

PERFIL COMPETENCIA JEFE(A) DE CUADRILLAS AGRÍCOLAS

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL JEFE(A) DE CUADRILLAS AGRÍCOLAS

Nombre Perfil: JEFE(A) DE CUADRILLAS AGRÍCOLAS

Código: P-0120-6114-001-V03

Modalidad de certificación: Completa

Nivel cualificación: 2

Fecha vigencia: 31/12/2023

Estado Actual: Vigente

Otros nombres

ASISTENTE DE SUPERVISOR; MONITOR(A) DE CUADRILLA; JEFE(A) DE SECTOR; SUPERVISOR(A) AGRÍCOLA

Requisitos

NO REQUIERE.

Propósito

CONTROLAR LABORES E INFORMACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS AGRÍCOLAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Ámbito ocupacional

PERFIL RELEVANTE PARA AQUELLAS PERSONAS QUE DESARROLLAN SUS FUNCIONES EN INDUSTRIAS DEL RUBRO AGRÍCOLA, EN EMPRESAS PRIVADAS, GRANDES, MEDIANAS Y PEQUEÑAS, RELACIONADAS CON EL SECTOR AGRÍCOLA Y GANADERO. DESARROLLA SU ACTIVIDAD EN TURNOS DIURNOS, PUDIENDO TRABAJAR LOS FINES DE SEMANA SI ASÍ FUESE REQUERIDO. GENERALMENTE ESTA LABOR SE REALIZA AL AIRE LIBRE Y EN LUGARES QUE NO NECESARIAMENTE SE ENCUENTRAN EN ZONAS DE FÁCIL ACCESO O CERCANOS A CIUDADES.

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
AGRÍCOLA Y GANADERO	FRUTICULTURA	NO DEFINIDA

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-0120-6114-003-V01	REALIZAR LA SUPERVISIÓN DE LABORES AGRÍCOLAS DE ACUERDO CON PAUTAS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
U-0120-6114-004-V01	ORGANIZAR LA INFORMACIÓN DE LA CUADRILLA A CARGO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: REALIZAR LA SUPERVISIÓN DE LABORES AGRÍCOLAS DE ACUERDO CON PAUTAS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código: U-0120-6114-003-V01

Código CIU: 0120

Código CIUO: 6114

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LAS LABORES DE LA JORNADA SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

1. La planificación de la jornada es revisada según programa de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normativa de seguridad y salud en el trabajo.
2. La pauta de trabajo es verificada de acuerdo con parámetros de calidad, protocolos de inocuidad alimentaria y normativa de seguridad y salud en el trabajo.
3. La disponibilidad de elementos de protección personal es revisada según número de trabajadores de la cuadrilla y normativa de seguridad y salud en el trabajo.
4. Las herramientas requeridas son chequeadas según estado de mantención, normas seguridad y salud en el trabajo y protocolos de inocuidad alimentaria.

2.- INSTRUIR LA PAUTA DE TRABAJO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

1. Las instrucciones de las labores son explicadas de acuerdo con especificaciones técnicas, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. Las prácticas de higiene y seguridad son impartidas de acuerdo con programa de trabajo y protocolos de inocuidad alimentaria.
3. El protocolo de uso de los elementos de protección personal es comunicado de acuerdo con las normas de seguridad y salud en el trabajo y según técnicas de comunicación efectiva.
4. La cuadrilla de trabajo es distribuida de acuerdo con programa y normas de seguridad y salud en el trabajo.

3.- VERIFICAR CUMPLIMIENTO DE LA PAUTA DE TRABAJO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

1. Las labores de la cuadrilla son controladas de acuerdo con especificaciones técnicas, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. Los resultados de las labores de la cuadrilla son revisados de acuerdo con especificaciones técnicas y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. Las desviaciones de calidad en las labores de la cuadrilla son retroalimentadas de acuerdo con especificaciones técnicas y normas de seguridad y salud en el trabajo.
4. El uso de elementos de protección personal de la cuadrilla es controlado de acuerdo con las normas de seguridad y salud en el trabajo y protocolos de inocuidad alimentaria.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS

1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
2. LEE Y COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ESCRITOS
3. SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
2.- CONDUCTA SEGURA Y AUTOCAUIDADO. DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.	1. ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO 2. RESPETA NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN EL DESARROLLO DE SU TRABAJO COTIDIANO 3. SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO 4. SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO
3.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y UTILIZA FUENTES DE INFORMACIÓN PARA IMPLEMENTAR ACCIONES PARA SU RESOLUCIÓN	1. BUSCA Y SELECCIONA INFORMACIÓN PERTINENTE PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 2. IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y SUS POSIBLES CAUSAS 3. IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- MATEMÁTICAS BÁSICAS. - CAPACIDAD PARA EXPRESARSE DE MANERA ORAL Y ESCRITA.	- MANEJO DE INSUMOS Y HERRAMIENTAS USADAS EN LABORES AGRÍCOLAS. - NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A LAS LABORES AGRÍCOLAS. - NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO APLICADAS A LAS LABORES AGRÍCOLAS. - NORMAS Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA APLICADAS A LAS LABORES AGRÍCOLAS. - PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD APLICADOS A LA PRODUCCIÓN. TIPOS DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL. - TÉCNICAS BÁSICAS DE ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL TRABAJO DE LABORES AGRÍCOLAS. - TÉCNICAS DE SUPERVISIÓN DE LABORES AGRÍCOLAS. - TIPOS DE PAUTAS DE TRABAJO EN LABORES AGRÍCOLAS. - PROPÓSITO GENERAL DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y SUS ETAPAS. - TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EFECTIVA PARA LA ENTREGA Y CONTROL DE PAUTAS DE TRABAJO. IMPORTANCIA DE LA RETROALIMENTACIÓN A LOS TRABAJADORES A CARGO.

Nombre UCL: ORGANIZAR LA INFORMACIÓN DE LA CUADRILLA A CARGO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código: U-0120-6114-004-V01

Código CIU: 0120

Código CIUO: 6114

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- REALIZAR CONTROL DEL RENDIMIENTO DEL PERSONAL A CARGO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

1. Los rendimientos de los trabajadores son revisados de acuerdo con programa de trabajo y de producción.
2. Las labores son supervisadas de acuerdo con instrucciones de trabajo, especificaciones técnicas y normativa de seguridad y salud en el trabajo.
3. La finalización de las labores es verificado de acuerdo con programa de trabajo y normativa de seguridad y salud en el trabajo.

2.- MANTENER ACTUALIZADA LA INFORMACIÓN DE LAS LABORES DE LA CUADRILLA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

1. El resultado de las actividades en terreno es registrado de acuerdo con programa de trabajo y procedimientos de trazabilidad.
2. Los registros de seguridad e inocuidad alimentaria son completados según programa de trabajo, protocolos de trazabilidad y normativa vigente.
3. Los resultados de las labores son informados a superiores directos de acuerdo con programa de trabajo y procedimientos de comunicación.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS

1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
2. LEE Y COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ESCRITOS
3. SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

2.- CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO. DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.

1. ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO
2. RESPETA NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN EL DESARROLLO DE SU TRABAJO COTIDIANO
3. SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO
4. SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

3.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y UTILIZA FUENTES DE INFORMACIÓN PARA IMPLEMENTAR ACCIONES PARA SU RESOLUCIÓN

1. BUSCA Y SELECCIONA INFORMACIÓN PERTINENTE PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
2. IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y SUS POSIBLES CAUSAS
3. IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- MATEMÁTICAS BÁSICAS
- CAPACIDAD PARA EXPRESARSE DE MANERA ORAL Y ESCRITA.

- CARACTERÍSTICAS DE LOS OBJETIVOS PRODUCTIVOS EN LAS LABORES AGRÍCOLAS.

- PRINCIPALES REGISTROS DE LABORES AGRÍCOLAS Y

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- PROCESOS USADOS PARA CONTROL DE PERSONAL.
-
- PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD APLICADOS A PROCESOS PRODUCTIVOS.
-
- PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO VINCULADOS AL REGISTRO DEL PERSONAL.
-
- RENDIMIENTO DEL PERSONAL DE TERRENO SEGÚN LABORES Y PROCESOS.
-
- TÉCNICAS DE SUPERVISIÓN DE LABORES.
- PROPÓSITO GENERAL DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y SUS ETAPAS.