

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR(A) DE MANEJO DE FRUTALES

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR(A) DE MANEJO DE FRUTALES

Nombre Perfil: OPERADOR(A) DE MANEJO DE FRUTALES

Código: P-0120-9211-001-V03

Modalidad de certificación: Parcial

Nivel cualificación: 1

Fecha vigencia: 31/12/2023

Estado Actual: Vigente

Otros nombres

OPERARIO(A) DE FRUTALES; OPERARIO(A) AGRÍCOLA; OPERARIO(A) DE CAMPO; OBRERO(A) AGRÍCOLA; JORNALERO(A)

Requisitos

NO REQUIERE

Propósito

REALIZAR OPERACIONES DE MANEJO DE HUERTOS FRUTALES DE ACUERDO CON PAUTAS DE TRABAJO, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Ámbito ocupacional

PERFIL RELEVANTE PARA AQUELLAS PERSONAS QUE DESARROLLAN SUS FUNCIONES EN INDUSTRIAS DEL RUBRO AGRÍCOLA, EN EMPRESAS PRIVADAS, TANTO GRANDES, MEDIANAS Y PEQUEÑAS, RELACIONADAS CON EL SUBSECTOR FRUTÍCOLA. DESARROLLA SU ACTIVIDAD EN TURNOS DIURNOS, AL AIRE LIBRE, PUDIENDO TRABAJAR LOS FINES DE SEMANA SI ASÍ FUESE REQUERIDO. GENERALMENTE ESTA LABOR SE REALIZA EN LUGARES QUE NO NECESARIAMENTE SE ENCUENTRAN EN ZONAS DE FÁCIL ACCESO O CERCANOS A CIUDADES.

SE DESEMPEÑA CON AUTONOMÍA EN UN RANGO ACOTADO DE TAREAS SIMPLES, EN CONTEXTOS CONOCIDOS Y CON SUPERVISIÓN CONSTANTE. TOMA DECISIONES BÁSICAS EN RELACIÓN A SUS TAREAS QUE INCIDEN EN SU PROPIO QUEHACER. OBSERVA Y CORRIGE EL RESULTADO FINAL DE SU TAREA ESPECÍFICA CUANDO ÉSTA ES EVALUADA POR OTROS. TRABAJA EN LABORES DE CARÁCTER INDIVIDUAL, DE ACUERDO CON PAUTAS ESTABLECIDAS.

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
AGRÍCOLA Y GANADERO	FRUTICULTURA	NO DEFINIDA

Organismos sectoriales

- FRUTÍCOLA - Asociación de Exportadores de Frutas de Chile A.G.

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-0120-9211-001-V03	REALIZAR OPERACIONES DE COSECHA DE FRUTA SEGÚN PAUTAS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

UNIDADES DE COMPETENCIA	
Código UCL	Nombre UCL
U-0120-9211-002-V03	REALIZAR OPERACIONES DE PODA DE ESPECIES FRUTALES DE ACUERDO CON PAUTAS DE TRABAJO, NORMAS HIGIENE Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
U-0120-9211-013-V01	EJECUTAR OPERACIONES DE MANEJO EN VERDE EN HUERTOS FRUTALES DE ACUERDO CON PAUTAS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: REALIZAR OPERACIONES DE COSECHA DE FRUTA SEGÚN PAUTAS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código: U-0120-9211-001-V03

Código CIU: 0120

Código CIUO: 9211

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LAS LABORES DE COSECHA DE FRUTA SEGÚN PAUTAS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

1. Las herramientas de cosecha son preparadas de acuerdo con la pauta de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. Los recipientes de cosecha son alistados según pauta de trabajo y protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. Los elementos de protección personal a utilizar en labores de cosecha son escogidos según protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.

2.- REALIZAR COSECHA DE FRUTA DE ACUERDO CON LA PAUTA DE TRABAJO, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

1. La fruta a cosechar es seleccionada de acuerdo con parámetros de calidad y protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. Las técnicas de cosecha son aplicadas según pauta de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. Los recipientes de cosecha son utilizados de acuerdo con protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.

3.- EJECUTAR PROCEDIMIENTOS DE TÉRMINO DE LABORES DE COSECHA DE FRUTA SEGÚN PAUTAS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

1. Los restos vegetales son dispuestos según pauta de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. La condición de los materiales y las herramientas es revisada según instrucciones, protocolos de mantenimiento, inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. El registro de producción individual de la labor de cosecha es realizado según pautas de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON, DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS

1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
2. SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

2.- CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO. DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.

1. SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO
2. SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

3.- TRABAJO EN EQUIPO. PARTICIPA Y TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.

1. GENERA VÍNCULOS Y AMBIENTES DE TRABAJO COLABORATIVOS Y DE CONFIANZA.
2. MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.
3. SOLICITA Y OFRECE COLABORACIÓN PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL EQUIPO.

