

Norma de Competencia

Encargado de Viña

# Sector Vitivinícola



Corporación Vitivinícola Argentina



Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines



<b>DATOS GENERALES DE LA OCUPACION</b>	
<b>ENCARGADO DE VIÑA</b>	
<b>ÁREA DE COMPETENCIA:</b>	AGROINDUSTRIA
<b>SUB-ÁREA DE COMPETENCIA</b>	VITIVINICULTURA.
<b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>	ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA ELABORACIÓN DE VINOS, MOSTO, JUGO DE UVA:
<b>NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ley 14878 ley 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</li> </ul>	
<b>ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL</b>	
<p>El ENCARGADO DE VIÑA tendrá a su cargo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gestión de los recursos humanos de acuerdo a las tareas culturales del ciclo vitícola</li> <li>2. Funcionamiento y preservación de los recursos materiales de la finca</li> <li>3. Supervisión del desarrollo y conducción del recurso productivo.</li> </ol>	
<b>RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO</b>	
Trabaja bajo la supervisión de propietarios de la finca / responsable técnico según tipo del establecimiento, teniendo a su cargo la asignación y la supervisión de los obreros de viña.	
<b>COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	
Vigente en el sector a nivel nacional y provincial	

### **ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO**

- Organización y distribución de actividades y tareas al personal a su cargo.
- Control y acondicionamiento de equipos, herramientas y estructura de la finca
- Asegurar la conducción y desarrollo de la planta
- Mantener comunicación fluida con sus superiores y personal a su cargo.
- Capacitación continua a los obreros según tareas culturales en curso.
- Observar y hacer observar las normas de higiene y seguridad personal y ambientales.
- Asegurar el cumplimiento de las tareas diarias programadas.

<b>MAPA FUNCIONAL</b>	Encargado de viña
<b>Propósito clave:</b> Gestionar el cumplimiento de las tareas culturales del viñedo para obtener una producción adecuada en términos de volumen, calidad y capacidad instalada.	
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>	<b>ELEMENTOS DE COMPETENCIA</b>
<b>1. Gestionar los recursos humanos para la aplicación de las tareas culturales de la finca según cronograma de producción establecido.</b>	<p>1.1 Organizar las actividades de los trabajadores conforme plan de trabajo establecido.</p> <p>1.2 Capacitar al personal para el desarrollo de las tareas culturales considerando las normas de seguridad personal, de equipos y de medio ambiente.</p>
<b>2. Asegurar el funcionamiento de las instalaciones y equipos de la finca aplicando criterios de productividad, seguridad laboral, de equipos y medio-ambiente.</b>	<p>2.1 Supervisar el funcionamiento de maquinarias y equipos para la preservación de criterios de productividad, seguridad laboral, de equipos y medio-ambiente.</p> <p>2.2 Supervisar el estado y funcionamiento de los implementos, herramientas agrícolas, insumos y cierres perimetrales preservando su vida útil.</p>
<b>3. Controlar el desarrollo y la conducción de planta, asegurando la calidad del producto final.</b>	<p>3.1 Cuidar el desarrollo de la planta, considerando el volumen de producción y la calidad del producto derivado.</p> <p>3.2 Asegurar la conducción de la planta hasta la cosecha según la calidad exigida por el producto final.</p>

