



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Vice Ministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Dirección General
de Formación Profesional
y Capacitación Laboral

SECTOR AGRICULTURA



MÓDULO RECOJO DE COSECHA DE ESPÁRRAGOS (60 Horas)





PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Vice Ministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Dirección General
de Formación Profesional
y Capacitación Laboral

PRESENTACIÓN

Este módulo es el instrumento técnico que describe las capacidades (conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes) identificadas con el sector productivo (empleadores y trabajadores) que serán desarrolladas a través de programas de capacitación, preparando a los participantes para desempeñarse en puestos de trabajo relacionados con las tareas de Recojo de cosecha de espárragos.

Características:

El módulo de Recojo de cosecha de espárragos te prepara para trabajar como:

1. Ayudante en las tareas de recojo.
2. Otros afines al puesto.

El módulo de Recojo de cosecha de espárragos tiene una duración de 60 horas cronológicas, como mínimo.

✓ La vigencia del módulo es desde..... hasta.....

El programa de capacitación del módulo de Recojo de cosecha de espárragos sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Preparado del área de trabajo para el recojo.
2. Uso de técnicas de recolección para el recojo de espárragos.
3. Realizado del recojo de espárragos.



Módulo de Capacitación N° 1

RECOJO DE COSECHA DE ESPÁRRAGOS

Asociado a la Unidad de Competencia N° 1

Realizar el recojo de la cosecha, aplicando las técnicas correspondientes de recolección, según los protocolos de calidad en uso, de acuerdo con las especificaciones técnicas, según los tipos de espárragos.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Ejecutar las actividades previas referidas al recojo de la cosecha, de acuerdo con los protocolos.	<p>1.1. Reconoce horarios de trabajo en el fundo y en el área de trabajo, interpreta la información sobre la actividad por desarrollar, meta y horario de la jornada y diferencia la distribución de las funciones y reconocimientos a una mayor productividad, según los procedimientos determinados.</p> <p>1.2. Identifica las características del campo de cosecha, reconoce el talón de guías y el número de lotes por cosechar y describe los procedimientos de riego de la caseta de almacenaje de jabas, todo según protocolos.</p>
2. Aplica técnicas de recolección en las tareas de recojo de la cosecha de turiones, según las normas de control de calidad.	<p>2.1 Indica como trasladar las jabas de la caseta al campo de cosecha y toma la ubicación para observar, explica la recolección del espárrago en las jabas respectivas, según procedimientos establecidos.</p> <p>2.2 Explica el lavado de la base del turión antes de colocarlo en la jaba y el llenado de estas con la cantidad correspondiente, según procedimientos establecidos.</p> <p>2.3 Describe el cuidado de los turiones y del campo de cultivo durante el recojo de la cosecha, indica cómo llevar las jabas llenas a la caseta de almacenaje en coordinación con los cosechadores.</p> <p>2.4 Explica la cobija de los grupos de jabas con las mantas mojadas y las humedece cada media hora, llena y coloca las guías en los grupos de jabas, según los protocolos.</p> <p>2.5 Describe la entrega de las jabas junto con las guías correspondientes al transporte e identifica si hay un repaso de la cosecha para continuar con el recojo.</p> <p>2.6 Comunica los incidentes que se presente durante el proceso de recojo de cosecha y describe las normas de seguridad e higiene y Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), según control de calidad.</p>

<p>3. Ejecutar las tareas referidas al término de recojo de cosecha, de acuerdo con las disposiciones de la empresa y las especificaciones técnicas.</p>	<p>3.1 Describe el procedimiento de sumatoria del conjunto de jabas o guías y comunica la información sobre la cosecha lograda, según indicaciones recibidas.</p> <p>3.2 Elabora un reporte del grupo de trabajo que cada cosechador firma e identifica aspectos por verificar sobre su caseta.</p> <p>3.3 Describe los desplazamientos de tránsito por la cosecha de manera ordenada hasta el lugar indicado del fundo y los procedimientos de finalización de las tareas concluidas.</p>
--	--

CONTENIDOS BÁSICOS

- Protocolo de calidad en uso en la empresa (Ej. EUREPGAP, GLOBALGAP), materiales para recojo de cosecha.
- Normas de ingreso y de salida.
- Técnicas de desinfección.
- Protocolo de calidad en uso en la empresa (Ej. EUREPGAP, GLOBALGAP).
- Cuidado del producto durante el recojo de la cosecha.
- Técnicas de manipulación y almacenaje de turiones.
- Procedimientos de cuidado de cultivo.
- Procedimientos de guardado de jabas en la caseta.
- Protocolo de calidad en uso en la empresa (Ej. EUREPGAP, GLOBALGAP).
- Procedimientos de devolución de jabas.
- Procedimientos de registro de producción en las guías.

