



EDUCACIÓN
PARA EL
DESARROLLO
FUNDACIÓN FAUTAPO



CONTENIDO

NOMBRE DE LA OCUPACIÓN.....	3
DATOS GENERALES DEL ESTÁNDAR.....	3
PARTICIPANTES.....	3
EQUIPO DE ELABORACIÓN	4
1. ANTECEDENTES DEL ESTÁNDAR.....	5
2. OBJETIVO DE LA OCUPACIÓN.....	6
3. CAMPO DE APLICACIÓN.....	6
4. ALCANCE GEOGRÁFICO	6
5. NIVELES DE DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS.....	6
6. RESUMEN DE COMPETENCIAS DE LA OCUPACIÓN	7
7. MATRIZ DE COMPETENCIAS	8
8. CARACTERÍSTICAS DE LA OCUPACIÓN Y LAS PERSONAS QUE LA EJERCEN.....	24
9. DEFINICIONES.....	25
10. REFERENCIAS.....	28
11. ANEXOS	28

NOMBRE DE LA OCUPACIÓN

Viticultor/a.

DATOS GENERALES DEL ESTÁNDAR

Fecha de elaboración del estándar	2007-03-22 y 23
Fecha de validación por expertas/os	2010-07-28 y 29
Fecha de validez	2012-03-22

PARTICIPANTES

Detalle	Nombres	Lugar y/o institución
Expertos/as que apoyaron en la elaboración del instrumento	Ing. Oscar Daroca PhD. David Castellanos Ing. Fredy Ortega Msc. Luis Resini Ing. Gonzalo Pinedo Ing. Ximena Pinedo Ing. Willmar Villena Ing. Gladis Méndez Téc. Vit. Emilio Calderón Ing. Oscar Ichazo Ing. Vladimir Uzqueda Bsc. Helmut Koholberg	DELA - Chuquisaca CENAVIT CENAVIT PROSAT Empresario Viticultor Viñedos La Concepción SAIV Casa Real Viticultora Particular Viticultor Particular Consultor Independiente Consultor Independiente Bodegas y Viñedos La Cabaña
Observadores/as del taller	--	--
Expertos/as Taller de Validación (Ver Anexo 1)	Yerko Sparcich Ruíz Igor Arciénaga Roberto Flores Ximena Pinedo Bismark M. Chavez J. Wilmar Villena	UAJMS Viticultor Viticultor Viticultora Viticultor Viticultor-Investigador
Observadores/as del taller	Amalia Michel Carmen Abrego	Coordinadora PFTU Responsable componente PFCUVS

EQUIPO DE ELABORACIÓN

Detalle	Nombres	Cargo - Institución	Firma	Fecha
Redactado por	Gustavo Escalier	Encargado de Currículo Prog. Cert. - Fautapo		
	Joanne Tapia	Técnica de Normalización Porg. Cert. – Fautapo		2009-07-17
	Marcela Tirado	Responsable Certificación Porg. Cert. – Fautapo		
Revisado por	Roberto Ángel Flores Morales	Facilitador Técnico – Fautapo		
	Amalia Lucía Michael Vargas	Coordinadora Académica- Fautapo		
	Igor Arcienega Paniagua	Facilitador – Fautapo	Ver Anexo 2	2010-07-26
	Gonzalo Pinedo	Facilitador – Fautapo		
	Cándido Zoloba	Facilitador – Fautapo		
Ximena Pinedo Lema	Facilitador – Fautapo			
Aprobado por	Andreas Preisig	Gerente General – Fautapo		2010-08-25

1. ANTECEDENTES DEL ESTÁNDAR

El cultivo de la vid en nuestro Valle Central de Tarija, es uno de los principales rubros productivos, tanto la uva fresca para mesa como para la elaboración de vinos y singanis.

Tarija cuenta con varias y renombradas industrias que elaboran vinos y singanis, además de expertos/as viticultores/as y un mercado seguro para su comercialización.

El cultivo fue introducido en las épocas coloniales a fin de producir uva para consumo directo y para la elaboración de vino, en principio fue un cultivo rudimentario la selección de variedades locales e introducción de variedades de origen europeo data de unos 25 años. La extensión de cultivos de vid en Bolivia arroja los siguientes resultados.

DEPARTAMENTOS	Has.
Tarija	2,086
Chuquisaca	300
La Paz	120
Potosí	100
Santa Cruz	170
Cochabamba	50
TOTAL	2,826

FUENTE: Centro Nacional Vitivinícola (CENAVIT)

La viticultura siguió desarrollándose en Bolivia y la industria vitivinícola se localiza en Tarija especialmente en el valle central, que está compuesto por las provincias Aviles, Cercado, Méndez y Arce. Con una menor producción en los departamentos de Chuquisaca ubicados en la provincia nor y sur Cinti, La Paz provincia Loaiza, Potosí la provincia sur Chichas y Modesto Amiste. Santa Cruz provincia Florida y Cordillera, Cochabamba provincia Misque y Capinota.

En el departamento de Tarija, especialmente en el valle central se llegó a un importante desarrollo de producción de uva, vinos y singani.

La producción en la gestión 2005 de uva de mesa y de vinificación en el valle central de **Tarija** es la siguiente:

PROVINCIAS	Has.
Aviles	1,514
Cercado	845
Arce	32
Méndez	9
TOTAL	2,400

FUENTE: Centro Nacional Vitivinícola (CENAVIT)

2. OBJETIVO DE LA OCUPACIÓN

Realizar un manejo integral del viñedo, produciendo uva en cantidad y calidad adecuadas, respetando las normas medio ambientales y de acuerdo a las exigencias del mercado.

3. CAMPO DE APLICACIÓN

Este estándar es aplicable a todo el universo del sector viticultor, que cultive plantaciones de vid.

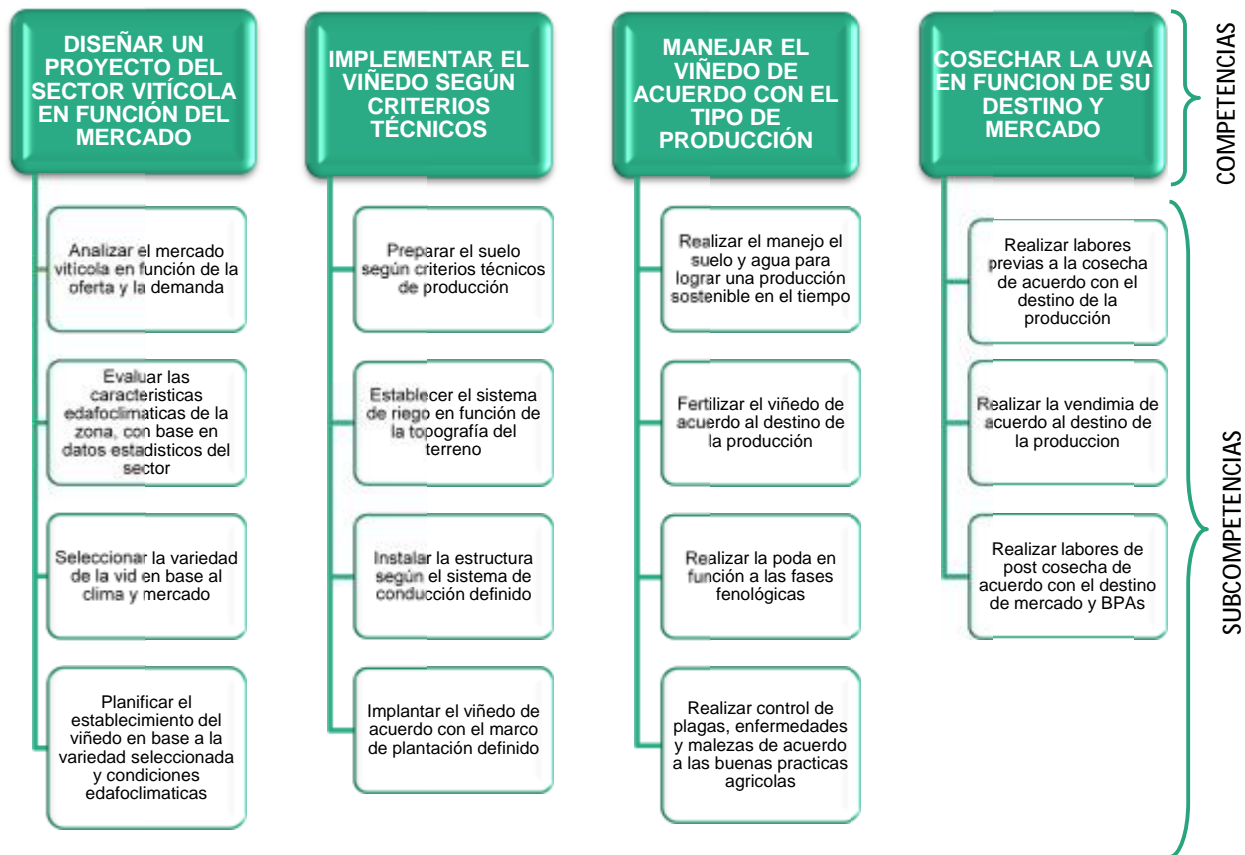
4. ALCANCE GEOGRÁFICO

Abarca a todos los/as expertos/as de la ocupación de viticultor/a localizados/as en Tarija especialmente en el valle central (compuesto por las provincias Aviles, Cercado, Méndez y Arce), con una menor producción en los departamentos de Chuquisaca (ubicados en la provincia nor y sur Cinti), La Paz (provincia Loaiza), Potosí (provincias sur Chichas y Modesto Amiste), Santa Cruz (provincias Florida y Cordillera) y Cochabamba (provincia Misque y Capinota).

5. NIVELES DE DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS

Este estándar describe el nivel experto.

6. RESUMEN DE COMPETENCIAS DE LA OCUPACIÓN



7. MATRIZ DE COMPETENCIAS

COMPETENCIA 1	DISEÑAR UN PROYECTO DEL SECTOR VITÍCOLA EN FUNCIÓN DEL MERCADO	SUBCOMPETENCIA 1.1	Analizar el mercado vitícola en función de la oferta y la demanda	
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar instrumentos de recolección de información - Obtener información de fuentes primarias - Sistematizar la información - Identificar los segmentos del mercado - Interpretar la información estadística - Analizar la oferta y demanda de la industria enológica - Analizar la oferta y demanda de la uva de mesa. - Analizar la tendencia de los precios 		<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de instrumentos de recolección de información - Oferta y demanda del mercado - Canales de comercialización - Información estadística 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Precisión - Orden - Perseverancia - Objetividad 	<ul style="list-style-type: none"> - Formulario de encuesta - Computadora para tabular los datos - Calculadora - Teléfono – celular - Catastro vitivinícola
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Elabora instrumentos de recolección de información de acuerdo a los datos que se busca obtener - Determina la oferta y demanda de la industria enológica en función de la información estadística, sondeo de opinión y visitas a centros de comercialización - Analiza la oferta y demanda de la uva de mesa de acuerdo a la segmentación del mercado - Analiza la fluctuación de precios en función de los datos estadísticos del mercado - Interpreta la información de acuerdo a los datos obtenidos 			<ul style="list-style-type: none"> - Informe de evaluación del mercado vitícola para la industria con datos confiables - Informe de evaluación del mercado vitícola de uva de mesa con datos confiables 	
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES	CONDICIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de la información estadística - Dificultad para la toma de decisiones 		<ul style="list-style-type: none"> - Entrevistas informales con los actores que intervienen en la cadena de comercialización de la uva 	<ul style="list-style-type: none"> - Información confiable 	

