

PERFIL COMPETENCIA LABORATORISTA ENOLÓGICO

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL LABORATORISTA ENOLÓGICO

Nombre Perfil: LABORATORISTA ENOLÓGICO

Código: P-1102-3141-001-V02

Modalidad de certificación: Parcial

Nivel cualificación: 2

Fecha vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Propósito

REALIZAR PROCESOS DE PREPARACIÓN Y EJECUCIÓN DE ANÁLISIS DE MUESTRAS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS SEGÚN METODOLOGÍA DE TRABAJO, ETAPAS PRODUCTIVAS Y NORMATIVA LEGAL VIGENTE

Ámbito ocupacional

PUEDE DESEMPEÑAR FUNCIONES EN EMPRESAS DEL ÁMBITO PRIVADO Y PÚBLICO, RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, CON ENFOQUE EN LA PRODUCCIÓN DE VINOS. DEPENDIENDO DE LOS REQUERIMIENTOS DE CADA INSTITUCIÓN, EL TRABAJO PUEDE SER DESARROLLADO BAJO LA MODALIDAD DE TURNOS ROTATIVOS DIURNOS Y NOCTURNOS INCLUYENDO FINES DE SEMANA Y FERIADOS. TRABAJA BAJO SUPERVISIÓN.

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VITIVINÍCOLA	ELABORACIÓN DE VINOS

Organismos sectoriales

- VITIVINÍCOLA - Asociación Gremial de Vinos de Chile

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-1102-3141-004-V01	PREPARAR LOS PROCESOS DE ANÁLISIS DE MUESTRAS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS SEGÚN PROTOCOLOS DE CALIDAD Y NORMATIVA LEGAL
U-1102-3141-005-V01	EJECUTAR EL PROCESO DE ANÁLISIS DE MUESTRAS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS SEGÚN METODOLOGÍA DE TRABAJO Y NORMATIVA LEGAL
U-1102-3141-006-V01	ANALIZAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO ENOLÓGICO SEGÚN PROTOCOLO DE TRABAJO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: PREPARAR LOS PROCESOS DE ANÁLISIS DE MUESTRAS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS SEGÚN PROTOCOLOS DE CALIDAD Y NORMATIVA LEGAL

Código: U-1102-3141-004-V01

Código CIU: 1102

Código CIUO: 3141

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

1.- PLANIFICAR JORNADA EN LABORATORIO ENOLÓGICO SEGÚN PROGRAMA DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE CALIDAD E HIGIENE

1. LAS ÓRDENES DE TRABAJO SON ORGANIZADAS SEGÚN PROGRAMA DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE CALIDAD
2. LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN LA ORDEN DE TRABAJO SON PROCESADAS SEGÚN PROTOCOLO DE OPERACIÓN Y CALIDAD
3. LA OPERATIVIDAD DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS ES VERIFICADA SEGÚN ANÁLISIS ENOLÓGICO A REALIZAR Y ESTÁNDARES TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LOS REGISTROS A UTILIZAR SON DETERMINADOS SEGÚN TIPO DE ANÁLISIS ENOLÓGICO Y PROTOCOLOS DE CALIDAD

2.- DETERMINAR LOS REQUISITOS DEL ANÁLISIS DE LA MUESTRA SEGÚN METODOLOGÍA DE TRABAJO Y NORMATIVA LEGAL

1. LOS MATERIALES Y REACTIVOS SON PREPARADOS SEGÚN LA METODOLOGÍA DE ANÁLISIS Y NORMATIVA LEGAL
2. EL ESPACIO DE TRABAJO ES ACONDICIONADO DE ACUERDO CON METODOLOGÍA DE TRABAJO, PROTOCOLO DE HIGIENE Y NORMATIVA LEGAL
3. LAS MUESTRAS ENOLÓGICAS SON ORGANIZADAS SEGÚN ORDEN DE TRABAJO, METODOLOGÍA DE ANÁLISIS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. null

1. SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS
2. SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

2.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null

1. IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y SUS POSIBLES CAUSAS
2. IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS

3.- TRABAJO EN EQUIPO. CAPACIDAD PARA PARTICIPAR ACTIVAMENTE EN EL LOGRO DE METAS COMUNES. IMPLICA DEMOSTRAR UNA ACTITUD DE COOPERACIÓN PARA GENERAR Y FACILITAR LA TRANSMISIÓN DE INFORMACIÓN.

1. DISTRIBUYE TAREAS Y RESPONSABILIDADES PROPIAS DEL TRABAJO DIRIGENCIAL ENTRE LAS PERSONAS COLABORADORAS.
2. ESTABLECE COORDINACIONES ENTRE SUS REPRESENTADOS PARA DESARROLLAR PROCESOS FORMATIVOS Y DE CAPACITACIÓN
3. ESTABLECE MECANISMOS PARA QUE LA INFORMACIÓN FLUYA ENTRE LOS MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN QUE REPRESENTA
4. NEGOCIA Y ADMINISTRA LAS DIFERENTES INSTANCIAS DE CONFLICTO QUE PUEDEN PRODUCIRSE EN LA ORGANIZACIÓN.
5. NO ES NECESARIA PARA LA REALIZACIÓN DE ESTA COMPETENCIA.

