

**UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR VITIVINICOLA / Subsector Bodegas / Perfil Ocupacional de Operador de Maquinaria Enológica.**

<b>Prensar</b>	<b>Código: SVSB- 004</b>	<b>Vigencia: Dic. 2008</b>
----------------	--------------------------	----------------------------

<b>Actividades Clave</b>			
<b>1. Preparar equipos</b>	<b>2. Operar equipos de prensado</b>	<b>3. Concluir las operaciones de prensado</b>	<b>4. Registrar la información</b>
<b>Criterios de Desempeño:</b>	<b>Criterios de Desempeño:</b>	<b>Criterios de Desempeño:</b>	<b>Criterios de Desempeño:</b>
1.1 Recibir las instrucciones del superior directo de acuerdo al tipo de uva a recibir o vino a producir u orujos a prensar y a los procedimientos de la viña.	2.1 Abastecer la prensa con uva fresca u orujos 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, kilos prensados, litros obtenidos, 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 el equipo de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.2 Eliminar los orujos y restos del prensado y depositar en bins, tolvas o camiones receptores, de acuerdo a los procedimientos de la viña.	4.2 Anotar la cantidad de insumos utilizados 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 prensado por intermedio del panel de control según procedimientos de la viña.	3.3 Desarmar el equipo de acuerdo a las instrucciones, orden de trabajo, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	
1.4 Identificar el estanque o cuba a llenar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.4 Tomar muestras de acuerdo a los procedimientos de control de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.4 Lavar y sanitizar el equipo de acuerdo a las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y normas de la viña.	
1.5 Preparar el equipo (prensas, vasijas intermedias y/o receptoras), de acuerdo a la orden de proceso y procedimientos de la viña.	2.5 Accionar la bomba para impulsar el vino de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.5 Los productos originados en la limpieza (suciedad, orujos, escobajos, etc.) son tratados y eliminados de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.6 Programar las prensas de acuerdo al manual del fabricante y procedimientos de la viña.	2.6 Monitorear el traslado del producto de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	3.6 Solicitar el retiro de los bins con orujo de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.	
	2.7 Adicionar productos durante el prensado de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo y procedimientos de la viña.	3.7 Guardar los equipos de acuerdo a los procedimientos de la viña	

### Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Preparar equipos	2. Operar equipos de prensado	3. Concluir el proceso de prensado	4. Registrar la información
<p><b>Orientación a los resultados</b> 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"> <li>• Lee o escucha atenta y asertivamente las instrucciones con relación a las cubas de destino, tipo y clase de prensado a realizar, presión de trabajo y dosificaciones principalmente.</li> <li>• 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, enzimas, ácido cítrico, soda y gases para inertizar como nitrógeno, carbónico, entre otros.</li> <li>• Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las cubas, prensas, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, tinas, bins para depositar el orujo, etc.</li> <li>• Revisa minuciosamente los componentes del sistema hidráulico y eléctrico de las prensas y su estado higiénico.</li> <li>• Agrega oportuna y responsablemente los aditivos para dejar los equipos y sus componentes en condiciones operativas por ejemplo como Nieve carbónica, nitrógeno a las líneas de llenado o circuitos de conducción, y carbónico a las cubas de destino, principalmente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enciende oportuna y responsablemente la prensa y la bomba.</li> <li>• Verifica eficientemente que la presión de la bomba sea la correcta de manera de enviar el producto del prensado a las cubas seleccionadas.</li> <li>• Monitorea eficiente y oportunamente la presión de trabajo de la prensa.</li> <li>• Toma y rotula muestras oportuna y responsablemente.</li> <li>• Solicita amable y oportunamente el abastecimiento de los bins y/o tinas y su retiro con orujos.</li> <li>• Calcula correctamente las dosis de productos a agregar.</li> <li>• Agrega oportuna y responsablemente los aditivos instruidos como Anhídrido sulfuroso, ascórbico, enzimas, entre otros.</li> <li>• Chequea responsable, atenta y constantemente el proceso de prensado.</li> <li>• Destina oportunamente los productos del prensado (vinos gotas, etc.) a las cubas seleccionadas.</li> <li>• Aplica responsable y oportunamente nitrógeno a las líneas de llenado o circuitos de conducción cuando sea solicitado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectúa eficiente, ágil y correctamente la distribución del producto a las distintas cubas.</li> <li>• Coloca oportuna y responsablemente en un bins acondicionado, estanque de recepción o tina los productos utilizados (agua, ácido y soda).</li> <li>• Desarma eficientemente los componentes de la prensa.</li> <li>• Lava prolija y responsablemente los componentes de los equipos (mangueras, líneas de llenado, circuitos de trabajo, bombas).</li> <li>• Lava prolija y responsablemente el interior y exterior de la prensa.</li> <li>• Revisa los componentes del equipo de prensado, limpiando y eliminando cualquier impureza que pudiese quedar.</li> <li>• Elimina y trata oportuna y responsablemente los residuos producidos durante el prensado.</li> <li>• Monitorea constantemente que el desecho resultante del prensado caiga en las cintas transportadoras, bins u otro recipiente destinado para ese efecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora oportunamente la información.</li> <li>• Completa los registros ordenadamente.</li> </ul>

### Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Preparar equipos	2. Operar equipos de prensado	3. Concluir el proceso de prensado	4. Registrar la información
<p><b>Orden y seguridad</b> 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"> <li>• Usa responsable y debidamente sus elementos de seguridad (guantes, antiparra, buzo, botas, etc.) en todo momento.</li> <li>• Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos.</li> <li>• Prepara y acondiciona responsablemente los equipos, como prensas y cubas de recepción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria (prensa y bombas) si se presenta algún problema.</li> <li>• Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (prensas, bombas, filtros, etc.) reponiendo oportunamente alguno si es necesario.</li> <li>• Monitorea que la limpieza sea ordenada y minuciosa.</li> <li>• Comunica oportunamente las anomalías que pueda detectar durante el prensado.</li> <li>• Aplica responsable y precavidamente el CO2 a las cubas de origen y destino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar.</li> <li>• Trabaja en un ambiente siempre limpio, ordenado y seguro.</li> <li>• Desarma responsable y totalmente los componentes de los equipos utilizados en el prensado, placas de la bomba, componentes de las prensas, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves, principalmente.</li> <li>• Lava eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sea con soda y ácido cítrico o agua fría o caliente y a presión. Toma responsablemente todas las medidas y precauciones antes y durante el ingreso al interior de la prensa para su lavado.</li> <li>• Guarda oportuna y responsablemente los componentes de los equipos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantiene orden y claridad en los registros elaborados.</li> <li>• Escribe clara y legiblemente la información donde corresponde.</li> </ul>

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