CONOCIMIENTOS
Básicos

- CAPACIDAD PARA EXPRESARSE DE MANERA ORAL Y ESCRITA.

Técnicos

- BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) APLICADAS A LAS LABORES DE COSECHA DE FRUTA.
- CARACTERÍSTICAS DE LAS LABORES DE COSECHA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES FRUTALES.
- CARACTERÍSTICAS DE LAS PAUTAS DE TRABAJO EN LABORES DE COSECHA. EJEMPLOS PARA DISTINTAS ESPECIES DE FRUTALES.
- CONCEPTOS GENERALES DE LOS CRITERIOS DE CALIDAD VINCULADOS A LA LABORES DE COSECHA DE FRUTA.
- MANTENIMIENTO BÁSICO DE HERRAMIENTAS UTILIZADAS EN LABORES DE COSECHA EN HUERTOS FRUTALES. DESINFECCIÓN DE HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS UTILIZADOS EN LABORES DE COSECHA.
- NORMATIVA DE HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA VINCULADA A LA LABOR DE COSECHA DE FRUTA.
- NORMATIVAS DE SEGURIDAD APLICADAS A LAS LABORES DE COSECHA. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL UTILIZADOS EN LABORES DE COSECHA.
- PROCEDIMIENTO DE FINALIZACIÓN DE LABORES DE COSECHA: DISPOSICIÓN DE RESTOS, MATERIALES E IMPLEMENTOS.
- TIPOS DE REGISTROS PERSONALES EN LAS LABORES DE COSECHA.
- TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE DIFERENTES RECIPIENTES DE COSECHA DE FRUTA: GAMELAS, BANDEJAS, BINS, ENTRE OTROS.
- TIPOS Y USOS DE HERRAMIENTAS MANUALES PARA LABORES DE COSECHA EN HUERTOS FRUTALES.
- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS PRINCIPALES ESPECIES FRUTALES Y SU ÉPOCA DE COSECHA.

Nombre UCL: REALIZAR OPERACIONES DE PODA DE ESPECIES FRUTALES DE ACUERDO CON PAUTAS DE TRABAJO, NORMAS HIGIENE Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código: U-0120-9211-002-V03

Código CIU: 0120

Código CIUO: 9211

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
1.- PREPARAR LA OPERACIÓN DE LAS LABORES DE PODA DE FRUTALES SEGÚN PAUTA DE TRABAJO, NORMAS DE HIGIENE Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	1. Los implementos de trabajo son dispuestos según pauta de trabajo, protocolos de mantenimiento, normas de seguridad y salud en el trabajo. 2. Los materiales y equipos de poda son dispuestos según pauta de trabajo, normas de seguridad y salud en el trabajo. 3. Los elementos de protección personal son seleccionados según pautas de trabajo, protocolos de calidad y normas de seguridad y salud en el trabajo. 4. El lugar de trabajo es acondicionado según pautas y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2.- EJECUTAR LA PODA DE FRUTALES SEGÚN PAUTA DE TRABAJO, PARÁMETROS DE CALIDAD, NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	1. Las técnicas de poda son aplicadas de acuerdo con pautas de trabajo, parámetros de calidad y normas de seguridad y salud en el trabajo. 2. La condición de las herramientas de poda es chequeada según pauta de trabajo, estándares técnicos, normas de higiene y de seguridad y salud en el trabajo. 3. Los restos de poda son dispuestos según instrucciones, normas de higiene y de seguridad y salud en el trabajo. 4. Los procedimientos de finalización de labores de poda son ejecutados según instrucciones, pauta de trabajo, normas de seguridad y salud en el trabajo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
1.- COMUNICACIÓN. COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS	1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES 2. SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS
2.- CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO. DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.	1. SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO 2. SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO
3.- TRABAJO EN EQUIPO. PARTICIPA Y TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.	1. GENERA VÍNCULOS Y AMBIENTES DE TRABAJO COLABORATIVOS Y DE CONFIANZA. 2. MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD. 3. SOLICITA Y OFRECE COLABORACIÓN PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL EQUIPO.

