

# PERFIL COMPETENCIA OPERADOR DE PATIO DE RECEPCIÓN ENOLÓGICO

## FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE PATIO DE RECEPCIÓN ENOLÓGICO

Nombre Perfil: OPERADOR DE PATIO DE RECEPCIÓN ENOLÓGICO

Código: P-1102-8160-001-V03

Modalidad de certificación: Parcial

Nivel cualificación: 2

Fecha vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

### Otros nombres

JEFE DE PATIO, JEFE DE POZO

### Propósito

REALIZAR OPERACIONES DE INGRESO, DESPALILLADO, MOLIENDA Y PRENSADO DE UVA VINÍFERA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, PROTOCOLOS DE CALIDAD, NORMAS DE HIGIENE, AMBIENTE Y SEGURIDAD

### Ámbito ocupacional

PUEDE DESEMPEÑAR FUNCIONES EN EMPRESAS DEL ÁMBITO PRIVADO Y PÚBLICO, RELACIONADAS CON 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. PODRÍA SER DESEABLE CONTAR CON LICENCIA DE CONDUCIR CLASE D.

### 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-1102-8160-001-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 LABORES DE PRENSADO 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

**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: U-1102-8160-001-V03**

**Código CIU: 1102**

**Código CIUO: 8160**

**Tipo: Específica**

**ACTIVIDADES CLAVE**

Actividad clave	Criterios de desempeño
1.- PREPARAR LABORES DE DESPALILLADO Y MOLIENDA DE UVA VINÍFERA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, DE SEGURIDAD E HIGIENE	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	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 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. SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO 2. SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

**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**

- COMPRENSIÓN DE MENSAJES ESCRITOS Y ORALES
- MATEMÁTICAS BÁSICAS

- CARACTERÍSTICAS DEL CIRCUITO DE MOVILIZACIÓN DE MOSTO
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD APLICADAS A LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE DESPALILLADO Y MOLIENDA DE UVA VINÍFERA
- 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
- PROPÓSITO GENERAL DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN Y SUS ETAPAS
- TIPOS DE MAQUINARIA ENOLÓGICA DE DESPALILLADO Y MOLIENDA, SU USO, FUNCIONAMIENTO Y PARTES
- USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL USADOS EN EL PATIO DE RECEPCIÓN

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

Código: U-1102-8160-002-V03

Código CIU: 1102

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

#### ACTIVIDADES CLAVE

##### Actividad clave

##### Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LAS LABORES DE PENSADO DE UVA VINÍFERA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y SEGURIDAD E HIGIENE

1. LAS HERRAMIENTAS Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SON SELECCIONADOS SEGÚN ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD
2. LOS EQUIPOS DE PENSADO DE UVA VINÍFERA SON PREPARADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLO DE SEGURIDAD E HIGIENE
3. LA LABOR DE MOVILIZACIÓN DEL PRODUCTO DEL PENSADO ES PREPARADA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLO DE SEGURIDAD E HIGIENE

2.- EJECUTAR LABORES DE PENSADO DE UVA VINÍFERA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y SEGURIDAD E HIGIENE

1. LOS EQUIPOS DE PENSADO DE UVA VINÍFERA SON OPERADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y SEGURIDAD E HIGIENE
2. EL PENSADO DE UVA VINÍFERA ES CONTROLADO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y SEGURIDAD E HIGIENE
3. EL PRODUCTO DEL PENSADO DE UVA VINÍFERA ES MOVILIZADO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y SEGURIDAD E HIGIENE
4. LOS DESECHOS DE PENSADO 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 PENSADO DE UVA VINÍFERA SON APLICADOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y SEGURIDAD E HIGIENE

#### 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

**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**

- COMPRENSIÓN DE MENSAJES ESCRITOS Y ORALES
- MATEMÁTICAS BÁSICAS

- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD APLICADAS A LAS LABORES DE PENSADO DE UVA VINÍFERA
- PARÁMETROS DE CALIDAD RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LABORES DE PENSADO
- PRINCIPALES INSUMOS ENOLÓGICOS UTILIZADOS DURANTE EL PROCESO DE PENSADO DE UVA VINÍFERA
- PRINCIPALES MATERIALES Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS DURANTE EL PENSADO DE UVA VINÍFERA
- PROPÓSITO GENERAL DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN Y SUS ETAPAS
- TIPOS DE MAQUINARIA ENOLÓGICA UTILIZADA EN EL PROCESO DE PENSADO, SUS PARTES Y FUNCIONAMIENTO
- USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL USADOS EN EL ÁREA DE PENSADO

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

**Código: U-1102-8160-015-V01**

**Código CIU: 1102**

**Código CIUO: 8160**

**Tipo: Específica**

### ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
1.- PREPARAR LABORES DE INGRESO DE UVA VINÍFERA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y SEGURIDAD E HIGIENE	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	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 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. 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
- COMPRENSIÓN DE MENSAJES ESCRITOS Y ORALES	- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS LABORES DE INGRESO

## CONOCIMIENTOS

## Básicos

- CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE MATEMÁTICAS

## Técnicos

DE UVA A PROCESO

- FUNCIONAMIENTO DE MAQUINARIA ENOLÓGICA DE RECEPCIÓN
- 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)
- PROPÓSITO GENERAL DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN Y SUS ETAPAS
- TÉCNICAS DE PESAJE DE UVA