

## DATOS GENERALES DE LA OCUPACION

### RALEADOR FRUTÍCOLA

<b>1. ÁREA DE COMPETENCIAS</b>	Producción Agrícola
<b>2. SUB-ÁREA DE COMPETENCIAS</b>	Producción de Frutas.
<b>3. ÁREAS OCUPACIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Propiedades rurales – Empresas fruti-hortícola.</li><li>• Montes frutales.</li><li>• Explotaciones de productos alimentarios.</li></ul>

### PROPÓSITO CLAVE

- 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.

### NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD

- B.P.A. Buenas Prácticas Agrícolas. Código GLOBALGAP. Versión 3.1. octubre del 2007.
- Resolución 510/02 SENASA.
- B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura. Reglamento técnico MERCOSUR N° 80/96. Pto. 3.2

### ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL

**EL RALEADOR FRUTICOLA** realizará las tareas de: recepción, verificación y disposición de materiales; acondicionamiento del espacio de trabajo; adaptación de la consigna de trabajo al estado de la planta a ralear y selección y extracción de los frutos a ralear.

### RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO

- Trabaja bajo supervisión del propietario, técnico asesor, encargado de finca o cuadrillero.

### COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA

- Provincia de Mendoza.

### ORGANIZACIÓN DEL PROCESO DE TRABAJO

1. Recepción, verificación y disposición de materiales para raleo.
2. Acondicionamiento del espacio de trabajo.
3. Adaptación de la consigna de trabajo al estado de la planta a ralear.
4. Selección y extracción de los frutos a ralear.

<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.

<b>RALEADOR FRUTICOLA</b>		
<b>TITULO DE LA UNIDAD 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.		
<b>TITULO DEL ELEMENTO DE COMPETENCIA:</b> 1.1 Recibir, verificar y disponer los elementos en los lugares asignados considerando la orden de trabajo y respetando criterios de seguridad personal.		
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>	<b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b>	<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Organizar el retiro de los materiales de trabajo y preservando la seguridad propia y de terceros.</li> <li>Detectar fallas en los materiales informando al responsable.</li> <li>Disponer los elementos de trabajo considerando secuencia de utilización de los mismos, criterios de seguridad laboral propia y de terceros en su manipulación, según orden de trabajo.</li> <li>Manipular las herramientas preservando la seguridad propia y de terceros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se inicia la actividad, utilizando la indumentaria y elementos de seguridad.</li> <li>Se recibe y verifica, el estado y cantidad de los herramientas (tijeras, escalera) y los elementos de seguridad (guantes, antiparras) conforme a la orden de trabajo para raleo frutícola respetando criterios de seguridad personal y de terceros.</li> <li>Se dispone las herramientas de acuerdo a orden de trabajo, respetando secuenciación de actividades y criterios de seguridad personal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Herramientas para raleo dispuestos en el espacio de trabajo considerando secuenciación de actividades, cantidad, estado de los mismos y orden de trabajo.</li> </ul>
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO</b>		
<b>CONOCIMIENTO FUNDAMENTAL</b>	<b>CONOCIMIENTO CIRCUNSTANCIAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Materiales para raleo frutícola: tipos, estados y formas de utilización.</li> <li>Materiales para raleo frutícola: Mantenimiento. Retiro y devolución.</li> <li>Secuenciación de actividades de raleo.</li> <li>Manipulación de herramientas: aspectos de seguridad laboral.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Innovaciones tecnológicas en herramientas de raleo.</li> <li>Interpretación de registro de entrega y devolución de materiales.</li> </ul>	
<b>CAMPO DE APLICACIÓN</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Empresas agrícolas intensivas.</li> </ul>		
<b>GUIAS DE EVALUACION</b>		
<p>Presentación de una orden de retiro de herramientas y elementos de seguridad. Se propone al postulante una serie de herramientas y elementos de seguridad y se le solicita que seleccione aquellos que intervienen en la actividad de raleo frutícola. El postulante deberá determinar cuáles son los indicadores de buen estado para uso de los herramientas. Se evaluará la manipulación segura de las herramientas y la disposición de los elementos de trabajo acorde a la secuencia de actividades a realizar.</p>		

<b>RALEADOR FRUTICOLA</b>		
<b>TITULO DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA:</b> 2. Adaptar la consigna de trabajo a la planta a ralear, aplicando criterios de seguridad personal, calidad de producto y preservación de la capacidad productiva de la planta.		
<b>TITULO DEL ELEMENTO DE COMPETENCIA:</b> 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.		
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>	<b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b>	<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Adaptar la orden de trabajo según la especie, variedad, destino de producción y la edad de la planta.</li> <li>Planificar la secuenciación de raleo respetando los criterios de selección de frutos por su sanidad, tamaño y posición en los elementos de fructificación según especie, variedad y la edad de la planta, de acuerdo a la orden de trabajo, preservando la capacidad productiva de la planta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se inicia la actividad, utilizando la indumentaria y elementos de seguridad.</li> <li>Se recibe la orden de trabajo para proceder a ejecutar la tarea de raleo.</li> <li>Se analiza y adapta la orden de trabajo a las plantas que componen el monte frutal.</li> <li>Se planifica la secuenciación y distribución del raleo de acuerdo a orden de trabajo, a especie, variedad, destino de producción y la edad de la planta aplicando criterios de preservación de la capacidad productiva de la planta.</li> <li>Se realiza un raleo de demostración considerando la adaptación de la orden de trabajo a las distintas situaciones dentro de los montes frutales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Orden de trabajo recibida.</li> <li>Raleo de demostración realizado según orden de trabajo, la especie, variedad, destino de producción y edad de las plantas, aplicando criterios de preservación de la capacidad productiva de las plantas.</li> <li>Planificación de secuenciación de raleo realizada considerando la orden de trabajo, especie, variedad, destino de producción y la edad de la planta, preservando la capacidad productiva de la planta.</li> </ul>
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO</b>		
<b>CONOCIMIENTO FUNDAMENTAL</b>	<b>CONOCIMIENTO CIRCUNSTANCIAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hábitos de fructificación de acuerdo a especie frutal.</li> <li>Selección de frutos por su estado sanitario, tamaño y posición en las ramas fructífera y en la planta, según especies frutales.</li> <li>Distribución de los frutos remanentes en los elementos de fructificación y en la totalidad de la planta.</li> <li>Tipos de raleo: intensidades y época. Resultados de las mismas.</li> <li>Técnicas de raleo: formas de desprendimiento de los frutos, herramientas necesarias.</li> <li>Raleo de frutales: aspectos de seguridad laboral.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Innovaciones tecnológicas en herramientas de raleo.</li> <li>Manual de Buenas Prácticas Agrícolas aplicadas al raleo de árboles frutales.</li> </ul>	
<b>CAMPO DE APLICACIÓN</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Empresas agrícolas intensivas.</li> </ul>		
<b>GUIAS DE EVALUACION</b>		
Presentación de una orden de trabajo de raleo en forma oral. Se requiere que, en función de la misma, explique y fundamente una planificación		

para efectuarla.

Se solicita al evaluado que realice un raleo de demostración, en la que se verifica la correspondencia entre la orden dada y la adaptación de la misma a la situación de las plantas del monte frutal.

<b>RALEADOR FRUTICOLA</b>		
<b>TITULO DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA:</b> 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.		
<b>TITULO DEL ELEMENTO DE COMPETENCIA:</b> 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.		
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>	<b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b>	<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguir y seleccionar los frutos a ralear considerando la planificación de raleo realizada previamente de acuerdo a la posición de los frutos, especie, variedad, destino de la producción y la edad de la planta, respetando la orden de trabajo.</li> <li>• Extraer los frutos a ralear preservando los frutos remanentes y los elementos de fructificación de las ramas productivas de la planta según orden de trabajo y criterio de seguridad laboral.</li> <li>• Posicionar la escalera verificando la firmeza y estabilidad de la misma, aplicando criterios de seguridad personal.</li> <li>• Manipular las herramientas de corte aplicando criterios de seguridad laboral y criterios de calidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se inicia la actividad, utilizando la indumentaria y elementos de seguridad.</li> <li>• Se posiciona la escalera verificando la firmeza y estabilidad de los mismos, aplicando criterios de seguridad personal.</li> <li>• Se selecciona los frutos a ralear, de acuerdo a la planificación realizada respetando orden de trabajo, especie y variedad, destino de producción y edad de la planta.</li> <li>• Se toma y desprenden los frutos de la planta preservando los elementos de fructificación y los frutos circundantes en la manipulación, de acuerdo a orden de trabajo y aplicando criterios de seguridad laboral y criterios de calidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escalera dispuesta de manera estable y a distancia segura, para la extracción de frutos.</li> <li>• Frutos raleados de acuerdo a orden de trabajo y criterios de calidad según destino.</li> <li>• Frutos remanentes posicionados en la rama frutal, después de la extracción, de acuerdo a orden de trabajo y criterios de calidad según destino.</li> </ul>
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO</b>		
<b>CONOCIMIENTO FUNDAMENTAL</b>	<b>CONOCIMIENTO CIRCUNSTANCIAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales para raleo frutícola: tipos, estados y formas de utilización.</li> <li>• Hábitos de fructificación de acuerdo a especie frutal.</li> <li>• Selección de frutos por su estado sanitario, tamaño y posición en las ramas fructífera y en la planta, según especies frutales.</li> <li>• Distribución de los frutos remanentes en los elementos de fructificación y en la totalidad de la planta.</li> <li>• Tipos de raleo: intensidades. Resultados de las mismas.</li> <li>• Técnicas de raleo: formas de desprendimiento de los frutos,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovaciones tecnológicas en la práctica de raleo.</li> <li>• Manual de Buenas Prácticas Agrícolas aplicadas al raleo de árboles frutales.</li> </ul>	

herramientas necesarias. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raleo de frutales: aspectos de seguridad laboral.</li> <li>• Herramientas y elementos de raleo frutícola.</li> </ul>	
<b>CAMPO DE APLICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresas agrícolas intensivas.</li> </ul>	
<b>GUIAS DE EVALUACION</b>	
<p>Presentación de una orden de trabajo de raleo en forma oral. Se solicita que, en función de la misma, ejecute la planificación efectuada. Durante la actividad se verifica la correspondencia entre la orden dada y la adaptación de la misma a la situación de las plantas del monte frutal. Se observará la técnica de desprendimiento de fruto del árbol, la manipulación de materiales para raleo y la aplicación de medidas de seguridad en espacio de trabajo correspondientes al proceso de raleo de frutos.</p>	