

## DESCRIPCIÓN PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE TRATAMIENTO DE VINOS

<b>SECTOR: Agroindustrial</b>	<b>SUBSECTOR: Bodegas</b>	<b>VIGENCIA: Dic.2008</b>		
<p><b>Área Ocupacional:</b> Perfil relevante para aquellas personas cuyas responsabilidades incluyen, entre otras, las actividades de preparación y aplicación de soluciones estabilizantes, clarificantes, preparación e identificación de estanques y cubas, preparación del equipo de filtrado, equipos de bombeo, visores, mangueras y circuitos de llenado así como también el manejo de técnicas de muestreo, de aditivos, de gases para inertizar, etc., la limpieza y sanitización de procesos, preparación de mezclas, tratados de residuos e impurezas. También incluye las actividades de lavado, limpieza y acondicionado 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>				
<b>Unidades de Competencia Asociadas al Perfil</b>	<b>Contextos de Competencia</b>			
	<b>Condiciones y situaciones:</b>	<b>Herramientas, equipos y materiales:</b>	<b>Evidencias</b>	
			<b>Directas</b> (Generadas en presencia del evaluador)	<b>Indirectas</b> (Generadas en la historia laboral de la persona)
<b>SAO-001 Respetar normas de higiene y seguridad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En bodega</li> <li>• Preparando equipos de bombeo, visores, mangueras y circuitos de llenado.</li> <li>• Accionando la bomba para impulsar el vino</li> <li>• Calculando dosis de productos.</li> <li>• Monitoreando las mezclas.</li> <li>• Tomando muestras.</li> <li>• Aplicando gases inertizantes.</li> <li>• Desarmando el equipo.</li> <li>• Lavando y sanitizando el equipo.</li> <li>• Aseando el suelo.</li> <li>• Registrando información.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bomba.</li> <li>• Filtros, placas de la bomba.</li> <li>• Líneas de llenado.</li> <li>• Circuitos de trabajo.</li> <li>• Mangueras.</li> <li>• Regleta.</li> <li>• Cubas.</li> <li>• Gases inertizantes.</li> <li>• Ácido cítrico, soda, agua.</li> <li>• Guantes, antiparra, buzo, botas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al menos 3 observaciones, que consideren la preparación y acondicionamiento de estanques o cubas a usar, litros o porcentaje de vino a mezclar en diferentes condiciones según la orden de proceso, así como también aplicando gases inertizantes y chequeando constantemente el funcionamiento de la bomba.</li> <li>• Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia.</li> <li>• Simulaciones.</li> <li>• Fotografías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registros de cantidad de vino estabilizado, cantidad de vino mezclado en las distintas cubas, etc.</li> <li>• Orden de trabajo.</li> <li>• Informes de proceso diario.</li> <li>• Currículum vitae.</li> <li>• Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita.</li> <li>• Cartas de recomendación.</li> </ul>
<b>SVSB- 009 Mezclar vinos</b>				

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)
<b>SVSB- 013 Filtrar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En bodega.</li> <li>• Preparando equipo de filtrado.</li> <li>• Preparando estanques de origen y destino.</li> <li>• Tomando muestras.</li> <li>• Instalando bombas, líneas de llenado, circuitos de conducción y/o mangueras.</li> <li>• Accionando la bomba.</li> <li>• Midiendo turbidez del mosto.</li> <li>• Manipulando aditivos y productos.</li> <li>• Agregando vino y tierra filtrante al filtro o estanque.</li> <li>• Calculando dosis de productos.</li> <li>• Verificando la recepción del producto en las cubas.</li> <li>• Tratando o eliminando productos originados en la limpieza (suciedad, orujos, escobajos).</li> <li>• Revisando los componentes del sistema hidráulico y eléctrico de los filtros y bombas.</li> <li>• Lavando componentes de los equipos (mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves de paso, bombas, filtros, etc.)</li> <li>• Desarmando componentes del equipo de filtrado (filtros, placas, membranas, estanques, bomba, etc.).</li> <li>• Aplicando CO2 a las cubas de origen y destino.</li> <li>• Aseando el suelo.</li> <li>• Registrando información.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipo de filtrado.</li> <li>• Filtros.</li> <li>• Placas.</li> <li>• Mangueras.</li> <li>• Líneas de llenado.</li> <li>• Llaves.</li> <li>• Cubas, estanques.</li> <li>• Tierra filtrante.</li> <li>• Circuitos de trabajo.</li> <li>• Aditivos (enzimas, sulfuroso, ácidos)</li> <li>• Ácido cítrico, soda, agua.</li> <li>• Guantes, antiparras, buzo, botas.</li> <li>• Bins, tinas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 observaciones, que consideren la preparación, mantención, limpieza y sanitizado del equipo de filtrado, así como también muestreando periódicamente el mosto para medir turbidez, seleccionando la tierra filtrante y utilizando los filtros secuencialmente según vino a filtrar.</li> <li>• Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia.</li> <li>• Simulaciones.</li> <li>• Fotografías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planilla de recepción del producto en las cubas de destino.</li> <li>• Orden de trabajo.</li> <li>• Informes de proceso diario.</li> <li>• Currículum vitae.</li> <li>• Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita.</li> <li>• Cartas de recomendación.</li> </ul> <p>15</p>

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)
<b>SVSB- 014 Estabilizar vinos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En bodega.</li> <li>• Identificando o preparando estanques con vino a estabilizar.</li> <li>• Aplicando solución estabilizante.</li> <li>• Preparando y acondicionando equipos de frío e intercambiadores de placa.</li> <li>• Preparando equipos de bombeo, visores, etc.</li> <li>• Monitoreando la temperatura.</li> <li>• Tomando muestras.</li> <li>• Aplicando gases inertizantes.</li> <li>• Desarmando el equipo.</li> <li>• Lavando y sanitizando el equipo.</li> <li>• Eliminando productos originados en la limpieza.</li> <li>• Aseando el suelo.</li> <li>• Registrando información.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos de frío.</li> <li>• Agentes estabilizantes.</li> <li>• Mangueras.</li> <li>• Placas.</li> <li>• Líneas de llenado.</li> <li>• Llaves, uniones.</li> <li>• Circuitos de trabajo.</li> <li>• Cubas</li> <li>• Filtros .</li> <li>• Bombas.</li> <li>• Guantes, antiparra, buzo, botas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al menos 3 observaciones, que consideren la identificación y preparación de la cuba o estanque con vino a estabilizar, así como también preparando y aplicando la solución estabilizante y monitoreando frecuentemente la temperatura.</li> <li>• Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia.</li> <li>• Simulaciones.</li> <li>• Fotografías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planilla de registro de insumos.</li> <li>• Orden de trabajo.</li> <li>• Informes de proceso diario.</li> <li>• Currículum vitae.</li> <li>• Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita.</li> <li>• Cartas de recomendación.</li> </ul>
<b>SVSB- 015 Clarificar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En bodega.</li> <li>• Identificando o preparando estanques con vino a clarificar</li> <li>• Preparando los equipos de bombeo, visores, mangueras y circuitos de llenado</li> <li>• Separando el vino de las impurezas.</li> <li>• Monitoreando el proceso de clarificación.</li> <li>• Tomando muestras.</li> <li>• Verificando el producto clarificado en las cubas de destino.</li> <li>• Tratando las borras.</li> <li>• Desarmando el equipo.</li> <li>• Lavando y sanitizando el equipo.</li> <li>• Eliminando productos originados en la limpieza.</li> <li>• Aseando el suelo.</li> <li>• Registrando información.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agentes clarificantes.</li> <li>• Mangueras.</li> <li>• Líneas de llenado.</li> <li>• Llaves, uniones.</li> <li>• Filtros, tierras filtrantes.</li> <li>• Circuitos de trabajo.</li> <li>• Enzimas, ácido cítrico, soda.</li> <li>• Cubas o estanque.</li> <li>• Visor.</li> <li>• Tinajas, recipientes.</li> <li>• Bomba.</li> <li>• Guantes, antiparra, buzo, botas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al menos 3 observaciones, que consideren la identificación y preparación de la cuba o estanque con vino a clarificar, así como también preparando y aplicando la solución clarificante y separando el vino de las impurezas mediante la bomba..</li> <li>• Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia.</li> <li>• Simulaciones.</li> <li>• Fotografías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planilla de registro de insumos.</li> <li>• Orden de trabajo.</li> <li>• Informes de proceso diario.</li> <li>• Currículum vitae.</li> <li>• Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita.</li> <li>• Cartas de recomendación.</li> </ul>

Unidades de Competencia Asociadas al Perfil	<i>Contextos de Competencia</i>			
	Condiciones y situaciones:	Herramientas, equipos y materiales:	Evidencias	
			Directas (Generadas en presencia del evaluador)	Indirectas (Generadas en la historia laboral de la persona)
<b>SVSB- 050 Realizar la guarda del Vino</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En la bodega de guarda.</li> <li>• Monitoreando y operando bombas.</li> <li>• Estibando y ordenando barricas.</li> <li>• Rotulando barricas.</li> <li>• Enjuagando y lavando barricas nuevas y usadas.</li> <li>• Transfiriendo vino a barricas.</li> <li>• Realizando trasiegos.</li> <li>• Revisando condición de barricas.</li> <li>• Realizando desborres en barricas.</li> <li>• Reparando barricas.</li> <li>• Mechando barricas.</li> <li>• Revisando los componentes del sistema hidráulico y eléctrico de bombas.</li> <li>• Tomando y/o rotulando muestras.</li> <li>• Eliminando residuos.</li> <li>• Trabajando la mayor parte de la jornada de pie.</li> <li>• Elaborando registros.</li> <li>• Aseando sala de barricas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visores.</li> <li>• Cuñas.</li> <li>• Tacos.</li> <li>• Bombas.</li> <li>• Serpentes.</li> <li>• Pastillas de SO<sub>2</sub>.</li> <li>• Barricas.</li> <li>• Termómetros.</li> <li>• Ventiladores.</li> <li>• Probetas.</li> <li>• Mangueras.</li> <li>• Embudos.</li> <li>• Guantes, antiparras, buzo, zapatos de seguridad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia.</li> <li>• Simulaciones.</li> <li>• Fotografías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planillas relacionadas a control de temperaturas, humedad de sala de barricas, etc.</li> <li>• Informes de proceso diario.</li> <li>• Currículum vitae.</li> <li>• Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita.</li> <li>• Cartas de recomendación.</li> </ul>

## 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: (i) 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, (ii) Realizar un análisis detallado de las funciones productivas definidas por Grupos Técnicos compuestos por profesionales y trabajadores especialistas de las empresas, (iii) 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 (iv) 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	Jorge Olivares	
Viña Francisco de Aguirre	Yubic Zambra	
Viña Los Vascos	Patricio Pérez	Filtrador
Viña Los Vascos	Vicente Contreras	Filtrador
Viña Santa Rita	Manuel Chacón	Filtrador
Viña Santa Rita	Juan C. Chacón	Estabilizador
Viña Santa Rita	Francisco Bueno	Filtrador
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	Juan Figueroa	Operador de Filtrado
Viña Santa Rita	Lisandro Vera	Operador de Filtrado
Viña Undurraga	Miguel Meneses	Supervisor Área Enología
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](http://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.