



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 1 de 27

### CURSO DE CAPACITACIÓN

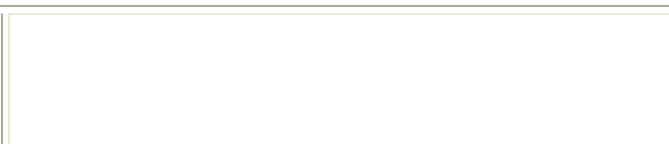
<b>CÓDIGO DEL CURSO</b>	COMP-ALIM-ACEI-002	<b>NOMBRE DEL CURSO</b>	ENCARGADO DE MANEJO DE FRUTALES		
<b>SECTOR</b>	ALIMENTOS				
<b>SUBSECTOR</b>	ACEITUNAS PROCESADAS HUERTO				
<b>PERFIL OCUPACIONAL</b>	ENCARGADO DE MANEJO DE FRUTALES.				
<b>Unidades de Competencias Laborales Asociadas al Curso de Capacitación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Módulo N° 1: Realizar la cosecha de la fruta</li> <li>• Módulo N° 2: Realizar la poda</li> <li>• Módulo N° 3: Realizar labores de manejo de follaje</li> <li>• Módulo N° 4: Realiza el raleo</li> <li>• Módulo N° 5: Operar riego tradicional</li> <li>• Módulo N° 6: Realizar labores de establecimiento de huerto</li> <li>• Módulo N° 7: Respetar normas de higiene y seguridad</li> </ul>				
<b>N° Total de horas<sup>1</sup></b>	84	<b>Porcentaje (%) horas teóricas</b>	30%	<b>Porcentaje (%) horas prácticas</b>	70%
<b>Perfil del Relator</b>	<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</p>				

<sup>1</sup> Incluye horas de Extracción de Evidencias.



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 2 de 27

	<p>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>
<b>Requisitos de entrada de los participantes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hombres y mujeres mayores de 18 años.</li> <li>• Cesantes y trabajadores dependientes o independientes.</li> <li>• 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.</li> <li>• Saber leer y escribir.</li> <li>• Manejo de las cuatro operaciones aritméticas básicas.</li> </ul>
<b>Objetivo General del Curso de Capacitación</b>	<p>Desarrollar en los participantes las competencias laborales que le permitan realizar las actividades de cosecha de la fruta desde las plantas, así como su selección y limpieza cuando corresponda, poda de frutales, manejo de follaje, raleo de frutos, riego tradicional y establecimientos de huerto de distintos frutales , como de pomáceas, kiwis, uva de mesa, cítricos, carozos, berries, paltos, nogales, avellanos, almendras, tomates, olivos y otros cumpliendo con las normas de higiene y seguridad exigidas según las buenas prácticas agrícolas para los distintos mercados de destino, manteniendo una adecuada presentación personal de aseo y vestuario acorde con su labor.</p>
<b>Prerrequisitos del Curso de Capacitación</b>	<p>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>.</p>



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 3 de 27

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

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Cosechar la fruta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retira o solicitar los materiales que necesita para la cosecha según fruta a cosechar y procedimientos establecidos.</li> <li>• Verifica el estado de los implementos de cosecha según instrucciones del superior y procedimientos establecidos.</li> <li>• Recibe las instrucciones de cosecha según procedimientos establecidos.</li> <li>• Realiza la cosecha, según las instrucciones del superior y los procedimientos establecidos.</li> <li>• Dispone y verifica que todos los implementos de cosecha se encuentren en correcto estado, tales como recipientes de cosecha, de desecho de fruta, tijeras, bancas, etc.</li> <li>• Escucha atentamente al supervisor las instrucciones de cosecha como por ejemplo la forma de cosechar, de usar los implementos, los parámetros de color y calibre de la fruta requerida entre otros y efectúa una retroalimentación en caso de ser necesario.</li> <li>• Se traslada inmediatamente al lugar asignado para realizar la cosecha.</li> <li>• Acomoda adecuadamente y responsablemente el recipiente de cosecha, evitando que entre en contacto con el suelo.</li> <li>• Utiliza correctamente y cuando son necesarios los implementos que facilitan la cosecha, tales como pisos, atriles, escaleras y otros.</li> <li>• Selecciona asertivamente la fruta que cumpla los parámetros de color, tamaño, calidad fitosanitaria.</li> <li>• Se cerciora que la fruta cosechada cumpla los parámetros técnicos, como por ejemplo color, madurez y ausencia de enfermedades de calidad entre otros.</li> </ul>



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 4 de 27

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Extrae cuidadosamente los frutos de la planta con las yemas de los dedos en el caso de fruta pequeña o con la palma en caso de fruta más grande, sin apretarla ni acumulando exceso de fruta en la mano y la deposita cuidadosamente sobre el recipiente de cosecha.</li><li>• Mantiene responsablemente las áreas por donde cosecha limpias, eliminando los desechos en los recipientes asignados para ello, pero nunca en el suelo.</li><li>• Verifica atentamente la correcta cosecha, por ejemplo que no queden frutos que cumplan los parámetros solicitados entre medio ni plantas sin cosechar para luego trasladarse al siguiente sector, no dejar fruta en el suelo, etc.</li><li>• Asegura responsablemente no dañar la planta.</li><li>• Chequea detalladamente el estado y condición de los implementos de cosecha, avisando a su superior o devolviendo aquellos que se encuentran en mal estado.</li><li>• Se dirige rápidamente al lugar de cosecha una vez que se lo han asignado, evitando correr y tropezarse.</li><li>• Utiliza los implementos de cosecha con precaución evitando deteriorarlos y sufrir lesiones.</li><li>• Transporta correctamente los recipientes de cosecha a modo de evitar lesiones a la espalda, accidentes a terceros o desperdiciar fruta, tomándola con las dos manos y caminando por el centro de la hilera.</li><li>• Realiza las tareas de cosecha cumpliendo siempre las normas de seguridad establecidas.</li><li>• Mantiene su lugar de trabajo y los sectores por donde cosecha limpios y ordenados, recogiendo y eliminando todos los desperdicios generados durante la jornada.</li><li>• Cosecha cuidadosamente evitando dañar su integridad o de compañeros, por ejemplo manipulando con precaución sus tijeras en algunos casos (como en uva) o introduciendo ordenadamente sus manos entre las plantas evitando pinchones de los ojos y herirse las manos en otras situaciones (como en berries, cítricos, etc.).</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifica la limpieza del fruto según las normas de calidad, procedimientos establecidos e instrucciones del superior.</li><li>• Selecciona y deposita la fruta limpia en el recipiente de cosecha según corresponda, según procedimientos establecidos, parámetros técnicos e instrucciones del superior directo.</li><li>• Deposita los desechos de la cosecha donde corresponda, según instrucciones del superior y procedimientos establecidos.</li><li>• Identifica y entrega el recipiente de cosecha según instrucciones del superior y procedimientos establecidos.</li></ul>



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 5 de 27

**2. Seleccionar y depositar la fruta cosechada.**

- Finaliza la jornada de trabajo según los procedimientos establecidos.
- Optimiza su tiempo dejando en la planta los frutos que no cumplen con los rangos de calidad permitidos.
- Retira cuidadosamente cualquier tipo de material de origen vegetal tales como palos, bayas defectuosas, hojas, etc. que vayan con la fruta cosechada.
- Separa y muestra oportunamente al superior directo la fruta dudosa de manera de tener la certeza de que la fruta debe ser cosechada o descartada.
- Deposita cuidadosamente la fruta limpia en el pote o el recipiente de cosecha según corresponda, evitando dañar o golpear los frutos.
- Se asegura que el recipiente de cosecha con fruta que vaya al packing cumpla con los parámetros de calidad esperados, etiquetados correctamente cuando corresponda, con una cantidad suficiente de fruta y bien clasificadas.
- Vierte el pote de cosecha inclinándose cuidadosamente hacia el recipiente de tal forma que vacíe lentamente y la fruta no ruede ni se dañe, cuando corresponda trasvasijar la fruta.
- Limpia responsablemente el pote de cosecha una vez que ha vaciado la fruta.
- Verifica adecuadamente la capacidad del recipiente de cosecha en relación con su llenado de manera que la cantidad de fruta sea tal que no se aprieten ni se dañen, evitando que la fruta sobresalga del límite superior del envase.
- Mantiene en una comunicación constante con su supervisor respecto a la fruta que hay que eliminar según las instrucciones de la empresa.
- Distingue claramente que fruta debe ser eliminada, reconociendo en forma rápida los daños que excedan las tolerancias establecidas.
- Identifica correcta y oportunamente las unidades cosechadas, colocando un ticket, tarjeta o el sistema que tenga la empresa, poniendo la información solicitada con marca personal o sector y cantidad según corresponda.
- Llena correctamente el recipiente de cosecha, es decir, con una sola variedad y que idealmente la calidad de la fruta sea homogénea, para así facilitar lo más posible su posterior procesamiento en el packing.
- Termina correctamente la cosecha, según los procedimientos establecidos.
- Asegura no dejar en el suelo ningún desecho de la fruta en mal estado o que no cumpla las exigencias de calidad solicitadas.
- Chequea detalladamente al final de cada zona desechada que los recipientes de desecho contenga exclusivamente fruta que no cumpla con los parámetros de exportación.



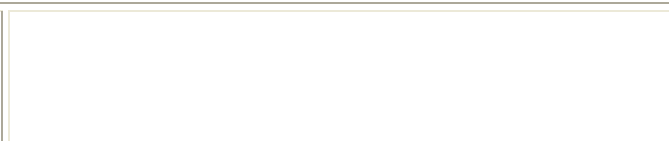
--

Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 6 de 27

--

- Selecciona en forma rápida la fruta, ayudando a optimizar el tiempo de cosecha.
- Mantiene limpio el recipiente de cosecha una vez que ha vaciado la fruta eliminando hojas, pedúnculos, desperdicios de la cosecha en general.
- Utiliza en forma correcta los implementos de cosecha que necesita, evitando dañarse y a terceros.
- Reordena y acomoda delicadamente la fruta para que ésta no sufra daño o deterioro parcial.
- Se asegura de no dejar materiales de cosecha en lugares no indicados.

--



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 7 de 27

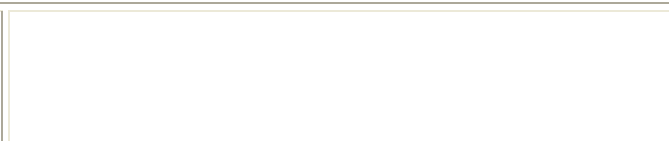
<b>NOMBRE DEL MÓDULO 2</b>	<b>REALIZAR LA PODA</b>
----------------------------	-------------------------

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
<p><b>1. Preparar los equipos, implementos y materiales de trabajo.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recibe las instrucciones del superior directo de acuerdo a las pautas técnicas y los procedimientos establecidos.</li><li>• Reúne los implementos necesarios para la realización de la poda según las normas de seguridad y procedimientos establecidos.</li><li>• Verifica estado y condición de implementos de poda según instrucciones del superior directo y procedimientos establecidos.</li><li>• Posiciona el lugar asignado de acuerdo a las instrucciones del superior directo.</li><li>• Desinfecta las herramientas de trabajo de acuerdo a las instrucciones del superior directo y normas establecidas.</li><li>• Recibe atenta, amable y asertivamente las instrucciones del superior directo.</li><li>• Prepara correctamente su ropa e implementos de trabajo, de manera de colocárselos antes de iniciar la labor para no retrasar los trabajos.</li><li>• Se dirige oportunamente a la zona donde realizará la poda de las plantas, de manera de no retrasar el inicio de los trabajos.</li><li>• Verifica atentamente que todos los implementos de poda (tijeras, tijerones, serruchos, guantes, antiparras, escala o piso, etc.) se encuentren en correcto estado.</li><li>• 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 poda, como tijeras y guantes.</li><li>• Realiza las tareas de poda procurando mantener constantemente una conducta y ambiente seguro.</li><li>• Rescata los eventos relevantes sobre prevención de riesgos que le indica su supervisor.</li><li>• Orienta hábil y cortésmente a sus compañeros novatos sobre cómo optimizar el trabajo.</li><li>• Optimiza el tiempo en la poda de las plantas.</li><li>• Llega al lugar asignado en forma ordenada, responsable y coordinadamente con el grupo tomando posición en las hileras asignadas.</li><li>• Orienta a sus compañeros con menos experiencia en el correcto uso de herramientas y equipos de trabajo para que estos no se accidenten al usarlos.</li></ul>



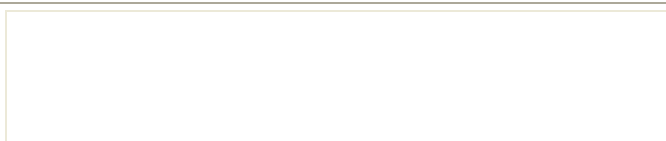
Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 8 de 27

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mantiene una adecuada comunicación con su supervisor informándole cualquier inconveniente que se genere en la jornada.</li></ul>
<b>2. Podar manualmente.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Observa las plantas al iniciar la poda de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li><li>• Poda las plantas de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos establecidos.</li><li>• Opera los implementos de poda de acuerdo al manual del fabricante, las instrucciones del superior directo y las normas de seguridad establecidas.</li><li>• Reconoce, rectifica o reporta problemas o anomalías durante la poda de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li><li>• Mantiene las herramientas de trabajo en óptimas condiciones operativas.</li><li>• Inspecciona visualmente las plantas de manera de determinar por ejemplo el número adecuado de centros de producción (ramillas con yemas florales, cargadores o pitones), y número de yemas adecuado para cada uno de ellos para así planificar correctamente la poda, de acuerdo a las instrucciones y pautas de su superior directo.</li><li>• Efectúa el corte correcta, asertiva y criteriosamente con la tijera podadora, tijerón o serrucho, según corresponda, de manera de no generar daños a las plantas, evitando cortes sucios que impidan la correcta cicatrización de la herida o que favorezcan el ingreso de enfermedades a la madera, por ejemplo cortando en forma transversal o según lo indicado para cada especie o variedad.</li><li>• Se preocupa correctamente de efectuar la poda en forma adecuada de manera de por ejemplo evitar sombreo, mantener la altura indicada de las plantas, eliminar ramas secas o de exceso de tamaño, de manera de mantener los mejores brotes.</li><li>• Elimina correctamente de las plantas componentes vegetativos como chupones y otros de manera de dejarla solo con las estructuras indicadas por el supervisor.</li><li>• Observa y analiza ágil y asertivamente las plantas, de manera de determinar qué debe ser podado de acuerdo a lo instruido.</li><li>• Poda las plantas ordenadamente de acuerdo al sistema de plantación, eliminando hojas, ramillas secas, pitones secos y feminelas.</li><li>• Solicita retroalimentación específica con el supervisor con el fin de realizar una poda correcta.</li><li>• Asegura con el supervisor y con el estándar que las plantas se poden de acuerdo a lo solicitado.</li></ul>



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 9 de 27

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliza con responsabilidad las herramientas de poda, como tijeras, evitando cortarse o dañarse las manos.</li><li>• Desinfecta las herramientas cada cierto número de plantas, de acuerdo a las normas y procedimientos establecidos.</li></ul>
<b>3. Completar las labores de poda.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica fungicida a cortes de poda de las plantas de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos establecidos.</li><li>• Concluye las labores de poda de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos establecidos.</li><li>• Limpia los materiales de trabajo de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li><li>• Guarda y/o devuelve al final de la jornada los implementos de poda, de acuerdo a normas y procedimientos establecidos.</li><li>• Se preocupa de cubrir correctamente los cortes de poda con el producto fitosanitario adecuado, por ejemplo usando una brocha para aplicar pintura fungicida.</li><li>• Verifica atentamente que no queden plantas sin cubrir los cortes de poda con el fungicida indicado.</li><li>• Verifica correctamente que las plantas queden con la cantidad de yemas o brotes solicitadas e instruidas para optimizar la próxima cosecha.</li><li>• Junta adecuadamente restos vegetales de la poda y los deja en el lugar indicado, como por ejemplo en la entre hilera de manera de que luego sean molidos por la maquinaria que corresponda.</li><li>• Informa oportunamente a su supervisor o al encargado de las herramientas cuando encuentra algún implemento o herramienta de trabajo en mal estado para que sean reparados o reemplazados, de manera de que en la siguiente jornada no se produzcan problemas con la operación de estos que retracen el desarrollo de la poda.</li><li>• Se asegura que no hayan quedado en las hileras plantas sin ser podadas.</li><li>• Aplica precavidamente la pintura fungicida a las zonas de corte, cuidando que esta no caiga al suelo sobre su ropa de trabajo para evitar intoxicaciones.</li><li>• Limpia y verifica responsablemente el estado de las herramientas utilizadas al final de la jornada de trabajo con el fin de mantener la vida útil de estas.</li><li>• Se preocupa de guardar o dejar en el lugar indicado las herramientas o implementos de poda para que queden disponibles para una siguiente jornada laboral.</li><li>• Separa ordenadamente las herramientas que hayan quedado defectuosas, de manera de</li></ul>



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 10 de 27



prevenir futuras lesiones a sus compañeros o a si mismo por el uso de herramientas en mal estado.

- Deja ordenado el área de trabajo, evitando que queden ramas u obstáculos en las zonas de transito del personal par que no se produzcan accidentes.

**NOMBRE DEL MÓDULO 3**

**REALIZAR LABORES DE MANEJO DE FOLLAJE**

**Aprendizajes Esperados**

**Criterios de Evaluación**



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 11 de 27

### 1. Deshojar frutales.

- Recibe las instrucciones de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Chequea las herramientas de trabajo de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Contrasta las instrucciones solicitadas versus la conformación y crecimiento vegetativo de las plantas.
- Elimina hojas de acuerdo a las instrucciones del superior directo y el crecimiento de las plantas.
- Observa la condición general de la planta de acuerdo a las instrucciones del superior directo.
- Guarda o devuelve las herramientas de trabajo de acuerdo a instrucciones y procedimientos establecidos.
- Recibe amable y asertivamente las instrucciones del superior directo.
- Solicita oportunamente retroalimentación específica con el supervisor.
- Deshoja cuidadosa y responsablemente de manera de evitar dañar frutos recién cuajados.
- Visualiza eficientemente la orientación de la planta con relación a la luz solar al eliminar hojas.
- Retira ordenadamente las hojas permitiendo la entrada de luz al interior de la planta.
- Optimiza eficientemente el tiempo en el deshoje de los árboles.
- Se asegura responsablemente de sacar las hojas de manera de no dañar innecesariamente a la planta.
- Realiza en forma segura y correcta el corte al eliminar las hojas.
- Llega ordenadamente al lugar asignado, responsable y coordinadamente con el grupo tomando posición en las hileras asignadas.
- Realiza ordenadamente el deshoje de las plantas procurando mantener constantemente una conducta y ambiente seguro.
- Rescata oportunamente 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.
- Retira ordenadamente hojas permitiendo la entrada de luz al interior de la parra.
- Realiza correctamente y en forma segura el corte al eliminar las hojas.
- Mantiene constantemente comunicación con su supervisor para informar cualquier inconveniente que pueda causar algún accidente al personal.