<b>Rol Ocupacional: ENCARGADO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 1. Gestionar los recursos humanos para la aplicación de las tareas culturales de la finca según cronograma de producción <b>establecido</b> .		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 1.1 Organizar las actividades de los trabajadores conforme plan de trabajo establecido.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar el personal permanente y alternativo según perfil establecido y el plan de trabajo asignado, considerando los antecedentes y la experiencia de los evidenciados por los trabajadores.</li> <li>• Distribuir y supervisar las actividades al equipo de trabajo considerando los objetivos a cumplimentar, el perfil de los trabajadores y las potencialidades demostradas en forma individual para la optimización del proceso de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se convoca y recluta a los postulantes manteniendo entrevistas personales.</li> <li>• Se indica los objetivos, acciones y productos esperados según plan de trabajo establecido.</li> <li>• Se organiza la actividad distribuyendo las órdenes de trabajo considerando las potencialidades individuales en relación con tareas a realizar.</li> <li>• Se supervisa la ejecución en tiempo y forma de las órdenes de trabajo por parte de los trabajadores motivándolos a cumplimentar el plan de trabajo</li> <li>• Se observa el desempeño del trabajador ingresado indicando ajustes en las formas de ejecución de las acciones.</li> <li>• Se distribuye las tareas conforme las potencialidades demostradas por los trabajadores a lo largo del proceso del trabajo.</li> <li>• Se reemplaza el personal ante ausencias y francos, asegurando la cumplimentación del plan de trabajo.</li> <li>• Se mantiene reuniones periódicas con los obreros acerca de tareas culturales realizadas o a realizarse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajadores seleccionados según el perfil establecido.</li> <li>• Tareas culturales organizadas y cumplimentadas en tiempo y forma según plan de trabajo establecido.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formas de organización del trabajo en la viña: organización de actividades, asignación de tareas, selección y supervisión del personal a lo largo del proceso de trabajo.</li> <li>• Ciclo cultural de todo el viñedo.</li> <li>• Aplicación de criterios vinculados a calidad y seguridad a lo largo del proceso</li> <li>• Comunicación: Lecto-escritura comprensiva. Interpretación de consignas orales. Consignas orales de mando. Manejo de personal y conducción.</li> <li>• Manejo de conflictos.</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 orden de trabajo. Enunciación de un plan de tareas referido a las formas a adoptar para el reclutamiento. Situación simulada de una entrevista de trabajo.</li><li>• Observación del proceso de asignación de tareas al equipo de trabajo. Se evaluará la precisión en las indicaciones y las formas de distribución de las tareas.</li><li>• Presentación oral de un problema frecuente en la jornada de trabajo. (Ej.: ausencia). El postulante deberá presentar posibles soluciones y las formas apropiadas de reasignación de las tareas.</li></ul>

<b>Rol Ocupacional: ENCARGADO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 1. Gestionar los recursos humanos para la aplicación de las tareas culturales de la finca según cronograma de producción establecido.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 1.2 Capacitar al personal para el desarrollo de las tareas culturales considerando las normas de seguridad personal, de equipos y de medio ambiente.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitar al personal en la realización de las tareas culturales y el uso racional de los recursos aplicando criterios de calidad, productividad, seguridad laboral y medio-ambiental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se presenta al personal la orden de trabajo especificando la forma de utilización y la descripción de sus componentes.</li> <li>• Se distribuye elementos de protección personal a los obreros, según la tarea cultural fundamentando su utilización.</li> <li>• Se describe y demuestra al personal las formas de realización de las tareas culturales especificando consignas y destacando los aspectos críticos asociados.</li> <li>• Se capacita al personal en el uso de máquinas, equipos y herramientas considerando la manipulación segura y los riesgos laborales y medioambientales asociados.</li> <li>• Se determina consignas referidas al mantenimiento operativo y acondicionamiento de los equipos y herramientas optimizando su vida útil y disponibilidad a lo largo del proceso.</li> <li>• Se describe y demuestra al tractorista sobre la manipulación de implementos y herramientas agrícolas evitando accidentes.</li> <li>• Se recomienda a obreros en proceso de poda el uso de guantes y antiparras.</li> <li>• Se describe y demuestra los usos y aplicaciones en el tratamiento de agroquímicos considerando la dosificación, formas de manipulación segura, los criterios de seguridad personal y ambiental a aplicar en el proceso de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reasignaciones de tareas.</li> <li>• Los obreros utilizan la indumentaria adecuada.</li> <li>• Orden de trabajo cumplida.</li> <li>• Los obreros aplican, manipulan herramientas de manera correcta.</li> </ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo cultural del viñedo.</li> <li>• Aplicación de criterios de calidad y seguridad laboral propios y de terceros.</li> <li>• Agroquímicos: tipos, usos, aplicaciones y medidas de precaución.</li> <li>• Herramientas, maquinarias, equipos e implementos agrícolas.</li> <li>• Conceptos básicos de mecánica. Tipos de combustible y lubricantes agrícolas: maquinarias y equipos.</li> <li>• Manejo de personal y conducción.</li> <li>• Comunicación oral y escrita: Interpretación, explicitación al personal de las órdenes de trabajo. Transferencia de consignas, enunciación y demostración de métodos, técnicas aplicada en las tareas culturales. Consignas referidas a las formas de manipulación de equipos, herramientas, insumos de trabajo y agroquímicos.</li> <li>• Aplicación y transferencia de criterios de seguridad laboral y medioambiental.</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>• Describir calendario agrícola con su correspondiente tarea cultural.</li> <li>• Enumerar y describir tipos de agroquímicos, insumos, implementos, herramientas y equipos agrícolas. Usos, aplicaciones y formas de manipulación. Precauciones.</li> <li>• Enumerar y describir elementos de protección de uso obligatorio para los obreros de viña. Describir por cada etapa del ciclo agrícola.</li> </ul>	

<b>Rol Ocupacional: ENCARGADO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Asegurar el funcionamiento de las instalaciones y equipos de la finca aplicando criterios de productividad, seguridad labora, de equipos y medio ambiente.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.1 Supervisar el funcionamiento de maquinarias y equipos para la preservación de criterios de productividad, seguridad laboral, de equipos y medio ambiente.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponer el mantenimiento preventivo y correctivo de maquinarias, equipos e implementos cumplimentando el plan de trabajo y ciclo agrícola establecidos para los mismos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se operativiza programa de mantenimiento de la finca asignando tareas.</li> <li>• Se supervisa al personal durante el mantenimiento correctivo o preventivo de: maquinarias, rodados, equipos, implementos y herramientas de trabajo: cincel, rastra, arado, sembradora de granos, pulverizadora, espolvoreadora, pre-podadora, pre-despampanadora, cosechadora mecánica, tractores, desorilladora, múltiple, equipo de riego, bomba, tanque australiano, teniendo en cuenta indicaciones de catálogos y planillas de horas máquina.</li> <li>• Se dispone el control de electrolito en baterías, estado de los filtros, nivel de aceites lubricantes, bomba de extracción de agua, nivel de combustible, etc., rellenando depósitos, reponiendo accesorios.</li> <li>• Se escucha sonidos del motor, percibe emanaciones de gases, etc. Aplicando las medidas correctivas según anomalía detectada.</li> <li>• Se cumplimenta en forma escrita el parte diario acerca del estado, desperfectos, roturas, correcciones y los mantenimientos efectuados o en vías de realización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa de mantenimiento de equipos e infraestructura de la finca.</li> <li>• Parte diario cumplimentado en forma clara, legible con información transferible a terceros.</li> <li>• Planilla de horas máquina de equipos, maquinarias, rodados y bomba de riego.</li> <li>• Maquinas y equipos operativos y disponibles para su utilización.</li> </ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de seguridad e higiene.</li> <li>• Maquinarias e implementos agrícolas. Uso y aplicaciones. Conceptos básicos de su mecánica.</li> <li>• Sistemas de medición. Medidas de peso, capacidad y volumen. Lectura de instrumentos de medición.</li> <li>• Ciclo cultural del viñedo.</li> <li>• Lectoescritura comprensiva. Interpretación y explicitación de consignas escritas (Cronogramas/Partes). Interpretación y transmisión de consignas orales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detección de anomalías en máquinas equipos y herramientas. Diferencias, sonoras, visuales.</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>• Describir calendario agrícola con su correspondiente tarea cultural.</li> <li>• Enumerar desperfectos más frecuentes en máquinas, equipos y rodados agrícolas.</li> <li>• Interpretar instrumentos de medición.</li> <li>• Enumerar implementos agrícolas. Usos y aplicaciones.</li> <li>• Interpretación de manuales de equipos y máquinas agrícolas.</li> </ul>	

