

Norma de  
Competencia

**Obrero  
De  
Viña**

# Sector Vitivinícola



CORPORACION VITIVINICOLA  
ARGENTINA

**Corporación Vitivinícola Argentina**



**Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines**



<b>DATOS GENERALES DE LA OCUPACION</b>	
<b>OBRERO DE VIÑA.</b>	
<b>ÁREA DE COMPETENCIA</b>	AGRICULTURA
<b>SUB-ÁREA DE COMPETENCIA</b>	VITIVINICULTURA
<b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>	ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA PRODUCCIÓN DE UVA: FINCAS y VIÑAS
<b>NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derecho Agrario.</li> <li>• Ley 14878 general de vinos. Instituto Nacional de Vitivinicultura. Derogación de las leyes 12372 y 14799. Decreto de promulgación 14872/59 b.o. 25/11/59.</li> <li>• Ley 25163 normas generales para la designación y presentación de vinos y bebidas espirituosas de origen vínico de la Argentina. indicación de procedencia y geográfica. denominación de origen controlada. protección de las ip, ig y doc. alcances y obligaciones. derechos. autoridad de aplicación. consejo nacional para la designación del origen de los vinos y bebidas espirituosas de naturaleza vínica. infracciones y sanciones. disposiciones complementarias.-</li> <li>• Ley 20744 Ley de contrato de trabajo.</li> <li>• Ley 24013 Ley de Empleo.</li> <li>• Ley 24.557 de Riesgos del Trabajo ART.</li> </ul>	
<b>ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL</b>	
El obrero de viña ejecutará las tareas culturales del viñedo teniendo en cuenta su desarrollo y conducción hasta la cosecha, respetando calendario agrícola, procedimientos establecidos y preservando la calidad del producto final.	
<b>RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO</b>	
Trabaja bajo la supervisión de propietarios de la finca / responsable técnico / encargado de viña según tipo del establecimiento.	
<b>COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	
Vigente en el sector a nivel nacional y provincial.	

### **ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO**

- Recibir de sus superiores orden de trabajo y consignas.
- Verificar el estado de las herramientas, implementos, equipos y elementos de protección recibidos.
- Utilizar la indumentaria de protección adecuada según tarea a realizar en la jornada.
- Ejecutar las tareas culturales asignadas.
- Devolver los elementos de protección provistos, al final de la jornada.
- Informar a superiores desperfectos de implementos, equipos y herramientas.

<b>MAPA FUNCIONAL</b>	Obrero de viña
<b>Propósito clave:</b> Ejecutar las tareas culturales del viñedo, de acuerdo a las órdenes de trabajo respetando las condiciones de seguridad personal, de equipos y medio ambientales.	
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>	<b>ELEMENTOS DE COMPETENCIA</b>
<b>1. Ejecutar las tareas culturales para el buen desarrollo de la viña, según procedimientos, preservando la calidad del producto final.</b>	<p>1.1 Regar el viñedo según sistema o método de riego disponibles.</p> <p>1.2 Fertilizar el suelo preservando las condiciones de seguridad personal y medio-ambiental.</p> <p>1.3 Curar la planta de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p>
<b>2. Conducir y cosechar el viñedo, según procedimientos, considerando las características culturales y la preservación de la calidad del producto final.</b>	<p>2.1 Podar, atar y cosechar el viñedo de acuerdo con el calendario agrícola y al sistema de conducción establecidos.</p> <p>2.2 Conservar la estructura del viñedo y de la finca.</p>