CONOCIMIENTOS
Básicos

- LECTOESCRITURA
- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICA

Técnicos

- APLICACIÓN DE LOS MANUALES DE USO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DESTINADOS A ANÁLISIS ENOLÓGICOS. SUS PIEZAS Y PARTES. TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN DE LA OPERATIVIDAD DE LOS EQUIPOS
- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS LABORATORIOS ENOLÓGICOS
- INSUMOS Y MATERIALES UTILIZADOS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS
- NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A LAS LABORES DE ANÁLISIS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS
- NORMAS DE SEGURIDAD APLICADAS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS
- NORMATIVAS LEGALES RELACIONADAS CON LAS METODOLOGÍAS ANALÍTICAS UTILIZADAS SEGÚN MERCADOS DE COMERCIALIZACIÓN DE VINOS
- PRINCIPALES EQUIPOS UTILIZADOS EN ANÁLISIS ENOLÓGICOS, TANTO FÍSICOS, QUÍMICOS O MICROBIOLÓGICOS. PRINCIPALES INSTRUMENTOS DE LABORATORIO ENOLÓGICO Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN
- PRINCIPALES METODOLOGÍAS DE ANÁLISIS ENOLÓGICOS Y SUS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN. RANGOS APLICADOS A MOSTOS Y VINOS TERMINADOS
- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE LABORATORIO ENOLÓGICOS
- REACTIVOS USADOS EN PROCESOS DE ANÁLISIS ENOLÓGICOS
- TIPOS DE PROGRAMAS DE TRABAJO UTILIZADOS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS. TIPOS DE ÓRDENES DE TRABAJO FRECUENTEMENTE UTILIZADAS
- TIPOS Y USOS DE REGISTROS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA. REGISTROS UTILIZADOS EN LA TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS ENOLÓGICOS

Nombre UCL: EJECUTAR EL PROCESO DE ANÁLISIS DE MUESTRAS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS SEGÚN METODOLOGÍA DE TRABAJO Y NORMATIVA LEGAL

Código: U-1102-3141-005-V01

Código CIU: 1102

Código CIUO: 3141

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
1.- REALIZAR EL ANÁLISIS DE LA MUESTRA ENOLÓGICA DE ACUERDO CON METODOLOGÍA DE TRABAJO Y NORMATIVA LEGAL	1. LAS MUESTRAS ENOLÓGICAS SON PREPARADAS SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 2. LOS REACTIVOS A UTILIZAR SON DETERMINADOS SEGÚN ANÁLISIS, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD 3. LA METODOLOGÍA DE ANÁLISIS ES APLICADA SEGÚN TIPO DE MUESTRA ENOLÓGICA Y NORMATIVA LEGAL 4. EL PROCESO DE ANÁLISIS ES CONCLUIDO SEGÚN TIPO DE MUESTRA, PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO Y DE TRABAJO SEGURO 5. LOS INSUMOS Y EL ESPACIO DE TRABAJO DEL LABORATORIO SON ORDENADOS SEGÚN PROTOCOLO DE FINALIZACIÓN DE LABORES Y NORMATIVA LEGAL
2.- REGISTRAR PROCESO DE ANÁLISIS ENOLÓGICO, SEGÚN METODOLOGÍA DE TRABAJO Y NORMATIVA LEGAL	1. LOS DATOS OBTENIDOS DEL ANÁLISIS SON PROCESADOS DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 2. LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS SON REGISTRADOS DE ACUERDO CON METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 3. LOS RESULTADOS SON INFORMADOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
1.- COMUNICACIÓN. null	1. SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS 2. SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS
2.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null	1. IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y SUS POSIBLES CAUSAS 2. IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

3.- TRABAJO EN EQUIPO. CAPACIDAD PARA PARTICIPAR ACTIVAMENTE EN EL LOGRO DE METAS COMUNES. IMPLICA DEMOSTRAR UNA ACTITUD DE COOPERACIÓN PARA GENERAR Y FACILITAR LA TRANSMISIÓN DE INFORMACIÓN.

1. DISTRIBUYE TAREAS Y RESPONSABILIDADES PROPIAS DEL TRABAJO DIRIGENCIAL ENTRE LAS PERSONAS COLABORADORAS.
2. ESTABLECE COORDINACIONES ENTRE SUS REPRESENTADOS PARA DESARROLLAR PROCESOS FORMATIVOS Y DE CAPACITACIÓN
3. ESTABLECE MECANISMOS PARA QUE LA INFORMACIÓN FLUYA ENTRE LOS MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN QUE REPRESENTA
4. NEGOCIA Y ADMINISTRA LAS DIFERENTES INSTANCIAS DE CONFLICTO QUE PUEDEN PRODUCIRSE EN LA ORGANIZACIÓN.
5. NO ES NECESARIA PARA LA REALIZACIÓN DE ESTA COMPETENCIA.

