

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR DE FILTRADO DE VINOS

FECHA DE EMISIÓN: 08/08/2017 15:08

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE FILTRADO DE VINOS

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA

Código: P-1102-8160-003-V03

Vigencia: 30/12/2021

Otros Nombres Operario de filtros, Filtrador, Operador de filtros

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA **Código:** P-1102-8160-003-V03 **EstadoActual:** Vigente

Nombre perfil : OPERADOR DE FILTRADO DE VINOS

Fecha de vigencia: 30/12/2021

Otros nombres: Operario de filtros, Filtrador, Operador de filtros

Propósito

Realizar procesos de filtración de vinos según orden y procedimientos de trabajo, normativas de higiene y seguridad

Área Ocupacional : Elaboración de vinos

Unidades de competencia	
Codigo:	Descripción
U-1102-8160-020-V01	PREPARAR EL PROCESO DE FILTRADO DE VINOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, HIGIENE Y SEGURIDAD
U-1102-8160-021-V01	EJECUTAR OPERACIONES DE FILTRADO DE VINOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, SEGURIDAD E HIGIENE

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

Lista Unidades de Competencia

Nombre UCL: PREPARAR EL PROCESO DE FILTRADO DE VINOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, HIGIENE Y SEGURIDAD		
Código UCL: U-1102-8160-020-V01		
Fecha de Vigencia: 30/12/2021	Estado Actual: Vigente	
Actividades clave		

1.- Verificar las condiciones del vino de acuerdo con orden de trabajo y procedimientos de higiene y seguridad	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El contenedor de vino a filtrar es chequeado según orden de trabajo y procedimientos de higiene y seguridad 2. La modificación de los parámetros es verificada de acuerdo con procedimientos de trabajo, higiene y seguridad 3. El volumen de vino a filtrar es verificado según procedimientos de trabajo y normas de seguridad
2.- Preparar equipos y materiales de filtrado según procedimiento de trabajo, higiene y seguridad	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los equipos de filtrado de vino son preparados de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolos de seguridad e higiene 2. Los materiales son seleccionados de acuerdo de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolos de seguridad e higiene 3. El funcionamiento de los equipos de filtrado de vino es chequeado según procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad

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
Conducta segura y autocuidado	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Respeta normativas medioambientales en el desarrollo de su trabajo cotidiano

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Conocimientos de matemática básica
- Conocimientos básicos de lectoescritura

Técnicos

- Características de los procesos de filtrado del vino en variedades de uva vinífera tintas y blancas
- Técnicas de filtrado del vino según variedades tintas y blancas. Uso de tierra filtrante.
- Tipos de órdenes de trabajo para los procesos de filtrado del vino
- Tipos de estanques contenedores: de origen y destino. Diferencias en su preparación, para los vinos blancos y tintos.
- Técnicas de acondicionamiento de estanques. Equipos e insumos utilizados en su preparación.
- Partes de los equipos de filtrado de vinos.
- Tipos de sistemas de filtrado del vino. Tipos de filtros utilizados en procesos del vino. Filtros de placa, manga, presión
- Técnicas de filtrado de vinos según variedades tintas y blancas
- Sistemas de verificación de operatividad de equipos de filtrado de vinos: Bombas, líneas de llenado, circuitos de conducción o mangueras. Manual del fabricante
- Tipos y usos de materiales de utilizados en filtración del vino. Tipos de tierras filtrantes y granulometría
- Procedimientos de trabajo seguro aplicado en el acondicionamiento de estanques de vino
- Normas de higiene y procedimientos de seguridad aplicadas a la preparación del área de trabajo en los procesos de filtrado de vinos

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 las labores de preparación de filtrado de vinos, dado que es el momento en el que se realiza la operación a evaluar. Dicha operación está supeditada a los requerimientos comerciales. 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 labores de preparación del proceso de filtrado de vino • Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: EJECUTAR OPERACIONES DE FILTRADO DE VINOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, SEGURIDAD E HIGIENE**Código UCL: U-1102-8160-021-V01****Fecha de Vigencia: 30/12/2021****Estado Actual: Vigente****Actividades clave**

1.- Operar equipo de filtrado de vinos según procedimientos de trabajo, higiene y seguridad

Criterios de Desempeño:

1. Los parámetros de operación del equipo de filtración de vinos son controlados según procedimientos de trabajo, higiene y seguridad
2. Los parámetros de calidad de filtrado de vino son medidos según procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y trabajo seguro

2.- Realizar finalización de labores de filtrado de vino según procedimiento de trabajo y protocolos de higiene y seguridad

Criterios de Desempeño:

1. El cumplimiento de los requerimientos de calidad del filtrado de vinos es verificado de acuerdo con procedimientos de trabajo, higiene y seguridad
2. Los parámetros medidos son registrados según procedimientos de trabajo
3. El equipo de filtrado de vino es higienizado siguiendo procedimientos de trabajo y protocolos de trabajo seguro e higiene

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
- Respeto normativas medioambientales en el desarrollo de su trabajo cotidiano

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Conocimientos de matemática básica
- Conocimientos básicos de lectoescritura

Técnicos

- Características de los procesos de filtrado del vino en variedades de uva vinífera tintas y blancas
- Técnicas de filtrado del vino según variedades tintas y blancas. Uso de tierra filtrante
- Tipos de órdenes de trabajo para los procesos de filtrado del vino
- Partes de los equipos de filtrado de vinos.
- Tipos de sistemas de filtrado de vino. Tipos de filtros utilizados en procesos del vino (filtro de placas, filtros de presión, filtro rotatorio de vacío, filtro tangencial, filtro lenticular, entre otros)
- Técnicas de filtrado de vinos según variedades tintas y blancas.
- Sistemas de verificación de operatividad de equipos de filtrado de vinos: Bombas, líneas de llenado, circuitos de conducción o mangueras. Manual del fabricante
- Tipos y usos de materiales de utilizados en filtración del vino. Tipos de tierras filtrantes y granulometría.
- Procedimientos de trabajo seguro aplicado en el acondicionamiento de estanques de vino
- Normas de higiene y procedimientos de seguridad aplicadas a la preparación del área de trabajo en los procesos de filtrado de vinos

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS**Para la evaluación en situación real de trabajo**

- Realizar la evaluación durante las labores de ejecución de las operaciones de filtrado de vinos, dado que es el momento en el que se realiza la operación a evaluar. Dicha operación está supeditada a los requerimientos comerciales. Se aconseja coordinar la visita
- Considerar entrevista con la jefatura directa del trabajador

Para la evaluación simulada

- 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 ejecución de las operaciones de filtrado de vino
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño