

DESCRIPCIÓN PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE VINIFICACIÓN

SECTOR: Agroindustrial		SUBSECTOR: Bodegas		VIGENCIA: Dic.2008	
<p>Área Ocupacional: Perfil relevante para aquellas personas cuyas responsabilidades incluyen, entre otras, las actividades de preparación, operación, regulación y manejo de equipos para la limpieza y, bombeo de estanques o cubas, así como el uso seguro de productos, aditivos, sustancias corrosivas, equipos de protección personal, gases para inertizar, conocimientos en limpieza y sanitización de procesos. Incluye las actividades de preparar los productos requeridos para la fermentación, del mosto, descubar, trasegar y desborrar, así como también de enfriar o calentar el mosto. También incluye las actividades de lavado, limpieza y acondicionamiento de barricas nuevas y usadas. Es necesario cumplir con las normas de higiene y seguridad exigidas por la viña, manteniendo una adecuada presentación personal de aseo y vestuario acorde con su labor. Este perfil de competencia incluye los conocimientos, habilidades y destrezas de las unidades de competencia definidas para el mismo.</p>					
Contextos de Competencia					
Unidades de Competencia Asociadas al Perfil	Condiciones y situaciones:	Herramientas, equipos y materiales:	Evidencias		
			Directas (Generadas en presencia del evaluador)	Indirectas (Generadas en la historia laboral de la persona)	
SAO-001 Respetar normas de higiene y seguridad	<ul style="list-style-type: none"> • En bodega. • Identificando estanques o cubas. • Preparando el equipo (bombas, vasijas intermedias y/o receptoras, remontadores). • Programando bombas. • Abasteciendo bombas y circuitos con mosto. • Monitoreando el remontaje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cubas o estanques. • Remontadores, tubo remontador. • Intercambiadores de frío. • Bomba. • Mangueras. • Llaves, conectores. • Líneas de llenado, circuitos de conducción. • Gases para inertizar. • Bins o tinas. • Tolvas o camiones receptores. • Placas. • Agua. • Guantes, antiparra, buzo, botas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al menos 3 observaciones, que consideren la preparación de la cuba o estanque a remontar. • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulaciones. • Fotografías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planilla de registro de tipo de remontaje. • Informes de proceso diario. • Currículum vitae. • Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita. • Cartas de recomendación. 	
SVSB- 002 Remontar	<ul style="list-style-type: none"> • Verificando recepción del producto en las cubas. • Eliminando orujos y restos del prensado. • Desarmando componentes de la bomba, circuitos de llenado, remontadores y tubo remontador. • Solicitando el retiro de bins con orujos, escobajos, etc. • Aseando el lugar de trabajo. • Registrando información. 				

Unidades de Competencia Asociadas al Perfil	Contextos de Competencia			
	Condiciones y situaciones:	Herramientas, equipos y materiales:	Evidencias	
			Directas (Generadas en presencia del evaluador)	Indirectas (Generadas en la historia laboral de la persona)
SVSB- 003 Enfriar o calentar el Mosto	<ul style="list-style-type: none"> • En bodega. • Regulando equipos para bombeo a estanques o cubas. • Identificando estanques o cubas. • Accionando equipos de frío o calderas. • Monitoreando el intercambio de calor o frío. • Tomando muestras. • Conectando mangueras y llaves. • Limpiando placas (intercambiadores de calor), bombas y sus componentes. • Lavando y sanitizando el equipo. • Manipulando aditivos y productos. • Desarmando componentes del equipo de intercambio de calor. • Aseando el lugar de trabajo. • Registrando información. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo de intercambio de calor. • Equipo de frío • Caldera. • Cubas o estanques. • Bomba. • Mangueras • Llaves, conectores. • Líneas de llenado, circuitos de conducción. • Placas. • Agua. • Guantes, antiparra, buzo, botas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al menos 3 observaciones, que consideren la preparación, mantención y limpieza del equipo de intercambio de calor en diferentes condiciones. • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulaciones. • Fotografías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planilla de registro de temperaturas y densidad. • Informes de proceso diario. • Currículum vitae. • Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita. • Cartas de recomendación.
SVSB- 006 Fermentar mostos	<ul style="list-style-type: none"> • En bodega. • Preparando equipo personal de trabajo. • Identificando estanques o cubas. • Preparando productos en tina o bins. • Conectando mangueras o líneas de llenado a la cuba o estanque. • Accionando la bomba. • Verificando temperatura del mosto. • Manipulando aditivos y productos. • Guardando productos y envases. • Tomando muestras. • Tratando o eliminando productos originados en la limpieza (suciedad, orujos, escobajos). • Aseando el suelo. • Registrando información. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bombas, filtros. • Tina o bins. • Pie de cubas. • Mangueras. • Líneas de llenado. • Llaves, tuberías. • Cubas, estanques. • Circuitos de trabajo. • Enzimas, levaduras, taninos. • CO₂ • Agua. • Guantes, antiparra, buzo, botas. • Bins, tinas. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 observaciones, que consideren la preparación de la cuba a fermentar, así como también la corrección de la fermentación usando productos como levaduras o taninos. • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulaciones. • Fotografías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planilla de registro de fermentación. • Orden de trabajo. • Informes de proceso diario. • Currículum vitae. • Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita. • Cartas de recomendación.

Unidades de Competencia Asociadas al Perfil	Contextos de Competencia			
	Condiciones y situaciones:	Herramientas, equipos y materiales:	Evidencias	
			Directas (Generadas en presencia del evaluador)	Indirectas (Generadas en la historia laboral de la persona)
SVSB- 008 Realizar el movimiento del vino	<ul style="list-style-type: none"> • En bodega. • Dentro de la cuba o estanque. • Preparando equipo personal de trabajo. • Identificando estanques o cubas. • Preparando el equipo (bombas, llaves, filtros, conexiones) • Preparando y acondicionando la cuba o estanque a trasegar. • Monitoreando el trasego. • Sacando orujos desde el interior de la cuba • Retirando borras desde el interior de la cuba. • Reacondicionando la cuba de origen. • Lavando paredes, piso, parte superior, llaves de paso, llavines, portalones. • Aplicando productos detergentes y sanitizantes. • Aseando el suelo. • Registrando información. • Accionando la bomba. • Retirando las borras. • Reacondicionando la cuba de origen. • Montando componentes para la recirculación del agua y los aditivos. • Manipulando aditivos y productos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cubas de origen y destino, vasijas o estanque. • Tierra filtrante. • Filtros. • Panel de control. • Mangueras. • Líneas de llenado. • Llaves, uniones. • Visores, portalones, sellos. • Gases para inertizar. • Lámparas, ventiladores. • Circuitos de trabajo. • Paneles de control. • Horquetas, rastrillos, palas, cintas. • Bins o tinas. • Soda, ácido cítrico. • Sustancias detergentes y sanitizantes. • Guantes, antiparra, buzo, botas, mascarilla. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 observaciones, que consideren las operaciones de descubra, desbollar y trasegar. • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulaciones. • Fotografías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planilla de registro de insumos utilizados. • Orden de trabajo. • Informes de proceso diario. • Currículum vitae. • Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita. • Cartas de recomendación.

Unidades de Competencia Asociadas al Perfil	Contextos de Competencia			
	Condiciones y situaciones:	Herramientas, equipos y materiales:	Evidencias	
			Directas (Generadas en presencia del evaluador)	Indirectas (Generadas en la historia laboral de la persona)
SVSB- 010 Limpiar estanques y cubas	<ul style="list-style-type: none"> • En bodega. • Dentro de la cuba o estanque. • Preparando equipo personal de trabajo. • Identificando estanques o cubas a limpiar. • Preparando el material para limpiar las cubas. • Montando los componentes para hacer recircular el agua y los productos. • Accionando la bomba de presión. • Lavando paredes, piso, parte superior, llaves de paso, llavines, portalones del estanque. • Aplicando productos detergentes y sanitizantes. • Eliminando el agua sobrante y restos de impurezas. • Limpiando mangueras, líneas de transferencia, circuitos de conducción, bombas y equipos utilizados. • Guardando materiales no utilizados. • Registrando información. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cubas de origen y destino, vasijas o estanque. • Bomba. • Mangueras. • Líneas de llenado. • Llaves, uniones. • Portalones, sellos, tapillas, gomas, pernos, llaves de paso. • Lámpara, linterna. • Circuitos de trabajo. • Horquetas, rastrillos, palas, cintas. • Bins o tinas. • Agua, soda, ácido cítrico. • Sustancias detergentes y sanitizantes. • Guantes, antiparra, buzo, botas, mascarilla. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 observaciones, que consideren la identificación de la cuba a limpiar, el lavado completo de ésta, así como también el sellado de la cuba. • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulaciones. • Fotografías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planilla de registro de insumos utilizados. • Orden de trabajo. • Informes de proceso diario. • Curriculum vitae. • Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita. • Cartas de recomendación.
SVSB- 050 Realizar la guarda del Vino	<ul style="list-style-type: none"> • En la bodega de guarda. • Monitoreando y operando bombas. • Estibando y ordenando barricas. • Rotulando barricas. • Enjuagando y lavando barricas nuevas y usadas. • Transfiriendo vino a barricas. • Realizando trasiegos. • Revisando condición de barricas. • Realizando desborres en barricas. • Reparando barricas. • Mechando barricas. • Revisando los componentes del sistema hidráulico y eléctrico de bombas. • Tomando y/o rotulando muestras. • Eliminando residuos. • Trabajando la mayor parte de la jornada de pie. • Elaborando registros. • Aseando sala de barricas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Visores. • Cuñas. • Tacos. • Bombas. • Serpentes. • Pastillas de SO₂. • Barricas. • Termómetros. • Ventiladores. • Probetas. • Mangueras. • Embudos. • Guantes, antiparras, buzo, zapatos de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al menos 3 observaciones, que consideren el lavado, enjuague y acondicionamiento de barricas, así como también la preparación y operación de bombas de transferencia, monitoreando el vino de barricas, etc. • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulaciones. • Fotografías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planillas relacionadas a control de temperaturas, humedad de sala de barricas, etc. • Informes de proceso diario. • Curriculum vitae. • Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita. • Cartas de recomendación.