<b>Rol Ocupacional: ENCARGADO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Asegurar el funcionamiento de las instalaciones y equipos de la finca aplicando criterios de productividad, seguridad labora, de equipos y medio ambiente		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.2. Supervisar el acondicionamiento de los implementos, herramientas agrícolas, insumos y cierres perimetrales para optimizar su uso y estado previniendo desperdicios y accidentes		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar la correcta aplicación y manipulación de implementos, insumos y herramientas adecuadas para la tarea dispuesta</li> <li>• Disponer el reemplazo y/o reparación de postes, tejidos alámbricos y alambres en mal estado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se informa reiteradamente a los obreros sobre usos, cuidados y aplicaciones de implementos y herramientas agrícolas.</li> <li>• Se recomienda a obreros acerca de manipulación de insumos, teniendo en cuenta precauciones y evitando desperdicios.</li> <li>• Se asigna implementos y herramientas a obreros según orden de trabajo prevista.</li> <li>• Se observa el desarrollo de las tareas culturales en ejecución.</li> <li>• Se recorre y observa periódicamente los límites de la propiedad observando su estado de conservación.</li> <li>• Se ordena a los obreros el cambio de postes, tejidos alámbricos y alambres en mal estado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herramientas e implementos en buen estado de conservación.</li> <li>• Orden de trabajo diaria cumplida.</li> <li>• Bajo índice de accidentes.</li> <li>• Stock disponible sin merma.</li> <li>• Cierre perimetral en buen estado.</li> </ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de higiene y seguridad.</li> <li>• Usos, aplicaciones, grados de toxicidad, dosificación, cuidados, simbología y cromaticidad de insumos, herramientas e implementos agrícolas.</li> <li>• Maquinarias e implementos agrícolas. Uso y aplicaciones. Conceptos básicos de su mecánica.</li> <li>• Maquinarias e implementos agrícolas. Uso y aplicaciones. Conceptos básicos de su mecánica.</li> <li>• Interpretación de consignas orales y escritas.</li> <li>• Ciclo cultural del viñedo.</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>• Confección de una planilla de inventario de herramientas, implementos e consignando campos correspondientes: saldo inicial, entradas, salidas, saldo final, fecha, vencimiento, etc.</li> <li>• Identificación mediante láminas estado de implementos y herramientas agrícolas.</li> <li>• Enumerar herramientas, implementos e insumos de uso y aplicación habituales en el laboreo de la viña.</li> <li>• Distinción mediante fotos o láminas estado de conservación de cierres perimetrales y de la estructura del viñedo: alineación, protección de la finca, etc.</li> <li>• Enumerar componentes de la estructura del viñedo y cierres perimetrales.</li> <li>• Describir consecuencias de accidentes con el manipuleo de herramientas y agroquímicos.</li> </ul>	

<b>Rol Ocupacional: ENCARGADO DE VIÑA</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 3. Controlar el desarrollo y la conducción de la planta, asegurando la calidad del producto final.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 3.1. Cuidar el desarrollo de la planta, considerando el volumen de producción y/o la calidad del producto.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar la correcta conducción del agua, según sistema o método disponible, evitando desperdicios y obstrucciones.</li> <li>• Supervisar la correcta aplicación y manipulación de agroquímicos, previniendo los riesgos personales, la contaminación ambiental y el desperdicio de los insumos.</li> <li>• Supervisar el correcto mantenimiento del suelo y las plantas considerando la aplicación de controles visuales, la detección de enfermedades frecuentes, la roturación del suelo y la periodicidad en la implementación de acciones de limpieza.</li> <li>• Administrar los insumos garantizando el uso racional de los mismos y la disponibilidad de stock mínimo a lo largo del proceso de trabajo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se inspecciona los cupos de riego, disponiendo y coordinando la limpieza periódica de los mismos.</li> <li>• Se asiste a las reuniones de regantes asegurando los turnos asignados.</li> <li>• Se inspeccionan los componentes del sistema de conducción del agua, verificando la ausencia de enlagueamiento y de sequedad de los surcos con posterioridad al riego.</li> <li>• Se comprueba y/o dispone la corrección de la posición de tapones en cabecera de surcos, en tiempo y forma.</li> <li>• Se dispone la limpieza de los depósitos de agua periódicamente para evitar la acumulación de lama.</li> <li>• Se controla la dosificación de agroquímicos en los tanques de los implementos.</li> <li>• Se suministra agroquímicos y provee de elementos de protección personal al personal a su cargo.</li> <li>• Se realiza controles visuales del viñedo durante y después del tratamiento, verificando la correcta aplicación.</li> <li>• Se suspende el tratamiento de agroquímicos ante acontecimientos climáticos adversos.</li> <li>• Se verifica el empobrecimiento del suelo y la presencia de enfermedades en las plantas (oídios o quintal, peronóspora y botritis) aplicando controles visuales.</li> <li>• Se controla el desorillado de los surcos, disponiendo su corrección con herramientas manuales.</li> <li>• Se controla el sembrado de verdeos, verificando su esparcimiento uniforme.</li> <li>• Se dispone la limpieza del suelo, evitando su empobrecimiento ante la presencia de malezas y residuos de poda.</li> <li>• Se dispone la roturación del suelo controlando el arado y rastreado, permitiendo mayor permeabilidad del riego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correcto taponamiento de surcos (cabecera).</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> <li>• Sembrado de verdeos y abonos esparcidos uniformemente en el suelo.</li> <li>• Suelo y alambres limpios y conservados.</li> <li>• Stock de insumos mínimo existente en depósito.</li> <li>• Parvas de malezas y de residuos retirados de la viña.</li> <li>• Tierra arada.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se protege la estructura del viñedo, controlando el tironeo de restos de poda enredadas en los alambres.</li> <li>• Se registra en las planillas de solicitud de stock, la cantidad y calidad de insumos necesarios para las actividades, previniendo faltantes y garantizando la consecución efectiva de las acciones.</li> </ul>	
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de higiene y seguridad. Detectar empobrecimiento del suelo y principales enfermedades en la planta: oídios o quintal, peronóspora y botritis (características, diferencias formas de detección y prevención.).</li> <li>• Tipos de viñedo. Variedades de vid.</li> <li>• Agroquímicos: tipos, usos, aplicaciones, dosificación, precauciones, toxicidad, simbología de riesgos y cromaticidad.</li> <li>• Sistema de conducción del agua y mantenimiento.</li> <li>• Sembrado de verdeos (vicias, centeno y cebada).</li> <li>• Reglamento para regantes del Departamento General de Irrigación.</li> <li>• Tratamiento del suelo: nutrientes, factores de empobrecimiento.</li> <li>• Manejo de stock.</li> <li>• Ciclo cultural del viñedo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tableros de instalaciones eléctricas.</li> <li>• Ubicación de centros de primeros auxilios y centros de salud. Seccionales policiales más próximas.</li> <li>• Tipos de suelo.</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**

- Distinguir mediante fotos o láminas las principales enfermedades de la vid, describiendo en cada caso sus características y prevención.
- De un catálogo, reconocer agroquímicos vitícolas indicando usos, aplicaciones y dosis.
- Distinguir mediante láminas o fotos los distintos sistemas de riego, describiendo ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Describir calendario agrícola del viñedo, enumerando las tareas culturales correspondientes a cada etapa.
- Reconocer mediante fotografías o catálogos variedades de uva
- Describir las funciones del inspector de cauce y del tomero del Departamento General de Irrigación enumerando derechos y obligaciones de los regantes.