

Editorial	4
Prólogo	5
Saludo	6
Presentación	7
El camino hasta nuestro cliente	8
El fruto con el que trabajamos: LA MANZANA	10
Vocabulario	11
¿Competencias técnicas y conductuales?	12
Certificación de competencias laborales	13
¿Cómo se hace un Propuesta de Mejora?	14
¿Qué significan los íconos de esta Guía?	15
Autoevaluación (Parte 1)	
17	
 Competencias conductuales del trabajador/a de packing	19
 Competencias técnicas del trabajador/a de packing	32
 Competencias generales del trabajador/a de packing	48
Explicación (Parte 2)	
51	
 Competencias conductuales del trabajador/a de packing	53
 Competencias técnicas del trabajador/a de packing	66
 Competencias generales del trabajador/a de packing	81
 Evaluación (Parte 3)	85
Cómo seguimos: SIMAPRO	95
Bibliografía	97

Nuestra empresa en el mundo

El camino hasta nuestro cliente

Actualmente **Copefrut exporta su fruta** a más de cuarenta países y es reconocida como una empresa líder en el mercado, entre esas frutas se cuenta con: carozos, peras, cerezas, kiwis, uvas y manzanas.

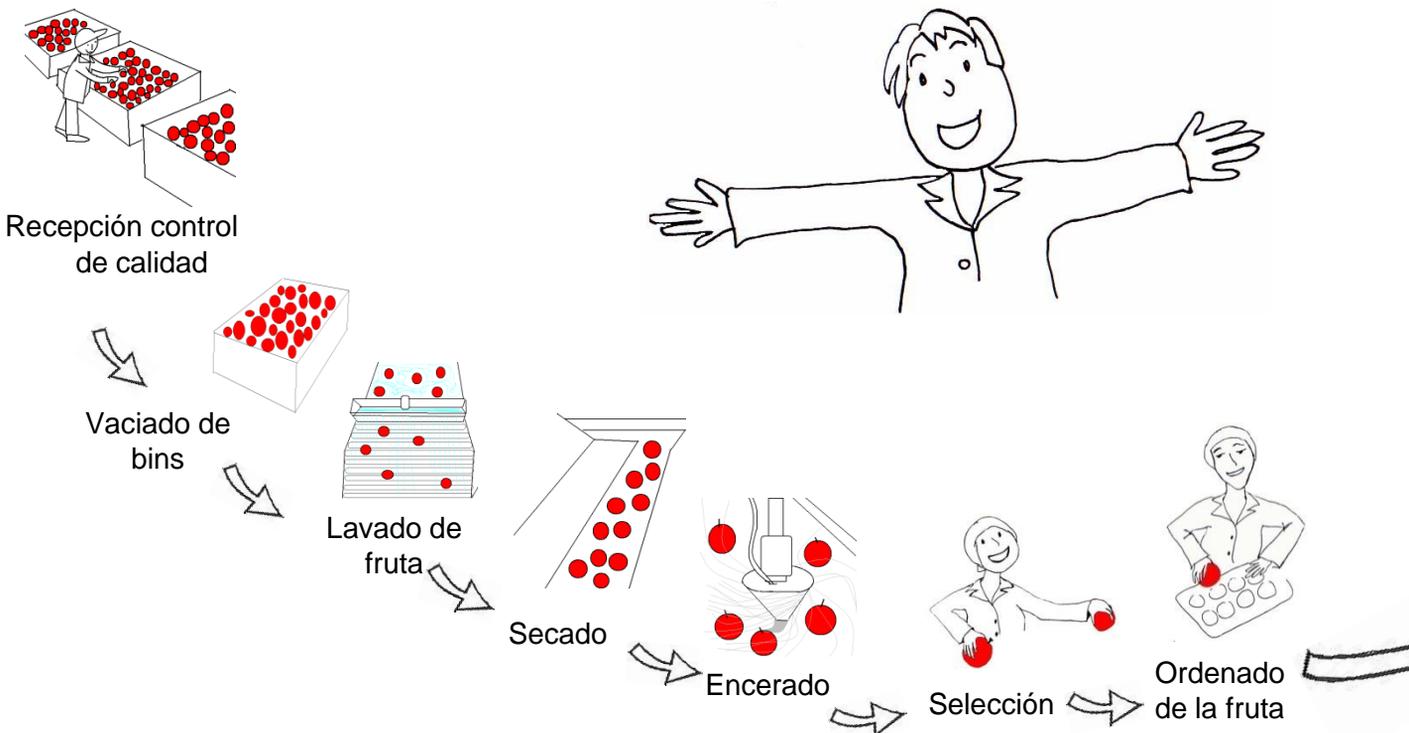
Misión de COPEFRUT

Producimos y exportamos productos naturales saludables y sustentables, con una orientación especializada hacia las necesidades de nuestros clientes.

Visión de COPEFRUT

“Fresco desde el huerto a nuestros clientes en todo el mundo”
Actualmente Copefrut exporta su fruta a más de cuarenta países y es reconocida como una empresa líder en el mercado.

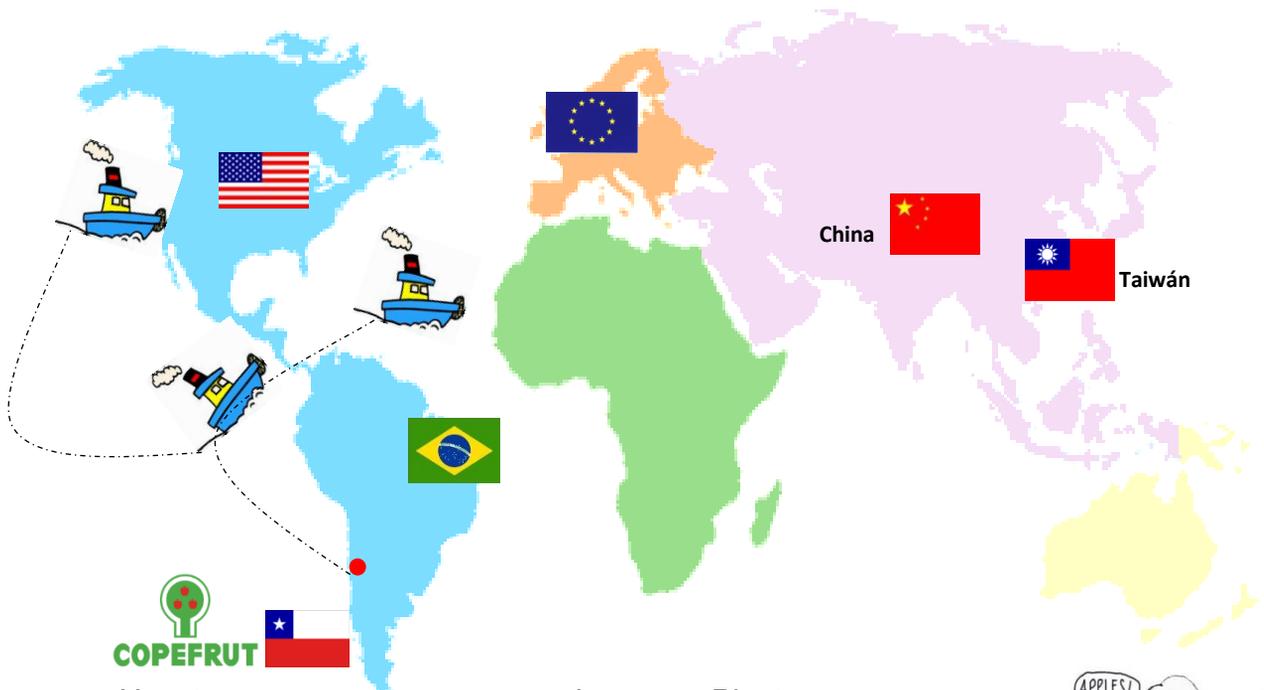
- Esquema del **proceso de empacado** de la manzana.



Nuestra empresa en el mundo

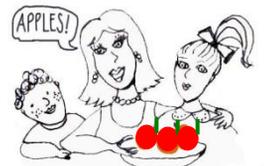
El camino hasta nuestro cliente

- Observe el mapa de las exportaciones de nuestra fruta.



COPEFRUT

Nuestras manzanas procesadas en Planta Linares son exportadas a USA, Europa, Lejano Oriente, Latinoamérica y Brasil.



Cliente

Marque dónde usted aporta con su trabajo



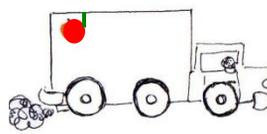
Vendedor



Embalaje



Paletizado y Enhuinchado



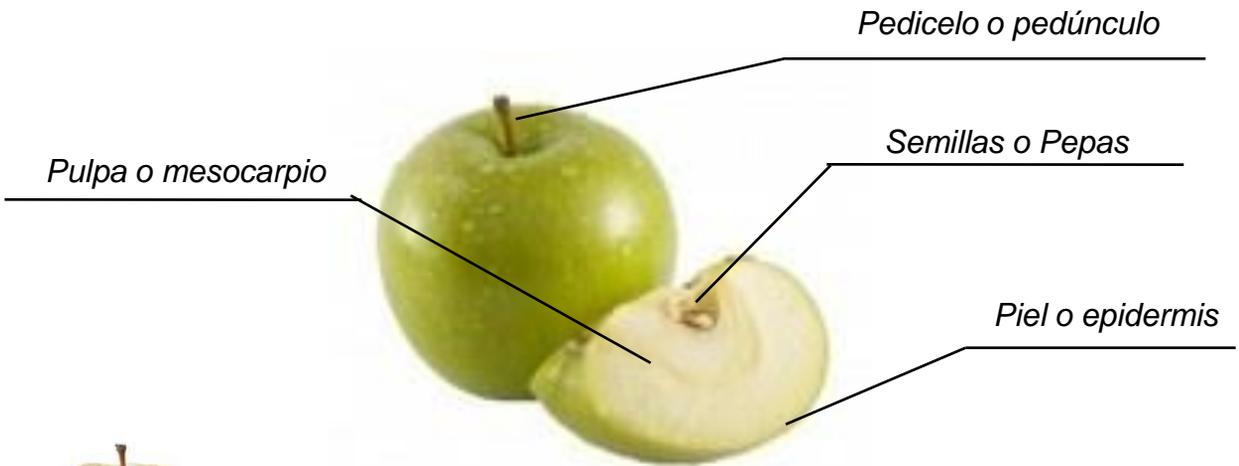
Transporte



Exportación

El fruto que trabajamos: la MANZANA

- Partes de la manzana, cuyo nombre científico es “*Malus domestica*”.



Fuji



Royal Gala



Granny Smith



Red Delicious



Pink Lady

La manzana es una fruta pomácea comestible obtenida del árbol denominado manzano. Es un fruto agradable, nutritivo, digestivo y muy medicinal. Es un magnífico alimento por su alto contenido en sodio, magnesio, potasio y fósforo, sustancias anti-diarreicas y oligoelementos que ayudan a personas con insomnio y problemas en el sistema nervioso. Es de utilidad también para combatir problemas de estrés y anemia.

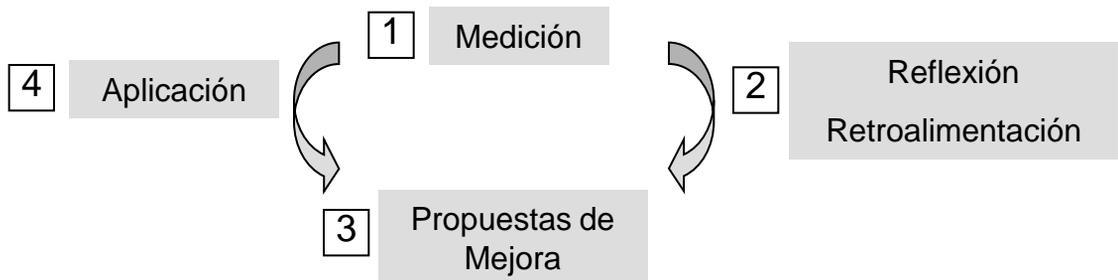


SABÍA USTED QUE... Hay más de 7.500 variedades de manzanas que se distribuyen en climas templados y subtropicales y que es una de las frutas más cultivadas en el mundo.

