

Norma de  
Competencia

**Cosechador  
Frutihortícola**

# **Sector Olivícola, Hortícola, Frutícola**

**Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza**

**Asociación de Productores y Exportadores de fruta fresca**

**Sindicato de Frutas Frescas y Hortalizas**

**Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores**

**DATOS GENERALES DE LA OCUPACION****COSECHADOR FRUTIHORTICOLA**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>ÁREA DE COMPETENCIAS</b>     | Producción Agrícola.   |
| <b>SUB-ÁREA DE COMPETENCIAS</b> | Producción de Frutas y Hortalizas.   |
| <b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>      | Propiedades rurales, empresas fruti-hortícola, montes frutales, explotaciones de productos alimentarios. |

**NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD**

- B.P.A. Buenas Prácticas Agrícolas. Código EUREGAP. Versión 2.1. Octubre del 2004.
- 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 cosechador Frutihortícola realizará las tareas de: recepción, verificación y disposición de materiales; acondicionamiento del espacio de trabajo; selección, cosecha y deposito de frutos y hortalizas; acondicionamiento de hortalizas.

**RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO****COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA**

- Provincia de Mendoza

**ORGANIZACIÓN DEL PROCESO DE TRABAJO**

- Recepción, verificación y disposición de materiales para cosecha.
- Acondicionamiento del espacio de trabajo.
- Recolección de frutos y hortalizas de acuerdo a especie, variedad y criterios de calidad.
- Disposición de frutos para traslado a galpón de empaque.
- Acondicionamiento de hortalizas.

|   |  |
|---|--|
| <b>MAPA FUNCIONAL</b>   | Cosechador Frutihortícola  |
| <b>Propósito clave: Cosechar hortalizas y frutos atendiendo a técnicas y procedimientos requeridos de acuerdo a especie, variedad y destino considerando la orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad laboral, calidad de producto y de cosecha.</b> |  |
| <b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>  | <b>ELEMENTOS DE COMPETENCIA</b>  |
| <b>1. Ordenar los materiales de cosecha respetando la orden de trabajo y la secuenciación de las actividades aplicando criterios de calidad y seguridad laboral.</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>2. Cosechar las hortalizas de acuerdo a especie y variedad, según orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad laboral, calidad de producto y de cosecha.</b>  | 2.1 Recolectar las hortalizas de acuerdo a especie, variedad y destino respetando la orden de trabajo aplicando criterios de calidad y seguridad laboral.<br>2.2 Limpiar la hortaliza de acuerdo especie, variedad y destino respetando la orden de trabajo, aplicando criterios de calidad y seguridad laboral. |
| <b>3. Acondicionar las hortalizas para su despacho de acuerdo a especie, variedad y destino, según orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad laboral, calidad de producto.</b>   | 3.1 Depositar y acomodar las hortalizas en los envases de embalado considerando especie, variedad y destino respetando la orden de trabajo, aplicando criterios de calidad y seguridad laboral.  |
| <b>4. Cosechar y disponer las frutas de acuerdo a especie y variedad, según orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad laboral y calidad de producto y de cosecha.</b>  | 4.1 Cosechar las frutas de acuerdo a especie, variedad y destino respetando la orden de trabajo aplicando criterios de calidad y seguridad laboral.<br>4.2 Disponer las frutas en los envases preservando los productos en su manipulación, considerando la orden de trabajo y la seguridad laboral.             |

| <b>ROL OCUPACIONAL: COSECHADOR FRUTIHORTÍCOLA</b>  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Título de la unidad de competencia:</b> 1. Ordenar los materiales de cosecha respetando la orden de trabajo y la secuenciación de las actividades, aplicando criterios de calidad y seguridad laboral.  |   |   |
| <b>Título 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 laboral.   |   |   |
| <b>Criterio de desempeño</b>   | <b>Evidencias de desempeño</b>  | <b>Evidencia de producto</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <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>• Detectar fallas en los materiales informando al responsable.</li> <li>• Ordenar el retiro y disposición de los materiales de trabajo.</li> <li>• Manipular los materiales 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 e higiene.</li> <li>• Se recibe y verifica, el estado y cantidad de los elementos conforme a la orden de trabajo para: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cosecha frutícola (guantes tijeras, escalera, recolector, morral, cajas).</li> <li>○ Cosecha hortícola (guantes aguja, hilo, bolsas, tijeras, cuchillas, chuna, cajones).</li> </ul> </li> <li>• Se dispone los elementos en el lugar de trabajo, de acuerdo a orden de trabajo, respetando secuenciación de actividades y criterios de seguridad personal.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementos de cosecha dispuestos en 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 de cosecha fruti hortícola: tipos, estados y formas de utilización.</li> <li>• Interpretación de consignas orales o visuales mediante símbolos referidas al retiro y devolución de elementos de cosecha.</li> <li>• Secuenciación de actividades de cosecha.</li> <li>• Aplicación de criterios de seguridad laboral.</li> </ul>   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretación de registro.</li> <li>• Cumplimentación de registros.</li> </ul>  |
| <b>Campo de aplicación</b>   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresas agropecuarias intensivas.</li> </ul>   |   |   |
| <b>Guías de evaluación</b>   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de una orden de trabajo. Se propone al postulante una serie de elementos y se le solicita que seleccione aquellos que intervienen en la actividad de cosecha hortícola y frutícola. El postulante deberá determinar cuales son los indicadores de buen estado para uso de los materiales. Se evaluará la manipulación segura de los elementos y la disposición de los elementos de trabajo acorde a la secuencia de actividades a realizar.</li> </ul> |   |   |

