

PERFIL COMPETENCIA JEFE DE CUADRILLA

FECHA DE EMISIÓN: 03/04/2018 17:39

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL JEFE DE CUADRILLA

Sector: AGRÍCOLA Y GANADERO
Subsector: FRUTICULTURA
Código: P-0120-6114-001-V02
Vigencia: 31/12/2020

Sector: AGRÍCOLA Y GANADERO	Subsector: FRUTICULTURA	Código: P-0120-6114-001-V02	EstadoActual: Vigente
Nombre perfil : JEFE DE CUADRILLA			
Fecha de vigencia: 31/12/2020			

Propósito

Ejecutar las funciones de instruir, supervisar, controlar y dirigir las faenas de poda, raleo, manejo de follaje y cosecha de fruta en huertos frutales.

Área Ocupacional : N/A

Codigo:	Unidades de competencia	Descripción
U-0100-6113-003-V03	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	
U-0120-6114-001-V02	INSTRUIR LABORES AGRÍCOLAS EN TERRENO	
U-0120-6114-002-V02	CONTROLAR LABORES AGRÍCOLAS EN TERRENO	

Contextos de Competencia

Condiciones y situaciones:	Herramientas, equipos y materiales:	Evidencias		
		de Producto	Directas de Desempeño	Indirectas
<ul style="list-style-type: none"> • En el huerto y cuartel. • Explicando y ejemplificando pautas de cosecha, poda, raleo o labores de manejo de follaje. • Asignando sectores e hileras dentro del huerto. • Supervisando personal en diferentes faenas. • Orientado al personal durante las diferentes labores. • Elaborando registros. • Registrando resultados diarios de faenas. • Comunicando eventualidades por radio, celular o personalmente al supervisor. • Trasladando implementos y/o materiales. • Observando los resultados de la labor respectiva. • Tomando acciones correctivas ante situaciones que requieran de rápida solución. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recipientes de cosecha. • Baldes. • Correas. • Pisos. • Atriles. • Escaleras. • Bandejas. • Tijeras de cosecha. • Calibres. • Garzas. • Capachos. • Tijeras de podar. • Tijerones. • Serruchos. • Amarras. • Pintura de poda, brochas. • Alambres. • Combos, chuzos. • Palas. • Antiparras • Guantes. • Radiotransmisor • Celular. • Planillas de registros. • Lápices. • Botiquín. • Ropa de trabajo (Ej.: gorro, cotona, zapatos, pantalón largo, etc.). • Artículos de higiene (Ej.: jabón desinfectante, toallas de papel). • Factor de Protección Solar. • Cuaderno, materiales de escritorio • Medio de transporte (bicicleta, moto, cuádrimoto, camioneta, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Registro de productividad por jornada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Observaciones que consideren las labores de supervisión de labores agrícolas, instruyendo, controlando y verificando las labores agrícolas, junto con elaboración de registros. • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulación de habilidades y conocimientos • Fotografías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Autoevaluación. • Evaluación de Jefe directo. • Registro de productividad por jornada. • Registro de accidentabilidad en el trabajo. • Registro de planilla de control de calidad. • Currículum vitae. • Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita. • Cartas de experiencia laboral. • Charlas de inducción.

Lista Unidades de Competencia

Nombre UCL: CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD		
Código UCL: U-0100-6113-003-V03		
Fecha de Vigencia: 31/12/2020	Estado Actual: Vigente	
Actividades clave		
<p>1.- Cumplir normas de higiene según los procedimientos de la empresa.</p>	<p>Crterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las inducciones programadas sobre normas de higiene son cumplidas regularmente. 2. La ropa de trabajo es reunida y usada en forma acorde a la labor. 3. La presentación personal es mantenida en forma acorde al trabajo desempeñado. 4. Las pertenencias cuyo ingreso este prohibido son almacenadas en los lugares o espacios asignados por la empresa. 5. Los requerimientos de diferente indumentaria para acceder a otras secciones de la empresa son respetadas. 6. Las conductas de higiene solicitadas por el área de trabajo son respetadas. 7. La existencia de enfermedades infecto contagiosas son comunicadas. 	

Nombre UCL: CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD		
Código UCL: U-0100-6113-003-V03		
Fecha de Vigencia: 31/12/2020	Estado Actual: Vigente	
Actividades clave		
2.- Cumplir normas de seguridad según los procedimientos de la empresa.	Criterios de Desempeño: 1. Las indicaciones para ingresar y salir del puesto de trabajo son seguidas en forma segura. 2. La señalética instalada en el lugar de trabajo es respetada y comprendida. 3. En caso de emergencia, actúa adecuadamente. 4. La conducta apropiada es mantenida durante toda la jornada. 5. Las retroalimentaciones por temas de higiene y seguridad entregadas por el jefe directo son atendidas de acuerdo a la función realizada. 6. La circulación por las áreas demarcadas son seguidas y respetadas 7. La manipulación de los elementos de trabajo son utilizados con seguridad y precaución	

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
Orientación al autocuidado y orden	<ul style="list-style-type: none"> • Es la manera en que prepara la jornada, revisando que los insumos y materiales a utilizar se encuentren en condiciones operativas. • Es la forma en que asiste responsablemente a las instancias de inducción o capacitación de normas de higiene y seguridad programadas por la empresa. • Es la manera en que informa oportuna y responsablemente a su superior situaciones asociadas al cumplimiento de las normas de higiene y seguridad. • Es la manera en que reúne adecuada y cuidadosamente su ropa de trabajo. • Es la manera en que utiliza su uniforme completo durante su jornada de trabajo. • Es la manera en que se preocupa constantemente de mantener una buena presentación personal acorde a la labor que desempeña • Es la manera en que solicita oportuna y responsablemente el equipamiento necesario para poder hacer ingreso a secciones ajenas a la que habitualmente trabaja. • Es la manera en que se preocupa diaria y responsablemente de mantener su aseo y presentación personal durante toda la jornada laboral. • Es la manera en que se mantiene constantemente las conductas de limpieza en el lugar de trabajo. • Es la forma en que usa correctamente el uniforme de trabajo, en distintas situaciones. • Es la manera en que comunica rápida y responsablemente las enfermedades o heridas. • Es la manera y forma con que circula y transita por las áreas demarcadas para tal efecto. • Es la manera segura y precavida como se desenvuelve en su puesto de trabajo. • Es la forma como manipula los implementos y maquinarias asociadas a su labor. • Es la manera segura como ingresa y sale de su puesto de trabajo diariamente • Es la manera como evita situaciones de riesgo en su jornada laboral.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Conocimientos básicos necesarios para realizar la competencia:

- Saber leer y escribir.

Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia:

- Uso correcto de los productos de higiene y desinfección.
- Conoce avisos o señaléticas.
- Conoce procedimientos de la empresa en relación a exigencias de higiene y seguridad.
- Procedimientos a seguir en caso de emergencia.
- Principios básicos de primeros auxilios.
- Normas y equipos de Prevención de riesgos.
- Principios de higiene personal y prevención de accidentes.

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Para demostrar la competencia en la unidad se recomienda realizar la observación en conjunto con la unidad técnica asociada con el objeto de identificar de que forma logra realizar la función técnica cumpliendo con la normativa de higiene y seguridad exigidas de acuerdo a los procedimientos de la empresa.
- El no cumplimiento de la unidad obligatoria significará el estado de aún no competencia en el perfil evaluado, la unidad es genérica y puede ser usada tanto para funciones en huerto frutal, viñas, planta de proceso, bodegas, área de envasado, ya que lo que varía son las distintas exigencias y no los procedimientos.

Para la evaluación simulada

- El lugar donde se realizará la función debe contar con la infraestructura necesaria para poder desarrollar todos los criterios de evaluación indicados en la unidad de competencia y representar claramente una situación real de trabajo, no aplicando para este punto una evaluación entregando ejemplos o poniendo al trabajador en situaciones ficticias, la simulación debe ser realizada en un lugar donde se represente una situación real en el contexto del perfil ocupacional.

Nombre UCL: INSTRUIR LABORES AGRÍCOLAS EN TERRENO

Código UCL: U-0120-6114-001-V02

Fecha de Vigencia: 31/12/2020

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Entregar instrucciones de las labores agrícolas de acuerdo a los procedimientos de la empresa.

Criterios de Desempeño:

1. La presentación e higiene personal es mantenida.
2. Las instrucciones del superior y parámetros técnicos son recibidos.
3. Las instrucciones para las labores agrícolas son entregadas según instrucciones del superior.
4. Los sectores a trabajar son asignados según las instrucciones del superior.

2.- Orientar en prácticas de higiene y seguridad de acuerdo a los procedimientos de la empresa.

Criterios de Desempeño:

1. Los implementos de seguridad son utilizados según las especificaciones del jefe directo.
2. Las prácticas de higiene y seguridad en el huerto son impartidas y cumplidas según las buenas prácticas agrícolas y normativa vigente.
3. Las instrucciones y recomendaciones con respecto al uso de implementos son impartidas y controladas según normas de seguridad.
4. Las buenas prácticas y el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad son controladas según los estándares definidos por las buenas prácticas agrícolas.
5. La información pertinente a la jornada es registrada según las normas de seguridad.

Competencias Conductuales

Nombre de la Competencia

Indicadores de Conducta

Liderazgo.

- Es la manera en que el Jefe de cuadrilla maneja al grupo de trabajadores a cargo.
- Es la forma como motiva a sus dirigidos para realizar las labores encomendadas.
- Es la manera en que orienta al personal en las buenas prácticas y ordena que éstas se cumplan, predicando con el ejemplo.

Comunicación efectiva.

- Es la manera en que imparte las instrucciones de forma práctica y sencilla, pregunta si fueron entendidas y refuerza si existen dudas asegurándose que todo el personal tenga la información clara.
- Es la manera en que los trabajadores nuevos y/o que requieran necesidades de información, son guiados y orientados según los procedimientos de la empresa.

Orientación a la calidad.

- Es la manera en que asigna labores al personal según capacidades de éstos, tipo de labor, priorizando el cumplimiento del plan de trabajo.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos.

- Lectura, comprensión y escritura.
- Matemáticas básicas.

Técnicos.

- Calcula rendimientos por trabajador, jornada, variedad y especie.
- Conoce usos de implementos en labores agrícolas (Ej.: escaleras, pisos, tijeras, serruchos, amarras, bancas, recipiente de cosecha, baldes, garzas).
- Sabe identificar variedades de las principales frutas de exportación o agroindustria (uva de mesa, paltas, pomáceas, carozos, cítricos, berries, kiwis, olivos, etc.).
- Identifica y reconoce daños, defectos de calidad y condición en uva de mesa, paltas, pomáceas, carozos, cítricos, berries, kiwis y/o olivos de exportación

- o agroindustria (tales como: color, calibre, machucones, heridas abiertas, daño de insectos, etc.).
- Conoce técnicas de cosecha, raleo, poda, manejo de follaje y estructuras de las principales frutas de exportación o agroindustria (uva de mesa, paltas, pomáceas, carozos, cítricos, berries, kiwis, olivos, etc.).
- Conoce estructura organizacional de la empresa.
- Propósitos del uso de equipos de protección personal.
- Interpreta avisos o señaléticas.
- Buenas prácticas agrícolas.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Normas de higiene (tales como: uñas cortas, no comer y fumar en el huerto, lavado de manos, uso de baños, etc.).
- Normas de seguridad (tales como: prohibición de ingreso a sectores con bandera roja, conocer los caminos habilitados para transitar, etc.).
- Leyes laborales básicas.
- Conoce procedimientos de registro, mantención y actualización de la información del turno.
- Conoce experiencia y antigüedad laboral de los trabajadores a su cargo.

Habilidades

- N/A

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS	
Para la evaluación en situación real de trabajo	Para la evaluación simulada
<ul style="list-style-type: none"> • Para demostrar la competencia en la unidad se recomienda realizar la observación del Jefe de cuadrilla dando instrucciones, asignando tareas al personal, orientando y practicando con el ejemplo las normas de higiene y seguridad de la empresa. • Muy importante será que el evaluador refleje la manera en que se comunica con el personal a cargo y superiores, el liderazgo que ejerce ante sus colaboradores y la orientación al logro que debe tener para cumplir con las metas productivas establecidas por la empresa en las condiciones y con los recursos que se le asignan. 	<ul style="list-style-type: none"> • En el caso de realizar una evaluación simulada podría el candidato impartir instrucciones de alguna labor a realizar ejemplificando la forma correcta de hacer, además de hacer un recorrido por el personal impartiendo y orientando en las normas de higiene y seguridad que todos deben cumplir. • El lugar donde se realizará la función debe contar con la infraestructura necesaria para poder desarrollar todos los criterios de evaluación indicados en la unidad de competencia y representar claramente una situación real de trabajo, no aplicando para este punto una evaluación entregando ejemplos o poniendo al trabajador en situaciones ficticias, la simulación debe ser realizada en un lugar donde se represente una situación real en el contexto del perfil ocupacional.
<p align="center">Nombre UCL: CONTROLAR LABORES AGRÍCOLAS EN TERRENO Código UCL: U-0120-6114-002-V02</p>	
<p>Fecha de Vigencia: 31/12/2020</p>	<p>Estado Actual: Vigente</p>
<p align="center">Actividades clave</p>	
<p>1.- Verificar rendimientos y calidad de los trabajos de acuerdo a los procedimientos de la empresa.</p>	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación e higiene personal y la limpieza del lugar de trabajo es mantenida. 2. Los implementos de seguridad son utilizados según especificaciones. 3. Los rendimientos históricos son manejados según la información disponible. 4. Las labores agrícolas son supervisadas por el jefe directo. 5. Los rendimientos de los trabajadores son controlados por el jefe directo. 6. Los cambios en las pautas de trabajo son comunicados de acuerdo a la instrucción del superior. 7. Los resultados de los trabajos son revisados según las instrucciones del superior. 8. Las deficiencias en las labores son corregidas por el jefe directo. 9. La limpieza del lugar de trabajo es verificada por el jefe directo.
<p>2.- Registrar los resultados de los trabajos de acuerdo a los procedimientos de la empresa.</p>	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La información es registrada, revisada y cuadrada en la planilla respectiva. 2. La información acontecida en su jornada es entregada a quien corresponda.
<p>3.- Supervisar la mantención de los servicios higiénicos de acuerdo a los procedimientos de la empresa.</p>	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El correcto funcionamiento y aprovisionamiento de los servicios higiénicos en el huerto se verifica. 2. La ubicación de los servicios higiénicos, es controlado. 3. La correcta mantención y uso de los servicios higiénicos es supervisado por el jefe directo.