SIMAPRO (Sistema Integral de Medición y Avance de la Productividad):

Es un sistema de aprendizaje que parte de la medición constante de resultados grupales, a través de indicadores de objetivos acordados entre las personas involucradas en el logro de los mismos. A partir de la reflexión crítica sobre los resultados, donde se comparten y desarrollan saberes técnicos y prácticos, se generan propuestas de mejora y se evalúa su aplicación.

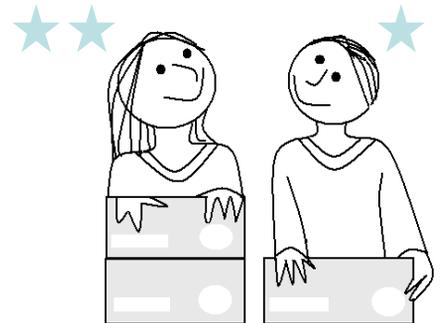
Componentes del SIMAPRO



COMPETENCIA:

Son las aptitudes, actitudes, conocimientos y destrezas necesarias para cumplir exitosamente las actividades que componen una función laboral, según estándares definidos por el sector productivo.

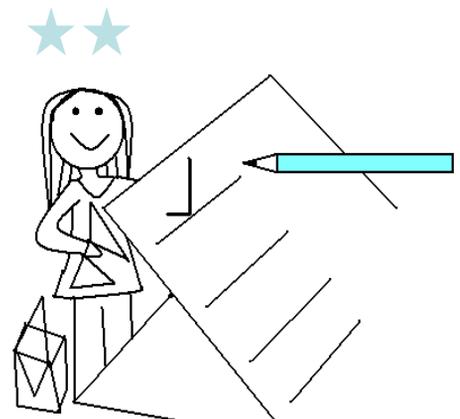
Las competencias se pueden desarrollar y sólo se miden en situación real de trabajo.



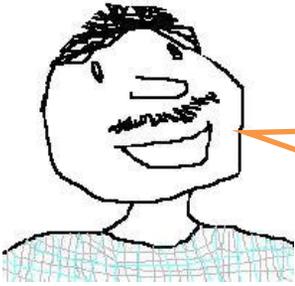
EVALUACIÓN POR COMPETENCIAS:

Es un proceso de verificación de evidencias de desempeño contra un estándar previamente validado. El resultado es un juicio fundado en evidencias sobre el grado en que el trabajador es competente. La evaluación por competencias se realiza cuando la persona está trabajando.

La evaluación por competencias mide:
SABER – SABER HACER – SABER SER

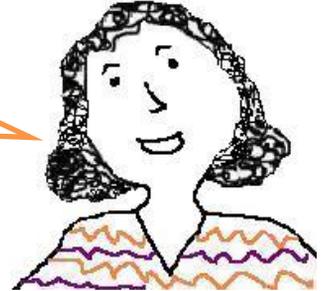


¿Competencias técnicas y conductuales?



La competencia técnica corresponde al dominio de las normas, procedimientos, herramientas y equipo de trabajo, para desempeñarnos siempre de manera correcta.

La competencia conductual corresponde al comportamiento que necesitamos para hacer un determinado trabajo de manera correcta, aportando al mismo tiempo a la mejora de nuestro equipo de trabajo y ambiente laboral.



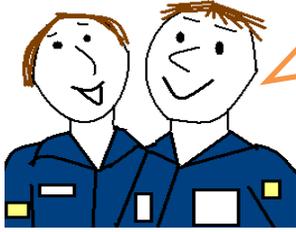
Veamos EJEMPLOS de nuestra vida cotidiana:

COMPETENCIAS	
<p><u>Técnicas</u></p> <ul style="list-style-type: none">Jugar como delantero en un partido de fútbol.Cocinar una cazuela.	<p><u>Conductuales</u></p> <p>ESCUCHAR atentamente las instrucciones del director técnico.</p> <p>SER FLEXIBLE al momento de condimentar la cazuela y considerar las sugerencias de los miembros de la familia.</p>

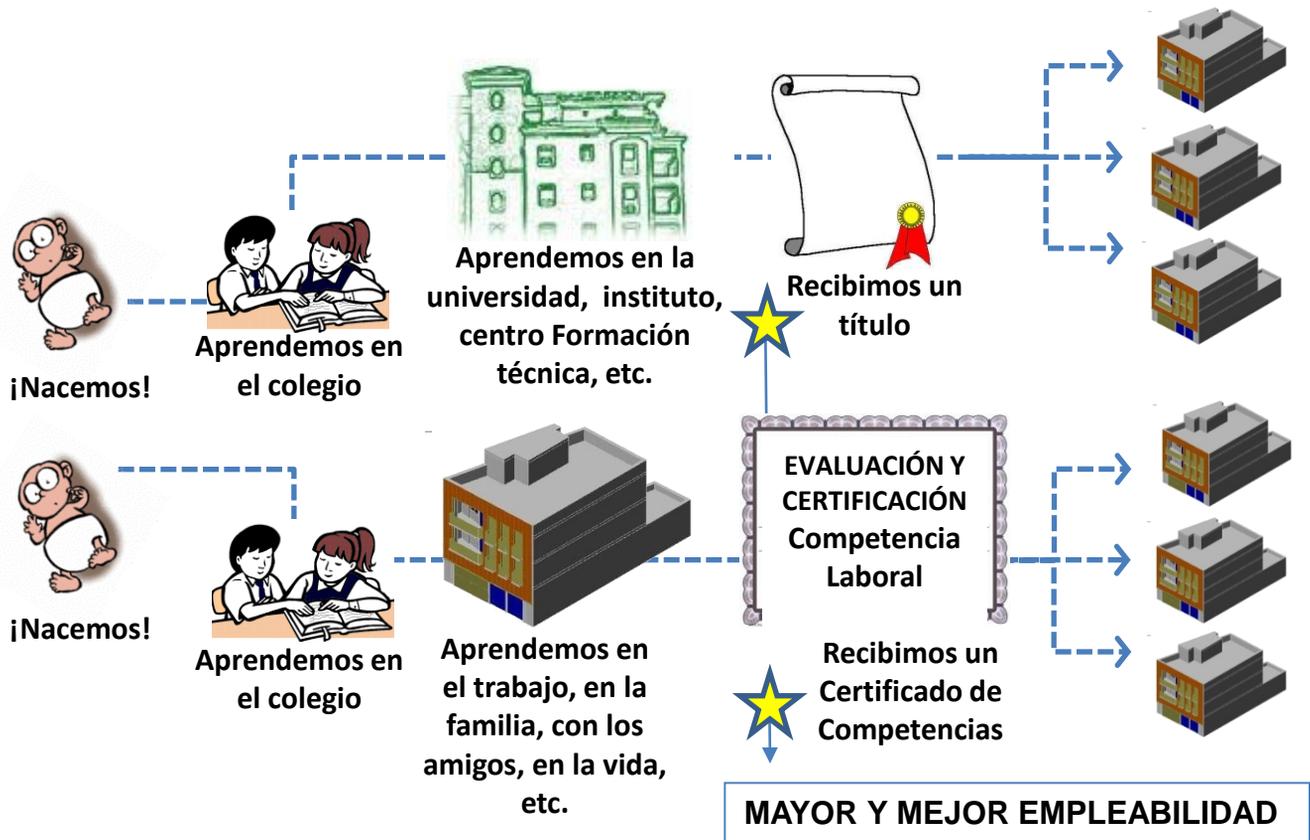
ACTIVIDAD

- 1 Una persona saldrá adelante para ser **entrevistada** por otra compañera/o de trabajo (ojala su jefe directo).
- 2 El o la entrevistada, contesta qué es lo que tiene que **saber, saber ser y saber hacer** la persona que trabaja en el sub-proceso que se estudiará.
- 3 Lo que diga la persona entrevistada, se irá **anotando en la pizarra** o en un papelógrafo.
- 4 Luego de la entrevista, en plenario, el resto del **grupo complementa** lo que dijo la/el entrevista para así cumplir plenamente con las características que se deben tener para ese cargo.

Certificación Competencias Laborales



¡Todos sabemos! La diferencia es dónde y cómo aprendimos lo que sabemos. Lo importante, es que, independientemente de cómo y dónde obtuvimos ese conocimiento, **APLIQUEMOS** lo que sabemos de la mejor manera, esto es: **TRABAJANDO CON CALIDAD Y DE ACUERDO CON EL PERFIL LABORAL.**



★ CERTIFICACIÓN NACIONAL DE COMPETENCIAS LABORALES

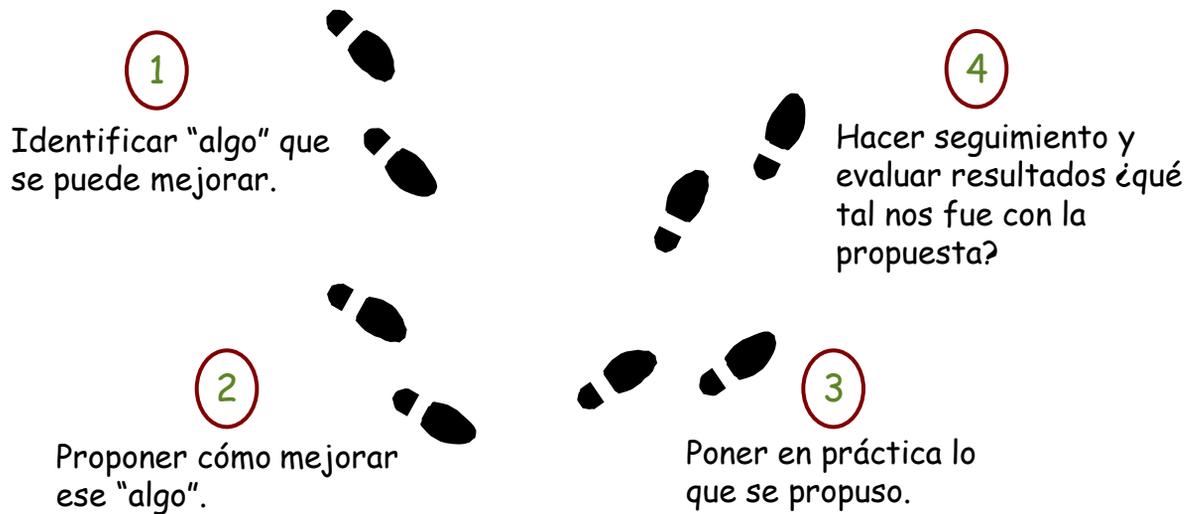
Los procesos de evaluación y certificación, permiten conocer el nivel de competencia de las personas respecto de un mínimo satisfactorio predefinido por un estándar. Dichas normas se denominan Unidades de Competencia Laborales (UCL), las que están asociados a perfiles ocupacionales, representativos de diferentes sectores productivos del país. La **evaluación** de competencias laborales permite a las personas, por ejemplo, cerrar o disminuir brechas. La **certificación**, permite a las personas un reconocimiento explícito de su saber hacer, de sus conocimientos, habilidades y aptitudes, independientemente de cómo las hayan adquirido.

¿Cómo se hace una Propuesta de Mejora?

Proponemos soluciones para trabajar mejor

Una propuesta de mejora se refiere a las soluciones que cualquiera de nosotros puede realizar para mejorar el proceso productivo, administrativo, los recursos humanos y las relaciones laborales.

Para hacer una propuesta de mejora tenemos que seguir los siguientes pasos:



Propuestas de Mejora

ACTIVIDAD

- 1 Dibuje su trabajo (no puede escribir palabras, sólo puede dibujar).
- 2 Dibuje ahora una "mejora" que haría a su trabajo (no puede escribir palabras, solo puede dibujar).
- 3 Forme grupos de 5 personas y conversen sobre el dibujo realizado para la propuesta mejora. El grupo, primero le tendrá que decir a usted lo que cree que quiso reflejar y luego, usted explica lo que quiso expresar en el dibujo.
- 4 Cada grupo elige un dibujo de los expuestos, el que más los represente. En plenario, exponen el por qué eligieron ese dibujo y acuerdan colectivamente qué mejoras podrían implementar.

¿Qué significan los íconos de esta Guía?



Propuestas de Mejora

EXPERIENCIA



Propuestas de Mejora

Para sugerir cambios que mejoren la productividad y la calidad de su trabajo.

Experiencia

Para recordar vivencias que le hayan sucedido.

Reflexión

Nos informa e invita a reflexionar sobre temas relacionados con las actividades de aprendizaje.

Diálogo

Para comentar con sus compañeros y compañeras.

Para recordar y repasar

¡La respuesta está en la misma GUÍA! En páginas anteriores...

Ejercicio de simulación

Para mostrar cómo lo hacemos y recibir retroalimentación.

Ejercitemos en casa

Con el fin de autoformarnos y seguir aprendiendo, reforzamos los temas vistos en clase con actividades en casa que luego compartiremos con nuestros compañeros y compañeras.

Autoevaluación

Manejo del manzano

LABORES GENERALES	SUB-LABORES
MANEJOS CULTURALES GENERALES	Manejo de suelos
	Riego y fertilización
	Control de malezas , plagas y enfermedades
MANEJOS DEL HUERTO	Poda
	Conducción
	Polinización
	Raleo de frutos

COSECHA	Cosecha	PACKING	Selección
	Llenado de bins		Ordenado de la fruta
	Traslado al packing		Embalaje
	Recepción en el packing		Paletizaje

COMPETENCIAS del trabajador/a de packing de manzanas

	CONDUCTUALES <ol style="list-style-type: none"> 1. Compromiso con los objetivos de la empresa. 2. Comunicarse de manera efectiva 3. Trabajar en Equipo 4. Gestionarse a si mismo/a 	19
	TÉCNICAS <u>Actividades</u> <u>Claves</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccionar la manzana 2. Acomodar la manzana 3. Embalar la manzana 4. Trabajar con calidad y seguridad. 	32
	GENERALES <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuidar la salud en la vida cotidiana 2. Cuidar el medio ambiente 3. Generar igualdad entre hombres y mujeres 	48

¿Cuánto conocemos a nuestro cliente?

- ¿Sabe usted cuál es el **principal** mercado donde se exporta la fruta que se procesa en COPEFRUT ? Encierre en un círculo:

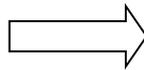
Norteamérica.

Medio Oriente

Europa

Lejano Oriente

Latinoamérica



Europa concentra la mayor parte de los envíos, igualmente los demás mercados son sumamente importantes. La cadena de supermercados TESCO es uno de los compradores de nuestra fruta.

1. ¿Quién es nuestro cliente interno? ¿Quién es nuestro cliente final?

2. ¿Qué **esperan** nuestros clientes en cuanto a la calidad del producto?



- ¿Qué **consecuencia** tiene un error mío en el trabajo de mi cliente interno ? ¿Por qué?