| <b>ROL OCUPACIONAL: COSECHADOR FRUTIHORTÍCOLA</b>   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Cosechar y acondicionar las hortalizas de acuerdo a especie y variedad, según orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad personal, de ambiente, calidad de producto y de cosecha.   |   |   |
| <b>Título del elemento de competencia:</b> 2.1. Recolectar las hortalizas de acuerdo a especie, variedad y destino respetando la orden de trabajo aplicando criterios de seguridad en personas, productos y ambiente.   |   |   |
| <b>Criterio de desempeño</b>  | <b>Evidencias de desempeño</b>  | <b>Evidencia de producto</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Recolectar las hortalizas respetando orden de trabajo, técnicas de cosecha y grados de madurez según especie, variedad y destino.</li> <li>Recolectar las hortalizas preservando la seguridad personal y ambiental.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se inicia la actividad, utilizando la indumentaria y elementos de seguridad.</li> <li>Se aplica la técnica de recolección y criterios de calidad, según tipo de hortaliza, considerando la orden de trabajo y destino de producción.</li> <li>Se toma y desprende la hortaliza de la planta preservándola en su manipulación, considerando criterios de calidad, orden de trabajo e higiene de ambiente.</li> <li>Se extrae y recolecta tubérculos, bulbos y raíces manual o mecánicamente considerando criterios de seguridad laboral, criterios de calidad y orden de trabajo.</li> <li>Se corta la hortaliza de hoja atendiendo a la altura del corte, considerando orden de trabajo y criterios de calidad y de seguridad laboral personal e higiene de ambiente.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hortalizas recolectadas en cantidad y calidad según orden de trabajo, técnicas de cosecha según especie variedad y destino y criterios de seguridad personal e higiene de ambiente.</li> <li>Planta preservada en su manipulación para recolecciones posteriores.</li> </ul> |
| <b>Evidencia de conocimiento</b>  |   |   |
| <b>Conocimiento fundamental</b>   |   | <b>Conocimiento circunstancial</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de cosecha: formas de recolección de hortalizas según especie, variedad y destino.</li> <li>Reconocer los grados de madurez según especie y variedad.</li> <li>Elementos de cosecha hortícola.</li> <li>Criterios de seguridad laboral aplicada a corte y cosecha.</li> </ul>   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Recolección mecanizada.</li> <li>Interpretar y aplicar manual de buenas practicas de cosecha.</li> </ul>   |
| <b>Campo de aplicación</b>  |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Empresas agropecuarias intensivas frutihortícolas.</li> </ul>  |   |   |
| <b>Guías de evaluación</b>  |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación de una orden de trabajo en la que se incluye criterios de selección de hortalizas tales como: grados de madurez, número de catáfilas, color, alteraciones, peso y tamaño. Durante la actividad se verifica la correspondencia entre la orden dada y el resultado de la misma. Se observará las diferentes técnicas de desprendimiento, corte y extracción de hortalizas, tubérculos, bulbos, raíces y hortalizas de hoja, y la aplicación de criterios de seguridad laboral.</li> </ul> |   |   |