ACTITUDES

- Demostrar confianza en la capacidad para resolver problemas.
- Demostrar interés y respeto por las opiniones, estrategias y soluciones de los otros.
- Demostrar responsabilidad en el manejo de instrumentos y equipos.
- Demostrar seguridad en la defensa de los argumentos y flexibilidad para modificarlos.
- Respetar y valorar la cooperación y el trabajo en equipo.
- Valorar y colaborar en el orden, limpieza y cuidado del lugar de trabajo y el medio ambiente.
- Valorar la exactitud en el cumplimiento de las instrucciones y las especificaciones técnicas.

CONTEXTO FORMATIVO (requisitos mínimos)

Equipo personal:

Equipo de protección personal:

- Canguro.
- Indumentaria de trabajo: pantalón, polo, zapatillas, gorra, faja, correa.

Equipamiento:

Herramientas:

- Calculadora
- Cuchillo desinfectado.
- Jabas de plástico o canastillas.
- Bidones.



- Lapicero.
- Calculadora.

Material de consumo

- Agua clorada.
- Cal.
- Agua.
- Mantas de yute.

Información / Formatos:

- Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial.
- Manual de buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.
- Ficha técnica /hoja de pedido.
- Formato de reporte de incidencias.
- Guías de remisión de producto.
- Reporte de trabajo.

Espacios e Instalaciones:

- Aula Polivalente de un mínimo de 2m² por participante.
- Surco de 100 - 120 m.
- Área de desinfección de 30 m². (Para limpieza de zapatos y para el agua clorada).
- Caseta de almacenaje.

Productos y Resultados:

- Presentación personal acorde al reglamento en uso.
- Caseta, jabas y mantas preparadas.
- Historial de hora de ingreso.
- Espárragos correctamente manipulados y colocados en las jabas, sin contaminación ni daños.
- Cultivo correctamente cuidado.
- Jabas correctamente ubicadas en la caseta y cubiertas con las mantas humedecidas.
- Jabas con las guías correctamente llenas.
- Cálculo de la cosecha lograda de acuerdo con las especificaciones técnicas.
- Volumen parcial y total de la cosecha.
- Reporte del grupo de cosecha.

Perfil del formador o capacitador

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el recojo y empaqueo de turiones, según las buenas prácticas y las normas de salud y seguridad, y que se acredite mediante una de las formas siguientes:
 - Título profesional o certificación de competencias laborales.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencias pedagógicas o metodológicas acreditadas, de acuerdo con lo que establezcan las administraciones competentes.



CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INDICADORES
<p>1.1 Reconoce horarios de trabajo en el fundo y en el área de trabajo, interpreta la información sobre la actividad por desarrollar, meta y horario de la jornada y diferencia la distribución de las funciones y reconocimientos por una mayor productividad, según los procedimientos determinados.</p>	<p>1.1.1 Reconoce la hora de ingreso al fundo y al área de cosecha, de acuerdo con los procedimientos determinados.</p> <p>1.1.2 Interpreta la información sobre la actividad a desarrollar, meta a cumplir y horario de la jornada (existencia de horas extras reconocidas, inicio temprano de actividades, según época de cosecha).</p> <p>1.1.3 Diferencia la distribución de las funciones, el buen desempeño y valorando los reconocimientos por una mayor productividad.</p>
<p>1.2 Identifica las características del campo de cosecha, reconoce el talón de guías y el número de lotes por cosechar y describe los procedimientos de riego de la caseta de almacenaje de jabas, todo según protocolos.</p>	<p>1.3.1 Identifica las características del campo de cosecha, según disposiciones establecidas.</p> <p>1.3.2 Reconoce el talón de guías y el número de lotes por cosechar, según indicaciones establecidas.</p> <p>1.3.3 Describe los procedimientos de riego de la caseta de almacenaje de jabas, según protocolos.</p> <p>1.3.4 Realiza el mojado de las mantas de yute, según indicaciones de los protocolos.</p> <p>1.3.5 Práctica la recepción de las jabas vacías para el recojo de la cosecha, de acuerdo con las especificaciones técnicas.</p>
<p>2.1 Indica como trasladar las jabas de la caseta al campo de cosecha y toma la ubicación para observar, explica la recolección del espárrago en las jabas respectivas, según procedimientos establecidos.</p>	<p>2.1.1 Identifica como trasladar las jabas de la caseta al campo de cosecha y toma la ubicación correspondiente y observación del grupo de cosechadores.</p> <p>2.1.2 Explica la recolección del espárrago en las jabas respectivas, según procedimientos establecidos, ritmo de cosecha y en coordinación con el cosechador.</p>
<p>2.2 Explica el lavado de la base del turión antes de colocarlo en la jaba y el llenado de estas con la cantidad correspondiente, según procedimientos establecidos.</p>	<p>2.2.1 Explica el lavado de la base del turión antes de colocarlo en la jaba (caso de espárrago verde) con el agua que lleva en el canguro, según procedimientos establecidos.</p> <p>2.2.2 Explica el llenado de las jabas con la cantidad de turiones correspondiente, según procedimientos establecidos.</p>



