Conocer
Normalización · Certificación Competencias Laborales

NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL

I.- Datos Generales

Código:	Título:
NURUR002.01	Cosecha de hortalizas

Propósito de la Norma Técnica de Competencia Laboral:

Servir como referente para la evaluación de las personas que se desempeñan como jornaleros agrícolas ejecutando acciones de preparación de implementos y el lugar de trabajo y recolección de hortalizas.
Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en NTCL.

Comité de Normalización de Competencia Laboral que la desarrolló:

Sector Rural (Agropecuario, Pesquero, Forestal, Ambiental y de Alimentación)

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el D.O.F:
16/12/2008	06/02/2009

Nivel de competencia:

Uno

Desempeña actividades programadas, rutinarias y predecibles.
Depende de instrucciones y decisiones superiores.

Ocupaciones relacionadas con esta NTCL de acuerdo con el Sistema de Información del Catálogo Nacional de Ocupaciones (SICNO):

Módulo Ocupacional	Clave del Módulo
Trabajadores agrícolas	0111-02

Ocupaciones:	Código:
Horticultor	0111-02-07
Jornalero Agrícola	0111-02-08
Peón Agrícola	0111-02-09
Recolector de Cosechas	0111-02-11

Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN):

Sector:

11 Agricultura, ganadería, aprovechamiento forestal, pesca y caza

Subsector:

111 Agricultura

Rama:

1112 Cultivo de hortalizas

Subrama:

11121 Cultivo de hortalizas

Clase:

111211 Cultivo de jitomate o tomate rojo
111212 Cultivo de chile
111213 Cultivo de cebolla
111214 Cultivo de melón o sandía
111215 Cultivo de tomate verde
111216 Cultivo de papa
111217 Cultivo de calabacita
111219 Cultivo de otras hortalizas y semillas de hortalizas

La presente Norma Técnica de Competencia Laboral, una vez publicada en el Diario Oficial de la Federación se integrará a la Base Nacional de Normas Técnicas de Competencia Laboral que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

II.- Perfil de la NTCL

Unidad 1 de 1

Cosecha de hortalizas

- **Elemento 1 de 2**: Preparar los implementos y el lugar de trabajo para la cosecha de hortalizas
- **Elemento 2 de 2**: Recolectar la hortaliza

III.-Estándares de la competencia laboral de la Unidad:

Código:	Unidad:
NURUR002.01	Cosecha de hortalizas

Elementos que conforman la Unidad:

Referencia	Código	Título
1 de 2	E0207	Preparar los implementos y el lugar de trabajo para la cosecha de hortalizas

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara el lugar de trabajo para la cosecha:

* Antes de iniciar la cosecha;
* Colocando su herramienta y recipientes cerca del lugar de trabajo sin entorpecer el paso, y:
* Dejándolo libre de obstáculos.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Las herramientas para la cosecha de la hortaliza preparadas:

* Corresponden con la hortaliza que se va a cosechar, y;
* Están libres de tierra, óxido, grasa y aceite.

2. Los recipientes para la recolección de la hortaliza seleccionados:

* Corresponden con la forma y tamaño de la hortaliza a cosechar, y;
* Están libres de roturas, astillas y humedad.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Requerimientos de higiene personal para cosechar hortalizas en invernadero.	Conocimiento

2. Tipos de herramientas y recipientes para la cosecha de distintos tipos de hortalizas:
*Calabacita
*Cebolla
*Chile
*Jitomate
*Lechuga
*Melón
*Papa
*Sandía
*Tomate
*Zanahoria — Conocimiento

GLOSARIO

1. Herramientas: Son los utensilios/artículos utilizados para efectuar la cosecha de las hortalizas que pueden ser las manos, tijeras, navajas, bieldos, cuchillos y machetes.
2. Hortalizas: Plantas y frutos comestibles como: chile, calabacita, papa, tomate verde, jitomate, cebolla, zanahoria, lechuga, sandía y melón.
3. Obstáculos: Objetos que se encuentren en el lugar de trabajo asignando por el productor/patrón/mayordomo, que cause algún impedimento para realizar libremente la cosecha de hortalizas tales como palos, escobas, pala, piedras grandes; entre otros.
4. Recipiente: Se refiere a las arpillas, cajas, remolques, costales, camión, botes, rejas, cubetas, palmas, canastos, tules, carretillas, bolsas tejidas a mano y bandejas de plástico reutilizables, utilizados para depositar y acarrear las hortalizas después del corte.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E0208	Recolectar la hortaliza

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Corta la hortaliza a cosechar indicada por el productor/patrón/mayordomo:

***** Seleccionando las que tengan las características físicas definidas por el productor/patrón/mayordomo;

* Separando las hortalizas que están sin daños físicos/biológicos de aquellas que los presentan;
* Colocando la hortaliza en el recipiente seleccionado sin causarle golpes, rajaduras, magulladuras, perforaciones o marchites;
* Cuidando la planta durante la recolección de la hortaliza sin pisarla/quebrarla/troncharla;
* Utilizando las herramientas correspondientes con el tipo de hortaliza, y;
* En el lugar de trabajo definido por el productor/patrón/mayordomo.

2. Acarrea los recipientes con la hortaliza cortada:

* Trasladándolos sin causarle golpes, rajaduras/magulladuras/perforaciones/marchites a la hortaliza, y;
* Protegiendo la hortaliza cosechada de condiciones climáticas, de acuerdo a las especificaciones del productor/patrón/mayordomo.

3. Acomoda los recipientes con la hortaliza cortada:

* Estibando los recipientes sin rebasar la altura máxima indicada por el productor/ patrón/ mayordomo, sin dañar las hortalizas, y;
* Colocando los recipientes con las hortalizas cosechadas/hortaliza en el lugar indicado por el productor/patrón/mayordomo.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Tipo y cantidad de cortes que se requieren realizar para la cosecha de hortalizas: chile, calabacita, papa, tomate verde, jitomate, cebolla, zanahoria, lechuga, sandía, melón.	Conocimiento
2. Tipos de daños físicos y biológicos en hortalizas.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

SITUACIÓN EMERGENTE

1. Picaduras/mordeduras de insectos/reptiles venenosos durante el corte de la hortaliza.

RESPUESTAS ESPERADAS

Dejar de cosechar y avisar al patrón/compañeros/encargado/mayordomo.

SITUACIÓN EMERGENTE

2. Rocío de pesticidas/fungicidas/herbicidas/otro químico en campos vecinos mientras se esta cortando la hortaliza.

RESPUESTAS ESPERADAS

Alejarse del lugar cubriéndose nariz y boca con un trapo húmedo y avisar al patrón/compañeros/encargado/mayordomo.

PRÁCTICAS INADMISIBLES DURANTE EL DESEMPEÑO LABORAL

1. Maltratar intencionalmente la hortaliza durante el corte y acarreo.

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Limpieza: La manera en que cumple con las condiciones de higiene personal requeridas por el productor/patrón/mayordomo.
2. Responsabilidad: La manera en que cumple con la jornada laboral pactada con el productor/patrón/mayordomo.

GLOSARIO

1. Características físicas: Se refiere al estado de desarrollo de la hortaliza requerido para el corte y que está definido por el productor/patrón/mayordomo, por ejemplo, grado de madurez, tamaño, color, entre otros.
2. Condiciones climáticas: Parámetros ambientales a considerar para identificar un clima como son: la temperatura del aire, la humedad relativa, la radiación solar recibida, la cantidad de precipitaciones y la dirección e intensidad del viento.
3. Daños biológicos: Se refiere al deterioro de la hortaliza originado por insectos, bacterias, reacciones químicas y deficiencias genéticas.
4. Daños físicos: Se refiere al deterioro de la apariencia física de la hortaliza.
5. Tronchar: Se refiere a cortar, trozar la planta.

Anexo 1: EC0068

Fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia	Vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia
06 de febrero de 2014	**3 años**

La revisión realizada establece como fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia	La revisión realizada establece la vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia
06 de febrero de 2014	**8 años**

La revisión realizada establece como fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia	La revisión realizada establece la vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia
06 de febrero de 2019	**8 años**