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 12 de 27

## 2. Ralear y deshojar frutales.

- Recibe las instrucciones del superior directo de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Chequea las herramientas de trabajo de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Elimina brotes de acuerdo a las instrucciones del superior directo y el crecimiento de las plantas.
- Reporta o soluciona problemas y anomalías durante el desbrote de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Observa la condición final de la planta de acuerdo a las instrucciones del superior directo.
- Guarda o devuelve las herramientas de trabajo de acuerdo a instrucciones y procedimientos establecidos.
- Dispone y verifica responsablemente que todos los materiales de trabajo (tijeras, cuchillos, etc.) se encuentren en correcto estado.
- Recibe atenta, amable y asertivamente las instrucciones del superior directo.
- Solicita oportunamente retroalimentación específica con el supervisor.
- Elimina constantemente los brotes que no estén alineados y en orden en un brazo.
- Realiza limpia y cabalmente el corte a nivel basal.
- Optimiza eficientemente el tiempo en el desbrote de los árboles.
- Elimina ágil y asertivamente los brotes a nivel aéreo (Ej.: mellizos, chupones, etc.).
- Asegura responsablemente que la planta desbrotada cumpla con las especificaciones o parámetros esperados.
- Repone y reposiciona constante y responsablemente brotes para la producción de la próxima temporada.
- Llega ordenadamente al lugar asignado, responsable y coordinadamente con el grupo tomando posición en las hileras asignadas.
- Procura constantemente mantener una conducta y ambiente seguro, realizando el desbrote correctamente.
- Rescata adecuadamente 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.
- Orienta gentilmente a sus compañeros con menos experiencia en el uso de herramientas y equipos de trabajo para evitar accidentes por mal uso de estos.
- Llega al lugar asignado en forma ordenada, responsable y coordinadamente con el grupo tomando posición en las hileras asignadas.



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 13 de 27

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elimina constantemente los brotes que no estén alineados y en orden en un brazo.</li><li>• Realiza cuidadosamente el desbrote evitando dañarse él y a la planta.</li><li>• Utiliza con responsabilidad las herramientas utilizadas, tales como tijeras, evitando dañar su integridad física y la de sus compañeros.</li><li>• Limpia y verifica responsablemente el estado de las herramientas utilizadas al final de la jornada de trabajo con el fin de mantener la vida útil de éstas.</li></ul>
<b>3. Realizar ortofitia.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recibe las instrucciones de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li><li>• Chequea las herramientas de trabajo de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li><li>• Realiza la reorientación de las ramas de acuerdo a los procedimientos establecidos</li><li>• Repone y posiciona brotes y yemas frutales de acuerdo a las instrucciones del superior directo, tipo de crecimiento de las plantas y procedimientos establecidos.</li><li>• Observa la condición final de la planta de acuerdo a las instrucciones del superior directo y procedimientos establecidos.</li><li>• Guarda o devuelve las herramientas de trabajo de acuerdo a instrucciones y procedimientos establecidos.</li><li>• Recibe atenta, amable y asertivamente las instrucciones del superior directo.</li><li>• Solicita oportunamente retroalimentación específica con el supervisor.</li><li>• Verifica constante y responsablemente la zona donde realizarán labores de ortofitia de los árboles o de la parra, que no hayan elementos que entorpezcan las labores, retirándolos en caso de ser necesario.</li><li>• Dispone y verifica correctamente que todos los materiales de trabajo (tijeras, combos, cuchillos, amarras, etc.) se encuentren en correcto estado, para el buen resultado de los trabajos.</li><li>• Inspecciona adecuadamente en forma visual el árbol o la parra de manera de determinar la calidad y el número adecuado de ramas madres que considerará para realizar la ortofitia.</li><li>• Se preocupa constantemente de efectuar las labores de ortofitia de manera cuidadosa, tratando de no generar desenganche de ramas y daños al árbol.</li><li>• Optimiza eficientemente el tiempo en la ortofitia de los árboles.</li><li>• Verifica adecuadamente que los árboles queden con sus ramas bien orientadas, de manera de favorecer la iluminación interna de la planta.</li><li>• Recibe atenta, amable y asertivamente las instrucciones del superior directo.</li></ul>



	Programa	Competencia
	CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
	Fecha	25/07/2009
	Paginas	Página 14 de 27

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Solicita oportunamente retroalimentación específica con el supervisor.</li><li>• Verifica constante y responsablemente la zona donde realizarán labores de ortofitia de los árboles o de la parra, que no hayan elementos que entorpezcan las labores, retirándolos en caso de ser necesario.</li><li>• Dispone y verifica correctamente que todos los materiales de trabajo (tijeras, combos, cuchillos, amarras, etc.) se encuentren en correcto estado, para el buen resultado de los trabajos.</li><li>• Inspecciona adecuadamente en forma visual el árbol o la parra de manera de determinar la calidad y el número adecuado de ramas madres que considerará para realizar la ortofitia.</li><li>• Se preocupa constantemente de efectuar las labores de ortofitia de manera cuidadosa, tratando de no generar desenganche de ramas y daños al árbol.</li><li>• Optimiza eficientemente el tiempo en la ortofitia de los árboles.</li><li>• Verifica adecuadamente que los árboles queden con sus ramas bien orientadas, de manera de favorecer la iluminación interna de la planta.</li></ul>
--	--

<b>NOMBRE DEL MÓDULO 4</b>	<b>REALIZA EL RALEO</b>
----------------------------	-------------------------

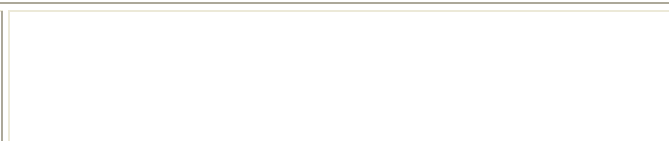
<b>Aprendizajes Esperados</b>	<b>Criterios de Evaluación</b>
-------------------------------	--------------------------------



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 15 de 27

**1. Preparar los equipos, implementos y materiales de trabajo.**

- Recibe las instrucciones del superior directo de acuerdo a las pautas, técnicas y los procedimientos establecidos.
- Reúne los implementos para la realización del raleo según las normas de seguridad y procedimientos establecidos.
- Verifica estado y condición de los implementos de raleo según instrucciones del superior directo y procedimientos establecidos.
- Desinfecta las herramientas de trabajo de acuerdo a las instrucciones del superior directo y normas establecidas.
- Posicionar el lugar asignado de acuerdo a las instrucciones del superior directo.
- Escucha atentamente al supervisor las instrucciones de raleo como por ejemplo la forma de ralear, de usar los implementos, los parámetros de calibre cantidad de fruta a dejar entre otros y efectúa una retroalimentación en caso de ser necesario.
- Verifica constante y responsablemente la zona donde realizará el raleo de frutos.
- Dispone y verifica oportunamente que todos los implementos de raleo (tales como tijeras, escaleras, pisos, etc.) se encuentren en correcto estado.
- Limpia y desinfecta oportunamente sus herramientas de trabajo para evitar la diseminación de enfermedades entre las plantas.
- Se dirige responsablemente a su puesto de trabajo de manera de evitar retrasos en sus labores.
- Utiliza responsable y correctamente y cuando son necesarios los implementos que favorecen un trabajo cómodo y confortable en las tareas de raleo, tales como tijeras, guantes, pisos, escaleras y otros, de manera de realizar un trabajo eficiente y seguro.
- 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.
- Llega al lugar asignado en forma ordenada, responsable y coordinadamente con el grupo tomando posición en las hileras asignadas.
- Chequea detalladamente el estado y condición de los implementos de raleo, avisando a su superior o devolviendo aquellos que se encuentran en mal estado.
- Utiliza precavidamente los implementos de trabajo evitando deteriorarlos y sufrir lesiones.
- Transporta correctamente los implementos de trabajo como pisos o escaleras a modo de evitar lesiones a la espalda o accidentes a terceros, tomándolos con las dos manos y



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 16 de 27

	<p>caminando por el centro de la hilera.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Realiza cuidadosamente las tareas de preparación para el raleo cumpliendo siempre las normas de seguridad establecidas.</li><li>• Orienta cortes y responsablemente a sus compañeros con menos experiencia en el correcto uso de equipos y herramientas para evitar accidentes laborales.</li></ul>
<p><b>2. Ralear manualmente y finalizar labores.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Observar la planta al iniciar el raleo de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li><li>• Ralear las plantas de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos establecidos.</li><li>• Operar los implementos de raleo de acuerdo al manual del fabricante, las instrucciones del superior directo y las normas de seguridad.</li><li>• Reconocer, rectificar o reportar problemas o anomalías durante el raleo de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li><li>• Mantener y/o limpiar las herramientas de trabajo de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li><li>• Concluir las labores de raleo de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos establecidos.</li><li>• Guardar y/o devolver al final de la jornada los implementos de raleo, de acuerdo a normas y procedimientos establecidos.</li><li>• Se cerciora responsablemente que la fruta que deja en las plantas cumplan los parámetros técnicos, como por ejemplo calibre y ausencia de enfermedades de calidad entre otros.</li><li>• Ralea cuidadosamente las plantas evitando dañar los frutos que deben quedar en las plantas.</li><li>• Verifica atentamente el correcto raleo, por ejemplo que no queden frutos que debieron ser raleados entre medio ni plantas sin ralear para luego trasladarse al siguiente sector de trabajo.</li><li>• Asegura responsablemente no dañar la planta.</li><li>• Inspecciona visualmente la planta de manera de determinar número de frutos que dejará y de planificar adecuadamente el raleo, de acuerdo a las instrucciones y pautas de su superior directo.</li><li>• Efectúa el raleo, asertiva y criteriosamente con la tijera o con las manos, según corresponda, de manera de no generar daños al árbol o a la parra.</li><li>• Ralea cuidadosamente procurando dejar la carga adecuada en cada árbol y tomando en</li></ul>



	Programa	Competencia
	CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
	Fecha	25/07/2009
	Paginas	Página 17 de 27

	<p>consideración la vigorosidad de las ramillas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elige cuidadosamente los frutos que eliminará de los árboles, favoreciendo la mantención de aquellos frutos que se encuentren en buen estado y sin problemas fitosanitarios o de daños visibles.</li><li>• Elimina cuidadosamente aquellos frutos que se encuentran cercanos al eje, frutos demasiado pequeños frutos dobles, deformes y con russet, de acuerdo a procedimientos establecidos.</li><li>• Elimina correctamente falsos hombros y realiza responsablemente raleo de tipo “anillado” (en uva de mesa) de acuerdo a parámetros técnicos y procedimientos establecidos.</li><li>• Deja el número adecuado de frutos o racimos por planta, dependiendo de la variedad y de los procedimientos establecidos.</li><li>• Elimina responsablemente frutos que estén muy juntos o las bayas de los racimos evitando la posterior obtención de racimos apretados y/o la generación de enfermedades.</li><li>• Solicita oportunamente retroalimentación específica con el supervisor con el fin de realizar un raleo correcto.</li><li>• Asegura responsablemente con el supervisor y con el estándar que el árbol o la parra modelo es utilizada en el raleo.</li><li>• Mantiene constantemente una comunicación con su supervisor respecto a la fruta que hay que eliminar según las instrucciones de la empresa.</li><li>• Distingue claramente que fruta debe ser eliminada, reconociendo en forma rápida los daños que excedan las tolerancias establecidas.</li><li>• Verifica adecuadamente que las plantas contengan la cantidad de frutos solicitadas e instruidas para optimizar la próxima cosecha.</li><li>• Deja responsablemente los frutos raleados en el lugar asignado, como por ejemplo la entre hilera, de acuerdo a las indicaciones de su superior y a procedimientos establecidos.</li><li>• Guarda responsablemente sus implementos de trabajo de manera de favorecer la vida útil de éstos.</li><li>• Termina correctamente las labores de raleo, según los procedimientos establecidos.</li><li>• Observa y analiza ágil y asertivamente la planta, de manera de determinar qué frutos deben ser raleados.</li><li>• Ralea la planta ordenadamente de acuerdo a las indicaciones entregadas por el superior, basadas en la producción esperada.</li><li>• Optimiza el tiempo en el raleo de plantas.</li><li>• Ralea oportunamente las plantas, siguiendo la hilera correspondiente y evitando dejar</li></ul>
--	---



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 18 de 27

	<p>alguna planta sin ralear.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza el raleo procurando mantener constantemente una conducta y ambiente seguro.</li> <li>• Tira cuidadosamente los frutos raleados hacia atrás y no hacia abajo, de manera de evitar dañar los frutos que se encuentran por debajo o de golpear a otro trabajador.</li> <li>• Mantiene su lugar de trabajo y los sectores por donde ralea limpios y ordenados, dejando todos los desperdicios generados durante la jornada en el lugar asignado.</li> <li>• Ralea cuidadosamente evitando dañar su integridad o de compañeros, por ejemplo manipulando con precaución sus tijeras en algunos casos o introduciendo ordenadamente sus manos entre las plantas evitando pinchones de los ojos y herirse las manos en otras situaciones (como en cítricos, etc.).</li> <li>• Utiliza con responsabilidad las herramientas de raleo como tijeras, evitando cortarse o dañarse las manos, ni dañar a terceros.</li> <li>• Limpia y verifica responsablemente el estado de las herramientas utilizadas al final de la jornada de trabajo con el fin de mantener la vida útil de estas.</li> <li>• Procura constantemente mantener un ambiente de trabajo ordenado y seguro.</li> <li>• Guarda ordenadamente las herramientas e implementos de trabajo en los lugares habilitados para dicho evento.</li> <li>• Se asegura responsablemente de no dejar materiales de trabajo en lugares no indicados.</li> <li>• Comunica oportunamente a su supervisor las novedades de la jornada.</li> </ul>
--	---