Competencia TÉCNICA 1

Seleccionar la manzana

1. De las **variedades** que se procesan en COPEFRUT, las siguientes están consideradas entre las más importantes. Según su experiencia ¿cuáles son sus principales características? Una con una flecha (→), variedad, imagen y características.

VARIETADES

IMAGEN

CARACTERÍSTICAS

Royal gala



Tamaño mediano a pequeño, es una variedad bicolor, de superficie rojo anaranjado y de fondo amarillo con rayas, es dulce, granulada, con un sabor suave y una piel más delgada que la mayoría de las manzanas.

Granny smith



Fruto de buen tamaño, firme al tacto, variedad bicolor con un rayado vertical rojo/anaranjado y color de fondo amarillo/verde.

Braeburn



Fruto de buen tamaño, esférica y simétrica. Tiene color verde intenso y luminoso que se vuelve más claro en la madurez.

ACTIVIDAD 1



- 1 — Espere las instrucciones de su tutor y Formador Líder.
- 2 — Se realizará una actividad práctica para reconocer variedades y defectos de calidad de las manzanas.
- 3 — Cuando termine reúnanse en grupos de 5 personas y elijan **2 de las variedades** presentadas y mencionen sus características más importantes
- 4 — ¿Cuáles son las variedades más delicadas al momento de seleccionar?

Competencia TÉCNICA 1

Seleccionar la manzana



2. **Observe** las siguientes imágenes.



• Identifique el nombre de los **defectos** que se presentan en las fotografías:

a) _____ b) _____ c) _____ d) _____

ACTIVIDAD 2



① — Reúnanse con su compañero/a y mencionen el por qué debemos descartar esta fruta.

② — Hagan un listado con los problemas de calidad que se podrían presentar si usted deja pasar estos defectos, en cajas terminadas en los controles del packing.

3. En cuanto a la fruta que usted **debe descartar** y que no va a exportación, de los siguientes ejemplos ¿cuál sería la que va a mercado nacional y cuál a desecho? Coloque los daños donde corresponda según los números asignados. ¡Siga el ejemplo!

1



Machucón

2



Russet

3



Partidura

4



Venturia

5



Bitter pit

Manzana
mercado
nacional



1		
---	--	--

Manzana
desecho



--	--	--



Competencia TÉCNICA 1

Seleccionar la manzana

4. En cuanto a la **distribución** de las tareas en la mesa de selección ¿qué tipo de fruta va descartando o seleccionando cada puesto?

CUARTO PUESTO

TERCER PUESTO



PRIMER PUESTO

SEGUNDO PUESTO

5. Mencione la **secuencia** de trabajo que se realiza en la mesa de selección.

- 1

- 2

- 3

- 4

• ¿Usted **sabe por qué** se organiza así el trabajo?

ACTIVIDAD 3



- ① — Se le entregarán manzanas con distinta condición y calidades
- ② — Cada grupo simulará seleccionar la manzanas entregadas de acuerdo a pauta y criterios ya vistos.

Competencia TÉCNICA 1

Seleccionar la manzana



6. En la siguiente imagen se muestra una manzana con un **daño grave de polilla de la manzana**. Explique de qué se trata este daño y cómo se produce. Puede utilizar la **Ficha técnica** que se le entregará.

ACTIVIDAD 4



- 1 — ¿Qué daño provoca la polilla de la manzana?
- 2 — ¿Por qué es importante descartar la fruta con esta plaga?



EXPERIENCIA

7. De los siguientes **errores**. ¿Podría comentar sus **consecuencias**?

Tirar la fruta en las cintas de selección

Dejar que fruta de exportación vaya a mercado nacional



Dejar fruta buena en el desecho

Comer fruta mientras trabaja

ACTIVIDAD 5



- 1 — ¿Qué debemos hacer para evitar cometer estos errores al seleccionar las manzanas? ¿Cómo las manipulamos correctamente?
- 2 — Comentemos nuestras respuestas con los demás compañeros.



Propuestas de Mejora

- ¿Cómo mejoraría el trabajo de **selección** de manzanas?