

**UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR VITIVINICOLA / Subsector Envasado / Perfil Ocupacional de Operador de Línea Envasadora de Botellas de Vidrio.**

<b>Operar máquina tapadora de botellas de vidrio</b>	<b>Código: SVSE- 022</b>	<b>Vigencia: Dic. 2008</b>
--	--------------------------	----------------------------

<b>Actividades Clave</b>			
<b>1. Preparar equipo</b>	<b>2. Operar máquina tapadora</b>	<b>3. Concluir las operaciones de tapado</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 programa de producción y los procedimientos de la viña.	2.1 Poner en marcha la máquina de acuerdo a la orden de proceso, manual del fabricante y procedimientos de la viña.	3.1 Detener el equipo de acuerdo al manual del fabricante, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	4.1 Registrar la información más relevante de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.2 Solicitar o retirar los materiales e insumos de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.2 Monitorear el tapado y codificado si corresponde según manual del fabricante y procedimientos de la viña.	3.2 Retirar los envases de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo, procedimientos de seguridad 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 y chequear la máquina de acuerdo a la orden de proceso, manual del fabricante y procedimientos de la viña.	2.3 Limpiar la máquina de acuerdo a las instrucciones, necesidades operativas y procedimientos de la viña.	3.3 Sacar de la máquina los corchos de acuerdo a los procedimientos operativos, instrucciones, manual del fabricante y procedimientos de la viña.	4.3 Registrar las novedades acontecidas en la jornada de trabajo (ej: detenciones) de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.4 Regular la máquina de acuerdo a las instrucciones, manual del fabricante y procedimientos de la viña.	2.4 Tomar muestras (envases llenos y tapados) de acuerdo a los procedimientos de control de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.4 Desarmar el equipo de acuerdo a las instrucciones, orden de trabajo, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	
1.5 Verificar las condiciones operacionales del proceso de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	2.5 Reabastecer la máquina con insumos de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.5 Limpiar, lavar y sanitizar el equipo y líneas de llenado de acuerdo a las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y normas de la viña.	
1.6 Abastecer la máquina con los insumos requeridos de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.6 Identificar, reportar y/o rectificar las especificaciones y productos finales fuera de norma de acuerdo a los procedimientos de la viña.	3.6 Reemplazar los componentes defectuosos de acuerdo al manual del fabricante y procedimientos de la viña.	
	2.7 Realizar la detención y puesta en marcha de la máquina, según los estándares, situaciones operativas de la jornada y procedimientos de la viña.	3.7 Eliminar los productos originados en la limpieza de acuerdo a los procedimientos de la viña.	

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

Competencia Conductual	1. Preparar equipo	2. Operar máquina tapadora	3. Concluir las operaciones de tapado	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 y escucha atentamente las instrucciones con relación al programa de producción diario o semanal para poder cumplir con los objetivos.</li> <li>• Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas, insumos y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente como corchos, tapas, lubricantes, tintas, balones de nitrógeno, diluyentes, agua, etc.</li> <li>• Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las máquinas, codificadoras, suministro de insumos etc de manera de optimizar el tiempo.</li> <li>• Revisa minuciosamente los componentes del equipo (ej: limpiadora de corchos, tapadora, codificadora de corchos, codificadora láser para botellas, retardador de botellas, cintas transportadoras, etc.), reponiendo algún si es necesario.</li> <li>• Higieniza y sanitiza externa e internamente en forma completa y responsablemente los componentes del equipo (ej: circuitos de llenado de tapas o corchos, codificadoras, filtros, inyectoras, pistones, bombas, etc.) procurando mantener las condiciones de higiene que exige el producto.</li> <li>• Controla inicialmente que la presión de trabajo (aire comprimido) este en los parámetros estipulados para el tapado, para asegurar la calidad final del tapado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cargar oportuna y responsablemente con tapas o corchos los circuitos de tapado o taponado antes el inicio del turno.</li> <li>• Pone en marcha oportuna y responsablemente el equipo, una vez que están chequeados todos los puntos críticos de la línea de producción.</li> <li>• Verifica constante y periódicamente la presión de aire del taponado para obtener un producto seguro.</li> <li>• Mira constante y atentamente la posición de la tapa o corcho., retirando las botellas mal tapados de la línea para cumplir con las normas de calidad del proceso.</li> <li>• Monitorea constantemente el funcionamiento de la máquina. (sistema de lubricación, presión de tapado, altura de llenado, cámara húmeda del corcho, etc.), asegurando siempre su óptimo funcionamiento.</li> <li>• Toma y/o rotula muestras oportuna y constantemente procurando cumplir con las técnicas de muestreo exigidas.</li> <li>• Controla oportuna y constantemente el suministro de insumos a la maquina (botellas, corchos, tapas, etc.) de manera de no para el proceso innecesariamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vacía completamente el dispositivo de corchos o tapas comprobando que no quede ninguno antes de desarmar el equipo.</li> <li>• Detiene responsable y completamente el equipo una vez finalizado el turno.</li> <li>• Limpia prolija y responsablemente los componentes de los equipos (aspiradora de corchos, almacén de tapas o corchos etc.), de manea de dejarlos en condiciones operativas.</li> <li>• Lava prolija y responsablemente el interior y exterior de la máquina con el fin de dejarlo en condiciones acéticas aceptables.</li> <li>• Revisa los componentes del equipo de tapado, limpiando y eliminando cualquier impureza que pudiese quedar.</li> <li>• Verifica responsablemente que todos los corchos o botellas queden codificados según las instrucciones y que esta sea legible..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora oportunamente la información.</li> <li>• Registra ordenadamente la información solicitada como defectos de las válvulas (posición y tipo de defecto), detenciones, etc.</li> <li>• Confecciona registros tales como: temperatura del vino, presión interna, nivel , volumen de gas , etc.</li> </ul>

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

Competencia Conductual	1. Preparar equipo	2. Operar máquina tapadora	3. Concluir las operaciones de tapado	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>• Asegura que las válvulas y llaves estén en posición correcta siempre antes del inicio del proceso.</li> <li>• Usa responsable y debidamente sus elementos de seguridad (guantes, zapatos de seguridad, protectores auditivos, buzo, etc.) para mantener su integridad física en todo momento.</li> <li>• Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos, sin dejar de omitir nunca información relevante.</li> <li>• Prepara y acondiciona diaria y responsablemente los componentes de los equipos como líneas de limpiado de corchos o tapas, corchadoras o tapadoras, equipos codificadores, inyectores de tinta, etc de manera de cumplir con los objetivos establecidos.</li> <li>• Controla que todas las alarmas y elementos de seguridad del equipo estén operativos de manera que funciones cuando correspondan.</li> <li>• Revisa oportunamente el suministro de Nitrógeno para mantener la calidad final del producto.</li> <li>• Comprueba responsablemente que el "contador "se encuentre en cero, con el objeto de poder cuantificar la cantidad de producto producido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria si se presenta algún problema (ej: trabamiento de alguna botella)</li> <li>• Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (bombas, filtros, válvulas, etc.) reponiendo oportunamente alguno si es necesario.</li> <li>• Monitorea que la limpieza sea ordenada y minuciosa para trabajar siempre en condiciones higiénicas aceptables.</li> <li>• Comunica oportunamente las anomalías que pueda detectar durante el tapado de botellas.(ej presión de trabajo, temperatura de trabajo etc.) sin omitir nunca información pueda ser relevante.</li> <li>• Elimina responsablemente los envases con tapas defectuosas, asegurando orden, limpieza y calidad en los productos terminados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitorea correctamente la codificación en el corcho o botella, cuando corresponda.</li> <li>• Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar procurando trabajar en un ambiente seguro y limpio.</li> <li>• Desconecta cuidadosamente el suministro de aire luego de desconectar el equipo.</li> <li>• Desarma responsable y totalmente los componentes de los equipos. (Válvulas, filtros, pistones, etc.) para permitir un limpieza posterior.</li> <li>• Cierra completamente las válvulas siempre después de desconectar el equipo.</li> <li>• Lava eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sea soluciones sanitizantes, agua caliente y fría.</li> <li>• Guarda oportuna y responsablemente los componentes de los equipos para que puedan ser reutilizados.</li> <li>• Trata responsablemente los envases defectuosos cumpliendo siempre con las normativas legales.</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 los principales tipos de vino (blanco, tinto, rosé).</li> <li>• Propósitos y principios de la maquina de tapado o taponado o encorchadora.</li> <li>• Componentes del equipo de tapado o encorchado.</li> <li>• De los procedimientos operativos en el tapado de botellas.</li> <li>• Estados y cambios que se producen durante el tapado o encorchado.</li> <li>• Características de los insumos utilizados.</li> <li>• Secuencia en la detención de la máquina de tapado o encorchado.</li> <li>• Procedimientos en toma de muestras y rotulación.</li> <li>• En la identificación de los principales problemas en la operación de equipo de tapado o encorchado.</li> <li>• En el armado y desarmado de los componentes del equipo de tapado o encorchado.</li> <li>• Regulación de equipos de tapado (válvulas, bombas, etc.).</li> <li>• Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para el tapado o encorchado.</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 eliminación de residuos e impurezas.</li> <li>• Principales equipos de tapado o encorchado.</li> <li>• Limpieza y sanitización de procesos.</li> <li>• Procedimientos de mantención de rutinas operativas.</li> <li>• Procedimientos y usos de CO2 y N2.</li> <li>• Distintos tipos de lubricates.</li> <li>• Tratamiento y Manejo de corchos o tapas</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>• Preparar equipos para la limpieza, esto puede incluir desarmar partes del equipo y remover residuos manualmente.</li> <li>• Confirmar condición y uso de equipos</li> <li>• Operar equipos acorde a los procedimientos de la viña.</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 operatividad de maquinas de tapado como: identificar puntos críticos de control (presión de aire, gas, vacío, temperaturas, volumen de llenado, cámaras húmedas, etc.).</li> <li>• Preparar productos, soluciones o mezclas (Ej.: soda, ác. Cítrico).</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>• Confirmar productos o servicios complementarios tales como: requerimientos de gas, presión de aire, equipos de vacío.</li> <li>• Poner a punto equipos de tapado o encorchado.</li> <li>• Tomar acciones correctivas cuando corresponda.</li> <li>• Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades.</li> <li>• Recolectar y eliminar residuos e impurezas.</li> <li>• Detener equipos en situaciones de emergencia.</li> <li>• Realizar reportes.</li> </ul>