

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

Realizar el movimiento del vino	Código: SVSB- 008	Vigencia: Dic. 2008
--	--------------------------	----------------------------

Actividades Clave			
1. Desborrar	2 Descubar	3. Trasegar	4. Registrar la información
Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:
1.1 Recibir las instrucciones del superior directo con relación a las cubas a desborrar, al destino de las borras, cubas de destino, del claro de mosto, de acuerdo a las instrucciones y los procedimientos de la viña.	2.1 Recibir las instrucciones del superior directo con relación al destino de los orujos, cubas de destino de acuerdo a las instrucciones y los procedimientos de la viña.	3.1 Recibir las instrucciones del superior directo con relación a las cubas a trasegar, cubas de destino, etc. de acuerdo a las instrucciones y los procedimientos de la viña.	4.1 Registrar la información (operario, fecha, lavado, etc.) de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.2 Identificar el estanque o cuba a desborrar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.2 Identificar el estanque o cuba a descubrir y a llenar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	3.2 Identificar el estanque o cuba a trasegar de acuerdo a la orden de trabajo y 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 el equipo (bombas, llaves, filtros, visores, conexiones, vasijas y tinajas de acuerdo a la orden de proceso y procedimientos de la viña.	2.3 Ingresar a la cuba o estanque de acuerdo a las normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.3 Preparar el equipo (bombas, llaves, conexiones) de acuerdo a la orden de proceso y procedimientos de la viña.	4.3 Registrar la cantidad de vino trasegado o escurrido, o claro de mosto producido las borras generadas dependiendo de la actividad clave realizada.
1.4 Acondicionar y preparar las cubas, líneas de llenado y mangueras de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	2.4 Sacar los orujos desde el interior de la cuba de acuerdo a las instrucciones, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.4 Acondicionar y preparar las cubas, líneas de llenado y mangueras de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	
1.5 Accionar la bomba de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	2.5 Salir de la cuba o estanque de acuerdo a las normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.5 Monitorear el trasiego de acuerdo a las normas y procedimientos de la viña.	
1.6 Monitorear el desborre de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	2.6 Retirar los orujos de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	3.6 Sacar las borras desde el interior o exterior de la cuba de acuerdo a las instrucciones, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	
1.7 Sacar las borras de acuerdo a las instrucciones, normas de seguridad y procedimientos de la viña.		3.7 Medir la cantidad de vino trasegado y borras producidas de acuerdo a los procedimientos de la viña.	

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas				
Competencia Conductual	1. Desborrar	2 Descubar	3. Trasegar	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"> • Monitorea atenta, asertiva y correctamente el desborre a través del visor. • Detiene ágil y oportunamente el bombeo apenas aparecen impurezas en el visor. • Aplica oportunamente gas inertizante a la cuba de origen al finalizar el bombeo del claro. • Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente y segura como, ventiladores, lámparas, bins o tinas, mascarillas, lentes, entre otros. • Ventila y airea previa, responsable y oportunamente la cuba de origen en caso de ser necesario. • Coloca luz y ventiladores en la parte superior del interior de la cuba o estanque en caso de ser necesario. • Saca rápida y ágilmente las borras desde el interior de la cuba. • Traslada oportunamente las borras a otra cuba o las dispone para ser filtradas. • Mide correctamente la cantidad de vino en la cuba de destino y las borras producidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente y segura como, horquetas, palas, cintas, ventiladores, lámparas, bins o tinas, mascarillas, lentes, entre otros. • Ventila y airea previa, responsable y oportunamente la cuba de origen. • Coloca luz y ventiladores en la parte superior del interior de la cuba o estanque. • Entra cuidadosa, responsable y seguramente al interior de la cuba por el portalón inferior. • Saca rápida y ágilmente los orujos desde el interior de la cuba. • Solicitar el retiro de los bins con orujo de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lee o escucha atenta y asertivamente las instrucciones con relación a las cubas a trasegar, cubas de destino, tipo y clase de vino a producir, destino de las borras y presión de trabajo 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, visores, portalones, uniones, gases para inertizar como nitrógeno, carbónico, entre otros.. • Monitorea atenta, asertiva y correctamente el trasiego a través del visor mediante la acción de la bomba. • Detiene ágil y oportunamente la bomba apenas aparecen impurezas en el visor. • Coloca luz y ventiladores en la parte superior del interior de la cuba o estanque. • Retira rápida y ágilmente las borras de la cuba. • Traslada oportunamente las borras a otra cuba o donde corresponda. • Mide correcta y oportunamente la cantidad de vino trasegado. • Aplica oportunamente gas inertizante a la cuba de origen en caso de ser requerido. 	<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. Desborrar	2 Descubar	3. Trasegar	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. • Prepara y acondiciona oportuna y responsablemente los equipos con agua, aditivos, etc. • Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos. • Abre oportuna y seguramente el portalón superior. • Monitorea constante y seguramente el correcto llenado de la vasija, cuba, estanque o tina con el claro de mosto o vino . 	<ul style="list-style-type: none"> • Abre oportuna y seguramente el portalón superior. • Acciona responsablemente la bomba para permitir sacar el vino escurrido. • Monitorea constante y seguramente el correcto llenado de la vasija, cuba, estanque o tina con el vino escurrido. • Chequea minuciosa y responsablemente el ambiente al interior de la cuba. • Sube segura y responsablemente por las escaleras para llegar a la parte superior de cuba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usa responsable y debidamente sus elementos de seguridad (guantes, antiparra, buzo, botas, etc.) en todo momento. • Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos. • Chequea minuciosa y responsablemente el ambiente al interior de la cuba. • Monitorea constante y seguramente el correcto llenado de la vasija, cuba, estanque o tina con el vino trasegado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantiene orden y claridad en los registros elaborados. • Escribe clara y legiblemente la información como cantidad de borras producidas o vino trasegado, o claros producidos, etc..

Conocimientos		Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Saber leer y escribir. • Matemáticas básicas. • Saber identificar las principales tipos de vino viníferas (blanco, tinto, rosé). • Propósitos y principios del desborre, descube y trasiego en vinificación. • Principios operativos básicos del desborre, descube y trasiego. • 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 del trasiego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regulación de equipos para bombeo a estanques o cubas. • 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 tratados de residuos e impurezas. • Procedimientos para preparar mezclas de productos. • Limpieza y sanitización de procesos. • Procedimientos de mantención de rutinas operativas.. • Manejo de gases para inertizar 	<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. • Trabajar en espacios confinados. • Aplicar los procedimientos y políticas de la empresa con relación a trabajar en espacios confinados. • Limpieza de 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 cubas como: identificar puntos críticos en la eliminación de impurezas en las paredes y pisos. • Preparar productos, soluciones o mezclas (Ej.: soda, ác. Cítrico, sulfuroso). • 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 bombeo. • 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.