<b>NOMBRE DEL MÓDULO 5</b>	<b>OPERAR RIEGO TRADICIONAL</b>
----------------------------	---------------------------------

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recibe las indicaciones del superior directo de acuerdo a las normas y procedimientos establecidos.</li> <li>• Reúne material de trabajo de acuerdo a las instrucciones, normas y procedimientos establecidos.</li> </ul>



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 19 de 27

### 1. Operar riego tradicional.

- Revisa nivel de agua de las fuentes de abastecimiento según normas de seguridad y procedimientos establecidos.
- Informa a su superior inconvenientes con el abastecimiento de agua según procedimientos establecidos.
- Revisa el estado en que se encuentran las entre hileras de acuerdo a normas y procedimientos establecidos.
- Dirige el agua de riego por las zonas indicadas de acuerdo a instrucciones, normas y procedimientos establecidos.
- Lleva a cabo acciones correctivas según normas y procedimientos establecidos.
- Recibe atentamente las indicaciones de su superior, para informarse por ejemplo de la especie y variedad a regar, el sector y las horas en que se debe regar, etc.
- Revisa responsablemente los niveles de agua de las fuentes de riego como acequias o canales, de manera de asegurarse de contar con agua suficiente para realizar los riegos.
- Realiza prolijamente topes de manera de ir dirigiendo ordenadamente el riego a un determinado número de hileras y luego a otro de manera de lograr una buena cobertura.
- Abre cuidadosa y responsablemente las compuertas de manera de no generar atrasos en las labores.
- Conduce correctamente el agua por las zonas de riego, por ejemplo utilizando una pala, asegurándose de realizar el riego con la mayor eficiencia posible.
- Soluciona rápidamente inconvenientes que se presentan durante la jornada.
- Reúne oportunamente los materiales que facilitan y permiten desarrollar las labores de riego, tales como tacos de madera, chuzo, pala, cuchillos, etc.
- Utiliza responsablemente ropa de trabajo y botas de agua para utilizar durante el riego de manera de evitar tener contacto con el agua de riego y de evitar posibles problemas de contaminación.
- Revisa cuidadosamente los sectores por donde transitará el agua con el fin de evitar anegamientos y problemas de cobertura o uniformidad en el riego.
- Informa oportunamente a su superior o a quién corresponda cualquier tipo de problema con el abastecimiento de agua.
- Conoce y maneja eficientemente los procedimientos establecidos, para efectuar reportes de anomalías.
- Revisa cuidadosamente estado de limpieza de la entre hilera.
- Utiliza responsablemente las herramientas, tales como palos y chuzo, evitando de esta manera cualquier tipo de accidente.



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 20 de 27

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abre las compuertas de manera metódica manteniendo respeto por las normas de seguridad y verificando antes de que no exista personal en los sectores en los que será dirigida el agua.</li><li>• Conduce ordenadamente el agua, cerciorándose de que todos los sectores considerados en el programa de riego sean regados.</li></ul>
<b>2. Monitorear y concluir riego tradicional.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisa desagües de acuerdo a normas de seguridad y procedimientos establecidos.</li><li>• Monitorea el avance del agua por sectores de riego según instrucciones, normas y procedimientos establecidos.</li><li>• Detiene el riego de acuerdo a instrucciones y procedimientos operativos de la empresa.</li><li>• Cierra salida agua de las fuentes de abastecimiento hacia el interior del huerto de acuerdo a indicaciones de su superior y a procedimientos establecidos.</li><li>• Verifica eficiencia del riego de acuerdo a instrucciones y procedimientos establecidos.</li><li>• Mantiene limpieza de las fuentes de abastecimiento y sectores por donde circula el agua según normas y procedimientos establecidos.</li><li>• Informa al superior directo el término de las labores de riego según procedimientos establecidos.</li><li>• Verifica responsable y oportunamente el buen funcionamiento de desagües de manera de evitar inconvenientes durante el riego, tales como problemas de abastecimiento de agua en ciertos sectores e inundaciones en otros.</li><li>• Detiene responsable y oportunamente el riego, realizando topes con la pala, deteniendo el paso del agua hacia ciertos sectores, de acuerdo a la programación del riego y a procedimientos establecidos.</li><li>• Cierra oportunamente las salidas del agua desde la fuente de aguas de riego, como acequias o canales, una vez concluida las labores de riego, evitando el paso del agua de acuerdo a procedimientos establecidos y programa de riego.</li><li>• Avisas oportunamente cualquier inconveniente a su superior de manera de corregir rápidamente cualquier problema durante las labores.</li><li>• Deja limpio y ordenado su lugar de trabajo para no retrasarse en el inicio de la siguiente jornada de trabajo.</li><li>• Revisa cuidadosamente estado de los desagües de manera de evitar problemas de desuniformidad en el riego.</li><li>• Transita atentamente por las hileras revisando el estado de avance del agua de manera de</li></ul>



--

Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 21 de 27

	<p>verificar que el agua está circulando adecuadamente y no se está atascando en algún sector.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Camina cuidadosamente por las hileras a regar evitando tropezarse o caerse.</li> <li>• Realiza cuidadosamente las calicatas o barrenos asegurándose que queden a una profundidad tal que le permita comprobar la efectividad del riego.</li> <li>• Se preocupa constantemente que el personal aledaño no se acerque a las zonas donde realiza calicatas o barrenos para evitar accidentes.</li> <li>• Mantiene responsablemente las acequias, canales y sectores de riego limpios de manera de evitar inundaciones producto de exceso de malezas, materias extrañas y/o basuras.</li> </ul>
--	---

<b>NOMBRE DEL MÓDULO 6</b>	<b>REALIZAR LABORES DE ESTABLECIMIENTO DE HUERTO.</b>
----------------------------	---

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
<p><b>1. Preparar implementos y condiciones para establecimiento del huerto.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recibe las instrucciones de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li> <li>• Solicitar, retirar y revisar estado de las herramientas e implementos de trabajo de acuerdo a los procedimientos establecidos.</li> <li>• Marca los sectores en los cuales deben realizarse las excavaciones para realizar el establecimiento de las plantas, siguiendo las instrucciones de su jefe directo y al procedimiento establecido.</li> <li>• Verifica que la profundidad de los hoyos sea la adecuada de acuerdo a la especie que se establecerá y en base a procedimientos establecidos.</li> <li>• Realiza acciones correctivas en caso que las condiciones para la plantación no sean las adecuadas, según instrucciones y procedimientos establecidos.</li> <li>• Retira el fertilizante y los insumos necesarios para la plantación de acuerdo a las instrucciones del supervisor y a los procedimientos establecidos.</li> <li>• Retira plantas o contenedores de acuerdo a instrucciones, normas y procedimientos establecidos.</li> </ul>



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 22 de 27

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recibe amable y asertivamente las instrucciones del superior directo.</li><li>• Solicita retroalimentación específica con el supervisor.</li><li>• Coloca correctamente las marcas de plantación, por ejemplo estacas, procurando mantener las distancias establecidas para la plantación.</li><li>• Confecciona correcta y ordenadamente los hoyos para las plantas a la profundidad recomendada.</li><li>• Verifica responsablemente la profundidad de los hoyos de plantación en los que se establecerán las plantas de manera de no afectar el crecimiento de éstas.</li><li>• Realiza oportunamente correcciones en las excavaciones en terreno, en caso de que la profundidad de algunos de los hoyos no sea la adecuada para el establecimiento de la planta.</li><li>• Retira responsablemente los fertilizantes o insumos siguiendo a cabalidad las instrucciones de su superior, de manera de hacer un uso adecuado de los recursos.</li><li>• Retira cuidadosamente las plantas del tractor tratando de no dañarlas.</li><li>• Verifica oportunamente que la cantidad de plantas, fertilizantes e insumos son las necesarias para realizar la labor.</li><li>• Usa adecuadamente las herramientas e implementos de trabajo, tales como: pala, chuzo, estacas, reglas, etc., procurando evitar su uso incorrecto.</li><li>• Maneja adecuadamente la carga y descarga de los fertilizantes e insumos desde el tractor, utilizando los elementos de protección que corresponde, antiparras, mascarilla, guantes, etc., de manera de evitar afectar su integridad física.</li><li>• Retira ordenadamente los fertilizantes e insumos desde el tractor, utilizando los implementos de seguridad necesarios para hacer de ésta una acción segura.</li><li>• Se dirige oportunamente al lugar de trabajo asignado.</li><li>• Transita cuidadosamente por el sector donde se realiza el establecimiento de plantas de manera de evitar accidentes y daños a las mismas.</li><li>• Mantiene constantemente una actitud adecuada en el área de trabajo.</li><li>• Mantiene adecuadamente una comunicación constante con su supervisor, par informar cualquier inconveniente que se presente en el trabajo.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisa la calidad de las plantas de acuerdo a las indicaciones de su superior y normas y</li></ul>



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 23 de 27

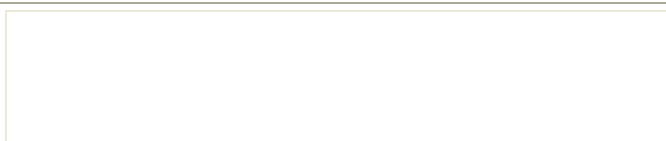
## 2. Establecer árboles en huerto

- procedimientos establecidos.
- Separa plantas que no cumplen con los parámetros de calidad establecidos de acuerdo a instrucciones de su superior y procedimientos establecidos.
  - Realiza tratamientos fitosanitarios de preplantación, según instrucciones del supervisor y normas y procedimientos establecidos
  - Coloca dosis de fertilizante y/o insumos en hoyo de plantación de acuerdo a las instrucciones de su superior y procedimientos establecidos.
  - Establece la planta en la excavación realizada para dicha labor de acuerdo a procedimientos establecidos.
  - Pone tutores de acuerdo a instrucciones y procedimientos establecidos.
  - Verifica que la planta quede bien orientada en base al lugar en el que se ha realizado el injerto y de acuerdo a normas y procedimientos establecidos.
  - Cubre la raíz de la planta con suelo realizándolo de acuerdo a instrucción del jefe directo y a los procedimientos establecidos.
  - Revisa cuidadosamente las plantas antes de colocarlas en los hoyos, de manera de no establecer plantas que no se encuentren con las condiciones necesarias para un buen desarrollo, por ejemplo escasez de raíces, daños en las raíces, presencia de insectos o enfermedades.
  - Separa responsablemente las plantas que no cumplen con los parámetros de calidad que dictan los procedimientos establecidos, entre otras, plantas muy chicas, enfermas, quebradas, escaso follaje.
  - Usa correcta y adecuadamente los fertilizantes, usando las dosis apropiadas de producto.
  - Aplica correctamente la mezcla de fertilizantes en el hoyo de plantación evitando que queden en contacto directo con las raíces de la planta.
  - Verifica cuidadosamente que la planta quede bien orientada cerciorándose de que el viento no despatille el injerto.
  - Se preocupa responsablemente de colocar la planta a una profundidad adecuada en el hoyo de plantación, no cubriendo innecesariamente el cuello de la planta o de dejar raíces al descubierto.
  - Tapa cuidadosamente la planta asegurándose de poner suelo bien mullido alrededor de la raíz y de dejarla bien cubierta.
  - Coloca correctamente los tutores de manera de que estos cumplan con la función de conducir correctamente las plantas.
  - Aplasta cuidadosamente el suelo alrededor de la planta de manera de no dejar bolsas de



	Programa	Competencia
	CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
	Fecha	25/07/2009
	Paginas	Página 24 de 27

	<p>aire que limitaran el crecimiento de éstas, evitando la sobre compactación.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Maneja cuidadosa y adecuadamente los fertilizantes e insumos, tomando las medidas de seguridad que correspondan de acuerdo a las características de ellos.</li><li>• Toma cuidadosamente las plantas, evitando dañarlas o sufrir accidentes al descargarlas o transportarlas al lugar de plantación, tomando las medidas de seguridad correspondientes.</li><li>• Utiliza adecuadamente las herramientas de trabajo, dejándolas en un lugar adecuado en caso que no las esté utilizando, para minimizar el riesgo de accidentes.</li><li>• Hace constantemente un uso correcto y oportuno de sus elementos de protección (guantes, antiparras, mascarilla) al momento de plantar y al fertilizar las plantas.</li><li>• Maneja cuidadosamente los tutores de manera de evitar accidentes.</li><li>• Finaliza correcta y ordenadamente sus labores, informando con claridad los pormenores ocurridos al jefe directo.</li><li>• Guarda o devuelve responsablemente los materiales y herramientas utilizadas durante la jornada de manera de favorecer la vida útil de éstos.</li><li>• Maneja oportuna y responsablemente el material sobrante, como por ejemplo, sacos vacíos o con fertilizantes, plantas, insumos, bandejas, etc.</li></ul>
--	--