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
Liderazgo.	<ul style="list-style-type: none"> • Es la manera en que el Jefe de cuadrilla maneja al grupo de trabajadores a cargo y estos son motivados para cumplir con los rendimientos productivos de las labores encomendadas. • Es la manera en que controla las labores y corrige de manera personalizada a cada trabajador cuando es necesario, para esto efectúa ejemplificaciones para asegurar la comprensión de la instrucción y el éxito de la labor. • Es la manera en que resuelve las inquietudes del personal a cargo en forma clara y concisa • Es la manera en que compara y evalúa permanentemente al personal bajo su responsabilidad
Comunicación efectiva.	<ul style="list-style-type: none"> • Es la manera en que utiliza un lenguaje simple y claro con los trabajadores a cargo, efectuando retroalimentaciones con ellos con el objetivo de asegurarse que las instrucciones que entrega sean comprendidas y las labores se realicen de acuerdo a lo establecido. • Es la manera en que mantiene un trato y diálogo permanente y cortés con sus trabajadores en pos de lograr los objetivos. • Es la manera en que verifica las situaciones laborales y personales del personal para un buen desempeño del trabajo asignado. • Es la manera en que siempre está atento a las consultas e inquietudes del personal a cargo. • Es la manera en que se asegura que el personal esté en sus puestos de trabajo y realice los trabajos asignados.
Orientación a la calidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Es la manera en que maneja en forma ordenada, clara, y limpia las planillas y los registros diarios y semanales de su trabajo, por ejemplo mediante planillas y/o bitácoras de la empresa. • Es la manera en que chequea y cuadra la información registrada en las planillas de resultados de los trabajos efectuados por la cuadrilla a cargo. • Es la manera en que entrega a quien corresponda los resultados o avances de labores realizadas por la cuadrilla a cargo. • Es la manera en que siempre solicita que los servicios higiénicos sean limpiados para garantizar que estén disponibles de manera adecuada para el personal a cargo y no afecte al desempeño de sus labores. . • Es la manera en que decide las acciones propias de sus funciones velando para el cumplimiento del plan de producción diseñado. • Es la manera en que se preocupa de conocer y manejar estadísticas propias de su área de acción.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos.

- Lectura y comprensión escrita.
- Matemáticas básicas

Técnicos.

- Propósitos del uso de equipos de protección personal.
- Buenas Prácticas Agrícolas.
- Normas de higiene (tales como: uñas cortas, no comer y fumar en el huerto, lavado de manos, uso de baños)
- Normas de seguridad (tales como: prohibición de ingreso a sectores con bandera roja, conocer los caminos habilitados para transitar, etc.)
- Interpreta avisos o señaléticas.
- Leyes laborales básicas.
- Principios básicos de primeros auxilios.
- Sabe explicar instructivos.
- Conoce procedimientos de registro, mantención y actualización de la información del turno.
- Conoce experiencia y antigüedad laboral de los trabajadores a su cargo.
- Calcula rendimientos por trabajador, jornada, variedad y especie.
- Conoce usos de implementos en labores agrícolas (ej: escaleras, pisos, tijeras, serruchos, recipiente de cosecha, garzas, baldes, clamshells, atriles, etc.).
- Conoce variedades de las principales frutas de exportación y agroindustria (uva de mesa, carozos, pomáceas, paltas, cítricos, berries, kiwis, olivos, etc).
- Conoce la estructura organizacional de la empresa.
- Identifica y reconoce daños, defectos de calidad y condición en la fruta (tales como: color, calibre, machucones, heridas abiertas, daño de insectos, etc).
- Normas de calidad y condición para fruta fresca de exportación o agroindustrial (para uva de mesa, pomáceas, carozos, paltas, berries, cítricos, olivos, etc).
- Técnicas y herramientas de administración de información.

Habilidades

- N/A

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Para demostrar la competencia en la unidad se recomienda realizar la observación del Jefe de cuadrilla controlando las labores asignadas al personal a cargo, y chequeando la calidad de éstas, debe registrar la información y/o cuadrar las planillas de registro con los rendimientos de la cuadrilla y a su vez garantizar la disponibilidad de servicios higiénicos para el personal a cargo.
- El evaluador deberá reflejar la manera en que el candidato se comunica con el personal a cargo y superiores, el liderazgo que ejerce ante sus colaboradores y la organización que debe tener para cumplir con las metas productivas establecidas por la empresa.

Para la evaluación simulada

- En el caso de realizar una evaluación simulada podría el candidato realizar supervisión de trabajos y tareas asignadas y corregir deficiencias encontradas ejemplificando la forma correcta de hacer.
- Se podrá realizar una reunión con su personal a cargo para observar como imparte las instrucciones.
- El lugar donde se realizará la función debe contar con la infraestructura necesaria para poder desarrollar todos los criterios de evaluación indicados en la unidad de competencia y representar claramente una situación real de trabajo, no aplicando para este punto una evaluación entregando ejemplos o poniendo al trabajador en situaciones ficticias, la simulación debe ser realizada en un lugar donde se represente una situación real en el contexto del perfil ocupacional.