COMPETENCIA 1	DISEÑAR UN PROYECTO DEL SECTOR VITÍCOLA EN FUNCIÓN DEL MERCADO	SUBCOMPETENCIA 1.2	Evaluar las características edafoclimáticas de la zona, con base en datos estadísticos del sector	
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Determinar la disponibilidad de fuentes de agua - Identificar zonas potenciales para el cultivo de la vid - Buscar información de las instituciones y medios virtuales - Sistematizar la información - Interpretar datos climatológicos de la zona - Realizar el muestreo del suelo y el agua - Interpretar el análisis de suelo - Interpretar el análisis del agua 		<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de agua para riego - Frontera agrícola: disponibilidad de agua y suelos aptos para el cultivo - Perfil del suelo, textura, estructura y horizontes - Interpretación de datos climatológicos - Datos climatológicos: temperatura máxima y mínima, acumulación de horas frío, humedad, insolación, luminosidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Asertividad - Seguridad - Orden 	<ul style="list-style-type: none"> - Pala - Picota - Barreno - Bolsas - Envase plástico - Flexómetro - Informes de análisis de suelo y agua - Registro de datos climáticos - Registro de calicatas
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Determina la disponibilidad de fuentes de agua en función de la frontera agrícola - Identifica zonas potenciales para la producción de la vid de acuerdo a los fenómenos climáticos adversos. - Busca información fidedigna de instituciones y medios virtuales - Interpreta los datos climatológicos de la zona de acuerdo a las fuentes estadísticas de los últimos 10 años - Realiza el muestreo del suelo de acuerdo a normas de laboratorio - Interpreta el análisis de suelo según especificaciones técnicas - Interpreta el análisis del agua según criterios de calidad 			<ul style="list-style-type: none"> - Informe de evaluación edafoclimática que valida si la zona es apta para el cultivo. 	
SITUACIONES COMPLEJAS	SITUACIONES FRECUENTES		CONDICIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de análisis del suelo 	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de calicatas - Realización de muestreos de suelo y agua 		<ul style="list-style-type: none"> - Análisis del suelo - Accesibilidad a datos climáticos - Recursos económicos 	

COMPETENCIA 1	DISEÑAR UN PROYECTO DEL SECTOR VITICOLA EN FUNCIÓN DEL MERCADO	SUBCOMPETENCIA 1.3	Seleccionar la variedad de la vid en base al clima y mercado		
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS		ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizar las variedades de la vid - Validar la adaptación climática de la vid - Elegir la variedad de vid - Establecer el proveedor de plantas 		<ul style="list-style-type: none"> - Información de las características de las variedades de vid - Datos climáticos de la zona - Comportamiento de las variedades de vid en la zona 		<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Precisión - Objetividad 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de seguimiento - Manuales de uva - Fotografías - Textos de consulta
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las variedades de vid en función de sus características de adaptabilidad y comercialización - Valida la adaptación climática de la variedad de vid de acuerdo a la productividad y calidad - Elige la variedad de vid en función de la adaptabilidad de la zona - Establece el proveedor según la disponibilidad de la variedad seleccionada 			<ul style="list-style-type: none"> - La variedad seleccionada cumple las condiciones edafoclimáticas de la zona y el mercado. 		
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES		CONDICIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Toma de decisión para la selección de la variedad adecuada 		<ul style="list-style-type: none"> - Información diversa de los productores de la zona 		<ul style="list-style-type: none"> - Acceso a la información primaria y secundaria - Acceso a internet 	

COMPETENCIA 1	DISEÑAR UN PROYECTO DEL SECTOR VITICOLA EN FUNCIÓN DEL MERCADO	SUBCOMPETENCIA 1.4	Planificar el establecimiento del viñedo en base a la variedad seleccionada y condiciones edafoclimáticas		
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS		ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Estimar los costos de plantación - Seleccionar el sistema de riego - Seleccionar los sistemas de conducción - Determinar la inversión - Proyectar la rentabilidad del cultivo 		<ul style="list-style-type: none"> - Calculo de costos de producción - Sistemas de riego - Sistemas de conducción - Costos e inversión - Costo beneficio - Proveedores de insumos 		<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Precisión - Honestidad - Emprendedurismo 	<ul style="list-style-type: none"> - Planillas de costos - Calculadora - Texto consulta - Bibliografía especializada - Base de datos de proveedores de insumos

CRITERIOS DE PROCESO		CRITERIOS DE RESULTADOS
<ul style="list-style-type: none"> - Estima los costos de implantación y formación en base a la variedad y al sistema de conducción seleccionados - Selecciona el sistema de riego en función de los recursos económicos, tipo de suelo y disponibilidad de agua - Selecciona los sistemas de conducción según el destino de la producción, la variedad y las condiciones edafoclimáticas - Estima los costos de producción en base a los gastos operativos y las variedades a implantar - Proyecta la rentabilidad del cultivo según la producción de uva de mesa y vinificación 		<ul style="list-style-type: none"> - El viñedo está planificado de acuerdo a criterios técnicos de planificación
SITUACIONES COMPLEJAS	SITUACIONES FRECUENTES	CONDICIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Calculo de rentabilidad del cultivo - Valoración de los costos del autoempleo 	<ul style="list-style-type: none"> - Cotización de costos de insumos 	<ul style="list-style-type: none"> - Precios de materiales e insumos - Especificaciones técnicas de materiales

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA POR COMPETENCIA	
PERFIL DE ENTRADA AL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	FUTURO DE LA COMPETENCIA
<ul style="list-style-type: none"> - Lecto escritura básica - Aritmética básica - Consulta y busca información - Observa los procesos de desarrollo de plantaciones - Busca modelos de producción - Creatividad - Emprendedurismo - Perspicacia 	<ul style="list-style-type: none"> - Adaptabilidad para asimilar y ejecutar los nuevos cambios tecnológicos y de mercado - Cambios en la tendencia del mercado - Incremento de los costos de obra y tendencia a la mecanización del viñedo

COMPETENCIA 2		IMPLEMENTAR EL VIÑEDO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	SUBCOMPETENCIA 2.1	Preparar el suelo según criterios técnicos de producción
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS		ACTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> - Desmontar el terreno - Limpiar el terreno - Nivelar el suelo - Subsolar el suelo - Incorporar enmiendas agrícolas - Realizar un riego profundo - Arar el terreno - Rastrear y micro nivelar el suelo 		<ul style="list-style-type: none"> - Métodos de desmonte - Tipos y costos de maquinaria pesada - Tipo de enmiendas agrícolas - Rendimiento de maquinaria agrícola 		<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Orden - Respeto
CRITERIOS DE PROCESO		CRITERIOS DE RESULTADOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Desmonta para la habilitación del terreno según criterios técnicos - Limpia el terreno para facilitar las labores de preparación del suelo - Nivelar el suelo en función del sistema de riego - Subsuela el suelo en función de la compactación del terreno - Incorpora enmiendas agrícolas para mejorar las condiciones del suelo - Realiza un riego profundo calculando la cantidad de agua y el tiempo de riego - Ara el terreno para realizar una adecuada preparación del suelo - Rastrea y nivela el suelo de acuerdo a las necesidades de este 		<ul style="list-style-type: none"> - El suelo está correctamente preparado para la implantación del viñedo 		
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES		CONDICIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Calculo de costos de preparación y nivelación de terrenos 		<ul style="list-style-type: none"> - Nivelación del terreno 		<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilidad de maquinaria a costos accesibles

COMPETENCIA 2	IMPLEMENTAR EL VIÑEDO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	SUBCOMPETENCIA 2.2	Establecer el sistema de riego en función de la topografía del terreno		
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS		ACTITUDES	INSTRUMENTOS
Sistema de riego por gravedad: - Preparar el sistema de riego - Trazar los canales y subcanales - Realizar los canales y subcanales - Impermeabilizar los canales y subcanales Sistema de riego presurizado: - Seleccionar métodos de riego - Cotizar un sistema en función a su terreno - Elegir al proveedor - Determinar las necesidades de riego del cultivo		- Sistema de riego tradicional - Sistema de riego tecnificado - Topografía del terreno - Técnicas de medición del caudal - Tipo de suelo - Equipos de riego presurizado		- Asertividad - Responsabilidad - Respeto	- Aforadores - Equipo de riego tecnificado - Pala - Huincha
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS		
- Selecciona métodos de riego existentes según la disponibilidad de recursos hídricos y económicos - Define las necesidades de riego del cultivo en función de la producción de la uva de mesa o uva de vinificación - Calcula el caudal de agua en función al requerimiento del cultivo - Traza los canales de riego de acuerdo a la topografía del terreno - Elige al proveedor más conveniente en función de precio y equipo			- El sistema de riego establecido tiene un funcionamiento adecuado		
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES		CONDICIÓN	
- Elección del sistema de riego		- Mantenimiento de los canales de riego - Mantenimiento de los equipos de riego tecnificado		- Disponibilidad económica - Disponibilidad de recursos hídricos	

COMPETENCIA 2		IMPLEMENTAR EL VIÑEDO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS		SUBCOMPETENCIA 2.3		Instalar la estructura según el sistema de conducción definido	
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS		ACTITUDES		INSTRUMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Elegir el sistema de conducción - Determinar la orientación del viñedo - Trazar el marco de plantación - Seleccionar el material de la estructura - Colocar las riendas - Colocar la palizada - Tender el alambre 		<ul style="list-style-type: none"> - Variedad y destino de la producción - Orientación del viñedo - Sistema de conducción - Marco de plantación - Fertilidad del suelo - Material de estructura - Armado de la estructura 		<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Detallista - Perspicacia - Dedicación 		<ul style="list-style-type: none"> - Alambre - Postes - Aros de goma - Piedras - Cañas - Alicata - Tecla - Huincha - Pala - Picota - Barreno - Grapa 	
CRITERIOS DE PROCESO				CRITERIOS DE RESULTADOS			
<ul style="list-style-type: none"> - Determina la orientación del viñedo, en base a la latitud y orientación del sol - Traza el marco de plantación en base a la variedad, tipo de suelo y destino de la producción - Selecciona el material de la estructura de acuerdo con el sistema de conducción elegido - Coloca las riendas en función del sistema de conducción seleccionado - Coloca la palizada de acuerdo con las características del sistema de conducción seleccionado - Tiende el alambre en función de la plantación del sistema de conducción seleccionado 				<ul style="list-style-type: none"> - Toda la estructura de apoyo está establecida según el sistema de conducción y la condición del terreno 			
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES		CONDICIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> - Trazado en terrenos irregulares - Seleccionar la estructura del sistema de conducción 		<ul style="list-style-type: none"> - Hoyado - Colocado de alambre - Tesado de alambre 		<ul style="list-style-type: none"> - Mano de obra calificada - Instrumentos y materiales disponibles 			



COMPETENCIA 2		IMPLEMENTAR EL VIÑEDO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS		SUBCOMPETENCIA 2.4		Implantar el viñedo de acuerdo con el marco de plantación definido	
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS		ACTITUDES		INSTRUMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar el hoyado - Realizar el abonado de fondo - Colocar los plantines - Amarrar los plantines - Regar 		<ul style="list-style-type: none"> - Implantación del viñedo - Hoyado: Dimensiones adecuadas - Abonado de fondo; Tipos de fertilizantes (químico, orgánico) - Épocas y formas de plantar - Mantenimiento de los plantines - Riego 		<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Cuidado - Perspicacia 		<ul style="list-style-type: none"> - Plantas - Palas - Cañas - Abonos - Material de amarre 	
CRITERIOS DE PROCESO				CRITERIOS DE RESULTADOS			
<ul style="list-style-type: none"> - Realiza el hoyado de acuerdo con la densidad de plantación establecida - Realiza el abonado de fondo en función de requerimiento del cultivo y las condiciones edáficas - Coloca los plantines de acuerdo a las especificaciones técnicas - Amarra los plantines en función del desarrollo de las plantas - Riega los plantines después de implantados 				<ul style="list-style-type: none"> - El viñedo implantado de acuerdo a normas técnicas 			
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES		CONDICIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> - Formas de implantación de acuerdo al tamaño del plantín 		<ul style="list-style-type: none"> - Implantar - Amarre - Riego 		<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilidad de plantines 			

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA POR COMPETENCIA	
PERFIL DE ENTRADA AL DESARROLLO DE LA COMPÉTENCIA	FUTURO DE LA COMPETENCIA
<ul style="list-style-type: none"> - Lecto escritura - Aritmética básica - Creatividad - Seguridad 	<ul style="list-style-type: none"> - Innovaciones tecnológicas en los sistemas de conducción en función del cambio climático y nuevas variedades.

- Precisión - Tomar decisiones adecuadas				
COMPETENCIA 3	MANEJAR EL VIÑEDO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCCIÓN	SUBCOMPETENCIA 3.1	Realizar el manejo del suelo y agua para lograr una producción sostenible en el tiempo	
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizar las propiedades del suelo, textura y estructura - Determinar el régimen (frecuencia y tiempo) de riego óptimo - Optar por un sistema de riego - Realizar el mantenimiento de cada sistema de riego - Aplicar técnicas de manejo sostenible del suelo 		<ul style="list-style-type: none"> - Propiedades físicas y químicas del suelo - Requerimientos hídricos de la vid en función del estado fenológico - Diferentes Sistemas de riego (gravedad y presurizados) - Funcionamiento de los diferentes componentes de los sistemas de riego - Principios básicos sobre sostenibilidad integral del suelo 	<ul style="list-style-type: none"> - Orden - Responsabilidad - Persistencia - Observación 	<ul style="list-style-type: none"> - Pala - Aforador - Planillas de registro - Saca bocado
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Caracteriza las propiedades del suelo (textura y estructura) para determinar practicas de manejo de suelo - Determina el régimen de riego en función al tipo de suelo - Opta por el sistema de riego más adecuado en función de la disponibilidad de agua, tipo de suelo y destino de la producción - Hace el mantenimiento preventivo de acuerdo al cronograma establecido, y correctivo del sistema de riego - Maneja el suelo para tener una producción de forma sostenible 			<ul style="list-style-type: none"> - El viñedo tiene una producción sostenible y equilibrada. 	
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES	CONDICIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Manejo sostenible del suelo - Optar por tecnologías modernas de riego 		<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación adecuada del riego - Mantenimiento de los sistemas de riego - Incorporación continua y paulatina de enmiendas orgánicas 	<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilidad de agua - Personal experto para el diseño de sistemas de riego tecnificados. - Suministro de energía eléctrica industrial 	

COMPETENCIA 3	MANEJAR EL VIÑEDO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCCIÓN	SUBCOMPETENCIA 3.2	Fertilizar el viñedo de acuerdo al destino de la producción	
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar los niveles nutricionales - Muestrear el suelo - Calcular el requerimiento de fertilización del viñedo - Determinar el tipo de fertilizante - Determinar el método de aplicación 		<ul style="list-style-type: none"> - Niveles nutricionales de la planta - Métodos de muestreo de suelos - Formulación de los diferentes tipos de fertilizantes - Épocas de fertilización - Calculo de fertilización Métodos de aplicación - Buenas prácticas agrícolas 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Cuidado - Orden - Idoneidad - Honestidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Muestreadores - Equipos de fertilización - Fertilizantes - Calculadora - Balanza - Foliares
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Muestra adecuadamente el suelo - Identifica los niveles nutricionales óptimos de acuerdo con la variedad - Determina los requerimientos de fertilización del viñedo en función de la extracción anual - Determina el método de aplicación de acuerdo con el tipo de fertilizante - Aplica el fertilizante de acuerdo con el estado fenológico 			<ul style="list-style-type: none"> - Viñedo fertilizado de acuerdo a sus requerimientos productivos 	
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES	CONDICIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Determinar la deficiencia nutricional según sintomatología de la planta 		<ul style="list-style-type: none"> - Calculo de la fertilización - Seleccionar el tipo de fertilizante - Observación de la sintomatología presente en la planta 	<ul style="list-style-type: none"> - Fertilizantes disponibles 	

COMPETENCIA 3	MANEJAR EL VIÑEDO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCCIÓN	SUBCOMPETENCIA 3.3	Realizar la poda en función a las fases fenológicas	
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar las herramientas de poda - Realizar la poda de formación - Realizar la poda de fructificación - Realizar la protección de los cortes de poda - Realizar desbrote - Realizar la eliminación de feminelas (desniete) - Realizar el amarre de la planta - Despuntar el brote - Realizar el deshoje - Ralea los racimos 		<ul style="list-style-type: none"> - Manejo y mantenimiento de herramientas de poda - Principios de poda del viñedo - Fertilidad de yemas - Preparación y aplicación de la pasta de poda. Manejo de follaje (Poda en verde , desbrote, desniete, despunte y raleo de racimos) 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Cuidado - Precisión - Orden 	<ul style="list-style-type: none"> - Material de amarre - Tijera de poda - Brocha - Serrucho de poda - Pasta de poda (pintura látex blanca, carpícola, oxiclورو de cobre, otros)
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Selecciona las herramientas de acuerdo al tipo de poda - Realiza la poda de formación de acuerdo con el sistema de conducción - Realiza la poda de fructificación según la variedad y la fertilidad de las yemas - Realiza la protección de los cortes de poda con pasta poda - Realiza el desbrote eliminando los brotes innecesarios - Realiza la eliminación de feminelas (desniete) para permitir una mejor aireación, luminosidad e incrementar la fertilidad de las yemas - Realiza el amarre de la planta en función del sistema de conducción elegido - Despunta la planta para limitar el desarrollo foliar de acuerdo al sistema de conducción adoptado - Realiza el deshoje en función de la variedad para obtener una mejor aireación y facilitar los tratamientos fitosanitarios - Ralea los racimos en función al destino de producción 			<ul style="list-style-type: none"> - Viñedo bien formado en el sistema de conducción adoptado - Viñedo con producción óptima en cantidad y calidad 	
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES	CONDICIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Evento climatológico adversos 		<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento de herramientas - Preparación de insumos 	<ul style="list-style-type: none"> - Herramientas e insumos para la poda - Factores climáticos adecuados 	

COMPETENCIA 3	MANEJAR EL CULTIVO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCCIÓN	SUBCOMPETENCIA 3.4	Realizar control de plagas, enfermedades y malezas de acuerdo a las buenas prácticas agrícolas	
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las plagas y enfermedades en el viñedo - Seleccionar el método de control fitosanitario apropiado - Seleccionar los productos fitosanitarios - Preparar el caldo fitosanitario Seleccionar el equipo de protección - Aplicar el caldo fitosanitario Identificar las malezas - Seleccionar el método para control de malezas - Aplicar el método elegido 		<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de plagas - Enfermedades comunes en la producción de vid. - Identificación de malezas - Tipo de herbicidas - Clasificación de productos fitosanitarios - Calibración del equipo de aplicación - Dosis por hectárea según producto fitosanitario - Equipos e insumos de pulverización - Normas SySo - BPAs 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Cuidadoso - Orden - Cuidado 	<ul style="list-style-type: none"> - Mochilas manuales - Motofumigadoras - Equipo de protección
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las plagas y enfermedades que atacan al viñedo en función del síntoma que manifiesta en la planta - Determina el método de control fitosanitario apropiado en función a la presencia de plagas y enfermedades en los viñedos - Selecciona los productos de acuerdo al grado de toxicidad y tratamiento - Prepara la dosis de aplicación siguiendo las recomendaciones de la etiqueta - Utiliza el equipo de protección siguiendo normas de bioseguridad. - Pulveriza el producto de acuerdo a normas de bioseguridad y factores climáticos - Identifica las malezas según el estado de desarrollo de las mismas - Selecciona el método de control de malezas más adecuado en función al desarrollo del viñedo y al costo económico del tratamiento - Aplica el método de control de malezas más adecuado 			<ul style="list-style-type: none"> - Viñedo sin incidencia económica de plagas, enfermedades y malezas 	
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES	CONDICIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Factores climáticos que impiden la aplicación del método de control 		<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación del método de control de plagas y enfermedades 	<ul style="list-style-type: none"> - Presencia de plagas y enfermedades (que cause un daño económico) - Factores climáticos que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades 	

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA POR COMPETENCIA

PERFIL DE ENTRADA AL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	FUTURO DE LA COMPETENCIA
<ul style="list-style-type: none"> - Conocimientos básicos en la implementación del viñedo, manejo de suelos y conocimiento de variedades - Sistemas de conducción y funcionamiento de sistemas de riego - Predisposición para aprender - Responsabilidad - Respeto hacia el cumplimiento de las normas 	<ul style="list-style-type: none"> - Cambios climáticos varían las prácticas culturales - Presencia de nuevas enfermedades y plagas por cambios climáticos - Adaptación de nuevas tecnologías que permiten mejorar las producciones en calidad y cantidad de la vid - Producción bajo normas de calidad internacionales

COMPETENCIA 4	COSECHAR LA UVA EN FUNCIÓN DE SU DESTINO Y MERCADO	SUBCOMPETENCIA 4.1	Realizar labores previas a la cosecha de acuerdo con el destino de la producción		
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS		ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar herramientas y equipos - Realizar el deshoje - Realizar el anillado - Realizar manejo de racimos - Realizar muestreos de racimos - Determinar el índice de madurez de la uva - Elaborar un plan de cosecha 		<ul style="list-style-type: none"> - Manejo de herramientas y equipos - Características de la uva (perecederas y aclimáticas) - Características organolépticas de la uva - Manejo de racimos según variedad y destino - Coloración de la uva - Punto óptimo de cosecha 		<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Seriedad - Precisión 	<ul style="list-style-type: none"> - Refractómetro - Calibrador de bayas - Tijera para arreglo de racimos - Cuchillos anilladores - Balanza
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Selecciona las herramientas adecuadas para manejo de racimos - Realiza el deshoje en función de su proximidad al racimo - Realiza el anillado en función de la colorimetría y crecimiento de bayas - Realiza manejo del racimo de acuerdo a su destino - Realiza muestreos con el objeto de determinar el momento oportuno de cosecha de la uva de mesa y de la industria - Determina el índice de madurez tanto para uva de mesa como para uva de vinificación - Elabora un plan de cosecha en función a la variedad, al destino y a la disponibilidad de recursos humanos 			<ul style="list-style-type: none"> - Viñedo en condiciones óptimas para realizar la labor de cosecha 		

SITUACIONES COMPLEJAS	SITUACIONES FRECUENTES	CONDICIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar oportunamente un buen anillado - Determinar el índice de madurez 	<ul style="list-style-type: none"> - Muestreos - Análisis de las muestras de uva - Manejo de racimo 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición de las herramientas y equipos

COMPETENCIA 4	COSECHAR LA UVA EN FUNCIÓN DE SU DESTINO Y MERCADO	SUBCOMPETENCIA 4.2	Realizar la vendimia de acuerdo al destino de la producción		
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS		ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Revisar información climática - Establecer el punto óptimo de cosecha - Seleccionar las herramientas y materiales de cosecha - Seleccionar los racimos - Realizar el corte del racimo 		<ul style="list-style-type: none"> - Condiciones climáticas para la cosecha - Grado de madurez según destino - Herramientas e instrumentos para la cosecha - Estado sanitario del racimo, coloración y tamaño de racimo y baya - Corte de racimo para uva de mesa y vinificación 		<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Cuidado - Observación 	<ul style="list-style-type: none"> - Tijera para cosecha de la uva
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Selecciona las herramientas y materiales de cosecha de acuerdo a buenas prácticas agrícolas - Selecciona los racimos de acuerdo a su maduración y estado fitosanitario - Realiza el corte del racimo de acuerdo al destino de la producción 			<ul style="list-style-type: none"> - Viñedo cosechado sin bayas derramadas en el suelo - Viñedo con cortes limpios de racimos sin desgaje de pámpanos 		
SITUACIONES COMPLEJAS		SITUACIONES FRECUENTES		CONDICIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Condiciones climáticas adversas en la cosecha 		<ul style="list-style-type: none"> - Selección de racimos - Inspección de la cosecha 		<ul style="list-style-type: none"> - Estado sanitario satisfactorio - Madurez adecuada - Acceso a fuentes de información 	

COMPETENCIA 4	COSECHAR LA UVA EN FUNCIÓN DE SU DESTINO Y MERCADO	SUBCOMPETENCIA 4.3	Realizar labores de post cosecha de acuerdo con el destino de mercado y BPAS	
HABILIDADES		CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Quitar bayas dañadas - Clasificar el racimo - Embalar el racimo - Transportar la uva - Comercializar la uva - Realizar tratamientos fitosanitarios al viñedo - Realizar fertilizaciones post cosecha - Realizar el riego al viñedo 		<ul style="list-style-type: none"> - Destinos de mercado - Embalaje para uva de mesa - Normas de embalaje según BPAs - Transporte de uva de mesa para industrialización - Características de la uva (perecederas y aclimáticas) - Comercialización - Plagas y enfermedades más comunes en post cosecha - Importancia de la fertilización post cosecha - Tiempo de conservación 	<ul style="list-style-type: none"> - Idoneidad - Cuidado - Respeto - Amabilidad - Honestidad - Confiabilidad - Responsabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Cajas de cosecha de madera o plástico - Calibrador de bayas - Papel - Tijeras de arreglo de racimos - Equipo de fumigación - Equipo de pulverización
CRITERIOS DE PROCESO			CRITERIOS DE RESULTADOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Elimina bayas malformadas y dañadas - Clasifica el racimo por color y tamaño de baya para uva de mesa - Embala la uva aplicando buenas prácticas agrícolas de acuerdo al destino de la producción - Transporta la uva en función al destino de la producción - Comercializa la uva de acuerdo con los requerimientos del mercado y destino de su producción - Realiza tratamientos fitosanitarios al viñedo según la presencia de plagas y enfermedades - Realiza fertilizaciones post cosecha en condiciones óptimas 			<ul style="list-style-type: none"> - El embalaje cumple las normas de BPAs - La uva comercializada es de calidad y se encuentra en buenas condiciones sanitarias y sin daños mecánicos - Viñedo con buena madurez fisiológica y reservas nutricionales para el próximo ciclo vegetativo - El/La cliente está satisfecho con el producto 	
SITUACIONES COMPLEJAS	SITUACIONES FRECUENTES		CONDICIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Comercialización inadecuada o inoportuna 	<ul style="list-style-type: none"> - Tratamiento fitosanitario - Embalaje con BPAs - Clasificación de racimos 		<ul style="list-style-type: none"> - Medio de transporte accesible - Mano de obra disponible y calificada - Factores climáticos favorables 	



INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA POR COMPETENCIA	
PERFIL DE ENTRADA AL DESARROLLO DE LA COMPÉTENCIA	FUTURO DE LA COMPETENCIA
<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de las variedades de uva y el destino de la producción - Conocimiento básico de BPAs - Perseverancia - Responsabilidad - Idoneidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Apertura de nuevos mercados que influyen en la comercialización - Cambios climáticos para la obtención de una buena o mala cosecha. - Innovaciones tecnológicas - Exigencias de calidad cada vez mas crecientes

8. CARACTERÍSTICAS DE LA OCUPACIÓN Y LAS PERSONAS QUE LA EJERCEN

En el departamento de Tarija, especialmente en el valle central se llegó a un importante desarrollo de producción de uva, vinos y singani como consecuencia de los siguientes factores:

- § La vocación vitivinícola del valle de Tarija.
- § El desarrollo importante de la industria vitivinícola de Tarija.
- § Los rendimientos moderados del viñedo (13.000 a 26.000 Kg. / Ha. a nivel experimental), según la variedad.
- § Por ser la viticultura la principal actividad agro industrial rentable y factible en el valle central de Tarija.
- § Las uvas adquieren características organolépticas importantes (Aromas, Color, grado).

De las variedades indicadas el 80 % de la superficie cultivada es de moscatel de Alejandría, por las bondades organolépticas la misma es utilizada preferentemente para el consumo en fresco y la elaboración de singani y vinos.

El otro 20 % de la superficie está distribuida entre las variedades de vinificación y otras de mesa.

El Dpto. de Tarija por ser el principal productor de uva se halla ubicado en el sur de Bolivia entre los paralelos 20° 55' 30" – 22° 9'6" Latitud sur, y entre los 64° 18'4" – 65° 24'4" de *Longitud* oeste, con una temperatura promedio de 18 °C de clima templado, precipitación media de 400mm y una altura entre 1700 y 2000 sobre el nivel del mar.

La viticultura es una actividad del sector productivo basada en el cultivo sistemático de la vid. Los y las viticultores/as realizan las labores culturales de pre cosecha, cosecha y post cosecha para garantizar uva de calidad según el destino de mercado. Esto es para uva de mesa o para la vinificación.

El proceso vitícola involucra a hombres y mujeres en un rango de edad de los 15 a 60 años. Con mayor incidencia de hombres que mujeres.

Si bien el viticultor/a experto/a realiza todas las labores culturales en el viñedo en muchos casos contrata mano de obra especializada para labores como la poda, la cosecha, etc. debido a que la superficie del terreno excede sus posibilidades físicas. En tales casos se desarrolla una relación jerárquica entre el/la viticultor/a y las personas contratadas, ya que es el viticultor/a quien en muchos casos capacita la mano de obra y quien la supervisa.

Las funciones que son asignadas en el viñedo dependen también del género y la edad:

- A personas jóvenes (15-20 años), mayores de 60 años y a las mujeres le son asignados trabajos más livianos.
- Mientras que las labores más pesadas son realizadas por los hombres entre los 20 y 60 años.

9. DEFINICIONES

9.1. GENÉRICAS

No aplica.

9.2. ESPECÍFICAS

Ampelografía: Ciencia de la vid, dedicada al estudio y clasificación de las cepas.

Agostamiento: Es el cambio de aspecto que experimenta el tallo del brote de la vid (pasa de pámpano a sarmiento), ocurre al final del envero o pinta.

BPA's: Buenas prácticas agrícolas.

Brotación: Etapa del ciclo biológico anual de la vid, durante el cual comienzan a desarrollarse las yemas latentes formadas durante la primavera del año anterior.

Brote: Renuevo de la vid de color verde, a lo largo de su extensión, están los nudos de los cuales crecerán hojas (teniendo en su base las yemas), zarcillos y racimos. Los brotes crecen en longitud hasta después del envero.

Calicata: Excavación para explorar el terreno (los diferentes estratos de suelo), se practica para determinar: profundidad de infiltración de agua, contenidos de materia orgánica, y facilidad de penetración de raíces en el perfil.

Canopia: Sinónimo de follaje.

Cargador: Sarmiento de la vida, al cual durante la poda de invierno se dejó una cantidad de yemas de acuerdo a la variedad.

Cepa: Sinónimo de follaje.

Cuaja: Etapa del ciclo biológico anual de la vid que marca la transición de la flor en fruto, esta etapa ocurre después de la floración y requiere de condiciones ambientales óptimas como vientos leves que ayuden a desprender el capuchón de pétalos que cubre la flor.

Cuchillos anilladores: Herramienta para aplicación de prácticas de deshoje.

Chupón: Brote muy vigoroso y casi siempre infértil, nace en la frotación de una yema latente, ubicada en el tronco de la vid, después de varios años de haberse formado.

Desniete: Eliminación de nietos de la zona de racimos.

Despunte: Consiste en la supresión de la punta de los ramos que llevan hojas jóvenes. Practicada después de la floración favorece el cuajado. Facilita los trabajos de mantenimiento, labores culturales y tratamientos. Con ello se busca limitar el crecimiento de la cepa.

Edafología: Ciencia que trata de la naturaleza y condiciones del suelo en su relación con las plantas

Envero o pinta: Fase de crecimiento del racimo en la que cada una de sus bayas cambia el color de su piel (hollejo) para dar inicio a su etapa de maduración.

Escobajo: Es la parte leñosa del racimo que sirve de soporte a las bayas, está constituido por un tallo principal y pequeños tallos ramificados.

Estaca: Es un trozo de sarmiento de vid de una extensión no mayor a los 50 cm y que cuente con al menos 5 nudos con sus respectivas yemas, se utiliza para multiplicar plantas.

Feminela o yema: Pronta, a diferencia de la yema principal está constituida por una sola yema más pequeña y ubicada a un costado de ésta. Suele brotar el mismo año de su formación dando lugar a un brote denominado “feminela”.

Nieto: Tallo secundario y vigoroso que sale del sarmiento. Normalmente es perjudicial por que consume recursos de la planta disminuyendo la cantidad y calidad de uva, por lo que en muchas zonas (según las variedades) se realiza un desnietado de la cepa.

Pámpano: Sarmiento verde, tierno y delgado, o pimpollo de la vid.

Plantín o plántula: Planta joven, al poco tiempo de brotar de la semilla.

Poda: Es una práctica cultural muy importante en el cultivo de la vid porque tiene efectos sobre la cantidad y calidad de la producción, por medio de esta actividad, se limita el desarrollo vegetativo y se regula la producción.

Poda larga: Práctica cultural si se deja 4 yemas al cargador.

Poda corta: Práctica cultural si se deja 2 yemas al cargador, denominado pitón.

Sarmiento: Tallo joven de la vid.

Tecle:

Vendimia: Proceso de recolección de frutos de la vid, o todo el periodo comprendido.

Yema: 1.- Primera fracción del mosto, obtenido mediante escurrido, sin que la pasta sufra presión alguna.

2.- Brote sin desarrollar del sarmiento de la vid. Brote del sarmiento.

El número de yemas productivas suele estar limitado en las Denominaciones de Origen.



10. REFERENCIAS

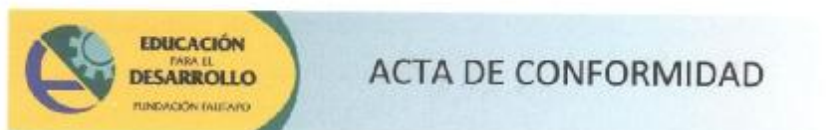
- ETP-FUNDACIÓN AUTAPO, Programa de Educación Técnica Productiva
Perfil elaborador de productos vinícolas., s/f.
- REAL ACADEMIA DE LA LENGUA
Diccionario, Vigésima segunda edición.
- REYNIER ALAIN
Manual de viticultura, Sexta Edición 2001.
- INSTITUTO BOLIVIANO DE NORMALIZACIÓN Y CALIDAD
Compendio Vitivinícola. Normas técnicas y guías de implementación de normas del sector, 2007.
- DICCIONARIO DEL VINO
www.diccionariodelvino.com, s/f
- LA PODA DE LA VID
Estación Experimental Agropecuaria Mendoza, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
http://www.inta.gov.ar/Mendoza/activ/Divulgacion_AER/La%20Poda%20de%20la%20Vid.pdf , Junio de 2008.
- OPERACIONES EN VERDE EN EL VIÑEDO
Grupo de investigación en Viticultura – UPM, <http://ocw.upm.es/produccion-vegetal/viticultura/contenidos/tema52operacionesverdevinedo.pdf>

11. ANEXOS

Anexo 1: Acta y lista de expertos/as del taller de validación.

Anexo 2: Acta y lista de técnicos que participaron en la revisión de los documentos.

ANEXO 1




En la ciudad de Tarja, en instalaciones de la Fundación Fautapo los días 26 y 27 de julio de 2010, participaron en el taller denominado "Revisión del estándar de la ocupación Viticultor/a", organizado por la Fundación FAUTAPO, técnicos y técnicas del programa de Uvas, Vinos y Singanis.

Los y las participantes certifican que el estándar denominado "Estándar Viticultor/a" queda ajustado para su validación con expertos y expertas de la ocupación. El documento contiene: definiciones, competencias, sub competencias, habilidades, actitudes, conocimientos, instrumentos, criterios de proceso, criterios de resultado, condiciones, situaciones frecuentes y complejas de la ocupación Viticultor/a.

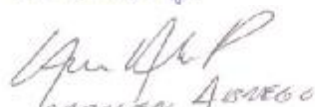
En conformidad con el documento final ajustado firman los y las participantes al pie del presente.



Amalia Michiel
C.I. 1877201


Roberto Flores Morales
C.I. 1896950


Ximena Pinedo.
C.I. 1841753 Tja


Yelko Starcich Ruiz


Carmen Arellano
C.I. 3374861


Bismark M. Chavez Justimano
C.I. 3933769


WILMAR VILLALVA
C.I. 1825101

ANEXO 2



ACTA DE CONFORMIDAD

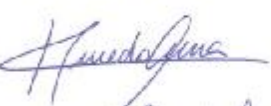
En la ciudad de Tarja, en instalaciones de la Fundación Fautapo los días 28 y 29 de julio de 2010, participaron en el taller denominado "Validación del estándar de la ocupación Viticultor/a", organizado por la Fundación FAUTAPO, expertos y expertas de la ocupación.

Los y las participantes certifican que el estándar denominado "Estándar Viticultor/a" queda validado como definición de la ocupación. El documento contiene: antecedentes, objetivos, perfil de entrada, definiciones, competencias, sub competencias, habilidades, actitudes, conocimientos, instrumentos, criterios de proceso, criterios de resultado, condiciones, situaciones frecuentes y complejas de la ocupación Viticultor/a.

En conformidad con el documento final ajustado firman los y las participantes al pie del presente, indicando que este es el estándar validado para Viticultor/a.


Amalia Michel
C.I. 1877201



Igor Arueneza P.
C.I. 1852190

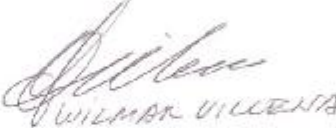

Ximena Pineda Rema
C.I. 1841753


Yerkio Sparcich Roiz
C.I. 1662082


Roberto Flores Morales
C.I. 1896950


Bismark Chavez Justimano
C.I. 3933769 S.C.


CARMEN ARREAGA
C.I. 3374861


WILMAR VILBALBA
C.I. 1825001