REFERENCIAS DEL PERFIL OCUPACIONAL

- Fundación Chile ha seguido un proceso para el levantamiento de estándares de competencias en diversos sectores productivos e industrias, el que se resume de la siguiente manera:
 - Efectuar análisis de la industria para identificar la situación actual en términos de tecnologías, formas de organización del trabajo, calificación de la fuerza laboral y desafíos estratégicos,
 - Realizar un análisis detallado de las funciones productivas definidas por Grupos Técnicos compuestos por profesionales y trabajadores especialistas de las empresas,
 - Definir Unidades de Competencias Laborales (UCLs) medibles, evaluables y entrenables sobre la base de criterios de desempeño definidos y validados por el Grupo Técnico y
 - Agrupar distintas UCLs según Perfiles Ocupacionales de modo de estructurar estándares aplicables a los ámbitos de la evaluación-certificación, formación, capacitación y la gestión de recursos humanos en empresas.
- Las Unidades de Competencias Laborales correspondientes a este Perfil Ocupacional han sido definidas por el siguiente Grupo Técnico.**

Institución o Empresa	Nombre	Función o Cargo
Viña Francisco de Aguirre	Luis León	Operario Vinificación
Viña Francisco de Aguirre	Julio Vergara	Operario Vinificación
Viña Francisco de Aguirre	Román Vergara	Operario Vinificación
Viña Los Vascos	Miguel Castro	Trasegador
Viña Los Vascos	José Orellana C.	Trasegador
Viña Los Vascos	Claudio Argomedo	Descubador, remontador
Viña Los Vascos	José Orellana N.	Descubador, remontador
Viña Los Vascos	Luis Fuentes	Remontador
Viña Santa Rita	Rolando Muñoz	Encargado de lavado de Cubas
Viña Santa Rita	Patricio Urzúa	Encargado de Lavado de Cubas
Viña Santa Rita	Luis Mena	Operario de prensas y encargado de fermentación
Viña Santa Rita	Jorge Pinto	Encargado de Fermentación
Viña Santa Rita	Víctor Zamorano	Operador de Vinificación
Viña Santa Rita	Luis Contreras	Operador de Descubre, Lavado y mezcla, Viña Santa Rita
Viña Santa Rita	José Fernando Flore	Operador de molienda, filtrado, remontajes
Viña Santa Rita	Macarena Milstein	Departamento de Recursos Humanos
Viña Undurraga	Miguel Meneses	Supervisor Área Enología

Institución o Empresa	Nombre	Función o Cargo
Viña Undurraga	Gabriel Silva	Operador de filtrados, molienda, fermentación, Champagne, entre otras funciones.
Viña Undurraga	Manuel Ruiz	Operador de filtrados, molienda, fermentación, clarificación, estabilización, entre otras funciones.

- Este Perfil Ocupacional forma parte de un conjunto de perfiles del sector pecuario para diversas actividades del área de producción de carnes y puede ser descargado con sus respectivas UCLs en el portal www.competenciaslaboraleschile.cl. Cualquier información adicional que requiera, consulte en Fundación Chile, Parque Antonio Rabat Sur 6165, Vitacura. Fono: 56-2-2400525 o al fax: 56-2-2419382.