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- LECTOESCRITURA
- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS E INTERMEDIAS

- CONCEPTOS GENERALES DE LOS ANÁLISIS Y COMPARACIÓN DE RESULTADOS, CON RANGOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
- ETAPAS DE LOS PRINCIPALES ANÁLISIS ENOLÓGICOS Y LA IMPORTANCIA DE SEGUIR LAS INDICACIONES ESTABLECIDAS EN PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
- INSUMOS Y MATERIALES UTILIZADOS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS
- NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A LA LABORES DE ANÁLISIS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS
- NORMAS DE SEGURIDAD APLICADOS A LA EJECUCIÓN DE ANÁLISIS
- PRINCIPALES ANÁLISIS ENOLÓGICOS Y SUS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN. RANGOS APLICADOS A UVAS, MOSTOS, VINOS (EN SUS DIFERENTES ETAPAS PRODUCTIVAS
- PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO APLICADOS AL TÉRMINO DE LABORES. LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES USADOS. IMPORTANCIA DEL ORDEN EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS. SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE DESECHOS BOTELLAS, REACTIVOS, MUESTRAS
- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE LABORATORIO ENOLÓGICOS, PROCEDIMIENTOS DE ANÁLISIS ENOLÓGICO
- TÉCNICAS DE USO DE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS PARA ANÁLISIS FÍSICOS-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN ENOLOGÍA
- TIPOS DE EQUIPOS UTILIZADOS EN ANÁLISIS ENOLÓGICOS. PRINCIPALES INSTRUMENTOS DE LABORATORIO ENOLÓGICO Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN
- TIPOS Y USOS DE REGISTROS EN ANÁLISIS ENOLÓGICOS

Nombre UCL: ANALIZAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO ENOLÓGICO SEGÚN PROTOCOLO DE TRABAJO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS

Código: U-1102-3141-006-V01

Código CIU: 1102

Código CIUO: 3141

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- REALIZAR INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE ANÁLISIS ENOLÓGICOS DE ACUERDO CON METODOLOGÍA DE TRABAJO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS

1. LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS SON CONTRASTADOS CON ESTÁNDARES TÉCNICOS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMATIVAS VIGENTES
2. LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE LA MUESTRA SON ANALIZADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN NORMAS Y ESTÁNDARES TÉCNICOS
3. LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS SON REALIZADAS SEGÚN ESTÁNDARES Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

2.- ELABORAR INFORMES DE RESULTADOS DE ANÁLISIS ENOLÓGICO DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

1. LA INFORMACIÓN DE LOS REGISTROS DE RESULTADOS ES PROCESADA SEGÚN ANÁLISIS REALIZADO Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
2. LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS ENOLÓGICOS SON PRESENTADOS SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. LAS CONCLUSIONES DE LA INTERPRETACIÓN DE LOS ANÁLISIS SON ESTABLECIDAS SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS
4. LAS PROPUESTAS DE ACCIONES CORRECTIVAS SON INFORMADAS SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
5. EL INFORME ELABORADO ES COMUNICADO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. null

1. SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS
2. SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

2.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null

1. IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y SUS POSIBLES CAUSAS
2. IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- LECTOESCRITURA
- OPERACIONES MATEMÁTICAS AVANZADAS

- ANÁLISIS Y COMPARACIÓN DE RESULTADOS, CON RANGOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
- ETAPAS DE LOS PRINCIPALES ANÁLISIS ENOLÓGICOS Y LA IMPORTANCIA DE SEGUIR LAS INDICACIONES ESTABLECIDAS EN PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
- EVALUACIÓN DE LA PRECISIÓN DE LA INFORMACIÓN OBTENIDA, RANGOS ACEPTABLES Y ERRORES POSIBLES
- INSUMOS Y MATERIALES UTILIZADOS EN LABORATORIOS

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- ENOLÓGICOS
- NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A LA LABORES DE ANÁLISIS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS
 - PRINCIPALES ANÁLISIS ENOLÓGICOS Y SUS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN. RANGOS APLICADOS A UVAS, MOSTOS, VINOS (EN SUS DIFERENTES ETAPAS PRODUCTIVAS
 - PROTOCOLOS TÉCNICOS DE LABORATORIO ENOLÓGICOS, PROCEDIMIENTOS DE ANÁLISIS ENOLÓGICO
 - TIPOS DE EQUIPOS UTILIZADOS EN ANÁLISIS ENOLÓGICOS. PRINCIPALES INSTRUMENTOS DE LABORATORIO ENOLÓGICO Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN
 - TIPOS DE INFORMES USADOS EN LABORATORIOS ENOLÓGICOS. ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN
 - TIPOS Y USOS DE REGISTROS EN ANÁLISIS ENOLÓGICOS