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 25 de 27

**NOMBRE DEL MÓDULO 7**

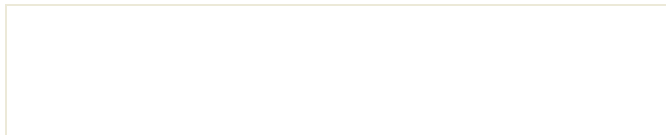
**RESPETAR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.**

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
<p>1. Mantener la presentación personal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reúne la ropa de trabajo según instrucciones del superior directo y normas establecidas.</li> <li>• Usa correctamente la ropa de trabajo, según instrucciones del superior directo y procedimientos establecidos.</li> <li>• Mantiene una presentación personal acorde al trabajo desempeñado, según instrucciones del superior directo, normas y procedimientos establecidos.</li> <li>• Guarda en los casilleros asignados todas aquellas pertenencias cuyo ingreso esté prohibido a la planta de proceso según instrucciones del superior directo y procedimientos establecidos.</li> <li>• Reúne adecuada y cuidadosamente su ropa de trabajo, tomando en cuenta el tipo de labor a efectuar antes de iniciar su jornada.</li> <li>• Utiliza su uniforme completo durante su jornada de trabajo en la planta (delantal, cotona, polera, overol, buzo, ropa térmica, gorro con malla o toca para el pelo, guantes, botas o zapatos de seguridad, lentes de protección, mascarilla, protectores auditivos), cumpliendo con las exigencias de la empresa y los clientes.</li> <li>• Usa responsablemente su uniforme, cuidando que la toca o gorro con malla para el pelo cubra totalmente el cabello, que el delantal quede bien cerrado y que la ropa de trabajo se mantenga siempre limpia.</li> <li>• Se preocupa constantemente de mantener una buena presentación personal (uñas cortas, limpias y sin esmaltes, pelo corto, ausencia de barba y/o bigote en el caso de los hombres, pelo tomado, no usar maquillaje en el caso de las mujeres, no usar accesorios, entre otros).</li> <li>• No ingresa elementos ajenos a los requeridos en el trabajo tales como ropa, relojes, joyas, maquillajes, celulares, alimentos, bolsos, equipos de audio, termos, envases, elementos cortantes, cigarrillos, encendedores y/o fósforos, entre otros, guardando oportuna y correctamente sus pertenencias en el lugar asignado.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se lava las manos con agua y jabón, según instrucciones del superior directo, normas y procedimientos establecidos.</li> </ul>



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 26 de 27

<p><b>2. Respetar y mantener normas de higiene.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Higieniza las manos en una solución gel desinfectante, según instrucciones del superior directo y procedimientos establecidos.</li> <li>• Mantiene la sanitización de las manos, según instrucciones del superior directo y procedimientos establecidos.</li> <li>• Mantiene las conductas de higiene, según instrucciones del superior directo y procedimientos establecidos.</li> <li>• Comunica la existencia de enfermedades infecto-contagiosas heridas según los procedimientos establecidos.</li> <li>• Lava minuciosa y prolijamente sus manos, respetando la forma y los tiempos indicados por la empresa, para asegurar la inocuidad del producto a manipular.</li> <li>• Higieniza correctamente sus manos, tomando en cuenta las instrucciones de la empresa y de aseguramiento de calidad, especialmente las personas que tengan un contacto directo con el alimento.</li> <li>• Mantiene una adecuada higiene de sus manos, impidiendo su contaminación y lavándolas periódicamente, antes y después de ir al baño.</li> <li>• Se preocupa diaria y responsablemente de mantener su aseo y presentación personal durante toda la jornada laboral.</li> <li>• Mantiene constante y respetuosamente las conductas de limpieza y sanidad en el lugar de trabajo, que incluyen no comer alimentos, masticar chicles, ingerir líquidos, escupir, estornudar y/o toser sobre el alimento (o superficies que se contacten con éste), ducharse todos los días.</li> <li>• Usa correctamente el uniforme, sacándose el delantal o cotona antes de ir al baño y durante el horario de almuerzo o descansos.</li> <li>• Comunica rápida y responsablemente las enfermedades o heridas, evitando probables contagios a otras personas y posibles contaminaciones del alimento.</li> </ul>
<p><b>3. Respetar normas de seguridad y mantener un comportamiento</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sigue las indicaciones para entrar y salir del puesto de trabajo, según instrucciones del superior directo y procedimientos establecidos.</li> <li>• Permanece en el lugar de trabajo, según normas de seguridad y procedimientos establecidos.</li> <li>• Identifica, comprende y respeta la señalética de la empresa según las normas de seguridad, instrucciones del supervisor y procedimientos establecidos.</li> <li>• Actúa en forma correcta en caso de emergencia, según las normas y procedimientos establecidos.</li> <li>• Mantiene una conducta apropiada en el trabajo, según las normas y procedimientos establecidos.</li> <li>• Transita correctamente, caminando por los sectores asignados y señalados durante todo el trayecto, desde el ingreso a la central hasta su lugar de trabajo.</li> </ul>



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-ALIM-ACEI-002
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 27 de 27

**adecuado.**

- Permanece constantemente en el lugar de trabajo asignado.
- Comunica oportuna y justificadamente sus salidas del lugar de trabajo.
- Respeta responsablemente los horarios de entrada, salida, de almuerzo y descansos.
- Mantiene un comportamiento adecuado y correcto, que incluye no correr, gritar, cantar, fumar, ingerir alcohol, botar basura al suelo, dejar el lugar de trabajo sucio, ingresar con animales a la planta, comercializar especies dentro del lugar de trabajo, entre otros.
- Respeta las normas de la empresa indicadas en las señaléticas, no pasa debajo de líneas de proceso, no utiliza maquinarias y/o implementos que no correspondan a su función, no usa pantalones anchos, vestidos largos, zapatos abiertos, con taco y bufandas, entre otros.
- Transita con precaución en zonas cercanas a movimiento de vehículos.
- Solicita y utiliza oportuna y responsablemente los elementos de botiquín (mascarilla, parche curita, alcohol) cuando los necesita.
- Actúa responsable y acertadamente en situaciones de emergencia, tales como incendios, temblores, accidentes entre otros.
- Se mantiene permanentemente atento y lúcido a las condiciones del entorno durante la jornada de trabajo.
- Mantiene una conducta respetuosa con los demás, que incluye no hacer bromas, zancadillas, gritar, silbar, acosar, amenazar, pelear, piropear, entre otros.