

UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR VITIVINICOLA / Subsector Viñas / Perfil Ocupacional de Operador de Manejo de Viñedo.

Realizar la cosecha de la fruta	Código: SVSV- 007	Vigencia: Dic. 2008
--	--------------------------	----------------------------

Actividades clave		
1. Cosechar la uva	2. Depositar la fruta cosechada	3. Trasladar gamelas con fruta
Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:
1.1 Retirar y usar los materiales solicitando en bodega y/o supervisor los implementos necesarios para la realización de la según las normas de seguridad y procedimientos de la viña.	2.1 Depositar la uva en el recipiente según parámetros técnicos, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.1 Trasladar el recipiente con fruta de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.
1.2 Verificar los implementos de según instrucciones del superior directo, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	2.2 Llenar y trasladar el recipiente según parámetros técnicos, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.2 Vaciar el recipiente con fruta de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.3 Realizar las labores de vendimia en el lugar indicado según instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	2.3 Verificar la capacidad del recipiente según parámetros técnicos, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.3 Identificar la cosecha realizada de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.
1.4 Tomar el racimo en forma ordenada y cuidadosa según normas técnicas y de calidad, indicaciones del superior directo, estándares y procedimientos de la viña.	2.4 Tomar el recipiente según parámetros técnicos, instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.	3.4 Limpiar y retirar toda la uva que está en el suelo de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.
1.5 Limpiar el racimo según normas de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	2.5 Guardar las tijeras una vez llenada la gamela y trasladarla al bins de acuerdo a las normas de seguridad e instrucciones del superior directo.	3.5 Lavar las gamelas en forma prolija al término de la jornada de trabajo de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.
1.6 Separar y mostrar al superior directo los racimos dudosos según normas de calidad y procedimientos de la viña.		3.6 Acondicionar y desinfectar las tijeras cosecheras de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.
1.7 Realizar la cosecha de la uva en forma según instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.		

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Cosechar la uva	2. Depositar la fruta cosechada	3. Trasladar gamelas con fruta
<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"> • Dispone y verifica que todos los implementos de cosecha se encuentren en correcto estado. • Utiliza eficiente y eficazmente (esto es en el tiempo y en la calidad esperada) aquellos implementos que favorecen un trabajo cómodo y confortable en las tareas de cosecha, tales como tijeras, guantes, pisos y gamelas. • Cosecha la fruta colocando el racimo sobre la palma de una mano y con la otra realizando el corte de éste en forma correcta, evitando el apriete de la fruta y el desprendimiento de centros frutales. • Utiliza correctamente las tijeras cosechadoras con el lado dentado hacia abajo. • Cuando corresponde de acuerdo a tipo de cepa, realiza correctamente la limpieza del racimo, eliminando por medio de tijera aquellas bayas con defectos como por ejemplo (pudriciones, etc.). • Recibe amable y asertivamente las instrucciones del superior directo. • Solicita retroalimentación específica con el supervisor. • Contrasta con el supervisor los racimos inadecuados cada cierto intervalo de tiempo. • Asegura con el supervisor y con el estándar que el racimo modelo es utilizado en la cosecha. • Procura cosechar la fruta ordenadamente en las parras comenzando por la parte inferior para luego continuar por la parte superior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica en forma constante y responsable la capacidad de la gamela o tina evitando botar fruta en el trayecto al bins de recepción. • Deposita los racimos cuidadosamente en la gamela o tina evitando dañar o golpear los racimos en el caso de algunas cepas que requieran de esta precaución. • En caso de ser requerido coloca ordenadamente los racimos uno al lado del otro, evitando recargar la gamela. • Calcula anticipadamente la capacidad de llenado de la gamela de manera que la cantidad de fruta sea tal que no se aprieten, caigan, como tampoco se dañen al momento de ser trasladados 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegura que la gamela transportada al bins o tina tenga los parámetros de calidad y limpieza esperados, como por ejemplo: sin hojas, pudriciones, etc. • Asegura que los niveles de llenado de la gamela sean los correctos. • Siempre vacía completamente la gamela evitando botar fruta de manera de no disminuir los rendimientos esperados. • Marcar la tarjeta personal o solicitar las fichas correspondientes en forma responsable e inmediata para posteriormente dirigirse a su puesto de trabajo y continuar con la cosecha.

<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"> • Siempre se dirige inmediatamente al sector de la viña donde se realizará la cosecha (hileras asignadas) una vez que haya retirado los materiales con el fin de optimizar el tiempo de trabajo. • Utiliza en todo momento los implementos de trabajo en la cosecha tales como : tijeras, guantes, gamelas, usándolos con precaución • Marca las hileras asignadas para cosechar en forma ordenada. • Realiza las tareas de cosecha procurando mantener constantemente una conducta y ambiente seguro. • Ordena y limpia prolija y cuidadosamente cada zona de la hilera en la cual trabaja en un turno. • Rescata los eventos relevantes sobre prevención de riesgos que le indica su supervisor. • Orienta hábil y cortésmente a sus compañeros novatos sobre cómo optimizar el trabajo. • Optimiza el tiempo en la limpieza de racimos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vacía la gamela en forma ordenada y prudente en el bins, tina o coloso de recepción más próximo. • Toma asertivamente la gamela con fruta con ambas manos evitando dañarse la columna. • Realiza en forma segura y correcta el levantamiento de las gamelas con fruta. • Cierra y guarda las tijeras en su cartuchera oportuna y responsablemente de manera de evitar herirse cuando traslada la gamela con fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecciona las gamelas para depósito de la fruta asegurando su limpieza y capacidad. • Coloca la fruta cuidadosa y ordenadamente en las gamelas o tinas. • Traslada las gamelas con fruta en forma segura y tranquila al bins o tina más próximo. • Asegura no dejar ningún desecho de fruta en mal estado o contaminada en el suelo. • Lava responsablemente las gamelas al finalizar la jornada de trabajo. • Desinfecta las tijeras regularmente. • Limpia periódicamente el suelo una vez terminada la cosecha de la hilera asignada.
--	---	---	---

Conocimientos		Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> Componentes básicos de una parra. Saber identificar variedades viníferas. 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. Limpieza y mantenimiento de equipos y herramientas utilizados durante la cosecha (ej: tijeras cosechadoras, gamelas). Procedimientos operativos de la cosecha. Procedimientos para identificar y reportar problemas operativos durante la vendimia. 	<ul style="list-style-type: none"> Normas de higiene de la viña. Normas de seguridad (tales como: prohibición de ingreso a zonas demarcadas con bandera roja, conocer los caminos habilitados para transitar, etc.). Buenas prácticas agrícolas. 	<ul style="list-style-type: none"> Entender procedimientos de la viña. Entender pauta de trabajo. Entender instrucciones de su superior. Interpretar avisos o señaléticas. Reconocer y reportar problemas y anomalías. Interpretar órdenes de trabajo. Uso de implementos agrícolas (Ej. tijeras cosechadoras). Seleccionar racimos de acuerdo a las instrucciones (incluye habilidad para reconocer enfermedades, uva inmadura, sobremadura, etc.). Limpiar racimos de acuerdo a lo instruido (puede incluir el hacer cortes correctos y limpios, minimizar el daño al racimo) Cosechar uvas de diferentes variedades, calidad del viñedo y sistemas de conducción.