

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR DE BODEGA DE GUARDA DE VINOS

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE BODEGA DE GUARDA DE VINOS

Nombre Perfil: OPERADOR DE BODEGA DE GUARDA DE VINOS

Código: P-1102-4321-002-V02

Modalidad de certificación: Parcial

Nivel cualificación: 2

Fecha vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Otros nombres

OPERARIO DE BODEGA DE GUARDA, OPERARIO DE SALA DE BARRICAS, OPERARIO DE BODEGA DE PRODUCTO SEMI TERMINADO

Propósito

REALIZAR OPERACIONES DE GUARDA DE VINOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, NORMATIVAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

Ámbito ocupacional

PUEDE DESEMPEÑAR FUNCIONES EN EMPRESAS DEL ÁMBITO PRIVADO Y PÚBLICO, RELACIONADAS A LA PRODUCCIÓN DE VINOS. DEPENDIENDO DE LOS REQUERIMIENTOS DE CADA INSTITUCIÓN, EL TRABAJO PUEDE SER EN 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-1102-4321-005-V01	REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE GUARDA DE VINOS SEGÚN ORDEN DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
U-1102-4321-006-V01	REALIZAR EL CONTROL DEL PROCESO DE GUARDA DE VINOS SEGÚN PROTOCOLO DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE GUARDA DE VINOS SEGÚN ORDEN DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

Código: U-1102-4321-005-V01

Código CIU: 1102

Código CIUO: 4321

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
1.- PREPARAR PROCEDIMIENTO DE GUARDA DE VINOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO	1. LOS MATERIALES E INSUMOS REQUERIDOS SON DISPUESTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE TRABAJO SEGURO E HIGIENE 2. EL EQUIPAMIENTO REQUERIDO ES ALISTADO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMATIVAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD 3. LAS CONDICIONES DE OPERATIVIDAD DE LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE TRABAJO SON VERIFICADAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD E HIGIENE
2.- EJECUTAR MOVIMIENTOS DE VINO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, HIGIENE Y SEGURIDAD	1. EL VINO ES TRASEGADO SEGÚN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO, HIGIENE Y SEGURIDAD 2. LA MOVILIZACIÓN DE VINO ES CONTROLADA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD 3. EL PROCESO DE TRASIEGO DE VINOS ES FINALIZADO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

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.- CONDUCTA SEGURA Y AUTOCAUIDADO. null	1. ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO 2. SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO
3.- TRABAJO EN EQUIPO. null	1. SOLICITA Y OFRECE COLABORACIÓN PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL EQUIPO

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- LECTOESCRITURA - OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICA	- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROCESO DE GUARDA DE VINOS - MANEJO DE INSUMOS ENOLÓGICOS USADOS EN LA GUARDA DE VINOS - MANEJO DE MAQUINARIA ENOLÓGICA USADA EN LA GUARDA DE VINOS

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD APLICADAS EN LOS PROCESOS DE GUARDA DE VINOS
- PROCEDIMIENTOS DE MOVIMIENTO DE VINOS
- TIPOS DE HERRAMIENTAS Y EQUIPÓ USADOS EN LA GUARDA DE VINOS

Nombre UCL: REALIZAR EL CONTROL DEL PROCESO DE GUARDA DE VINOS SEGÚN PROTOCOLO DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Código: U-1102-4321-006-V01

Código CIU: 1102

Código CIUO: 4321

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- CONTROLAR CONDICIONES DURANTE LA GUARDA DE VINO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

1. LAS CONDICIONES DE GUARDA DE VINOS SON MONITORIZADAS DE ACUERDO CON PROTOCOLO DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE
2. LAS CONDICIONES DE GUARDA SON AJUSTADAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
3. LAS MUESTRAS DE VINO EN PROCESO DE GUARDA SON RECOLECTADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, HIGIENE Y SEGURIDAD
4. LAS EXISTENCIAS DE VINO SON CONTROLADAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, PROTOCOLO DE TRAZABILIDAD Y NORMATIVAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

2.- CHEQUEAR LAS CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES DE LA BODEGA DE GUARDA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, SEGURIDAD E HIGIENE

1. LAS EQUIPOS E INSTALACIONES DEL ÁREA DE GUARDA SON CONTROLADOS DE ACUERDO CON PROTOCOLO DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE
2. LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE PARÁMETROS SON VERIFICADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. LOS PARÁMETROS AMBIENTALES DE LA BODEGA DE GUARDA SON AJUSTADOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y TECNOLOGÍA DISPONIBLE

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.- CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO. null

1. ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO
2. SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

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

- CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LECTOESCRITURA
- CONOCIMIENTOS DE MATEMÁTICAS BÁSICA

Técnicos

- EQUIPAMIENTO ENOLÓGICO UTILIZADO DURANTE EL CONTROL DEL PROCESO DE GUARDA DE VINOS
- IMPLICANCIAS DE CALIDAD REFERIDAS AL CONTROL DE PARÁMETROS AMBIENTALES DE LA BODEGA DE GUARDA DE VINOS
- NORMATIVAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD APLICADAS AL CONTROL DEL PROCESO DE GUARDA DE VINOS
- PARÁMETROS AMBIENTALES CRÍTICOS DURANTE EL PROCESO DE GUARDA DE VINOS
- PROPÓSITO GENERAL DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN Y SUS ETAPAS
- TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN DE CONDICIONES AMBIENTALES (HUMEDAD Y TEMPERATURA)