
	Programa	Competencia
	CODIGO	COMP-AGRI-BERR-004
	Fecha	25/07/2009
	Paginas	Página 1 de 5

CURSO DE CAPACITACIÓN

CODIGO DEL CURSO		COMP-AGRI-BERR-004	NOMBRE DEL CURSO	ENCARGADO DE MANEJO DE FRUTALES	
Sector		AGRÍCOLA			
Subsector		FRUTICOLA- berries			
Perfil Ocupacional		Encargado de manejo de frutales			
Unidades de Competencias Laborales Asociadas al Curso de Capacitación		<ul style="list-style-type: none"> • Módulo 1 Realizar la cosecha de la fruta • Modulo 2 Realizar la poda • Modulo 3 Realizar labores de manejo de follaje • Modulo 4 Realizar el raleo • Modulo 5 Operar riego tradicional • Modulo 6 Realizar labores de establecimiento de huerto • Modulo 7 Respetar normas de higiene y seguridad 			
N° Total de horas¹	84	Porcentaje (%) horas teóricas	30	Porcentaje (%) horas prácticas	70
Perfil del Relator		<p>Profesional o técnico del área ocupacional asociada al curso de capacitación, con a lo menos 3 años de experiencia en el rubro que, además de desarrollar materiales de enseñanza, guías de aprendizaje y pruebas de desempeño, etc., cumpla el rol de un facilitador que asiste, guía, interactúa, apoya, ayuda, supervisa y evalúa a los participantes, con el fin de monitorear en cada uno de ellos, el proceso de desarrollo de la(s) competencia(s) deseada(s), asegurándose que esta meta sea lograda.</p> <p>Como facilitador, genera un ambiente organizado de trabajo disponiendo los espacios y recursos en función del proceso de capacitación, propicia un ambiente de trabajo que facilita la generación de aprendizajes orientados a la acción, proporciona una instrucción personalizada, aclara los objetivos de aprendizaje, resuelve posibles problemas de aprendizaje y ayuda a seleccionar y a ejercitar las actividades que le permitan al participante lograr las metas propuestas. Al supervisar, ayuda a cada participante a determinar cuando está listo para ser evaluado y aplica las evaluaciones de desempeño entregando la retroalimentación respectiva.</p>			

¹ Incluye horas de Extracción de Evidencias.

	Programa	Competencia
	CODIGO	COMP-AGRI-BERR-004
	Fecha	25/07/2009
	Paginas	Página 2 de 5

Requisitos de entrada de los participantes	<ul style="list-style-type: none"> • Hombres y mujeres mayores de 18 años. • Cesantes y trabajadores dependientes o independientes. • Preferentemente contar con al menos 2 años de experiencia en las funciones definidas y entrenamiento formal que acredite conocimientos y habilidades que aparecen en las unidades de competencias laborales del perfil. • Saber leer y escribir. • Manejo de las cuatro operaciones aritméticas básicas.
Objetivo General del Curso de Capacitación	Desarrollar en los participantes, competencias laborales para las actividades de cosecha de fruta desde las plantas de berries, así como su selección y limpieza, poda de frutales, manejo de follaje, raleo de frutos, riego tradicional y establecimiento de hurto de distintas especies frutales de berries, incorporando el conjunto de desempeños y productos del trabajo que debe poseer un encargado de manejo de frutales.
Prerrequisitos del Curso de Capacitación	Este curso, requiere del <u>diagnóstico</u> y <u>nivelación</u> de conocimientos básicos, específicos y reglamentarios asociados al respectivo perfil ocupacional. Evidencias directas de ambos procesos, las que cada participante deberá archivar en su <u>portafolio</u> .

NOMBRE DEL MÓDULO 1	REALIZAR LA COSECHA DE LA FRUTA
----------------------------	--

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Cosechar la fruta	1.1 Verifica estado de los implementos de cosecha según procedimientos establecidos 1.2 Realiza la cosecha según instrucciones, tipo de fruta a cosechar y procedimientos establecidos
2. Seleccionar y depositar la fruta cosechada	2.1 Verifica la limpieza del fruto, según normas de calidad. 2.2 Deposita fruta limpia en recipiente de cosecha, según parámetros técnicos de la especie cosechada. 2.3 Identifica recipiente de cosecha según instrucciones.



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-AGRI-BERR-004
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 3 de 5

NOMBRE DEL MÓDULO 2**REALIZAR LA PODA**

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Preparar los equipos, implementos y materiales de trabajo	1.1 Verifica estado y condición de implementos de poda según procedimientos establecidos. 1.2 Posiciona el lugar asignado de acuerdo a instrucciones. 1.3 Desinfecta herramientas de trabajo de acuerdo a procedimientos establecidos.
2. Podar manualmente	2.1 Opera los implementos de poda según manual del fabricante. 2.2 Reconoce, rectifica problemas durante la poda según procedimientos establecidos
3. Completar las labores de poda	3.1 Aplica funguicida a cortes de poda según procedimientos establecidos 3.2 Limpia y guarda materiales al final de la poda según procedimientos establecidos.

NOMBRE DEL MÓDULO 3**REALIZAR LABORES DE MANEJO DE FOLLAJE**

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Deshojar frutales	1.1 Chequea estado de funcionamiento de herramientas de trabajo según procedimientos establecidos 1.2 Elimina hojas de acuerdo al crecimiento de la planta y técnicas de deshojado.
2. Desbrotar	2.1 Chequea estado de funcionamiento de herramientas de trabajo según procedimientos establecidos 2.2 Elimina brotes de acuerdo al crecimiento de la planta y técnicas de desbrotado.
3. Realizar ortofitia	3.1 Chequea estado de funcionamiento de implementos de trabajo según procedimientos establecidos 3.2 Reorienta ramas de acuerdo a procedimientos establecidos 3.3 Repone y posiciona brotes y yemas frutales de acuerdo al tipo de crecimiento de la planta y procedimientos establecidos



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-AGRI-BERR-004
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 4 de 5

NOMBRE DEL MÓDULO 4**REALIZAR EL RALEO**

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Preparar los equipos, implementos y materiales de trabajo.	1.1 Verifica estado y condición de los equipos, implementos y materiales de raleo según procedimientos establecidos 1.2 Desinfecta herramientas de trabajo según procedimientos establecidos 1.3 Posiciona el lugar asignado de acuerdo a instrucciones.
2. Ralear manualmente y finalizar labores.	2.1 Opera implementos de raleo de acuerdo a manual del fabricante. 2.2 Mantiene y limpia herramientas de trabajo según procedimientos establecidos

NOMBRE DEL MÓDULO 5**OPERAR RIEGO TRADICIONAL**

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Operar riego tradicional	1.1 Revisa el nivel del agua de las fuentes de abastecimiento de agua según procedimientos establecidos 1.2 Revisa estado de entre hileras para favorecer el riego. 1.3 Dirige el agua de riego por zonas indicadas según instrucciones
2... Monitorear y concluir riego tradicional	2.1 Revisa estado de desagües según normas de seguridad 2.2 Monitorea avance del agua por sectores a regar, según instrucciones. 2.3 Detiene el riego de acuerdo a instrucciones. 2.4 Cierra salidas de agua de las fuentes de abastecimiento hacia el interior del huerto de acuerdo a procedimientos establecidos.



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-AGRI-BERR-004
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 5 de 5

NOMBRE DEL MÓDULO 6**REALIZAR LABORES DE ESTABLECIMIENTO DE HUERTO**

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Preparar implementos y condiciones para establecimiento del huerto	1.1 Marcar sectores en los cuales se realizara establecimiento de plantas, según instrucciones. 1.2 Realizar las excavaciones de acuerdo a la especie a establecer.
2. Establecer árboles en huerto	2.1 Seleccionar plantas que cumplen condiciones para ser plantadas, según procedimientos establecidos e instrucciones. 2.2 Realizar tratamientos fitosanitarios de pre plantación de acuerdo a procedimientos establecidos y especies a establecer. 2.3 Establecer cada planta en excavación realizada según instrucciones. Llenando la raíz de tierra. 2.4 Poner tutores de acuerdo a instrucciones y procedimientos establecidos.

NOMBRE DEL MÓDULO 7**RESPETAR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD**

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Mantener la presentación personal	1.1 Reúne y usa la ropa correctamente según instrucciones del superior directo y normas de la empresa. 1.2 Mantiene una presentación personal acorde al trabajo desempeñado, según instrucciones del superior y procedimientos de la empresa. 1.3 Guarda todas aquellas pertenencias en espacios asignados, cuyo ingreso esté prohibido a la planta de proceso, según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.
2. Respetar y mantener normas de higiene	2.1 Lava, higieniza y satiniza sus manos según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa. 2.2 Mantiene las conductas de higiene y comunica la existencia de enfermedades infecto-contagiosas o heridas según los procedimientos de la empresa.
3. Respetar normas de seguridad y mantener un comportamiento adecuado	3.1 Sigue las indicaciones de ingreso, permanencia y salida del puesto de trabajo, según normas de seguridad, instrucciones del supervisor y procedimientos de la empresa. 3.2 Actúa en forma correcta en caso de emergencia y mantiene una conducta apropiada en el trabajo, según las normas y procedimientos de la empresa