<b>Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 1. Ejecutar las tareas culturales para el buen desarrollo de la viña según los procedimientos definidos por el responsable a cargo preservando la calidad del producto final.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 1.1 Regar el viñedo según sistema o método de riego disponible.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regar el viñedo considerando la uniformidad en la aplicación, regulando la dosificación del agua conforme las cantidades disponibles según cronograma.</li> <li>• Aplicar los agroquímicos considerando la prevención de accidentes personales y medio-ambientales.</li> </ul>	<p><b><u>En caso de regar con SISTEMAS PRESURIZADOS (por aspersion, por goteo, por cambio de sección):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se limpian los depósitos, cisternas, tanques para evitar el desarrollo de lamas o verdín.</li> <li>• Se limpian o arreglan las roturas identificadas por el responsable para garantizar la uniformidad del riego.</li> <li>• Se controla periódicamente los filtros para evitar taponamiento por óxido, sales, barro.</li> </ul> <p><b>En caso de taponamiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se limpian los filtros según manual técnico.</li> <li>• Se pone en marcha la bomba controlando de manera visual y auditiva su funcionamiento</li> <li>• Se regula la presión de la bomba de acuerdo a indicaciones del responsable.</li> </ul> <p><b>En caso de detectarse fallas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se informa al responsable</li> <li>• Se controla la fluidez del líquido y verifica la ausencia de obstrucciones, roturas o desvíos en la línea de riego.</li> <li>• Se incorpora las dosis predeterminadas de agroquímicos evitando: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ salpicaduras que contacten directo con la piel y los ojos</li> <li>○ errores en las dosis para evitar daños en las vides y suelos.</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>En caso de regar con SISTEMAS POR DESNIVEL:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se reciben las indicaciones orales del responsable relacionadas a sectores y tiempos asignados según cronograma de riego.</li> <li>• Se taponan la cabecera de los surcos según necesidad controlando la uniformidad del riego.</li> <li>• Se controlan permanente los surcos para verificar la ausencia de obstrucciones.</li> <li>• Se preservan los niveles para facilitar la mejor circulación del agua y evitar pérdidas.</li> <li>• Se informa al responsable en caso de detectar anomalías en la provisión de agua.</li> <li>• Se controla el caudal de agua para evitar inundaciones o zonas sin provisión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riego uniforme y cumplimentado según cronograma de riego establecido.</li> <li>• Ausencia de enlagonamiento, sequedad de surcos posterior al riego.</li> <li>• Correcto taponamiento de surcos (cabeceras).</li> <li>• Cupos de riego y depósitos de agua limpios.</li> <li>• Presencia de agroquímicos posibles de ser detectados en forma visual en la planta.</li> </ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas de Riego: Tipos, funcionamiento, anomalías, procesos de mantenimiento y limpieza.</li> <li>• Ciclo agrícola: Aplicación de criterios al proceso de riego.</li> <li>• Comunicación: Interpretación de consignas orales referidas a cronogramas, lectura de etiquetas de agroquímicos (contenidos y simbología).</li> <li>• Aplicación de métodos y técnicas de limpieza de tanques, cisternas y piletas.</li> <li>• Aplicación de criterios de calidad, seguridad personal y medioambiental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de Agroquímicos: Controles visuales según diferenciación cromática.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viñedos.</li> <li>• Viveros proveedores de vides.</li> <li>• Fincas frutihortícolas.</li> </ul>	
<b>Guías de evaluación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pedido de dosificación de agroquímicos en el riego. Se observará la dosis aplicada, las formas de prevención adoptadas en relación a riesgo personal y medio-ambiental. manipulación.</li> <li>• Enumerar problemas más comunes en un sistema de riego, describiendo etapas y componentes de los mismos.</li> <li>• Identificar mediante fotografías o láminas sistemas disímiles de riego de uso corriente en el establecimiento.</li> <li>• Describir y enumerar tareas del calendario agrícola.</li> </ul>	

<b>Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 1. Ejecutar las tareas culturales para el buen desarrollo de la viña según los procedimientos definidos por el responsable a cargo preservando la calidad del producto final.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 1.2 Fertilizar el suelo preservando las condiciones de seguridad personal y medio-ambiental.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar abonos orgánicos e inorgánicos considerando las proporciones establecidas, en forma oral/escrita para la dosificación, previniendo accidentes personales y medio-ambientales.</li> <li>• Sembrar verdeos sobre la planta, respetando los criterios de esparcimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utiliza la indumentaria de protección al momento de la preparación de las dosis y de la aplicación de fertilizantes en la planta.</li> <li>• Se manipula las sustancias en forma segura previniendo la contaminación en las personas, los elementos y el contexto.</li> <li>• Se carga en los depósitos la mezcla realizada de fertilizantes, evitando desbordes.</li> <li>• Se aplica los agroquímicos (solubles y no solubles) al pié de la planta de manera uniforme evitando desperdicios en la mezcla, respetando las proporciones en la dosificación.</li> <li>• Se esparce verdeos (vicias, cebada y centeno) ente las hileras de manera uniforme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agroquímicos presentados en los surcos, sobre el pié de la planta en forma adecuada.</li> <li>• Control y movimiento de stock.</li> <li>• Verdeos presentados de manera uniforme entre las hileras</li> </ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dosificación, mezcla de agroquímicos. Tipos, toxicidad (grados).</li> <li>• Tipos de herbicidas. Medidas de capacidad y volumen.</li> <li>• Ciclo agrícola: etapas y épocas de fertilización. Variedades de vides.</li> <li>• Criterios de aplicación de agroquímicos sobre la planta.</li> <li>• Aplicación de criterios de calidad, seguridad personal y medioambiental.</li> <li>• Comunicación: Interpretación de consignas orales o escritas referidas a cronogramas, lectura de etiquetas en agroquímicos (contenidos y simbología).</li> <li>• Variedades de verdeos: usos, aplicaciones, cuidados. Métodos.</li> <li>• Equipos e implementos de fertilización sobre la planta. Mantenimiento. Tipos. Limpieza.</li> <li>• Aplicación de criterios de calidad, seguridad personal y medioambiental a lo largo del proceso de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de Herbicidas: Diferenciaciones cromáticas y simbólicas según producto.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viñedos.</li> <li>• Viveros proveedores de vides.</li> <li>• Fincas frutihortícolas.</li> </ul>	
<b>Guías de evaluación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de una consigna de trabajo en dónde se determinen las proporciones de agroquímicos. Lectura de las etiquetas, interpretación de simbología, cálculo de proporciones y preparación de la dosificación.</li> <li>• Distinguir los distintos tipos de fertilizantes. Enumerar tipos de productos y clases de verdeos.</li> <li>• Enumerar principales fertilizantes.</li> <li>• Describir y enumerar tareas del calendario agrícola.</li> </ul>	

<b>Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de Competencia:</b> 1. Ejecutar las tareas culturales para el buen desarrollo de la viña según los procedimientos definidos por el responsable a cargo preservando la calidad del producto final.		
<b>Título del elemento de Competencia:</b> 1.3 Curar la planta de acuerdo a procedimientos establecidos.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar plaguicidas sobre la planta de manera uniforme considerando las proporciones establecidas en forma oral/escrita para la dosificación, previniendo accidentes personales y medio-ambientales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza la indumentaria de protección durante el proceso de preparación y aplicación de funguicidas e insecticidas en la planta.</li> <li>Se manipula las sustancias en forma segura previniendo la contaminación en las personas, los elementos y el contexto.</li> <li>Se carga en los depósitos de los equipos de fumigación la mezcla realizada, evitando desperdicios y desbordes, respetando las proporciones de dosificación establecidas.</li> <li>Se aplican plaguicidas (funguicidas o insecticidas) sobre la planta evitando desperdicios y respetando criterios de fumigación.</li> <li>Se regula los picos de aplicación de equipos de fumigación logrando atomización indicada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plaguicidas adheridos en la plantas de manera uniforme.</li> <li>Uso de indumentaria de los obreros.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plaguicidas: Tipos, dosificación, mezcla de plaguicidas, toxicidad (grados). Medidas de capacidad y volumen.</li> <li>Ciclo agrícola: etapas y épocas de fumigación.</li> <li>Métodos y criterios de aplicación de agroquímicos sobre la planta, según variedades de la planta y estado.</li> <li>Comunicación: Interpretación de consignas orales o escritas referidas a cronogramas, lectura de etiquetas en agroquímicos (contenidos y simbología).</li> <li>Equipos e implementos de fumigación sobre la planta. Mantenimiento. Tipos. Limpieza.</li> <li>Aplicación de criterios de calidad, seguridad personal y medioambiental a lo largo del proceso de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plaguicidas. Diferenciaciones cromáticas.</li> </ul>	

<b>Campo de aplicación</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>•Viñedos.</li><li>•Viveros proveedores de vides.</li><li>•Fincas frutihortícolas.</li></ul>
<b>Guías de evaluación</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Presentación de una consigna de trabajo en dónde se determinen las proporciones de plaguicidas. Lectura de las etiquetas, interpretación de simbología, cálculo de proporciones y preparación de la dosificación.</li><li>• Presentación de fotografías en dónde se demuestren casos de falta de uniformidad en la distribución de los plaguicidas. El postulante deberá describir a partir del análisis de las imágenes, los problemas que detecta y cuáles son las formas de resolución o prevención.</li><li>• Enumerar principales plaguicidas.</li><li>• Enumerar elementos de protección personal para la preparación y aplicación de plaguicidas según clases o tipos.</li><li>• Describir y enumerar tareas del calendario agrícola.</li></ul>

<b>Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 1 Ejecutar las tareas culturales para el buen desarrollo de la viña según los procedimientos definidos por el responsable a cargo para garantizar la calidad del producto final.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 1.4 Mantener el suelo para garantizar la calidad del producto final.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar la viña evitando el deterioro de la estructura del viñedo y de la planta utilizando elementos de protección personal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza la indumentaria de protección a durante el proceso de mantenimiento de la estructura del viñedo.</li> <li>Se aplican herbicidas respetando dosificación sobre la planta evitando desperdicios y respetando criterios de fumigación.</li> <li>Se aplica la zapa en los surcos para eliminar la maleza.</li> <li>Se limpian la planta y el suelo, retirando los residuos de la poda y malezas.</li> <li>Se extrae/tironea cuidadosamente los restos de la poda adheridos en los alambres evitando resentir la estructura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estructura del viñedo saneada y libre de malezas a lo largo del proceso de trabajo.</li> <li>camellones libres de malezas y residuos de poda.</li> </ul>
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de limpieza y desmalezamiento de viñedos.</li> <li>Herramientas agrícolas .de limpieza: Tipos y formas de manipulación.</li> <li>Ciclo agrícola: etapas y épocas de limpieza y mantenimiento de suelo.</li> <li>Aplicación de criterios de calidad, seguridad personal y medioambiental.</li> <li>Comunicación: Interpretación de consignas orales o escritas referidas a cronogramas, lectura de etiquetas en agroquímicos (contenidos y simbología).</li> <li>Principales tipos de malezas.</li> </ul>		
<b>Campo de aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Viñedos.</li> <li>•Viveros proveedores de vides.</li> <li>•Fincas frutihortícolas.</li> </ul>		

