

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

Limpiar estanques y cubas	Código: SVSB- 010	Vigencia: Dic. 2008
----------------------------------	--------------------------	----------------------------

Actividades Clave			
1. Preparar la limpieza	2. Limpiar estanques y cubas	3. Completar las actividades de limpieza	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 a los procedimientos de la viña.	2.1 Ingresar al interior de la cuba o estanque de acuerdo a las normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.1 Salir de la cuba o estanque de acuerdo a las normas de seguridad y procedimientos de la viña.	4.1 Registrar la información (operario, fecha de lavado, etc.) en pizarra 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 Subir por las escaleras hasta la parte superior de las cubas y accionar el sistema de ducha automático, o el sistema de lavado que corresponda.	3.2 Verificar la limpieza de acuerdo a las instrucciones del superior directo y 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 Accionar la bomba de presión de acuerdo a los procedimientos de la viña.	3.3 Eliminar el agua sobrante y restos de impurezas en el interior de la cuba de acuerdo a los procedimientos de la viña.	4.3 Reutilizar los productos (aditivos), para lavar cubas y estanques de acuerdo a las instrucciones del superior directo.
1.4 Identificar el estanque o cuba a limpiar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.4 Lavar y monitorear con agua a presión las paredes, pisos, parte superior, llaves de paso, llavines, portales del estanque de acuerdo a los procedimientos de la viña.	3.4 Sellar la cuba o estanque de acuerdo a las normas de seguridad y procedimientos de la viña.	
1.5 Preparar el material para limpiar las cubas, de acuerdo a la orden de proceso y procedimientos de la viña.	2.5 Aplicar soda cáustica u otros productos, detergentes a pisos y paredes del estanque de acuerdo a las normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.5 Guardar los materiales no utilizados de acuerdo a las instrucciones del superior directo, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	
1.6 Montar los componentes para hacer recircular el agua y los productos (aditivos) por el estanque de acuerdo a los procedimientos de la viña.	2.6 Complementar la limpieza con Ácido cítrico u otra solución sanitizante de acuerdo a la orden de proceso, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.6 Limpiar las mangueras, líneas de transferencia, circuitos de conducción, bombas y equipos utilizados de acuerdo a las instrucciones del superior directo y las normas de la viña.	

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas				
Competencia Conductual	1. Preparar la limpieza	2. Limpiar estanques y cubas	3. Completar las actividades de limpieza	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 atentamente las instrucciones con relación a las cubas de origen y destino a limpiar, productos a utilizar, etc. • Prepara responsablemente los materiales de trabajo como, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, productos a utilizar, portales, sellos etc. • Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las cubas, etc. • Verifica oportunamente el estado de limpieza de la cuba con linterna o lámpara. • Evalúa la dosificación de los productos de limpieza de acuerdo al estado inicial de la cuba. • Revisa minuciosamente los componentes del sistema hidráulico y eléctrico de la bomba al comenzar la limpieza de la cuba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica que la presión de la bomba sea la correcta de manera de aplicar agua con suficiente presión a las paredes de la cuba. • Lava las paredes, parte superior, llaves, llavines, portales y el piso en forma minuciosa y exhaustiva. • Aplica los productos correctamente y secuencialmente, aplicando primero la Soda y luego el Ácido cítrico, u otras sustancias detergentes y sanitizantes más enjuague. • Controla desde los paneles de control, o en forma visual que el lavado sea completo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica oportunamente que no quede agua en el piso de la cuba o estanque al final de la limpieza. • Realiza en forma hermética, correcta y responsable el sellado de las cubas colocando el portalón, las tapillas, gomas, pernos y llaves de paso, correspondientes a la cuba. • Coloca oportuna y responsablemente en un bins o tina o estanque acondicionado los productos utilizados (agua, ácido y soda). • Acondiciona la cuba luego de lavada, cuando ésta no es utilizada inmediatamente. • Revisa y examina detalladamente que la cuba quede limpia al final del proceso. • Muestra correctamente los residuos del enjuague. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora oportunamente la información (cuba, fecha lavado, productos aplicados, etc.).

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas				
Competencia Conductual	1. Preparar la limpieza	2. Limpiar estanques y cubas	3. Completar las actividades de limpieza	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, antiparra, buzo, botas, etc.) en todo momento. • Sube por la escalera responsable, atenta y seguramente para llegar a la parte superior de las cubas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorea que la limpieza sea ordenada y minuciosa desde la parte superior a la inferior de la cuba. • Chequea que la limpieza sea completa eliminando todas las impurezas en pisos, paredes, llaves de paso, portalones, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sale en forma segura y oportuna desde el interior de la cuba. • Utiliza en forma segura las escaleras y pasarelas para descender desde la parte superior de las cubas. • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar. • Desarma responsable y totalmente los componentes de los equipos utilizados en la limpieza como filtros, placas y mangueras, principalmente. • Guarda responsable y ordenadamente 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 o cartel asignada a la cuba. • Informa oportunamente la condición final de la cuba.

Conocimientos	Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Propósitos y principios de la limpieza de estanques. • Manejo seguro de productos (aditivos): Sodas, Ácidos, sanitizantes y detergentes. • Propósitos del uso de equipos de protección personal. • Regulación de equipos para limpieza de estanques (bombas, mangueras, pistones). • Especificaciones para lavado de estanques y cubas. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Buenas prácticas de manufactura o HACCP. • Normas de higiene y seguridad de la viña. • Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo.
	<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 cubas y estanques incluyendo eliminación de tartratos y escorias. • 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 viña. • Monitorear limpieza de cubas y estanques como: identificar puntos críticos en la eliminación de impurezas en las paredes y pisos.