| <b>ROL OCUPACIONAL: COSECHADOR FRUTIHORTÍCOLA</b>   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Cosechar y acondicionar las hortalizas de acuerdo a especie y variedad, según orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad personal y ambiental, calidad de producto y de cosecha.                                      |  |   |
| <b>Título del elemento de competencia:</b> 2.2. Acondicionar la hortaliza de acuerdo especie, variedad y destino respetando la orden de trabajo, aplicando criterios de calidad y seguridad personal e ambiental.   |  |   |
| <b>Criterio de desempeño</b>  | <b>Evidencias de desempeño</b>   | <b>Evidencia de producto</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar las hortalizas, respetando orden de trabajo, aplicando técnicas de limpieza y criterios de calidad según especie, variedad y destino, considerando criterios de seguridad personal e higiene de ambiente.</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se inicia la actividad, utilizando la indumentaria y elementos de seguridad.</li> <li>Se quita, en el caso de tubérculos, bulbos, raíces y hortalizas, hojas o partes excedentes, se sacude o se lava preservando el producto de daños, de acuerdo a orden de trabajo, destino de producción y criterios de seguridad personal e higiene de ambiente preservando el recurso hídrico.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hortalizas limpias en cantidad, calidad y tiempo, según orden de trabajo, técnicas de limpieza, criterios de calidad según especie, variedad y destino, y criterios de seguridad personal e higiene de ambiente.</li> <li>Recurso hídrico empleado en forma correspondiente entre cantidad y calidad.</li> </ul> |
| <b>Evidencia de conocimiento</b>  |  |   |
| <b>Conocimiento fundamental</b>   |  | <b>Conocimiento circunstancial</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación de criterios de seguridad laboral.</li> <li>Calidad de productos según especie, variedad y destino.</li> <li>Cuidado del ambiente, eliminación de agua de lavado.</li> </ul>  |  |   |
| <b>Campo de aplicación</b>  |  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Empresas agropecuarias intensivas.</li> </ul>  |  |   |
| <b>Guías de evaluación</b>  |  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación de una orden de trabajo. Se evaluará la aplicación de técnicas de limpieza de hortalizas según especie, variedad y destino así como el cuidado de higiene ambiental en el proceso de limpieza de hortalizas.</li> </ul> |  |   |

| <b>ROL OCUPACIONAL: COSECHADOR FRUTIHORTÍCOLA</b>  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Título de la unidad de competencia:</b> 3. Cosechar y disponer las frutas de acuerdo a especie y variedad, según orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad laboral.  |  |  |
| <b>Título del elemento de competencia:</b> 3.1 Cosechar y disponer las frutas de acuerdo a especie, variedad y destino respetando la orden de trabajo aplicando criterios de seguridad laboral.  |  |  |
| <b>Criterio de desempeño</b>   | <b>Evidencias de desempeño</b>   | <b>Evidencia de producto</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar los frutos a cosechar considerando la calidad del producto de acuerdo a especie, variedad y destino, respetando orden de trabajo.</li> <li>• Cosechar y depositar los frutos en recolectores, aplicando técnicas de cosecha y criterios de inocuidad en productos, respetando orden de trabajo y destino de producción.</li> <li>• Realizar las actividades cuidando el área de trabajo, los espacios de circulación y la manipulación segura de elementos para preservar la seguridad propia, de terceros y ambiente.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se inicia la actividad, utilizando la indumentaria y elementos de seguridad.</li> <li>• Se posiciona los elementos de trabajo verificando la firmeza y estabilidad de los mismos, aplicando criterios de seguridad personal.</li> <li>• Se toma y desprende el fruto de la planta preservando la misma en su manipulación.</li> <li>• Se deposita el fruto en el recolector de acuerdo a la orden de trabajo y aplicando criterios de seguridad laboral y criterios de calidad.</li> <li>• Se deposita el contenido del recolector en bines u otros envases, considerando la orden de trabajo, preservándolo de golpes por contacto de superficies, entre productos o en su manipulación, aplicando criterios de inocuidad de productos.</li> <li>• Se identifica los envases disponiéndolos en forma ordenada para su recuento y traslado, aplicando orden de trabajo.</li> <li>• Se recosecha y dispone las frutas aplicando Buenas Prácticas Agrícolas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementos de cosecha dispuestos de manera estable, a altura y distancia para la cosecha.</li> <li>• Fruta cosechada y depositada en envases de acuerdo a orden de trabajo y criterios de calidad según destino.</li> <li>• Envases identificados, dispuestos y ordenados para recuento y traslado.</li> </ul> |
| <b>Evidencia de conocimiento</b>   |  |  |
| <b>Conocimiento fundamental</b>  |  | <b>Conocimiento circunstancial</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de cosecha: formas de recolección según especie y variedad.</li> <li>• Grados de madurez según especie y variedad.</li> <li>• Elementos de cosecha frutícola.</li> <li>• Criterios de seguridad laboral aplicada a cosecha.</li> <li>• Aplicación de criterios de calidad en el depósito de las frutas en los envases.</li> </ul>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual de Buenas Prácticas Agrícolas.</li> </ul>  |
| <b>Campo de aplicación</b>   |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresas agropecuarias intensivas.</li> </ul>   |  |  |
| <b>Guías de evaluación</b>   |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de una orden de trabajo en la que se incluye criterios de selección de frutos tales como: grados de madurez, criterios estéticos, color, alteraciones, y tamaño. Durante la actividad se verifica la correspondencia entre la orden dada y el resultado de la misma.</li> <li>• Se observará la técnica de desprendimiento de fruto del árbol, la aplicación de medidas de seguridad en espacio de trabajo correspondientes al proceso de cosecha de frutos, manipulación de elementos de cosecha y la disposición de envases para su traslado a galpón de empaque.</li> </ul> |  |  |