

UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR AGROINDUSTRIAL / Subsector Bodegas / Perfil Ocupacional de Operador de vinificación.

Remontar	Código: SVSB- 002	Vigencia: Dic. 2008
-----------------	--------------------------	----------------------------

Actividades Clave			
1. Preparar equipos	2. Monitorear el proceso	3. Concluir el proceso de remontaje	4. Registrar la información
Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:
1.1 Recibir las instrucciones del superior directo de acuerdo al tipo de remontaje a realizar, cuba de origen, de destino principalmente de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	2.1 Abastecer la bomba y circuitos con mosto de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo y procedimientos de la viña.	3.1 Verificar la recepción del producto en las cubas de destino de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	4.1 Registrar la información (operario, fecha, tipo de remontaje, cuba de origen etc.) de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.2 Solicitar o retirar los materiales y utensilios de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.2 Encender la bomba de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.2 Desarmar el equipo de acuerdo a las instrucciones, orden de trabajo, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	4.2 Anotar las temperaturas y densidades en planilla de registro de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.3 Preparar y chequear el equipo personal de trabajo de acuerdo a las instrucciones del superior directo, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	2.3 Monitorear el remontaje según la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	3.3 Lavar y sanitizar el equipo de acuerdo a las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y normas de la viña.	
1.4 Identificar el estanque o cuba a remontar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.4 Tomar temperaturas y densidades de acuerdo a los procedimientos de control de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.4 Los productos originados en la limpieza (suciedad, orujos, escobajos, etc.) son tratados y eliminados de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.5 Preparar el equipo (bombas, vasijas intermedias y/o receptoras, remontadores, de acuerdo a la orden de proceso y procedimientos de la viña.	2.5 Accionar la bomba para hacer recircular el mosto de acuerdo al tipo de remontaje y procedimientos de la viña.	3.5 Guardar los equipos utilizados de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.6 Programar las bombas de acuerdo al manual del fabricante y procedimientos de la viña.			

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Preparar equipos	2. Monitorear el proceso	3. Concluir el proceso de remontaje	4. Registrar la información
<p>Orientación a los resultados Es la capacidad de trabajar para alcanzar los resultados y estándares definidos por los niveles superiores, en los tiempos previstos y con los recursos que se asignan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lee o escucha atenta y asertivamente las instrucciones con relación a las cubas a remontar, tipo de remontaje a realizar, cuba de destino, presión de trabajo y dosificaciones principalmente. • Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente como, mangueras, líneas de llenado o circuitos de trabajo, llaves, uniones, gases para inertizar como nitrógeno, carbónico, entre otros. • Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las cubas, bombas, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, tinas, etc. • Revisa minuciosamente los componentes del sistema hidráulico y eléctrico de las bombas. • Agrega oportuna y responsablemente los aditivos para dejar los equipos y sus componentes en condiciones operativas. nitrógeno a las líneas de llenado o circuitos de conducción, y carbónico a las cubas de destino, principalmente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enciende oportuna y responsablemente la bomba. • Verifica eficientemente que la presión de la bomba sea la correcta de manera de hacer recircular el mosto sobre el sombrero. • Monitorea eficiente y oportunamente la presión de trabajo de la bomba. • Chequea responsable, atenta y constantemente el proceso de remontaje. • Aplica responsable y oportunamente nitrógeno a las líneas de llenado o circuitos de conducción. • Controla periódicamente las temperaturas y densidades durante el remontaje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Efectúa eficiente, ágil y correctamente la distribución del producto a la tina o bins o cuba según el tipo de remontaje. • Coloca oportuna y responsablemente un bins acondicionado, estanque de recepción o tina si el tipo de remontaje lo requiere. • Cierra herméticamente el portalón inferior y deja el superior semiabierto. • Desarma eficientemente los componentes de la bomba, circuitos de llenado, remontadores y tubo remontador principalmente. • Lava prolija y responsablemente los componentes de los equipos (mangueras, líneas de llenado, circuitos de trabajo, bombas, intercambiadores de frío, remontadores). • Revisa los componentes del equipo remontador, limpiando y eliminando cualquier impureza que pudiese quedar. • Elimina y trata oportuna y responsablemente los residuos producidos durante el remontaje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora oportunamente la información. • Completa los registros ordenadamente.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Preparar equipos	2. Monitorear el proceso	3. Concluir el proceso de remontaje	4. Registrar la información
<p>Orden y seguridad Es la preocupación continua por comprobar y controlar el trabajo asignado, realizando seguimientos del trabajo vigilando la calidad para asegurarse que se siguen las instrucciones y los procedimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usa responsable y debidamente sus elementos de seguridad (guantes, antiparras, buzo, botas, etc.) en todo momento. • Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos. • Prepara y acondiciona responsablemente los equipos como bombas, remontadores, cubas de recepción y origen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria (prensa y bombas) si se presenta algún problema. • Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (prensas, bombas, filtros, etc.) reponiendo oportunamente alguno si es necesario. • Monitorea que la limpieza sea ordenada y minuciosa. • Comunica oportunamente las anomalías que pueda detectar durante el prensado. • Aplica responsable y precavidamente el CO2 a las cubas de origen y destino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar. • Trabaja en un ambiente siempre limpio, ordenado y seguro. • Desarma responsable y totalmente los componentes de los equipos utilizados en el prensado, como filtros, placas de la bomba, componentes de las prensas neumáticas, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción y llaves, principalmente. • Lava eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sea con soda, ácido cítrico, agua fría o caliente y a presión. • Guarda oportuna y responsablemente los componentes de los equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantiene orden y claridad en los registros elaborados. • Escribe clara y legiblemente la información en la pizarra asignada a la cuba.

Conocimientos		Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Saber leer y escribir. • Matemáticas básicas. • Saber identificar los principales tipos de vino (blanco, tinto, rosé). • Propósitos y principios del remontaje en vinificación. • Principios operativos básicos en remontajes. • Propósitos y principios de la limpieza de bombas y prensas. • Estados y cambios que ocurren durante el remontaje. • Manejo seguro de aditivos (enzimas, levaduras, etc.). • Manejo seguro de productos de higienización (ej: soda, ácido cítrico) • Propósitos del uso de equipos de protección personal. • Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados. • Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas. • Cerrar y sellar herméticamente cubas y estanques. • Procesos y procedimientos específicos de remontajes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regulación de equipos para bombeo a estanques o cubas. • Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para el remontaje. • Buenas Prácticas de Manufactura o HACCP. • Normas de higiene y seguridad de la viña. • Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo. • Causas y problemas comunes y procedimientos de solución. • Procedimientos para reportar problemas. • Procedimientos para tratado de residuos e impurezas. • Procedimientos para preparar mezclas de productos. • Principales equipos para prensar uvas viníferas. • Limpieza y sanitización de procesos. • Procedimientos de mantención de rutinas operativas. • Procedimientos y usos de CO2. • Manejo de gases para inertizar. • Tipos de remontaje más comunes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leer y entender procedimientos de la viña. • Leer y entender pauta de trabajo. • Leer y entender instrucciones de su superior. • Interpretar avisos o señaléticas. • Interpretar órdenes de trabajo. • Trabajar en concordancia con otras áreas. • Aplicar los procedimientos y políticas de la empresa con relación a trabajar en espacios confinados. • Limpieza de prensas (neumáticas, continuas, etc.) y bombas y sus componentes. • Confirmar condición y uso de equipos (mangueras, bombas etc). • Operar equipos acorde a los procedimientos de la viña. • Cerrar equipos en condiciones de emergencia. • Mantener el área de trabajo en condiciones salubres adecuadas a las políticas de la viña. • Identificar, rectificar, y/o reportar situaciones que no estén de acuerdo a los procedimientos de la empresa. • Monitorear limpieza de pozos como: identificar puntos críticos en la eliminación de impurezas en las paredes y pisos. • Preparar productos, soluciones o mezclas (Ej.: soda, ác. cítrico). • Confirmar status y condición de equipos, esto puede incluir: chequear reacciones y exposiciones de partes metálicas, chequear partes hidráulicas y fluidos de equipos, chequear capacidad de estanques, remover impurezas. • Poner a punto equipos de prensado. • Tomar acciones correctivas cuando corresponda. • Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolectar y tratar residuos e impurezas. • Detener equipos en situaciones de emergencia. • Realizar reportes.