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- CAPACIDAD PARA EXPRESARSE DE MANERA ORAL Y ESCRITA.	- BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) APLICADAS A LAS LABORES DE PODA.
	-

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS PAUTAS DE PODA. EJEMPLOS PARA DISTINTAS ESPECIES.
-
- CONCEPTOS GENERALES DE LOS CRITERIOS DE CALIDAD VINCULADOS A LA LABORES DE PODA DE ESPECIES FRUTALES.
-
- MANEJOS BÁSICOS DE LOS RESTOS DE PODA.
-
- MANTENIMIENTO BÁSICO DE HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS UTILIZADOS EN LA PODA DE ESPECIES FRUTALES.
-
- NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A LAS LABORES DE PODA.
-
- PRINCIPIOS GENERALES DE LA PODA DE UN FRUTAL.
-
- PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD APLICADAS A LAS LABORES DE PODA. USOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL. PELIGROS Y ACCIDENTES ASOCIADOS A LAS LABORES.
-
- TIPOS Y USOS DE HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS MANUALES DE PODA DE ESPECIES FRUTALES: GUANTES, TIJERAS, ANTIPARRAS, SERRUCHO Y TIJERÓN.
-
- USO DE PINTURAS FUNGICIDAS Y MOMENTO DE APLICACIÓN EN LAS DIFERENTES ESPECIES FRUTALES EN LA LABOR DE PODA, COMO PARTE DE LOS PROCEDIMIENTOS DE FINALIZACIÓN DE LABORES.
-
- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ESTRUCTURA DE ÁRBOLES Y ARBUSTOS FRUTALES.

Nombre UCL: EJECUTAR OPERACIONES DE MANEJO EN VERDE EN HUERTOS FRUTALES DE ACUERDO CON PAUTAS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código: U-0120-9211-013-V01

Código CIU: 0120

Código CIUO: 9211

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LABORES DE MANEJO EN VERDE EN HUERTOS FRUTALES SEGÚN PAUTA DE TRABAJO, Y NORMAS DE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

1. Los implementos de trabajo son alistados según labor de manejo en verde a realizar, estado de mantenimiento y normas de higiene y de seguridad y salud en el trabajo.
2. Los elementos de protección personal son seleccionados según pautas de trabajo y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. El lugar de trabajo es acondicionado de acuerdo con la labor de manejo en verde a realizar y normas de seguridad y salud en el trabajo.

2.- REALIZAR LABORES DE MANEJO EN VERDE DE HUERTOS FRUTALES SEGÚN PAUTA DE TRABAJO, PARÁMETROS DE CALIDAD, NORMAS DE HIGIENE Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. Los criterios de calidad de las labores de manejo en verde son aplicados, según pautas de trabajo.
2. Las técnicas de manejo en verde son aplicadas de acuerdo con pautas de trabajo, parámetros de calidad y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. La condición de las herramientas utilizadas en las labores en verde es chequeada según pauta de trabajo, estándares técnicos y normas de seguridad y salud en el trabajo.
4. Los elementos de protección personal son usados, según, normas de seguridad y salud en el trabajo.
5. Los procedimientos de finalización de labores de manejo en verde son aplicados según pauta de trabajo y normas de seguridad y salud en el trabajo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS

1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
2. SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

2.- CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO. DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.

1. SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO
2. SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

3.- TRABAJO EN EQUIPO. PARTICIPA Y TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.

1. GENERA VÍNCULOS Y AMBIENTES DE TRABAJO COLABORATIVOS Y DE CONFIANZA.
2. MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.
3. SOLICITA Y OFRECE COLABORACIÓN PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL EQUIPO.

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- CAPACIDAD PARA EXPRESARSE DE MANERA ORAL Y ESCRITA.

- BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) APLICADAS A LAS LABORES DE MANEJO EN VERDE.

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

CARACTERÍSTICAS DE LAS PAUTAS DE TRABAJO EN LAS LABORES EN VERDE. EJEMPLOS PARA DISTINTAS ESPECIES DE FRUTALES.

-
 CONCEPTOS GENERALES DE LOS CRITERIOS DE CALIDAD VINCULADOS A LA LABORES DE MANEJO EN VERDE EN ESPECIES FRUTALES.

-
 MANTENIMIENTO BÁSICO DE HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS UTILIZADOS EN LABORES DE MANEJO EN VERDE DE ESPECIES FRUTALES. DESINFECCIÓN DE HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS UTILIZADOS EN TRABAJO EN VERDE.

-
 NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A LAS LABORES DE MANEJO EN VERDE.

-
 NORMATIVAS DE SEGURIDAD APLICADAS A LAS LABORES DE MANEJO EN VERDE. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL UTILIZADOS EN LABORES DE TRABAJO EN VERDE.

-
 PROPÓSITO DE LAS LABORES DE MANEJO EN VERDE EN FRUTALES.

-
 TIPOS DE LABORES DE MANEJO EN VERDE: DESBROTOS, MANEJO DE FOLLAJE, RALEO Y DESHOJE DE FRUTOS.

-
 TIPOS Y USOS DE HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS MANUALES PARA LABORES DE MANEJO EN VERDE EN ESPECIES FRUTALES.

-
 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE UNA ESPECIE FRUTAL: TIPOS DE RAMAS, BROTES, YEMAS, ESTRUCTURAS VEGETALES Y FLORALES.