#### **Guías de evaluación**

- Reconocer herramientas agrícolas de limpieza.
- Enumerar elementos de protección para limpieza.
- Describir proceso de tironeo.
- Describir y enumerar tareas del calendario agrícola.
- Reconocer tipos de malezas más comunes mediante fotografías o láminas.

<b>Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2 Conducir la planta según los procedimientos definidos por el responsable a cargo, considerando las características culturales y la preservación de la calidad del producto final.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.1 Podar y atar la vid de acuerdo con el calendario agrícola y el sistema de conducción establecido.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podar en invierno regulando el vigor de la planta y asegurando el rendimiento y calidad del producto final</li> <li>• Sujetar los sarmientos a los alambres o guías del viñedo asegurando conducción de la planta según criterio establecido o indicado.</li> <li>• Podar en verano mejorando aireación, nutrición e iluminación del racimo según producto final.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se efectúan cortes sesgados sobre los sarmientos dejando pitones y cargadores de acuerdo a consignas establecidas.</li> <li>• Se utilizan elementos de protección personal durante la poda (guantes, antiparras).</li> <li>• Se atan los sarmientos con distintos tipos de totora a los alambres o guías orientándolos según consignas establecidas.</li> <li>• Se corta o retira las hojas, brotes y troncos no deseados de la planta según consignas establecidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sarmientos renovados, con cortes sesgados.</li> <li>• Vides podadas y atadas.</li> <li>• Planta atada con moños de según sistema de conducción (vertical u horizontal).</li> <li>• Racimos aireados, nutridos e iluminados (poda verde).</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de poda de viñedos.</li> <li>• Herramientas agrícolas de poda: Tipos y formas de manipulación.</li> <li>• Sistemas de conducción (parral, espaldero).</li> <li>• Ciclo agrícola: etapas y épocas de mantenimiento de suelo.</li> <li>• Comunicación: Interpretación de consignas orales o escritas referidas a cronogramas.</li> <li>• Aplicación de criterios de calidad seguridad personal y medioambiental.</li> <li>• Principales variedades de vides.</li> </ul>		
<b>Campo de Aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viñedos.</li> <li>• Viveros proveedores de vides.</li> <li>• Fincas frutihortícolas.</li> </ul>		

**Guías de evaluación**

- Identificar mediante láminas o fotografías sistemas de conducción de la vid. Poda y tipos de cortes, y atada.
- Describir etapas del ciclo agrícola.
- Describir formas de atadura, materiales y recaudos de protección personal.

<b>Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Conducir la planta según los procedimientos definidos por el responsable a cargo, considerando las características culturales y la preservación de la calidad del producto final.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.2 Conservar la estructura del viñedo y de la finca.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener la estructura geométrica del viñedo y cierres perimetrales asegurando correcta conducción de la planta y protegiendo la finca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utilizan los elementos de protección personal.</li> <li>Se aplican las consignas para reparar según orden de trabajo del día.</li> <li>Se solicita al encargado los materiales necesarios para la reparación requiriendo la cantidad y tipo de elementos necesarios según actividad derivada.</li> <li>Se recibe el material verificando que las cantidades y el estado del mismo concuerde con el trabajo a realizar.</li> <li>Se reemplaza y/o reparan las estacas, postes, tejidos alámbricos y alambres en mal estado en los cierres perimetrales de la finca y en la estructura del viñedo según las consignas establecidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos de la estructura del viñedo y de los cierres perimetrales de la finca reparados o reemplazados.</li> <li>Geometría correcta de cierres perimetrales y de la estructura del viñedo.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Manipulación de herramientas y elementos para reparar estacas, postes, alambres, etc.</li> <li>Técnicas de alambrado.</li> <li>Aplicación de criterios de higiene, seguridad personal y medioambiental.</li> <li>Comunicación: Interpretación de consignas orales o escritas referidas a cronogramas.</li> <li>Componentes de la estructura del viñedo y cierres perimetrales.</li> </ul>		
<b>Campo de aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Viñedos.</li> <li>•Viveros proveedores de vides.</li> <li>•Fincas frutihortícolas.</li> </ul>		

<b>Guías de evaluación</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Enumerar componentes de la estructura del viñedo y cierres perimetrales.</li><li>• Describir pasos de reemplazo o reparación de componentes. Recaudos.</li></ul>