

<b>SECTORIAL FRUTIHORTICOLA</b>	
<b>MAPA FUNCIONAL</b>	<b>RALEADOR</b>
<b>PROPOSITO CLAVE:</b> Seleccionar y extraer frutos atendiendo a técnicas y procedimientos requeridos de acuerdo a especie, variedad y destino de producción, adaptando la consigna de trabajo al estado de la planta, aplicando criterios de calidad de producto y seguridad laboral propia, de terceros y ambiente.	
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>	<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>
1. Ordenar los materiales para raleo respetando la orden de trabajo y la secuenciación de las actividades aplicando criterios de calidad y seguridad laboral.	1.1 Recibir, verificar y disponer los elementos en los lugares asignados considerando la orden de trabajo y respetando criterios de seguridad personal.
2. Adaptar la consigna de trabajo al estado de la planta a ralear, aplicando criterios de seguridad personal, calidad de producto y preservación de la capacidad productiva de la planta.	2.1. Recibir y analizar la consigna de trabajo, de acuerdo a especie, variedad, destino de producción y la edad de la planta, aplicando criterios de seguridad personal y preservación de la capacidad productiva de la planta.
3. Extraer los frutos cuajados y en crecimiento, respetando orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad personal, calidad de producto y preservación de la capacidad productiva de la planta.	3.1. Seleccionar y extraer los frutos cuajados y en crecimiento, respetando la orden de trabajo aplicando criterios de seguridad personal, calidad de producto y preservación de la capacidad productiva de la planta.