

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

Operar máquina capsuladora	Código: SVSE- 023	Vigencia: Dic. 2008
-----------------------------------	--------------------------	----------------------------

Actividades Clave			
1. Preparar equipo	2. Operar máquina capsuladora	3. Concluir las operaciones de capsulado	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 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 capsulado 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 las cápsulas no utilizadas 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, tapados y capsulados) 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 capsuladora	3. Concluir las operaciones de capsulado	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 y escucha atentamente las instrucciones con relación al programa de producción diario o semanal para poder cumplir con los objetivos. • Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas, insumos y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente como cápsulas de aluminio, estaño, PVC o polilaminado, etc. • Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las máquinas (lavadora externa de envases, capsuladora, suministro de insumos etc., para optimizar el tiempo de trabajo. • Revisa minuciosamente los componentes del equipo (ej: cabezales térmicos y giratorios, campanas, bastones, alisadoras, tensionadora de cápsulas, horno, sistema eléctrico, paneles de control, etc.), reemplazando o solicitando el reemplazo si fuese necesario, de forma tal de dejarlo en condiciones aptas para su uso durante la jornada. • Higieniza y sanitiza externa e internamente en forma completa y responsablemente los componentes del equipo (ej: ejes, bastones, campanas, etc.), para mantener las condiciones higiénicas exigidas. • Controla inicialmente que la presión de trabajo (aire comprimido) y la temperatura del horno estén en los 	<ul style="list-style-type: none"> • Pone en marcha oportuna y responsablemente el equipo una vez que están todos los puntos críticos chequeados en la línea de producción. • Verifica constante y periódicamente la presión, tensión del capsulado y temperatura durante el proceso, procurando mantenerlos en los rangos estipulados. • Mira constante y atentamente la posición de la cápsula, retirando las botellas mal encapsuladas evitando así elaborar productos fuera de los parámetros de calidad. • Monitorea constantemente el funcionamiento de la máquina. (sistema de lubricación, presión de capsulado, temperatura del horno, trabajo de los cabezales, tensión de los bastones, ajuste de los cabezales térmicos, etc.), para mantener la operabilidad de la máquina. • Toma y/o rotula muestras oportunamente, verificando constantemente que los diversos parámetros medidos durante todo el proceso se encuentren en los rangos estipulados. • Controla oportuna y constantemente el suministro de insumos a la máquina (cápsulas.) evitando detener el proceso innecesariamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vacía completamente el dispositivo de cápsulas una vez que terminado el turno. • Detiene responsable y completamente el equipo si ha cumplido con las metas exigidas. • Limpia prolija y responsablemente los componentes de los equipos manteniendo las condiciones de higiene. • Lava prolija y responsablemente el interior y exterior de la máquina de manera de dejarlas en condiciones operativas. • Revisa los componentes del equipo de capsulado, limpiando y eliminando cualquier impureza que pudiese quedar. • Reemplaza los componentes defectuosos (cabezales, bastones, engranajes, rodamientos, etc.), dejando de esta manera el equipo listo para su posterior uso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora oportunamente la información. • Completa los registros ordenadamente. • Registra ordenadamente los defectos producidos en el turno. • Mantiene ordenadamente registros como detenciones, etc.

	<p>parámetros estipulados para el capsulado, de manera que la máquina funcione correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carga oportuna y responsablemente con cápsulas la campana o almacén de dispositivos optimizando el tiempo de trabajo. 			
--	---	--	--	--

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas				
Competencia Conductual	1. Preparar equipo	2. Operar máquina capsuladora	3. Concluir las operaciones de capsulado	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, zapatos de seguridad, protectores auditivos, buzo, etc.) para proteger su integridad física en todo momento. • Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos, no omitiendo información relevante. • Prepara, programa y acondiciona diaria y responsablemente los componentes de los equipos como líneas de abastecimiento de cápsulas, temperatura del horno, etc., dejando en óptimas condiciones operativas el equipo. • Controla que todas las alarmas y elementos de seguridad del equipo estén operativos de manera que estén operativos cuando funcionen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria si se presenta algún problema (ej: trabamiento de alguna botella) • Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (bastones, bombas, válvulas, etc.) reponiendo oportunamente alguno si es necesario. • Monitorea que la limpieza sea ordenada y minuciosa para poder trabajar en un ambiente agradable y limpio. • Comunica oportunamente las anomalías que pueda detectar durante el capsulado de botellas.(ej: profundidad del encorchado, posición de la cápsula, temperatura de trabajo etc.), sin omitir nunca información relevante. • Elimina responsablemente los envases con cápsulas defectuosas, asegurando orden, limpieza y calidad en los productos terminados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar para mantener las condiciones de seguridad y limpieza adecuados. • Desconecta cuidadosamente el suministro de aire una vez que ha desconectado el equipo (apagado). • Desarma responsable y totalmente los componentes de los equipos.(válvulas, filtros, pistones, etc.),para permitir una limpieza profunda. • Cierra completamente las válvulas para evitar daños al equipo. • Lava eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sea con soluciones sanitizantes y/o agua caliente y fría. • Guarda oportuna y responsablemente los componentes de los equipos de manera que puedan ser reutilizados. • Trata responsablemente los envases defectuosos cumpliendo siempre con las normativas legales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantiene orden y claridad en los registros elaborados. • Escribe clara y legiblemente la información donde corresponde.

Conocimientos	Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Saber leer y escribir. • Matemáticas básicas. • Saber identificar los principales tipos de vino (blanco, tinto, rosé). • Propósitos y principios de la maquina de capsulado. • Componentes del equipo de capsulado. • De los procedimientos operativos en el capsulado de botellas. • Estados y cambios que se producen durante el capsulado y con el producto final. • Características de los insumos utilizados. • Secuencia en la detención de la máquina de llenado. • Procedimientos en toma de muestras y rotulación. • En la identificación de los principales problemas en la operación de equipo de capsulado. • En el armado y desarmado de los componentes del equipo de capsulado. • Regulación de equipos de capsulado (cabezales térmicos, bastones, rotores, bombas, etc.). • Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para el llenado. • 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 eliminación de residuos e impurezas. • Principales equipos de capsulado (automáticos y semiautomáticos). • Limpieza y sanitización de procesos. • Procedimientos de mantención de rutinas operativas. • Procedimientos y usos de CO2 y N2. • Distintos tipos de lubricates. • Tratamiento y Manejo de Capsulas. Tipos de cápsulas y usos más frecuentes. 	<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 (como por ejemplo: personal de mantención, línea de embotellado, operadores de embalaje, etc.) • Preparar equipos para la limpieza, esto puede incluir desarmar partes del equipo y remover residuos manualmente. • Confirmar condición y uso de equipos. (Ej.: regulación de los cabezales según el tipo de cápsula, etc.) • Operar equipos acorde a los procedimientos de la viña. • 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 operatividad de maquinas de capsulado como: identificar puntos críticos de control (presión de aire, temperaturas, adhesión del capsulado, suministro de envases, etc. etc.). • Preparar productos, soluciones o mezclas (Ej.: soda, ác. Cítrico). • Confirmar status y condición de equipos, esto puede incluir: realizar test de rutinas, chequear reacciones y exposiciones de partes metálicas, chequear partes hidráulicas y fluidos de equipos, chequear capacidad de almacenes de almacenamiento de insumos (cápsulas), remover impurezas, limpieza y sanitización de equipos, horno del hotmelt, temperatura e trabajo, operatividad de la campana, etc. . • Confirmar productos o servicios complementarios tales como: requerimientos de gas, presión de aire, equipos de vacío, fuentes de poder, etc. • Poner a punto equipos de capsulado. • Tomar acciones correctivas cuando corresponda. • Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolectar y eliminar residuos e impurezas. • Detener equipos en situaciones de emergencia. • Realizar reportes. • Tomar muestras y eventualmente rotularlas.