I.- Datos Generales

Código	Título
EC0481	Cosecha de berries

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se dedican a la pizca de berries en unidades de producción a cielo abierto o protegido y cuyas competencias incluyen el cumplimiento de las medidas de higiene personal, de herramientas de trabajo y la pisca de berries.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en Estándares de Competencia (EC).

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

El estándar de competencia describe el desempeño del pizcador desde el cumplimiento con las medidas de higiene personal y de las herramientas de trabajo, la clasificación y el corte de berries, también establece los conocimientos teóricos básicos con los que debe contar para realizar su trabajo y las actitudes relevantes en su desempeño.

El presente EC se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Uno

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

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló

Sector Rural (Agropecuario, pesquero, forestal, ambiental y de alimentación).

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
21 de agosto de 2014	28 de agosto de 2014

Periodo sugerido de revisión / actualización del EC:

3 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

Grupo unitario
Trabajadores de apoyo en actividades agrícolas.

Ocupaciones asociadas
Cortador y pizcador de frutas.

Clasificación según el sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN)

Sector:

11 Agricultura, cría y explotación de animales, aprovechamiento forestal, pesca y caza.

Subsector:

111 Agricultura.

Rama:

1113 Cultivo de frutales y nueces.

Subrama:

11133 Cultivo de frutales no cítricos y nueces.

Clase:

111339 Cultivo de otros frutales no cítricos y de nueces.

El presente EC, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Unidad de Producción GUDMAR
- Unidad de Producción La Trinidad
- Hidropónicos Palos Verdes SPR de RL de CV
- Productora Agrícola Los dos Potrillos SPR de RL
- Rancho CORA SPR de RL de CV
- Rancho El Vidrio SPR de RL
- Grupo Berries de México y Jalisco SA de CV
- Rancho Seahawks SPR de RL de CV
- Instituto Nacional para el Desarrollo de Capacidades del Sector Rural A.C

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	• Para demostrar la competencia en este EC, se recomienda que se lleve a cabo en el lugar de trabajo, en situación real.
Apoyos/Requerimientos:	• Herramienta: botes/cubetas para la pisca, fajo. • Área de corte: cultivo en etapa de cosecha, invernadero, cielo abierto. • Material: Cofia, cubrebocas, toallas secantes de papel, gel antibacterial, agua para el lavado de manos, agua para el lavado de botes/cubetas. • Recursos Humanos: Pizcador, evaluador, encargado.

Duración estimada de la evaluación

- 30 minutos en gabinete y 1 hora en campo, totalizando 1:30 horas.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Cosecha de berries

Elemento 1 de 2

Cumplir con las medidas de higiene personal y de herramientas de trabajo

Elemento 2 de 2

Pizcar las berries

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E1555	Cumplir con las medidas de higiene personal y de herramientas de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Realiza el lavado de manos:
- Antes de iniciar actividades/antes y después de comer/antes y después de ir al baño,
- Tallando con jabón líquido y agua, entre dedos, superficie de las uñas y palmas de 15 a 20 segundos,
- Secando las manos y cerrando sin tocar la llave/grifo, con toalla secante de papel, y
- Aplicando gel antibacterial en toda la superficie de las manos hasta los antebrazos.

2. Mantiene higiene personal:
- Usando uñas recortadas y libres de barniz/pintura/esmalte,
- Usando pelo recortado/recogido/barba recortada,
- Usando ropa limpia sin brillo ni pedrería y sin rasgaduras,
- Presentándose a laborar sin uso de joyería/objetos colgantes y maquillaje, y
- Presentándose a laborar sin síntomas de enfermedades/respiratorias/estómago.

3. Utiliza el equipo de higiene:
- Usando paliacate/pañuelo/paño y gorra/cachucha/sombrero, camisa de manga larga, cofia, cubrebocas y zapato cerrado.

4. Mantiene higiene y funcionamiento de herramientas de trabajo:
- Revisando que los botes/cajas/cubetas se presentan limpios, secos, sin manchas, sin polvo, sin roturas, y
- Revisando que el fajo/soga corresponda con su talla, cuidando que quede asegurado a la cintura del pizcador/el carrito se encuentra limpio y las llantas con aire.

5. Limpia y desinfecta los botes/cubetas:
- Al finalizar la pisca de berries,
- Sumergiendo los botes/cubetas en agua enjabonada y tallando con estropajo,
- Quitando el exceso de jabón sumergiendo en agua y cloro,
- Enjuagando los botes/cubetas/con agua libre de impureza, y
- Colocando los botes/cubetas en el escurridor.

GLOSARIO

1. Fajo: También conocido como soga/cinturón que se utiliza para cargar/ sujetar/sostener los botes/cubetas donde se colocan las berries.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E1556	Pizcar las berries

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Corta las berries:
- Desprendiendo la fruta de la planta, con las yemas de los dedos de ambas manos de acuerdo al tipo y variedad,
- Evitando tener más de tres frutos en la mano,
- Revisando que no quede fruta con madurez de corte entre las hojas de la planta, y
- Cuidando de no maltratar/romper la planta.

2. Clasifica las berries:
- Inmediatamente después del corte,
- Eligiendo la fruta con base al color, consistencia y tamaño requerido por el encargado,
- Separando las berries que presentan humedad/pedúnculo/sobremadurez/quemado de sol/ avejigado/deformidad/tallado/plagas/enfermedades/contacto con el suelo, y
- Depositando las berries separadas en el bote correspondiente a industria/fresco/desecho.

3. Llena el bote/clamshell/basket con berries:
- Colocando las berries en el bote/clamshell/basket sin maltratarlas/magullarlas,
- Llenando el bote/clamshell/basket hasta la capacidad permitida por la variedad/indicada por el encargado, y
- Colocando el bote/clamshell/basket lleno de berries en el lugar indicado por el encargado, y
- Evitando consumir alimentos, fruta cosechada/fumar durante y en el lugar donde pizca.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Las berries cosechadas:
- Presentan color naranja, rojo/azul/rosa, naranja, rojo/negro brillante de acuerdo al tipo de berries,
- Presentan consistencia firme,
- Se encuentran sin presentar marcas de dedos/magullada/incompleta,
- Está libre de residuos vegetales/humedad/polvo/insectos, y
- Está libre de plagas y enfermedades.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Características y tipos de berries.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Persona con picadura de abeja/con insolación/deshidratación.

Respuestas esperadas

1. Dejar de pizcar y avisar al encargado/personal de empaque.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Perseverancia: La manera en que cumple con el volumen cosechado y la calidad requerida por el patrón/encargado.

GLOSARIO

1. Avejigado: Fruto dañado caracterizado por presentar vejigas, ampollas blancas
2. Berries: Se refiere a fresa, arándano azul (blueberry), frambuesa y zarzamora