

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR DE BODEGA DE GUARDA DE VINOS

FECHA DE EMISIÓN: 08/08/2017 17:18

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE BODEGA DE GUARDA DE VINOS

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA

Código: P-1102-4321-002-V02

Vigencia: 30/12/2021

Otros Nombres Operario de bodega de guarda, Operario de sala de barricas, Operario de bodega de producto semi terminado

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA

Código: P-1102-4321-002-V02

EstadoActual: Vigente

Nombre perfil : OPERADOR DE BODEGA DE GUARDA DE VINOS

Fecha de vigencia:
30/12/2021

Otros nombres: Operario de bodega de guarda, Operario de sala de barricas, Operario de bodega de producto semi terminado

Propósito

Realizar operaciones de guarda de vinos según procedimientos de trabajo, normativas de higiene y seguridad

Área Ocupacional : Elaboración de vinos

Unidades de competencia	
Código:	Descripción
U-1102-4321-005-V01	REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE GUARDA DE VINOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
U-1102-4321-006-V01	REALIZAR EL CONTROL DEL PROCESO DE GUARDA DE VINOS SEGÚN PROTOCOLO DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Contextos de Competencia		
Condiciones y situaciones:	Herramientas, equipos y materiales:	Evidencias
		Directas Indirectas

Lista Unidades de Competencia

Nombre UCL: REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE GUARDA DE VINOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

Código UCL: U-1102-4321-005-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Preparar procedimiento de guarda de vinos de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y trabajo seguro

Criterios de Desempeño:

1. Los materiales e insumos requeridos son dispuestos según procedimientos de trabajo y protocolos de trabajo seguro e higiene
2. El equipamiento requerido es alistado de acuerdo con procedimientos de trabajo y normativas de higiene y seguridad
3. Las condiciones de operatividad de los equipos y herramientas de trabajo son verificadas según procedimientos de trabajo y protocolos de seguridad e higiene

2.- Ejecutar movimientos de vino de acuerdo con procedimientos de trabajo, higiene y seguridad

Criterios de Desempeño:

1. El vino es trasegado según procedimiento de trabajo, higiene y seguridad
2. La movilización de vino es controlada de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad
3. El proceso de trasego de vinos es finalizado según procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad

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
- Solicita y ofrece colaboración para cumplir con los objetivos del equipo

Conducta segura y autocuidado

- Sigue los protocolos y utiliza los elementos de seguridad definidos para el trabajo
- Actúa resguardando la salud y seguridad personal y de su equipo de trabajo

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Operaciones matemáticas básica
- Lectoescritura

Técnicos

- Manejo de maquinaria enológica usada en la guarda de vinos.
- Manejo de insumos enológicos usados en la guarda de vinos.
- Normas de higiene y seguridad aplicadas en los procesos de guarda de vinos.
- Tipos de herramientas y equipó usados en la guarda de vinos.
- Procedimientos de movimiento de vinos
- Características generales del proceso de guarda de vinos

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

Para la evaluación simulada

- Realizar la evaluación durante la realización de las labores relacionadas a la guarda de vinos. 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 las labores de guarda de vinos
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: REALIZAR EL CONTROL DEL PROCESO DE GUARDA DE VINOS SEGÚN PROTOCOLO DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Código UCL: U-1102-4321-006-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Controlar condiciones durante la guarda de vino según procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad

Criterios de Desempeño:

1. Las condiciones de guarda de vinos son monitorizadas de acuerdo con protocolo de trabajo y procedimientos de seguridad e higiene
2. Las condiciones de guarda son ajustadas de acuerdo con orden de procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad
3. Las muestras de vino en proceso de guarda son recolectadas de acuerdo con procedimientos de trabajo, higiene y seguridad
4. Las existencias de vino son controladas según procedimientos de trabajo, protocolo de trazabilidad y normativas de higiene y seguridad

2.- Chequear las condiciones de funcionamiento de equipos e instalaciones de la bodega de guarda de acuerdo con procedimientos de trabajo, seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Los equipos e instalaciones del área de guarda son controlados de acuerdo con protocolo de trabajo y procedimientos de seguridad e higiene
2. Los instrumentos de medición de parámetros son verificados según procedimientos de trabajo
3. Los parámetros ambientales de la bodega de guarda son ajustados de acuerdo con procedimientos de trabajo y tecnología disponible

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

Conducta segura y autocuidado

- Sigue los protocolos y utiliza los elementos de seguridad definidos para el trabajo
- Actúa resguardando la salud y seguridad personal y de su equipo de trabajo

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Conocimientos de matemáticas básica
- Conocimientos básicos de lectoescritura

Técnicos

- Normativas de higiene y seguridad aplicadas al control del proceso de guarda de vinos.
- Propósito general del proceso de vinificación y sus etapas.
- Equipamiento enológico utilizado durante el control del proceso de guarda de vinos.
- Parámetros ambientales críticos durante el proceso de guarda de vinos.
- Implicancias de calidad referidas al control de parámetros ambientales de la bodega de guarda de vinos
- Técnicas de modificación de condiciones ambientales (humedad y temperatura)

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

Para la evaluación simulada

- Realizar la evaluación durante la realización de las labores relacionadas a la guarda de vinos. 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 las labores de control del proceso de guarda de vinos
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño