

PERFIL COMPETENCIA LABORATORISTA ENOLÓGICO

FECHA DE EMISIÓN: 08/08/2017 15:39

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL LABORATORISTA ENOLÓGICO

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Subsector: VITIVINÍCOLA
Código: P-1102-3141-001-V02
Vigencia: 30/12/2021

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA

Código: P-1102-3141-001-V02

EstadoActual: Vigente

Nombre perfil : LABORATORISTA ENOLÓGICO

Fecha de vigencia: 30/12/2021

Propósito

Realizar procesos de preparación y ejecución de análisis de muestras en laboratorios enológicos según metodología de trabajo, etapas productivas y normativa legal vigente

Unidades de competencia	
Código:	Descripción
U-1102-3141-004-V01	PREPARAR LOS PROCESOS DE ANÁLISIS DE MUESTRAS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS SEGÚN PROTOCOLOS DE CALIDAD Y NORMATIVA LEGAL
U-1102-3141-005-V01	EJECUTAR PROCESO DE ANÁLISIS DE MUESTRAS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS SEGÚN METODOLOGÍA DE TRABAJO Y NORMATIVA LEGAL
U-1102-3141-006-V01	ANALIZAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO SEGÚN PROTOCOLO DE TRABAJO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS

Contextos de Competencia

Condiciones y situaciones:

Herramientas, equipos y materiales:

Evidencias

Directas

Indirectas

Lista Unidades de Competencia

Nombre UCL: PREPARAR LOS PROCESOS DE ANÁLISIS DE MUESTRAS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS SEGÚN PROTOCOLOS DE CALIDAD Y NORMATIVA LEGAL Código UCL: U-1102-3141-004-V01		
Fecha de Vigencia: 30/12/2021		Estado Actual: Vigente
Actividades clave		

1.- Planificar jornada en laboratorio enológico según programa de trabajo y protocolos de calidad e higiene	Criterios de Desempeño: 1. Las órdenes de trabajo son organizadas según programa de trabajo y protocolos de calidad 2. Las instrucciones contenidas en la orden de trabajo son procesadas según protocolo de operación y calidad 3. La operatividad de equipos e instrumentos es verificada según análisis enológico a realizar y estándares técnicos y procedimientos de trabajo 4. Los registros a utilizar son determinados según tipo de análisis enológico y protocolos de calidad
2.- Determinar los requisitos del análisis de la muestra según metodología de trabajo y normativa legal	Criterios de Desempeño: 1. Los materiales y reactivos son preparados según la metodología de análisis y normativa legal 2. El espacio de trabajo es acondicionado de acuerdo con metodología de trabajo, protocolo de higiene y normativa legal 3. Las muestras enológicas son organizadas según orden de trabajo, metodología de análisis y procedimientos de trabajo

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
Comunicación	<ul style="list-style-type: none"> Se expresa verbalmente con diversos propósitos comunicativos Se expresa por escrito con diversos propósitos comunicativos
Trabajo en equipo	<ul style="list-style-type: none"> Solicita y ofrece colaboración para cumplir con los objetivos del equipo Genera vínculos y ambientes de trabajo colaborativos y de confianza
Resolución de problemas	<ul style="list-style-type: none"> Identifica la presencia de problemas y sus posibles causas Implementa y monitorea acciones para la resolución de problemas, y evalúa sus resultados

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Lectoescritura
- Operaciones matemáticas básica

Técnicos

- Características generales de los laboratorios enológicos
- Tipos de programas de trabajo utilizados en laboratorios enológicos. Tipos de órdenes de trabajo frecuentemente utilizadas
- Principales metodologías de análisis enológicos y sus técnicas de preparación. Rangos aplicados a mostos y vinos terminados
- Normativas legales relacionadas con las metodologías analíticas utilizadas según mercados de comercialización de vinos.
- Protocolos técnicos de laboratorio enológicos
- Principales equipos utilizados en análisis enológicos, tanto físicos, químicos o microbiológicos. Principales instrumentos de laboratorio enológico y técnicas de preparación
- Insumos y materiales utilizados en laboratorios enológicos.
- Aplicación de los Manuales de uso de equipos e instrumentos destinados a análisis enológicos. Sus piezas y partes. Técnicas de verificación de la operatividad de los equipos
- Tipos y usos de registros en los procesos de producción vitivinícola. Registros utilizados en la toma de muestras y análisis enológicos.
- Normas de seguridad aplicadas en laboratorios enológicos.
- Normas de higiene aplicadas a las labores de análisis en laboratorios enológicos
- Reactivos usados en procesos de análisis enológicos

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS	
Para la evaluación en situación real de trabajo	Para la evaluación simulada
<ul style="list-style-type: none"> Realizar la evaluación durante la vendimia, dado que es la fecha que más trabajo concentra. Se aconseja coordinar la visita Considerar entrevista con la jefatura directa del trabajador 	<ul style="list-style-type: none"> Consultar al jefe directo o supervisor sobre errores más frecuentes para tenerlos considerados al momento de la evaluación Consultar respecto a aspectos críticos a tener en consideración para la realización de las labores de preparación de análisis de muestras en el laboratorio enológico Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: EJECUTAR PROCESO DE ANÁLISIS DE MUESTRAS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS SEGÚN METODOLOGÍA DE TRABAJO Y NORMATIVA LEGAL

Código UCL: U-1102-3141-005-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Realizar el análisis de la muestra enológica de acuerdo con metodología de trabajo y normativa legal

Criterios de Desempeño:

1. Las muestras enológicas son preparadas según estándares técnicos y procedimientos de trabajo
2. Los reactivos a utilizar son determinados según análisis, procedimientos de trabajo y normas de seguridad
3. La metodología de análisis es aplicada según tipo de muestra enológica y normativa legal
4. El proceso de análisis es concluido según tipo de muestra, procedimientos de laboratorio y de trabajo seguro
5. Los insumos y el espacio de trabajo del laboratorio son ordenados según protocolo de finalización de labores y normativa legal

2.- Registrar proceso de análisis enológico, según metodología de trabajo y normativa legal.

Criterios de Desempeño:

1. Los datos obtenidos del análisis son procesados de acuerdo a parámetros técnicos y procedimientos de trabajo
2. Los resultados de los análisis son registrados de acuerdo con metodología y procedimientos de trabajo
3. Los resultados son informados de acuerdo con procedimientos de trabajo

Competencias Conductuales

Nombre de la Competencia

Indicadores de Conducta

Comunicación

- Se expresa verbalmente con diversos propósitos comunicativos
- Se expresa por escrito con diversos propósitos comunicativos

Trabajo en equipo

- Solicita y ofrece colaboración para cumplir con los objetivos del equipo
- Genera vínculos y ambientes de trabajo colaborativos y de confianza

Resolución de problemas

- Identifica la presencia de problemas y sus posibles causas
- Implementa y monitorea acciones para la resolución de problemas, y evalúa sus resultados

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Lectoescritura
- Operaciones matemáticas básicas e intermedias

Técnicos

- Etapas de los principales análisis enológicos y la importancia de seguir las indicaciones establecidas en protocolos y procedimientos del laboratorio
- Técnicas de uso de los equipos e instrumentos para análisis físicos-químicos y microbiológicos en enología
- Principales análisis enológicos y sus técnicas de preparación. Rangos aplicados a uvas, mostos, vinos (en sus diferentes etapas productivas).
- Protocolos técnicos de laboratorio enológicos, procedimientos de análisis enológico
- Tipos de equipos utilizados en análisis enológicos. Principales instrumentos de laboratorio enológico y técnicas de preparación.
- Insumos y materiales utilizados en laboratorios enológicos.
- Procedimientos de laboratorio aplicados al término de labores. Limpieza y sanitización de equipos y materiales usados. Importancia del orden en laboratorios enológicos. Sistemas de tratamiento de desechos botellas, reactivos, muestras
- Conceptos generales de los análisis y comparación de resultados, con rangos utilizados en la industria vitivinícola
- Tipos y usos de registros en análisis enológicos.
- Normas de higiene aplicadas a la labores de análisis en laboratorios enológicos
- Normas de seguridad aplicados a la ejecución de análisis

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

Para la evaluación simulada

- Realizar la evaluación durante la vendimia, dado que es la fecha que más trabajo concentra. Se aconseja coordinar la visita
- Considerar entrevista con la jefatura directa del trabajador

- Consultar al jefe directo o supervisor sobre errores más frecuentes para tenerlos considerados al momento de la evaluación
- Consultar respecto a aspectos críticos a tener en consideración para la realización de los análisis de muestras en el laboratorio enológico
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: ANALIZAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO SEGÚN PROTOCOLO DE TRABAJO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS Código UCL: U-1102-3141-006-V01		
Fecha de Vigencia: 30/12/2021	Actividades clave	Estado Actual: Vigente

1.- Realizar interpretación de resultados de análisis enológicos de acuerdo con metodología de trabajo y estándares técnicos	Criterios de Desempeño: 1. Los resultados de los análisis son contrastados con estándares técnicos de acuerdo a procedimientos de trabajo y normativas vigentes 2. Los resultados del análisis de la muestra son analizados según parámetros establecidos en normas y estándares técnicos 3. Las recomendaciones técnicas son realizadas según estándares y procedimientos de trabajo
2.- Elaborar informes de resultados de análisis enológico de acuerdo con estándares técnicos y procedimientos de trabajo	Criterios de Desempeño: 1. La información de los registros de resultados es procesada según análisis realizado y procedimientos de trabajo 2. Los resultados de los análisis enológicos son presentados según estándares técnicos y procedimientos de trabajo 3. Las conclusiones de la interpretación de los análisis son establecidas según estándares técnicos 4. Las propuestas de acciones correctivas son informadas según estándares técnicos y procedimientos de trabajo 5. El informe elaborado es comunicado de acuerdo con procedimientos de trabajo

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
Comunicación	<ul style="list-style-type: none"> Se expresa verbalmente con diversos propósitos comunicativos Se expresa por escrito con diversos propósitos comunicativos
Resolución de problemas	<ul style="list-style-type: none"> Identifica la presencia de problemas y sus posibles causas Implementa y monitorea acciones para la resolución de problemas, y evalúa sus resultados

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Lectoescritura
- Operaciones matemáticas avanzadas

Técnicos

- Etapas de los principales análisis enológicos y la importancia de seguir las indicaciones establecidas en protocolos y procedimientos del laboratorio
- Principales análisis enológicos y sus técnicas de preparación. Rangos aplicados a uvas, mostos, vinos (en sus diferentes etapas productivas).
- Protocolos técnicos de laboratorio enológicos, procedimientos de análisis enológico
- Tipos de equipos utilizados en análisis enológicos. Principales instrumentos de laboratorio enológico y técnicas de preparación
- Insumos y materiales utilizados en laboratorios enológicos.
- Análisis y comparación de resultados, con rangos utilizados en la industria vitivinícola
- Evaluación de la precisión de la información obtenida, rangos aceptables y errores posibles
- Tipos y usos de registros en análisis enológicos
- Tipos de informes usados en laboratorios enológicos. Organización de la información
- Normas de higiene aplicadas a la labores de análisis en laboratorios enológicos.

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS	
Para la evaluación en situación real de trabajo	Para la evaluación simulada
<ul style="list-style-type: none"> Realizar la evaluación durante la vendimia, dado que es la fecha que más trabajo concentra. Se aconseja coordinar la visita Considerar entrevista con la jefatura directa del trabajador. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultar al jefe directo o supervisor sobre errores más frecuentes para tenerlos considerados al momento de la evaluación Consultar respecto a aspectos críticos a tener en consideración para la realización del análisis de los resultados obtenidos de los procedimientos de laboratorio Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño