

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

<b>Clarificar vinos</b>	<b>Código: SVSB- 015</b>	<b>Vigencia: Dic. 2008</b>
-------------------------	--------------------------	----------------------------

<b>Actividades Clave</b>			
<b>1. Preparar y agregar clarificantes</b>	<b>2. Monitorear la clarificación</b>	<b>3. Concluir las operaciones de clarificación</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 a los procedimientos de la viña.	2.1 Agitar el vino durante un tiempo determinado, de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo y procedimientos de la viña.	3.1 Verificar la recepción del producto clarificado 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, cuba origen, de destino, cantidad de vino clarificado, etc.).
1.2 Solicitar o retirar los materiales y utensilios de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.2 Monitorear la decantación de acuerdo a las instrucciones del superior directo.	3.2 Tratar las borras de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	4.2 Anotar la cantidad de insumos utilizados en la 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 Preparar los equipos de bombeo, visores, mangueras y circuitos de llenado de acuerdo a los 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 y preparar los estanques con vino a clarificar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.4 Accionar la bomba para impulsar el vino de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad 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 o los agentes clarificantes de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo, instrucciones del fabricante y procedimientos de la viña.	2.5 Separar el vino de las impurezas mediante la bomba de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña	3.5 Eliminar los productos originados en la limpieza (levaduras muertas, bacterias, impurezas, orujos, etc.), de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.6 Aplicar la solución clarificante de acuerdo a las instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	2.6 Monitorear el proceso de clarificación de acuerdo a las instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.6 Guardar los equipos de acuerdo a los procedimientos de la empresa.	
	2.7 Tomar muestras de acuerdo a las normas de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.		

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

Competencia Conductual	1. Preparar y agregar clarificantes	2. Monitorear la clarificación	3. Concluir las operaciones de clarificación	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 a clarificar y destino, materiales a utilizar, tipo de vino a clarificar, tiempo de clarificación, temperatura principalmente.</li> <li>• Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente como, agentes clarificantes (ej: bentonita, carbón vegetal, clara de huevo, gelatina, etc.), mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves, filtros, tierras filtrantes, enzimas, ácido cítrico y soda.</li> <li>• Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las cubas, bombas, filtros, tinajas, recipientes para preparar los agentes clarificantes, etc.</li> <li>• Calcula y prepara correctamente las soluciones con los agentes clarificantes.</li> <li>• Agrega cuidadosa y responsablemente la solución clarificante, por intermedio de un remontaje u otro método.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agita correctamente el vino durante el tiempo adecuado.</li> <li>• Monitorea oportuna y responsablemente la decantación</li> <li>• Coloca correctamente el visor a la salida del estanque.</li> <li>• Enciende oportuna y responsablemente la bomba.</li> <li>• Verifica eficientemente que la presión de la bomba sea la correcta de manera de enviar el vino clarificado a las cubas seleccionadas.</li> <li>• Monitorea eficiente y oportunamente el bombeo mediante el visor.</li> <li>• Busca concentradamente el "claro" de acuerdo las instrucciones y procedimientos de la empresa.</li> <li>• Chequea responsable, atenta y constantemente el proceso de clarificación.</li> <li>• Detiene oportunamente la bomba cuando aparecen las primeras borras en el visor</li> <li>• Muestra periódicamente el mosto o vino, para determinar turbidez principalmente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectúa eficiente y ágilmente la distribución del producto a las distintas cubas.</li> <li>• Lava prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos (filtros, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves de paso, bomba, etc.).</li> <li>• Higieniza responsable y completamente los componentes de los equipos.</li> <li>• Elimina y/o trata oportuna y responsablemente los residuos producidos durante el bombeo.</li> <li>• Guarda responsablemente los productos o agentes sobrantes.</li> <li>• Guarda ordenadamente los equipos utilizados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora oportunamente la información.</li> <li>• Anota periódicamente la turbidez en la medida que monitorea la clarificación</li> <li>• Entrega oportuna y claramente la información al encargado.</li> <li>• Confecciona o entrega información relevante, oportuna, clara y periódicamente (detenciones de equipos, N° de lavados, cambio de equipos, etc.).</li> <li>• Anota oportunamente la cantidad de insumos utilizados.</li> </ul>

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

Competencia Conductual	1. Preparar y agregar clarificantes	2. Monitorear la clarificación	3. Concluir las operaciones de clarificación	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>• Aplica cuidadosa y responsablemente el CO<sub>2</sub> u otro producto a la cuba de origen y destino según corresponda.</li> <li>• Retira y manipula responsablemente los agentes clarificantes.</li> <li>• Devuelve a su lugar oportuna y responsablemente el saldo no utilizado de agentes clarificantes en los casos correspondientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria (bombas) si se presenta algún problema.</li> <li>• Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (bombas), mangueras, líneas de llenado, 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 clarificado.</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 y seguro.</li> <li>• Desarma responsable y totalmente los componentes de los equipos utilizados en la clarificación, como filtros, placas de la bomba, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves de paso, principalmente.</li> <li>• Lava eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sean con agua fría o caliente y a presión.</li> <li>• Guarda responsable y ordenadamente los equipos y materiales.</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 corresponda.</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 vinos (blanco, tinto, rosé)</li> <li>• Propósitos y principios básicos de la clarificación en vinificación.</li> <li>• Principios operativos básicos en clarificación de vinos.</li> <li>• Propósitos y principios de la limpieza de bombas y filtros.</li> <li>• Estados y cambios que ocurren durante la clarificación.</li> <li>• Características y propósito de los agentes utilizados en la clarificación (ej: bentonita, clara de huevo, carbón vegetal, etc.).</li> <li>• Manejo seguro de aditivos (enzimas, levaduras, etc.).</li> <li>• Manejo seguro de productos de higienización (Sodas, Ácidos, 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>• Procedimientos específicos de clarificación.</li>   <li>• Regulación de equipos para bombeo a estanques o cubas.</li> <li>• Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para clarificar.</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.</li> <li>• Causas, problemas comunes y procedimientos de solución.</li> <li>• Procedimientos para reportar problemas.</li> <li>• Procedimientos para tratado de residuos e impurezas.</li> <li>• Procedimientos para preparar mezclas de productos.</li> <li>• Principales equipos utilizados para clarificar vinos.</li> <li>• Limpieza y sanitización de procesos.</li> <li>• Procedimientos de mantención de rutinas operativas.</li> <li>• Procedimientos y usos de gases inertizantes.</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 coordinación con otras áreas.</li> <li>• Monitorear procesos de clarificación, esto puede incluir toma de muestras, mediciones de turbidez y temperaturas, medición de gases inertizantes, presión de trabajo de bombas, pérdida de productos, etc.</li> <li>• Aplicar los procedimientos y políticas de la viña con relación a trabajar en espacios confinados.</li> <li>• Limpieza de bombas y sus componentes.</li> <li>• Confirmar condición y uso de equipos (mangueras, líneas de transferencia, 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 viña.</li> <li>• Monitorear limpieza de equipos como: identificar puntos críticos en la eliminación de impurezas.</li> <li>• Preparar productos, soluciones o mezclas (Ej.: soda, Ac. Cítrico, bentonita, etc.).</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 clarificación.</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>• Realizar reportes.</li> <li>• Mantener el área de trabajo en condiciones higiénicas</li> </ul>