

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR DE VINIFICACIÓN

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE VINIFICACIÓN

Nombre Perfil: OPERADOR DE VINIFICACIÓN

Código: P-1102-8160-002-V03

Modalidad de certificación: Parcial

Nivel cualificación: 2

Fecha vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Otros nombres

OPERARIO DE BODEGA, OPERARIO DE VENDIMIA

Propósito

REALIZAR OPERACIONES DE VINIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Ámbito ocupacional

PUEDE DESEMPEÑARSE EN EMPRESAS DEL ÁMBITO PRIVADO, DE TAMAÑO PEQUEÑO A GRANDE. EL TRABAJO PUEDE SER DESEMPEÑADO EN TURNOS ROTATIVOS DIURNOS Y NOCTURNOS Y FINES DE SEMANA, INCLUSIVE. TRABAJA BAJO SUPERVISIÓN Y EN COORDINACIÓN CON OTRAS ÁREAS RELACIONADAS AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE VINOS.

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-1102-8160-016-V01	REALIZAR PROCESO DE ACONDICIONAMIENTO PRE FERMENTATIVO DE MOSTOS DE UVA VINÍFERA SEGÚN ORDEN DE TRABAJO Y NORMATIVAS 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 ORDEN DE TRABAJO, ESTÁNDARES DE CALIDAD, TRAZABILIDAD Y NORMATIVAS DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO
U-1102-8160-019-V01	REALIZAR PROCESOS DE AFINAMIENTO DE VINOS SEGÚN ORDEN DE TRABAJO, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: REALIZAR PROCESO DE ACONDICIONAMIENTO PRE FERMENTATIVO DE MOSTOS DE UVA VINÍFERA SEGÚN ORDEN DE TRABAJO Y NORMATIVAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Código: U-1102-8160-016-V01

Código CIU: 1102

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

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

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

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 TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. null

1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
2. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
3. 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

- CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LECTOESCRITURA
- CONOCIMIENTOS DE MATEMÁTICA BÁSICA

- CARACTERÍSTICAS DE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN DEL VINO EN VARIEDADES DE UVA VINÍFERA TINTA Y BLANCA
- EQUIPOS Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS PARA LA INOCULACIÓN DE MOSTOS
- LINEAMIENTOS DE LA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN DE VINOS
- NORMAS DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD APLICADAS A LA PREPARACIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO EN LOS PROCESOS DE ACONDICIONADO DE MOSTOS
- PARTES DE LOS EQUIPOS DE ACONDICIONADO DE MOSTOS
- PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO APLICADO EN EL ACONDICIONAMIENTO DE MOSTOS
- SISTEMAS DE VERIFICACIÓN DE OPERATIVIDAD DE EQUIPOS DE ACONDICIONADO DE MOSTOS
- TÉCNICAS DE ACONDICIONAMIENTO DEL MOSTO SEGÚN VARIEDADES TINTAS Y BLANCAS
- TIPOS DE ÓRDENES DE TRABAJO PARA LOS PROCESOS DE ACONDICIONADO DEL MOSTO

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

Código: U-1102-8160-017-V01

Código CIU: 1102

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- REALIZAR OPERACIONES DE MOVILIZACIÓN DE MOSTOS EN FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD E HIGIENE

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

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

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 TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. null

1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
2. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
3. 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 DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE 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
- CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LECTOESCRITURA - CONOCIMIENTOS DE MATEMÁTICA BÁSICA	- CARACTERÍSTICAS DE LOS PROCESOS DE REMONTAJE DE MOSTOS EN VARIEDADES DE UVA VINÍFERA TINTA Y BLANCA - NORMAS DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD APLICADAS AL PROCESO DE REMONTAJE DE MOSTOS - PARTES DE LOS EQUIPOS DE REMONTAJE DE MOSTOS - PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO APLICADO EN EL PROCESO DE REMONTAJE DE MOSTOS - SISTEMAS DE VERIFICACIÓN DE OPERATIVIDAD DE EQUIPOS DE REMONTAJE: BOMBAS, LÍNEAS DE LLENADO, CIRCUITOS DE CONDUCCIÓN O MANGUERAS, COMPONENTES AUXILIARES. USO MANUAL DEL FABRICANTE - TÉCNICAS DE REMONTAJE DE MOSTOS SEGÚN VARIEDADES TINTAS Y BLANCAS - TÉCNICAS DE REMONTAJE SEGÚN VARIEDADES TINTAS Y BLANCAS - TIPOS DE ÓRDENES DE TRABAJO PARA LOS PROCESOS DE REMONTAJE DE MOSTOS - TIPOS DE SISTEMAS DE REMONTAJE

Nombre UCL: REALIZAR PROCESOS DE MEZCLA DE VINOS DE ACUERDO CON ORDEN DE TRABAJO, ESTÁNDARES DE CALIDAD, TRAZABILIDAD Y NORMATIVAS DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO

Código: U-1102-8160-018-V01

Código CIU: 1102

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR OPERACIONES DE MEZCLA DE VINOS, DE ACUERDO CON PROTOCOLO DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

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

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 TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. null

1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
2. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
3. 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 MATEMÁTICA BÁSICA

Técnicos

- CARACTERÍSTICAS DE LAS CUBAS O ESTANQUES CONTENEDORES DE VINO
- CARACTERÍSTICAS DE LOS PROCESOS DE MEZCLADO DE VINOS
- 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
- ETAPAS Y TIEMPOS DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LOS EQUIPOS DE MEZCLADO
- NORMAS DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD APLICADAS EN EL PROCESO DE MEZCLA DE VINOS
- PARÁMETROS DE OPERACIÓN DE BOMBAS Y EQUIPOS
- PARTES DE LOS EQUIPOS DE MEZCLADO DE VINOS POR ETAPA DEL PROCESO
- PRINCIPALES INSUMOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS DE MEZCLADO DE VINOS: DETERGENTES ALCALINOS, ÁCIDOS CÍTRICOS, ÁCIDO PERACÉTICO
- PROCESOS DE REVISIÓN DE EQUIPOS Y MAQUINARIAS: BOMBAS, ACOPLEROS, 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
- TIPOS DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN EN EL PROCESO DE MEZCLADO DE VINOS
- TIPOS DE MEZCLAS DE VINOS. VARIETALES Y RESERVAS
- TIPOS DE ÓRDENES DE TRABAJO PARA LOS PROCESOS DE MEZCLADO DE VINOS

Nombre UCL: REALIZAR PROCESOS DE AFINAMIENTO DE VINOS SEGÚN ORDEN DE TRABAJO, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS DE HIGIENE Y TRABAJO SEGURO

Código: U-1102-8160-019-V01

Código CIU: 1102

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LABORES DE AFINAMIENTO DE VINOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DE TRABAJO Y PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD

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

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 TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. null

1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
2. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
3. 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

- CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LECTOESCRITURA
- CONOCIMIENTOS DE MATEMÁTICA BÁSICA

- CARACTERÍSTICAS DE LOS PROCESOS AFINAMIENTO DE VINO EN DISTINTOS TIPOS DE VINO
- 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
- ETAPAS Y TIEMPOS DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LOS EQUIPOS DE AFINAMIENTO
- NORMAS DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD APLICADAS EN EL PROCESO DE AFINAMIENTO DE VINOS
- OPERACIÓN DE EQUIPOS Y TIEMPOS DE FUNCIONAMIENTO
- PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE AFINAMIENTO DEL VINO
- PARTES DE LOS EQUIPOS DE AFINAMIENTO DEL VINO DEL VINO POR ETAPA DEL PROCESO
- PRINCIPALES INSUMOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS DE AFINAMIENTO DE VINOS: DETERGENTES ALCALINOS, ÁCIDOS CÍTRICOS, ÁCIDO PERACÉTICO
- PROCEDIMIENTOS DE EXTRACCIÓN DE MUESTRAS DE VINO
- TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ESTANQUES. PUNTOS CRÍTICOS DE LA PREPARACIÓN DE ESTANQUES
- TIPOS DE BOMBA Y LÍNEAS DE CONEXIÓN
- TIPOS DE ESTANQUES O CUBAS CON VINO A AFINAR
- TIPOS DE INSUMOS ENOLÓGICOS EN LOS PROCESOS DE CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN
- TIPOS DE ÓRDENES DE TRABAJO PARA LOS PROCESOS DE AFINAMIENTO DEL VINO
- USO DE AGENTES CLARIFICANTES Y ESTABILIZANTES