

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR DE PATIO DE RECEPCIÓN ENOLÓGICO

FECHA DE EMISIÓN: 08/08/2017 17:21

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE PATIO DE RECEPCIÓN ENOLÓGICO

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA

Código: P-1102-8160-001-V03

Vigencia: 30/12/2021

Otros Nombres Jefe de patio, Jefe de pozo

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA

Código: P-1102-8160-001-V03

EstadoActual: Vigente

Nombre perfil : OPERADOR DE PATIO DE RECEPCIÓN ENOLÓGICO

Fecha de vigencia: 30/12/2021

Otros nombres: Jefe de patio, Jefe de pozo

Propósito

Realizar operaciones de ingreso, despallado, molienda y prensado de uva vinífera según procedimientos de trabajo, protocolos de calidad, normas de higiene, ambiente y seguridad

Área Ocupacional : Elaboración de vino

Unidades de competencia	
Código:	Descripción
U-1102-8160-001-V03	OPERAR EQUIPOS DE DESPALILLADO Y MOLIENDA DE UVA VINÍFERA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE
U-1102-8160-002-V03	EJECUTAR OPERACIONES DE PENSADO DE UVA VINÍFERA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE
U-1102-8160-015-V01	REALIZAR LABORES DE INGRESO DE UVA VINÍFERA A PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMATIVA DE SEGURIDAD E HIGIENE

Contextos de Competencia

Condiciones y situaciones:

Herramientas, equipos y materiales:

Evidencias

Directas

Indirectas

Lista Unidades de Competencia

Nombre UCL: OPERAR EQUIPOS DE DESPALILLADO Y MOLIENDA DE UVA VINÍFERA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Código UCL: U-1102-8160-001-V03

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Preparar labores de despalillado y molienda de uva vinífera según procedimientos de trabajo, de seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Las herramientas y elementos de protección personal son seleccionados según orden de trabajo y procedimientos de seguridad
2. El equipamiento de despalillado y molienda es alistado de acuerdo con procedimientos de trabajo y procedimientos de seguridad e higiene
3. El circuito de movilización de mosto de uva vinífera es preparado según procedimientos de trabajo y protocolo de seguridad e higiene

2.- Ejecutar labores de despalillado y molienda de uva vinífera según procedimientos de trabajo y protocolo de seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Los equipos de despalillado y molienda de uva vinífera son operados de acuerdo con procedimientos de trabajo y seguridad e higiene
2. El proceso de despalillado y molienda de uva vinífera es controlado según procedimientos de trabajo y seguridad e higiene
3. La movilización de mosto de uva vinífera es ejecutada según procedimientos de trabajo y seguridad e higiene
4. Los procedimientos de finalización de labores de despalillado y molienda son aplicados de acuerdo con procedimientos de trabajo y 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
- Sigue los protocolos de inocuidad e higiene alimentaria propios del lugar de trabajo

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Comprensión de mensajes escritos y orales
- Matemáticas básicas

Técnicos

- Propósito general del proceso de vinificación y sus etapas.
- Tipos de maquinaria enológica de despalillado y molienda, su uso, funcionamiento y partes.
- Características del circuito de movilización de mosto.
- Principales insumos enológicos utilizados durante la operación de despalillado y molienda de uva vinífera
- Principales materiales y herramientas utilizadas en el proceso de despalillado y molienda de uva vinífera.
- Normas de higiene y seguridad aplicadas a la operación de equipos de despalillado y molienda de uva vinífera
- Uso de elementos de protección personal usados en el patio de recepción

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 el momento en el que se realiza la operación de equipos de despalillado y molienda de uva vinífera. 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 operación de equipos de despalillado y molienda de uva vinífera
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: EJECUTAR OPERACIONES DE PENSADO DE UVA VINÍFERA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Código UCL: U-1102-8160-002-V03

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Preparar las labores de prensado de uva vinífera según procedimientos de trabajo y seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Las herramientas y elementos de protección personal son seleccionados según orden de trabajo y procedimientos de seguridad
2. Los equipos de prensado de uva vinífera son preparados según procedimientos de trabajo y protocolo de seguridad e higiene
3. La labor de movilización del producto del prensado es preparada según procedimientos de trabajo y protocolo de seguridad e higiene

2.- Ejecutar labores de prensado de uva vinífera de acuerdo con procedimientos de trabajo y seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Los equipos de prensado de uva vinífera son operados según procedimientos de trabajo y seguridad e higiene
2. El prensado de uva vinífera es controlado según procedimientos de trabajo y seguridad e higiene
3. El producto del prensado de uva vinífera es movilizado según procedimientos de trabajo y seguridad e higiene
4. Los desechos de prensado de uva vinífera son movilizados hacia la zona asignada según procedimiento de trabajo e higiene y seguridad
5. Los procedimientos de finalización de labores de prensado de uva vinífera son aplicados de acuerdo con procedimientos de trabajo y 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

- Comprensión de mensajes escritos y orales
- Matemáticas básicas

Técnicos

- Propósito general del proceso de vinificación y sus etapas.
- Tipos de maquinaria enológica utilizada en el proceso de prensado, sus partes y funcionamiento
- Normas de higiene y seguridad aplicadas a las labores de prensado de uva vinífera
- Uso de elementos de protección personal usados en el área de prensado
- Principales insumos enológicos utilizados durante el proceso de prensado de uva vinífera
- Principales materiales y herramientas utilizados durante el prensado de uva vinífera
- Parámetros de calidad relacionados a la ejecución de labores de prensado

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 el momento en el que se realizan las labores de prensado de uva vinífera. 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 ejecución de las labores de prensado de uva vinífera
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: REALIZAR LABORES DE INGRESO DE UVA VINÍFERA A PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMATIVA DE SEGURIDAD E HIGIENE

Código UCL: U-1102-8160-015-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Preparar labores de ingreso de uva vinífera según procedimientos de trabajo y seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Los materiales son preparados de acuerdo con procedimientos de trabajo y seguridad e higiene
2. Los equipos de recepción son preparados según procedimientos de trabajo y seguridad e higiene
3. El pesaje de la carga es verificado según procedimientos de trabajo y seguridad e higiene

2.- Realizar ingreso de uva vinífera según procedimientos de trabajo, de seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Los equipos de ingreso de uva vinífera son operados de acuerdo con procedimientos de trabajo y normas de seguridad e higiene
2. El ingreso de uva vinífera a proceso es controlado de acuerdo con procedimientos de trabajo y normas de seguridad e higiene
3. Los procedimientos de finalización de labores de ingreso de uva vinífera son aplicados de acuerdo con procedimientos de trabajo y 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 básicos de matemáticas
- Comprensión de mensajes escritos y orales

Técnicos

- Propósito general del proceso de vinificación y sus etapas.
- Características generales de las labores de ingreso de uva a proceso
- Funcionamiento de maquinaria enológica de recepción
- Técnicas de pesaje de uva.
- Normas de higiene y seguridad aplicadas al ingreso de uva vinífera a proceso
- Principales insumos enológicos utilizados durante el ingreso de uva vinífera a proceso (enzimas, anhídrido sulfuroso, tanino enológico).

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Realizar la evaluación durante la realización de las labores relacionadas al ingreso de uva vinífera a proceso. 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 ingreso de uva vinífera a proceso
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño