

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR DE VINIFICACIÓN

FECHA DE EMISIÓN: 08/08/2017 11:55

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE VINIFICACIÓN

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA

Código: P-1102-8160-002-V03

Vigencia: 30/12/2021

Otros Nombres Operario de bodega, Operario de vendimia

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA **Código:** P-1102-8160-002-V03 **EstadoActual:** Vigente

Nombre perfil : OPERADOR DE VINIFICACIÓN

Fecha de vigencia: 30/12/2021

Otros nombres: Operario de bodega, Operario de vendimia

Propósito

Realizar operaciones de vinificación según procedimiento de trabajo y normas de seguridad e higiene

Área Ocupacional : Elaboración de vinos

Unidades de competencia	
Codigo:	Descripción
U-1102-8160-016-V01	REALIZAR PROCESO DE ACONDICIONAMIENTO PRE FERMENTATIVO E INOCULACIÓN DE MOSTOS DE UVA VINÍFERA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD E HIGIENE
U-1102-8160-017-V01	REALIZAR OPERACIONES DE VINIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE TRABAJO Y NORMATIVAS DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO
U-1102-8160-018-V01	REALIZAR PROCESOS DE MEZCLA DE VINOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DE TRABAJO Y PROTOCOLO DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO
U-1102-8160-019-V01	REALIZAR PROCESOS DE AFINAMIENTO DE VINOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO

Contextos de Competencia

Condiciones y situaciones:

Herramientas, equipos y materiales:

Evidencias

Directas

Indirectas

Lista Unidades de Competencia

Nombre UCL: REALIZAR PROCESO DE ACONDICIONAMIENTO PRE FERMENTATIVO E INOCULACIÓN DE MOSTOS DE UVA VINÍFERA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Código UCL: U-1102-8160-016-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Ejecutar labor de acondicionamiento pre fermentativo de mosto de uva vinífera de acuerdo con procedimiento de trabajo y protocolos de higiene y trabajo seguro

Criterios de Desempeño:

1. La operatividad de los equipos de movilización de mostos es chequeada de acuerdo con procedimientos de trabajo y seguridad
2. Los materiales e insumos enológicos son preparados según procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad
3. El mosto de uva vinífera es acondicionado de acuerdo con procedimiento de trabajo y seguridad e higiene
4. El acondicionamiento de mosto de uva vinífera es monitorizado según procedimiento de trabajo y protocolos de seguridad e higiene
5. El proceso de acondicionamiento pre fermentativo de mosto de uva vinífera es finalizado de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y trabajo seguro

2.- Realizar labores de inoculación de mosto de uvas viníferas según procedimientos de trabajo y seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Los insumos y materiales son preparado según procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad
2. El mosto de uva vinífera es preparado de acuerdo con procedimiento de trabajo y protocolos de seguridad e higiene
3. Los insumos enológicos son adicionados al mosto de acuerdo con procedimiento 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 • Comprende diversos mensajes orales
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

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Conocimientos de matemática básica
- Conocimientos básicos de lectoescritura

Técnicos

- Características de los procesos de fermentación del vino en variedades de uva vinífera tinta y blanca
- Técnicas de acondicionamiento del mosto según variedades tintas y blancas.
- Lineamientos de la cinética de fermentación de vinos.
- Tipos de órdenes de trabajo para los procesos de acondicionamiento del mosto.
- Partes de los equipos de acondicionamiento de mostos.
- Equipos y herramientas utilizados para la inoculación de mostos.
- Sistemas de verificación de operatividad de equipos de acondicionamiento de mostos.
- Procedimientos de trabajo seguro aplicado en el acondicionamiento de mostos.
- Normas de higiene y procedimientos de seguridad aplicadas a la preparación del área de trabajo en los procesos de acondicionamiento de mostos.

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 el momento en el que se realiza la operación a evaluar. 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 acondicionamiento pre fermentativo de mostos de uva vinífera • Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: REALIZAR OPERACIONES DE VINIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE TRABAJO Y NORMATIVAS DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO

Código UCL: U-1102-8160-017-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Realizar operaciones de movilización de mostos en fermentación alcohólica según procedimiento de trabajo y protocolos de seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Los materiales son preparados según protocolos de seguridad e higiene y procedimientos de trabajo
2. Los insumos enológicos son aplicados al mosto de uva vinífera en fermentación según procedimiento de trabajo y protocolos de seguridad e higiene
3. El mosto de uva vinífera en fermentación es movilizado de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolo de seguridad e higiene
4. Las operaciones de movilización de mostos en fermentación alcohólica son finalizadas según procedimiento de trabajo y seguridad e higiene

2.- Monitorizar proceso de fermentación según procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad

Criterios de Desempeño:

1. Las muestras de vino son recolectadas de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolo de higiene y seguridad
2. Los parámetros de fermentación alcohólica son monitorizados según procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad
3. Los parámetros de fermentación alcohólica son registrados de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad
4. Los parámetros de fermentación son ajustados de acuerdo con procedimiento de trabajo y protocolos de higiene y seguridad

3.- Realizar labores de finalización de fermentación alcohólica según procedimiento de trabajo y protocolo de higiene y seguridad

Criterios de Desempeño:

1. El vino es movilizado de acuerdo con procedimientos de trabajo, seguridad e higiene
2. El proceso de movilización de vinos es monitorizado según procedimiento de trabajo y protocolos de higiene y trabajo seguro
3. La movilización de vinos es finalizada de acuerdo con procedimiento de trabajo, seguridad e higiene
4. Los restos de la fermentación son movilizados de acuerdo con 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• Comprende diversos mensajes orales
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 de inocuidad e higiene alimentaria propios del lugar de 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

- Características de los procesos de remontaje de mostos en variedades de uva vinífera tinta y blanca
- Técnicas de remontaje según variedades tintas y blancas.
- Tipos de órdenes de trabajo para los procesos de remontaje de mostos.
- Partes de los equipos de remontaje de mostos
- Tipos de sistemas de remontaje
- Técnicas de remontaje de mostos según variedades tintas y blancas.
- Sistemas de verificación de operatividad de equipos de remontaje: Bombas, líneas de llenado, circuitos de conducción o mangueras, componentes auxiliares. Uso Manual del fabricante
- Procedimientos de trabajo seguro aplicado en el proceso de remontaje de mostos
- Normas de higiene y procedimientos de seguridad aplicadas al proceso de remontaje de mostos

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Realizar la evaluación durante la vendimia, dado que es el momento en el que se realiza la operación a evaluar. 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 labores de vinificación
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: REALIZAR PROCESOS DE MEZCLA DE VINOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DE TRABAJO Y PROTOCOLO DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO

Código UCL: U-1102-8160-018-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Preparar operaciones de mezcla de vinos, de acuerdo con protocolo de trabajo y procedimientos de higiene y seguridad

Criterios de Desempeño:

1. La operatividad de los equipos utilizados es chequeada de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolos de higiene y seguridad
2. Los materiales y equipos son preparados de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolos de seguridad e higiene
3. El estanque receptor es preparado según orden de trabajo y normativas de higiene y trabajo seguro

2.- Ejecutar operaciones de mezcla de vinos, según protocolo de trabajo y procedimiento de seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. Las conexiones entre bombas y tanques son verificadas según procedimiento de trabajo y protocolos de higiene y seguridad
2. El proceso de mezcla de vinos es monitorizado según procedimiento de trabajo y protocolo de higiene y seguridad
3. La operación de finalización de mezcla de vinos es llevada a cabo según protocolo de trabajo y normativas de higiene y seguridad
4. Los volúmenes de vino mezclado y no mezclado son registrados según procedimientos de trabajo y protocolo de trazabilidad

Competencias Conductuales

Nombre de la Competencia

Indicadores de Conducta

Comunicación

- Se expresa verbalmente con diversos propósitos comunicativos
- Comprende diversos mensajes orales

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

- Características de los procesos de mezclado de vinos
- Tipos de mezclas de vinos. Varietales y reservas.
- Tipos de órdenes de trabajo para los procesos de mezclado de vinos
- Partes de los equipos de mezclado de vinos por etapa del proceso.
- Características de las cubas o estanques contenedores de vino
- Procesos de revisión de equipos y maquinarias: bombas, acoples, mangueras, cubas, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves, portalones, bombas, pesas
- Tipos de cubas y estanques utilizados en la mezcla de vinos y sus capacidades en volumen
- Parámetros de operación de bombas y equipos
- Tipos de instrumentos de medición en el proceso de mezclado de vinos
- Normas de higiene y procedimientos de seguridad aplicadas en el proceso de mezcla de vinos
- Etapas y tiempos de los procesos de limpieza y sanitización de los equipos de mezclado
- Principales insumos de limpieza y sanitización de equipos de mezclado de vinos: Detergentes alcalinos, ácidos cítricos, ácido peracético
- Elementos de protección personal (EPP) necesarios en la operación de equipos de mezclado de vinos: mascarillas, antiparras, guantes de goma y cabritilla, casco, pecheras, bototos de seguridad, etc.

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Realizar la evaluación al final de la vendimia, dado que es el momento en el que se realiza la operación a evaluar. Adicionalmente, considerar que esta labor se realiza de acuerdo a requerimientos técnicos y comerciales, por lo que es de vital importancia 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 labores de mezcla de vinos
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Nombre UCL: REALIZAR PROCESOS DE AFINAMIENTO DE VINOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO

Código UCL: U-1102-8160-019-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Preparar labores de afinamiento de vinos de acuerdo con procedimiento de trabajo y protocolo de higiene y seguridad

Criterios de Desempeño:

1. La operatividad de los equipos es chequeada de acuerdo con procedimiento de trabajo y seguridad e higiene
2. Los insumos enológicos son preparados de acuerdo con protocolo de trabajo y procedimientos de seguridad e higiene
3. Los parámetros del vino a afinar son controlados según procedimiento de trabajo y protocolo de higiene y trabajo seguro

2.- Ejecutar operación de afinamiento de vinos según procedimiento de trabajo y seguridad e higiene

Criterios de Desempeño:

1. La aplicación de tratamientos de afinamiento es ejecutada según procedimientos de trabajo y protocolo de higiene y seguridad
2. El funcionamiento de los equipos de afinamiento del vino es controlado según procedimientos trabajo y seguridad
3. La finalización de los procesos de afinamiento es ejecutada según procedimientos de trabajo y protocolo de higiene y seguridad
4. Las labores de limpieza y sanitización de equipos utilizados en el proceso son realizadas según procedimientos de trabajo y protocolos de seguridad e higiene

Competencias Conductuales

Nombre de la Competencia

Indicadores de Conducta

Comunicación

- Se expresa verbalmente con diversos propósitos comunicativos
- Comprende diversos mensajes orales

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

- Características de los procesos afinamiento de vino en distintos tipos de vino.
- Tipos de órdenes de trabajo para los procesos de afinamiento del vino.
- Partes de los equipos de afinamiento del vino del vino por etapa del proceso.
- Tipos de estanques o cubas con vino a afinar.
- Técnicas de preparación de estanques. Puntos críticos de la preparación de estanques.
- Parámetros de funcionamiento de los equipos de afinamiento del vino.
- Tipos de insumos enológicos en los procesos de clarificación y estabilización.
- Uso de agentes clarificantes y estabilizantes.
- Tipos de bomba y líneas de conexión.
- Operación de equipos y tiempos de funcionamiento.
- Procedimientos de extracción de muestras de vino.
- Etapas y tiempos de los procesos de limpieza y sanitización de los equipos de afinamiento.
- Principales insumos de limpieza y sanitización de equipos de afinamiento de vinos: Detergentes alcalinos, ácidos cítricos, ácido peracético.
- Normas de higiene y procedimientos de seguridad aplicadas en el proceso de afinamiento de vinos.

- Elementos de protección personal (EPP) necesarios en el proceso de afinamiento de vinos: mascarillas, antiparras, guantes de goma y cabritilla, casco, pecheras, bototos de seguridad, etc.

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Realizar la evaluación al final de la vendimia, dado que es el momento en el que se realiza la operación a evaluar. Adicionalmente, considerar que esta labor se realiza de acuerdo a requerimientos técnicos y comerciales, por lo que es de vital importancia 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 labores de afinamiento de vinos
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño