

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR DE LÍNEA DE ENVASADO DE VINOS

FECHA DE EMISIÓN: 10/01/2018 17:22

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE LÍNEA DE ENVASADO DE VINOS

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Subsector: VITIVINÍCOLA
Código: P-1102-8183-002-V03
Vigencia: 30/12/2021
Otros Nombres Operario de envasado, Maquinista

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS **Subsector:** VITIVINÍCOLA **Código:** P-1102-8183-002-V03 **EstadoActual:** Vigente
Nombre perfil : OPERADOR DE LÍNEA DE ENVASADO DE VINOS
Fecha de vigencia: 30/12/2021 **Otros nombres:** Operario de envasado, Maquinista

Propósito

Realizar operaciones de envasado e identificación de vinos según orden y procedimientos de trabajo, higiene y seguridad

Área Ocupacional : Elaboración de vino

Unidades de competencia	
Codigo:	Descripción
U-1102-8183-016-V01	EJECUTAR OPERACIONES DE DESPALETIZADO DE ENVASES EN LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE VINOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, SEGURIDAD E HIGIENE
U-1102-8183-017-V01	OPERAR EQUIPOS DE LA LÍNEA DE ENVASADO DE VINOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, SEGURIDAD E HIGIENE
U-1102-8183-018-V01	OPERAR EQUIPOS DE ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN DE ENVASES DE VINO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, HIGIENE Y SEGURIDAD

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

Lista Unidades de Competencia

Nombre UCL: EJECUTAR OPERACIONES DE DESPALETIZADO DE ENVASES EN LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE VINOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, SEGURIDAD E HIGIENE

Código UCL: U-1102-8183-016-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Preparar los materiales y equipo de despaletizado según procedimientos de trabajo, seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. La ubicación de los pallets es verificada según procedimientos de trabajo y requerimientos de producción
2. El contenido de los pallets a despaletizar es verificado según requerimientos de producción y procedimientos de trabajo
3. Las tarjas de los pallet con envases son registradas según procedimientos de trabajo
4. El equipo de despaletizado es calibrado según tipo de envase y procedimientos de trabajo, higiene y seguridad

2.- Ejecutar la operación de despaletizado de envases según procedimientos de trabajo, seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. El equipo de despaletizado de envases de vino es operado según procedimientos de trabajo, seguridad e higiene
2. Los envases despaletizados son dispuestos según procedimientos de trabajo, higiene y seguridad
3. Los residuos del proceso de despaletizado son dispuestos según procedimientos de trabajo, 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
- 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 matemática básica.
- Conocimientos básicos de lectoescritura

Técnicos

- Tipos de órdenes de trabajo relacionadas al despaletizado de envases de vino
- Tipos de envases de vino normalmente utilizados en la industria y sus diferencias y requerimientos técnicos
- Parámetros de calidad de los envases de vino.
- Procedimientos de estimación de pallets requeridos para la jornada de envasado.
- Procedimientos de eliminación de residuos del proceso de despaletizado de envases de vino
- Procedimientos de seguridad relacionados a la operación de equipos de despaletizado de envases de vino
- Parámetros de funcionamiento de equipos de despaletizado de envases de vino

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Realizar la evaluación durante la faena de envasado, la cual depende de requerimientos de mercado, por lo que 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 realización de las operaciones de despaletizado de envases de vino y contrastar con criterios de desempeño de la competencia
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: OPERAR EQUIPOS DE LA LÍNEA DE ENVASADO DE VINOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, SEGURIDAD E HIGIENE**Código UCL: U-1102-8183-017-V01****Fecha de Vigencia: 30/12/2021****Estado Actual: Vigente****Actividades clave**

1.- Preparar los equipos, materiales utilizados en la línea de envasado según procedimientos de trabajo, seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Los materiales y herramientas son alistados según procedimientos de trabajo, higiene y seguridad
2. La operatividad de los equipos de la línea de envasado de vinos es chequeada según procedimientos de trabajo, seguridad e higiene
3. El equipo de envasado de vinos es calibrado según procedimientos de trabajo, higiene y seguridad

2.- Realizar operación de equipos de envasado de vinos según procedimientos de trabajo, seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Los equipos de la línea de envasado son puestos en marcha según orden procedimientos de trabajo, higiene y seguridad
2. El proceso de extracción y rotulación de muestras de productos envasados es ejecutado según procedimientos de trabajo y normas de higiene y seguridad
3. El funcionamiento de los equipos del sistema de envasado del vino es controlado de acuerdo con procedimientos de trabajo, seguridad e higiene
4. Las operaciones de finalización de envasado de vino son ejecutadas según procedimientos de trabajo, seguridad 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

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Conocimientos de matemática básica
- Conocimientos básicos de lectoescritura

Técnicos

- Objetivo general del proceso de producción (envasado, etiquetado y codificado de envases de vino).
- Ejemplos de órdenes de trabajo del área de envasado de vinos
- Tipos de envases utilizados en la industria vitivinícola. Tipos de tapones utilizados en la industria vitivinícola. Características generales de envases y tapones utilizados en la industria vitivinícola
- Tipos y usos de equipos de envasados de vino. Manuales de instrucciones de trabajo. Equipos de línea de producción: condiciones de operatividad
- Parámetros de envasado de vinos y puntos críticos de control: presiones, nivel de llenado, temperatura del vino, botella, compresión tapón vacío, barrido de gas inerte. Importancia de la calibración de la máquina de envasado
- Sistemas de calibración de maquinaria de envasado de vinos. Parámetros de control y sus modificaciones. Uso del Manual del fabricante
- Puesta en marcha de equipos de envasado, recomendaciones y aplicación de trabajo seguro
- Rangos recomendados de funcionamiento de los equipos
- Procedimientos de término de labores: devolución de equipos portátiles, devolución de saldo de materiales utilizados (cápsulas, tapas, corchos, botellas), devolución de insumos enológicos
- Procedimientos de bodega de insumos y equipos. Registros asociados
- Procedimientos de trabajo seguro aplicado el término de las labores de envasado

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

- Realizar la evaluación durante la faena de envasado, la cual depende de requerimientos de mercado, por lo que 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 envasado de vino y contrastar con criterios de desempeño de la competencia
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: OPERAR EQUIPOS DE ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN DE ENVASES DE VINO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, HIGIENE Y SEGURIDAD

Código UCL: U-1102-8183-018-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Preparar los equipos y materiales de etiquetado e identificación de envases de vino según procedimientos de seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. La operatividad de equipos de etiquetado de los envases es chequeada según procedimientos de trabajo, seguridad e higiene
2. El cumplimiento de requerimientos de las etiquetas es verificado según procedimientos de trabajo
3. Los materiales son preparados según procedimientos de trabajo, seguridad e higiene
4. El proceso de identificación de envases es preparado según procedimientos de trabajo y normas de seguridad

2.- Operar equipos de etiquetado e identificación de envases de vino según procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad

Criterios de Desempeño:

1. Los equipos de la línea de etiquetado y envasado son puestos en marcha según procedimientos de trabajo, seguridad e higiene
2. El proceso de etiquetado del envase es controlado según procedimientos de trabajo, seguridad e higiene
3. El proceso de identificación de envases es realizada según procedimientos de trabajo
4. Las labores de finalización de etiquetado e identificado son ejecutadas de acuerdo con procedimientos de trabajo, seguridad e higiene
5. Los resultados del proceso 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

Conducta segura y autocuidado

- Sigue los protocolos y utiliza los elementos de seguridad definidos para el trabajo
- Sigue los protocolos de inocuidad e higiene alimentaria propios del lugar de trabajo.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Conocimientos de matemática básica.
- Conocimientos básicos de lectoescritura

Técnicos

- Objetivo general del proceso de producción (envasado y etiquetado de envases de vino).
- Tipos y usos de equipos de etiquetado. Funcionamiento y manual del fabricante
- Técnicas de operación de equipos de etiquetado de envases de vino.
- Parámetros de funcionamiento de equipos de etiquetado. Rangos establecidos: temperatura y humedad de etiquetas y botellas, temperatura y viscosidad del pegamento
- Tipos de etiquetas utilizados en la industria vitivinícola y mercados de destino
- Procesos de identificación de envases de vino
- Estándares de calidad de pegado de etiquetas. Tipos de pegamentos: autoadhesivo, adhesivo sintético, etc.
- Normas o sistemas de calidad asociados al etiquetado.
- Procedimientos de trabajo seguro sobre uso de EPP en etiquetado de envases. Uso de elementos de protección personal.
- Normativa de seguridad, en procesos de etiquetado e identificación de envases de vino.

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Realizar la evaluación durante la labor de etiquetado e identificación de envases de vino, la cual depende de requerimientos de mercado, por lo que 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 realización de las labores de envasado de vino y contrastar con criterios de desempeño de la competencia
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño