

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

<b>Realizar la poda</b>	<b>Código: SVSV- 001</b>	<b>Vigencia: Dic. 2008</b>
-------------------------	--------------------------	----------------------------

<b>Actividades clave</b>		
<b>1. Preparar los equipos, implementos de trabajo y materiales</b>	<b>2. Podar manualmente</b>	<b>3. Completar las labores de poda</b>
<b>Criterios de Desempeño:</b>	<b>Criterios de Desempeño:</b>	<b>Criterios de Desempeño:</b>
1.1 Recibir las instrucciones del superior directo de acuerdo a las pautas técnicas y los procedimientos de la viña.	2.1 Observar la parra al iniciar la poda de acuerdo a los procedimientos de la viña.	3.1 Concluir las labores de poda de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.
1.2 Retirar y usar los materiales solicitando en bodega y/o supervisor los implementos necesarios para la realización de la poda según las normas de seguridad y procedimientos de la viña.	2.2 Operar los implementos de poda de acuerdo al manual del fabricante, las instrucciones del superior directo y las normas de seguridad de la viña.	3.2 Limpiar los materiales de trabajo de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.3 Verificar los implementos de poda, chequear su estado y condición y devolver aquellos defectuosos según instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	2.3 Podar las parras de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.	3.3 Devolver los materiales de trabajo de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.
1.4 Posicionar el lugar asignado de acuerdo a las instrucciones del superior directo.	2.4 Reconocer, rectificar o reportar problemas o anomalías durante la poda de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
	2.5 Mantener las herramientas de trabajo en óptimas condiciones operativas.	

<b>Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas</b>			
<b>Competencia Conductual</b>	<b>1. Preparar los equipos, implementos de trabajo y materiales</b>	<b>2. Podar manualmente</b>	<b>3. Completar las labores de poda</b>
<p><b>Orientación a los resultados</b> 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"> <li>• Verifica constante y responsablemente la zona donde realizará la poda en la parra como también el tipo de poda a realizar.</li> <li>• Dispone y verifica que todos los implementos de poda (tijeras, tijerones, serruchos, guantes, serruchos, 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>• Recibe atenta, amable y asertivamente las instrucciones del superior directo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectúa el corte correcta y asertivamente con la tijera podadora, esto es, con la hoja delgada hacia abajo evitando estropear la parra.</li> <li>• Efectúa el corte responsable, correcta y asertivamente en forma diagonal en la parra evitando dañar centros frutales..</li> <li>• Solicita retroalimentación específica con el supervisor con el fin de optimizar el tiempo de trabajo.</li> <li>• Contrasta con el supervisor cada cierto intervalo de tiempo las parras complicadas (poco vigorosas, enfermas, dañadas, etc.).</li> <li>• Asegura con el supervisor y con el estándar que la parra modelo es utilizada en la poda.</li> <li>• Las parras complicadas son podadas desde los pitones más vigorosos, eliminado los brazos defectuosos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica que las parras contengan la cantidad de yemas solicitadas e instruidas para optimizar la próxima cosecha.</li> <li>• Limpia las parras de chupones y otros componentes vegetativos de manera de dejar la lo mas limpia posible.</li> </ul>
<p><b>Orden y Seguridad</b> 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"> <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 parras.</li> <li>• Llega al lugar asignado en forma ordenada, responsable y coordinadamente con el grupo tomando posición en las hileras asignadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observa y analiza ágil y asertivamente la parra, de manera de determinar qué debe ser podado de acuerdo a lo instruido.</li> <li>• Poda la parra ordenadamente de acuerdo al sistema de plantación, eliminado hojas, ramillas secas, pitones secos y feminelas.</li> <li>• Utiliza con responsabilidad las herramientas de poda como tijeras, evitando cortarse o dañarse las manos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordena eficientemente el material de poda en el suelo.</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> </ul>

Conocimientos		Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>Componentes básicos de una parra.</li> <li>Saber identificar variedades viníferas.</li> <li>Saber identificar y reconocer daños en uva vinífera (tales como: daño por escolitos, etc.).</li> <li>Procedimientos de poda.</li> <li>Propósitos de la poda.</li> <li>Diferencias básicas entre poda larga y corta (apitonada).</li> <li>Manejo correcto de implementos de poda (tijeras podadoras, serruchos).</li> <li>Propósitos de uso de equipos de protección personal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes tipos de yemas.</li> <li>Procedimientos de reporte de anomalías, y problemas en la poda.</li> <li>Buenas Prácticas Agrícolas.</li> <li>Normas de higiene de la viña.</li> <li>Normas de seguridad (tales como: prohibición de ingreso a zonas demarcadas con bandera roja, conocer los caminos habilitados para transitar, etc.).</li> <li>Formas de cortes de poda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entender procedimientos de la viña.</li> <li>Entender pauta de trabajo.</li> <li>Entender instrucciones de su superior.</li> <li>Interpretar avisos o señaléticas.</li> <li>Reconocer y reportar problemas y anomalías.</li> <li>Interpretar órdenes de trabajo.</li> <li>Reconocer diferentes partes de una parra. Esto puede incluir identificar: estructura de la parra, troncos, pitones, ramillas, yemas, zarcillos.</li> <li>Uso correcto de diferentes herramientas utilizadas en la cosecha (ej: tijeras).</li> <li>Diferenciar yemas vegetativas de yemas frutales.</li> <li>Identificar parras problemáticas durante la poda.</li> <li>Podar parras de acuerdo a lo instruido, esto puede incluir: seleccionar las mejores yemas, pitones, ramillas, limpieza de chupones, dejar la cantidad correcta de yemas al hacer cortes correctos y limpios, reconocer y remover crecimientos no deseados, minimizar el daño a la parra.</li> <li>Podar parras con diferentes métodos y formas.</li> <li>Uso apropiado de técnicas de limpieza.</li> </ul>