



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-AGRI-HORT-004
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 1 de 4

CURSO DE CAPACITACIÓN

CODIGO DEL CURSO		COMP-AGRI-HORT-004		NOMBRE DEL CURSO		ENCARGADO DE CULTIVOS	
Sector		Agrícola					
Subsector		Tomate					
Perfil Ocupacional		Encargado de cultivos					
Unidades de Competencias Laborales Asociadas al Curso de Capacitación		<ul style="list-style-type: none"> • Módulo 1: Instruir y controlar el manejo cultural del cultivo • Modulo 2: Instruir y controlar la cosecha • Modulo 3 :Respetar normas de higiene y seguridad 					
Nº Total de horas¹	68	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-HORT-004
	Fecha	25/07/2009
	Paginas	Página 2 de 4

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 instruir, controlar y dirigir las faenas de manejo cultural del cultivo y cosecha de tomates bajo distintos sistemas de producción, normales, parrón o invernaderos, además de labores de raleo de frutos, desbrote y deshoje de plantas, incorporando el conjunto de desempeños y productos del trabajo que debe poseer un encargado de cultivos.
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> .



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-AGRI-HORT-004
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 3 de 4

NOMBRE DEL MÓDULO 1	INSTRUIR Y CONTROLAR EL MANEJO CULTURAL DEL CULTIVO
----------------------------	--

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Instruir el manejo cultural del cultivo.	1.1 Imparte instrucciones de manejo cultural de acuerdo a parámetros técnicos establecidos. 1.2 Distribuye sectores de acuerdo a orden de trabajo y procedimientos establecidos. 1.3 Determina e implementa cambios en pautas de manejo de las plantas de acuerdo a parámetros técnicos.
2. Controlar el manejo cultural del cultivo	2.1 Realiza labores de supervisión de tareas de acuerdo a procedimientos establecidos. 2.2 Determina la calidad de los manejos realizados a través de la observación de las plantas y los parámetros técnicos establecidos. 2.3 Establece medidas correctivas a las deficiencias detectadas, de acuerdo a procedimientos establecidos

NOMBRE DEL MÓDULO 2	INSTRUIR Y CONTROLAR LA COSECHA
----------------------------	--

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Impartir instrucciones de cosecha.	1.1 Distribuye herramientas e implementos según manejos que se realizaran. 1.2 Comunica instrucciones de realización de la cosecha de acuerdo a orden de trabajo y procedimientos establecidos. 1.3 Realiza ajustes y cambios de acuerdo a orden de trabajo y procedimientos establecidos.
2. Controlar la cosecha, verificar los rendimientos y la calidad de los frutos	2.1 Controla labores de cosecha en sectores asignados de acuerdo a procedimiento establecido. 2.2 Verifica el cumplimiento de los parámetros técnicos a través de la observación de las plantas. 2.3 Determina rendimiento de trabajadores de acuerdo a datos históricos y otros indicadores establecidos . 2.4 Examina recipientes de cosecha con frutos para verificar calidad y parámetros establecidos.
3. Registrar operaciones y supervisar la manutención de los servicios higiénicos	3.1 registra asistencia y rendimiento en planillas establecidas y de acuerdo a procedimientos del predio



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

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
	3.2 Informa acerca de correctas practicas en el uso de servicios higiénicos de acuerdo a normas de higiene y seguridad 3.3 Determina ubicación y aprovisionamiento de servicios higiénicos de acuerdo a normas de higiene y distribución de trabajadores 3.4 Verifica aprovisionamiento de agua potable o potabilizada para consumo de los trabajadores.

NOMBRE DEL MÓDULO 3	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 sanitiza 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