

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

<b>Realizar la guarda del vino</b>	<b>Código: SVSB- 050</b>	<b>Vigencia: Dic. 2008</b>
------------------------------------	--------------------------	----------------------------

<b>1. Preparar barricas</b>	<b>2. Monitorear barricas</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 Estibar y ordenar las barricas vacías de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo y 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 Codificar las barricas de acuerdo a la orden de proceso y 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 Trasladar el vino a las barricas de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.
1.4 Identificar las barricas a lavar y limpiar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.4 Monitorear las barricas llenas de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.
1.5 Preparar el o los equipos para lavar de acuerdo a la orden de proceso y procedimientos de la viña.	2.5 Rellenar las barricas de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.6 Preparar los productos (ácido tartárico, sulfuroso, azufre, etc.) de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	2.6. Desborrar el vino en guarda de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.
1.7 Lavar barricas de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.7 Muestrear y rotular vino en barricas de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.8 Acondicionar las barricas de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	2.8 Registrar la información de acuerdo a los procedimientos de la viña.
	2.9 Observar la condición de las barricas durante la guarda de acuerdo a los procedimientos de la viña.
	2.10 Controlar las condiciones de la sala de barricas como temperatura, humedad, etc. Cuando corresponda según procedimientos de la viña.

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

Competencia Conductual	1. Preparar barricas	2. Monitorear Barricas
<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 barricas a lavar, preparar y acondicionar de manera de cumplir con los objetivos.</li> <li>• Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas y materiales de trabajo para realizar una labor eficiente, como, agua fría y caliente a mano, pitones de alta presión, azufre, ácido tartárico, Tabletas de Sulfuroso, etc., procurando maximizar su trabajo.</li> <li>• Identifica rápida y eficientemente las barricas a lavar y preparar de manera de optimizar el tiempo.</li> <li>• Realiza oportunamente un escurrido estático de las barricas para eliminar las borras.</li> <li>• Enjuaga correcta y responsablemente las barricas con agua a presión eliminado de esta manera las impurezas acumuladas.</li> <li>• Examina responsablemente el agua que sale desde las barricas luego de enjuagadas para asegurar una limpieza total.</li> <li>• Lava oportuna, correcta y detenidamente las barricas con agua caliente procurando cumplir con los objetivos.</li> <li>• Prepara correctamente los productos a aplicar para mantener y conservar las barricas.</li> <li>• Revisa minuciosamente el interior de las barricas después de cada lavado asegurando un lavado y escurrido completo de las borras.</li> <li>• Aplica oportuna y correctamente las soluciones a las barricas procurando adicionar las dosis recomendadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordena responsable y cuidadosamente las barricas en la sala de tal manera de saber la ubicación de cepas, productores, etc.</li> <li>• Rotula las barricas colando entre otras informaciones variedad, fecha de cosecha, códigos internos, etc., procurando evitar colocar información relevante.</li> <li>• Prepara oportuna y responsablemente la bomba, mangueras y circuitos de llenado con el fin de movilizar el vino.</li> <li>• Acciona oportuna y correctamente las bombas para impulsar el vino desde las cubas a las barricas una vez que ha chequeado la ubicación de éstas.</li> <li>• Realiza correctamente remontajes cerrados al trasladar el vino a las barricas procurando mantener las condiciones de asepsia que exige el proceso.</li> <li>• Toma y rotula correctamente muestras de vino desde las barricas .</li> <li>• Toma y/o rotula muestras oportunamente verificando constantemente que los diversos parámetros medidos durante todo el proceso se encuentren en los rangos estipulados.</li> <li>• Monitorea constante y correctamente el llenado de las barricas de tal manera de evitar pérdidas de producto.</li> <li>• Rellena oportunamente con vino las barricas que bajan de nivel con el fin de mantener los niveles de producción.</li> <li>• Realiza correcta y constantemente desborres del vino procurando para mantener la calidad del vino.</li> <li>• Observa atentamente el paso del vino por el visor durante el desborre a fin de detener el proceso cuando aparecen las primeras borras .</li> <li>• Sulfito oportunamente las barricas utilizando las dosis recomendadas .</li> <li>• Mantiene constantemente las condiciones de humedad y temperatura de acuerdo al tipo de vino a guardar.</li> </ul>

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas		
Competencia Conductual	1. Preparar barricas	2. Monitorear Barricas
<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.) para proteger su seguridad personal, como para mantener las condiciones de higiene en todo momento.</li> <li>• Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos sin omitir nunca información relevante.</li> <li>• Mecha cuidadosamente las barricas procurando siempre mantener las condiciones de seguridad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detiene instantánea y responsablemente la bomba durante el traslado del vino si se presenta algún problema.</li> <li>• Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (bombas, filtros, etc.) reponiendo oportunamente alguno si es necesario.</li> <li>• Observa constantemente las posibles filtraciones que pueden ocurrir con barricas llenas, a fin de evitar pérdidas del producto.</li> <li>• Prepara oportuna y correctamente las soluciones para tratar las filtraciones de las barricas.</li> <li>• Registra ordenada y oportunamente la información sobre el tipo y origen del vino utilizado en el relleno.</li> <li>• Trata correctamente con materiales adicionales (ej: cuñas) las filtraciones mayores desde las barricas.</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 de la guarda y envejecimientos en vinos.</li> <li>• Etapas y cambios que ocurren en la guarda.</li> <li>• Efectos producidos en el proceso final.</li> <li>• Características de los productos agregados y utilizados en guarda. (pastillas de SO<sub>2</sub>, Tartárico, azufre, etc.)</li> <li>• Requerimientos para la preparación de productos y materiales utilizados en la guarda.</li> <li>• Principales métodos utilizados en las operaciones de guarda.(trasiegos, remontajes, desborres, etc.).</li> <li>• Técnicas utilizadas en limpieza de barricas.</li> <li>• Procedimientos en lavado y enjuague de barricas.</li> <li>• Propósitos del uso de equipos de protección personal.</li> <li>• Procedimientos operativos para trabajar en salas de guarda.</li> <li>• Procedimientos operativos para usar y trabajar con diversas sustancias en la guarda de barricas..</li> <li>• Cerrar y sellar herméticamente barricas.</li> <li>• Procesos para procedimientos específicos de fermentación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulación de equipos para bombeo a estanques o barricas.</li> <li>• Tipos de intercambiadores de calor (placas, chaquetas, serpentines, etc.).</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 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>• Limpieza y sanitización de procesos e implementos.</li> <li>• Procedimientos de transferencia de calor (enfriamiento o calentamiento de vinos)</li> <li>• Procedimientos de mantención de rutinas operativas.</li> <li>• Procedimientos de muestreo.</li> <li>• Operaciones de transferencia (mangueras, tuberías, llaves, válvulas, bombeo.</li> <li>• Manejo 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 concordancia con otras áreas.</li> <li>• Aplicar los procedimientos y políticas de la viña con relación a trabajar en espacios confinados.</li> <li>• Limpieza de placas (intercambiadores de calor), bombas y sus componentes.</li> <li>• Confirmar condición y uso de equipos (mangueras, bombas, líneas de llenado, etc.).</li> <li>• Operar equipos acordes a los procedimientos de la viña.</li> <li>• Cerrar equipos y llaves 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>• Identificar filtraciones y fugas en barricas.</li> <li>• Preparar productos y materiales requeridos como: enfriar o calentar vinos, aplicación de pastillas de SO<sub>2</sub>, etc.</li> <li>• Monitorear equipos y procesos fermentativos como: remontajes, recirculaciones de vinos.</li> <li>• Monitorear el enfriamiento o calentamiento de vinos como: identificar puntos críticos en el control de temperaturas.</li> <li>• Preparar productos, soluciones o mezclas (Ej.: soda, Ac. Cítrico, sulfuroso)).</li> <li>• Confirmar status y condición de equipos. Esto puede incluir: limpieza de mangueras, tuberías y estanques, chequear reacciones y exposiciones de partes metálicas, chequear partes hidráulicas y fluidos de equipos y bombas, chequear capacidad de estanques, y cubas, chequear componentes de placas de intercambiadores de calor, remover impurezas.</li> <li>• Poner a punto equipos de refrigeración para mostos y/o vinos.</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> <li>• Preparar equipos para limpieza y sanitización. Esto puede incluir desarme y desmantelación de equipos, eliminar agua y/o mosto en el interior de mangueras, placas y tuberías.</li> </ul>