

DESCRIPCIÓN PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE MAQUINARIA ENOLOGICA

SECTOR: Agroindustrial	SUBSECTOR: Bodegas	VIGENCIA: Dic.2008		
<p>Área Ocupacional: Perfil relevante para aquellas personas cuyas responsabilidades incluyen, entre otras, las actividades de mantención, operación, regulación y manejo de equipos de molienda y prensado, y podría eventualmente realizar el filtrado de la uva no siendo un requisito indispensable para este perfil. También debe conocer las técnicas de muestreo, el manejo de aditivos, de gases para inertizar, de sustancias corrosivas, la limpieza y sanitización de procesos, preparación de mezclas, tratados de residuos e impurezas. 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>				
Unidades de Competencia Asociadas al Perfil	Contextos de Competencia			
	Condiciones y situaciones:	Herramientas, equipos y materiales:	Evidencias	
			Directas <small>(Generadas en presencia del evaluador)</small>	Indirectas <small>(Generadas en la historia laboral de la persona)</small>
<p>SAO-001 Respetar normas de higiene y seguridad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En bodega, patio de vendimia o recepción. • Regulando equipos para bombeo a estanques o cubas. • Operando el equipo del pozo de recepción. • Operando la Bomba. • Operando el intercambiador de frío. • Calculando dosis de productos. • Revisando la calidad de la uva recepcionada. • Revisando los componentes del sistema hidráulico y eléctrico del pozo de vaciado. • Lavando componentes de los equipos (bomba, líneas de llenado, circuitos de conducción, tolvas, cintas receptoras, intercambiadores de frío, mangueras y otros). 	<ul style="list-style-type: none"> • Maquinaria para molienda. • Bomba. • Líneas de llenado. • Circuitos de trabajo. • Enzimas. • Ácido cítrico, soda, agua. • Productos detergentes y sanitizantes. • Anhídrido sulfuroso. • Levaduras. • Gases inertizantes. • Despalilladora, extractor, rodillo, canastillos. • Guantes, antiparras, buzo, botas. • Filtros, placas, mangueras, líneas de transferencia, rodillos sin fin, despalilladores, harneros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al menos 3 observaciones, que consideren la preparación, mantención y limpieza del equipo de molienda y pozo de vaciado en diferentes condiciones según las prioridades en el procesamiento de uvas, así como también aplicando aditivos, gases inertes, productos detergentes y sanitizantes. • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulaciones. • Fotografías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planilla de recepción de uva en patio de vendimia. • Orden de trabajo. • Informes de proceso diario. • Currículum vitae. • Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita. • Cartas de recomendación.
<p>SVSB- 001 Moler Uvas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Revisando componentes del pozo de vaciado (despalilladora, extractor, rodillo, bomba, canastillos). • Tratando o eliminando residuos. • Manipulando aditivos y productos. • Desarmando componentes del equipo de molienda (filtros, placas, mangueras, líneas de transferencia, rodillos sin fin, despalilladores, harneros y canastillos). • Aseando el suelo. • 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- 004 Prensar	<ul style="list-style-type: none"> • En bodega, patio de vendimia o recepción. • Encendiendo prensas y bombas. • Programando las Prensas. • Revisando los componentes del sistema hidráulico y eléctrico de las prensas del tipo continuas o neumáticas. • Monitoreando en el Panel de control. • Tomando muestras. • Manipulando aditivos y productos. • Agregando aditivos a las líneas de llenado o circuitos de conducción. • Calculando dosis de productos. • Revisando la calidad de la uva recepcionada. • Tratando o eliminando orujos y restos del prensado. • Distribuyendo el producto del prensado a las distintas cubas. • Lavando componentes de los equipos (mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, bombas, intercambiadores de frío, prensas, y otros). • Desarmando componentes del equipo de prensado (filtros, placas de la bomba, prensas neumáticas, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves y otros). • Aplicando CO2 a las cubas de origen y destino. • Aseando el suelo. • Registrando información. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maquinaria para prensado. • Bombas. • Prensas. • Vasijas intermedias y/o receptoras. • Filtros. • Mangueras. • Placas. • Líneas de llenado. • Llaves, uniones. • Circuitos de trabajo. • Intercambiadores de frío. • Aditivos (enzimas, sulfuroso, ácidos) • Ácido cítrico, soda, agua. • Gases para inertizar. • Guantes, antiparras, buzo, botas. • Bins, tolvas, camiones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al menos 3 observaciones, que consideren la preparación, mantención y limpieza del equipo de prensado y bombas, así como también aplicando aditivos, gases inertes, y destinando los productos del prensado a las distintas cubas. • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulaciones. • Fotografías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planilla de recepción de uva fresca u orujos en patio de vendimia. • Orden de trabajo. • Informes de proceso diario. • Currículum 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: (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 Botalcura	Ismael Barrios	Enología
Viña Los Vascos	Iván Pérez	Operador maquina molienda
Viña Los Vascos	Francisco Bascuñan	Operador maquina molienda
Viña Los Vascos	Héctor Leiva	Supervisor de Enología
Viña Santa Rita	Francisco Salinas	Operador de Maquina Molienda
Viña Sana Rita	Fernando Varas	Operador de Maquina Molienda
Viña Santa Rita	Eduardo Sánchez	Operador de Maquina Molienda
Viña Santa Rita	Luis Mena	Operario de prensas y encargado de fermentación
Viña Santa Rita	José Fernando Flore	Operador de molienda, filtrado, remontajes
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. 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.