de un descuido o mala maniobra del trabajador (Ej.: fruta golpeada y botada). • Verifica que las gamelas no sean llenadas en exceso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma cuidadosamente los racimos cosechados y observa que la limpieza de éstos se haya efectuado de acuerdo a lo instruido. • Observa los racimos cosechados y va corrigiendo las deficiencias en su limpieza. • Anota de manera responsable los problemas observados, individualizando y calificando al cosechador. • Verifica constantemente la limpieza de gamelas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma responsablemente todas las “planillas de registro de vendimia”, sin dejar ninguna de lado y realiza un resumen de las gamelas, bandejas o bins cosechados por variedad y cuartel, además de una columna con gamelas acumuladas. • Al final de la jornada de trabajo entrega e informa ordenadamente al superior directo los resultados de la cosecha. • Confecciona correcta y completamente las planillas con toda la información requerida y/o asignada por contratista: Nombre del contratista, nombre del trabajador, cuartel, sector, número de gamelas y/o bins cosechados, valor a pagar, etc. • Verifica periódicamente los vales o fichas de cosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> • No es indispensable en esta Actividad Clave.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas				
Competencia Conductual	1. Verificar rendimientos y productividad	2.. Verificar limpieza de racimos	3. Registrar los resultados de la vendimia	4. Supervisar la mantención de los servicios higiénicos
<p>Orden y seguridad 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lleva un registro de gamelas y/o bins cosechados por trabajador, cuadrilla o contratista, durante la jornada de trabajo, con el objeto de saber la capacidad y velocidad de cosecha de cada trabajador. Verifica ágilmente que las gamelas y bins queden limpios y sin restos de frutas, hojas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> No es indispensable en esta Actividad Clave. 	<ul style="list-style-type: none"> Solicita la "Planilla de registro de vendimia" el día anterior o al comienzo de la jornada de trabajo, la cual va completando en forma ordenada con toda la información requerida. Controla la entrega de las fichas al personal de cosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> Recorrer e inspecciona en forma responsable todos los baños en los cuarteles verificando que estén con agua potable, papel higiénico y limpios. Comunica de manera segura y responsable al superior directo de cualquier deficiencia observada. Previene en forma anticipada la ubicación de los servicios higiénicos, en la medida que las cuadrillas se mueven por los cuarteles durante la cosecha.

Conocimientos	Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Uso de implementos agrícolas en labores de cosecha (Ej.: tijeras cosechadoras). • Componentes básicos de una parra. • Saber identificar y reconocer daños y defectos de calidad y condición en uva vinífera (tales como: botritis, oídio, etc.). • Procedimientos de cosecha y recolección de fruta. Esto puede incluir cosecha manual de la fruta, transporte de la uva al centro de acopio, tratamientos químicos, etc. • Limpieza y mantenimiento de equipos y herramientas utilizados durante la cosecha (Ej.: tijeras cosechadoras). • Procedimientos operativos de la cosecha. • Buenas Prácticas Agrícolas. • Saber identificar variedades de las principales especies de uva vinífera. • Leyes laborales. • Primeros auxilios. • Normas de higiene y seguridad de la viña. • Efecto de las diferentes condiciones climáticas que pueden afectar la parra durante la cosecha. • Factores que pueden afectar la maduración de la uva, Ej.: manejo de follaje, riego, poda, condiciones climáticas). • Fallas y problemas más comunes durante la vendimia y soluciones propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leer y entender procedimientos de la viña. • Leer y entender pauta de trabajo. • Leer y entender instrucciones de su superior. • Interpretar avisos o señaléticas. • Saber calcular rendimientos por trabajador, contratista, jornada, variedad y/o especie. • Manejo de implementos agrícolas en labores de cosecha (Ej.: tijeras) • Interpretar órdenes de trabajo. • Trabajar en coordinación con otras áreas. • Identificar, rectificar y/o reportar situaciones de no-conformidad. • Entregar instrucciones claras sobre la labor a realizar (ejemplos). • Manejo y distribución eficiente del personal a cargo. • Saber explicar instructivos. • Tener capacidad de mando. • Monitorear actividades de cosecha. Esto podrá incluir: supervisar la calidad de la uva cosechada, operación con implementos de cosecha (tijeras), limpieza del lugar de trabajo, problemas y anomalías, producción actual versus lo requerido, limpieza de equipos de trabajo (tijeras cosechadoras, gamelas). • Tomar y/o reportar acciones correctivas en relación a situaciones de no conformidad de acuerdo a los procedimientos de la viña. • Resolver y manejar conflictos. • Supervisar y motivar al grupo de cosechadores a su cargo.