<p>2.3 Describe el cuidado de los turiones y del campo de cultivo durante el recojo de la cosecha, indica cómo llevar las jabas llenas a la caseta de almacenaje en coordinación con los cosechadores.</p>	<p>2.3.1 Describe el cuidado sobre el daño de los turiones y de no maltratar el campo de cultivo durante el recojo de la cosecha, según las indicaciones.</p> <p>2.3.2 Indica cómo llevar las jabas llenas (2 jabas de aproximadamente 17 kg cada una) a la caseta de almacenaje y las coloca en grupos de cinco, según indicaciones y en coordinación con cosechadores.</p>
<p>2.4 Explica la cobija de los grupos de jabas con las mantas mojadas y las humedece cada media hora, llena y coloca las guías en los grupos de jabas, según los protocolos.</p>	<p>2.4.1 Explica la cobija de los grupos de jabas con las mantas mojadas y las humedece cada media hora, según los protocolos.</p> <p>2.4.2 Llena y coloca las guías (fecha, número de parcela, lote, número de jaba, número de personas, hora inicio/hora de fin) en los grupos de jabas, con la información correspondiente.</p>
<p>2.5 Describe la entrega de las jabas junto con las guías correspondientes al transporte e identifica si hay un repaso de la cosecha para continuar con el recojo.</p>	<p>2.5.1 Describe la entrega de las jabas junto con las guías correspondientes al transporte, según el protocolo.</p> <p>2.5.2 Identifica si hay un repaso de la cosecha para continuar con el recojo, según tiempo disponible e indicaciones.</p>
<p>2.6 Comunica los incidentes que se presente durante el proceso de recojo de cosecha y describe las normas de seguridad e higiene y BPA, según control de calidad.</p>	<p>2.6.1 Comunica los incidentes que se presente durante el proceso de recojo de cosecha, según disposiciones establecidas.</p> <p>2.6.2 Describe las normas de seguridad e higiene, y BPA, según indicaciones y control de calidad.</p>
<p>3.1 Describe el procedimiento de sumatoria del conjunto de jabas o guías y comunica la información sobre la cosecha lograda, según indicaciones recibidas.</p>	<p>3.1.1 Describe el procedimiento de sumatoria del conjunto de jabas o guías (a medio día y al final de la jornada) para obtener información sobre la cosecha.</p> <p>3.1.2 Comunica la información sobre la cosecha lograda, según indicaciones recibidas.</p>
<p>3.2 Elabora un reporte de su grupo de trabajo que cada cosechador firma, identifica aspectos por verificar sobre la caseta.</p>	<p>3.2.1 Elabora un reporte del grupo de trabajo (número de cosechadores, horas trabajadas al día, producción lograda), que cada cosechador firma.</p> <p>3.2.2 Identifica aspectos a verificar sobre la caseta o prepara cosas para el día siguiente, según tiempo disponible e indicaciones.</p>

3.3 Describe los desplazamientos de tránsito por la cosecha de manera ordenada hasta el lugar indicado del fundo y los procedimientos de finalización de las tareas concluidas.

3.3.1 Describe los desplazamientos de tránsito por la cosecha de manera ordenada hasta el lugar indicado del fundo respetando las normas de salida.

3.3.2 Describe los procedimientos de finalización de las tareas realizadas.



FICHA TÉCNICA DEL PERFIL OCUPACIONAL Y MÓDULOS RELACIONADOS

Sector	Agricultura
Familia productiva	Actividad Agropecuaria y Forestales
División	Agricultura, ganadería, caza y actividades de servicios conexos.
Código de perfil	AG010112
Perfil Ocupacional	Cosechador – Jabero de espárragos
Competencia general	Realizar la ejecución y recojo de la cosecha de turiones, aplicando las técnicas correspondientes, de acuerdo con los protocolos de calidad en uso y las especificaciones técnicas, según los tipos de espárragos.

Nivel de competencias	Unidad de competencia	Código de la unidad de competencia	Módulos de capacitación	Código del módulo	Horas mínimas
2	Realizar las labores de cosecha de turiones, aplicando las técnicas correspondientes de corte, manejo y recolección, de acuerdo con los protocolos de calidad en uso y las especificaciones técnicas, según los tipos de espárragos.	AG010112 - 1	Cosecha de espárragos	AG010112 - 1 - M1 - V1	40
2	Realizar el recojo de la cosecha, aplicando las técnicas correspondientes de recolección, de acuerdo con los protocolos de calidad en uso y las especificaciones técnicas, según los tipos de espárragos.	AG010112 - 2	Recojo de cosecha de espárragos	AG010112 - 2 - M2 - V1	60

