

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

<b>Moler uvas</b>	<b>Código: SVSB- 001</b>	<b>Vigencia: Dic. 2008</b>
-------------------	--------------------------	----------------------------

<b>Actividades Clave</b>			
<b>1. Preparar equipos</b>	<b>2. Operar maquinaria para molienda</b>	<b>3. Concluir el proceso de molienda</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 Encender el equipo de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.1 Verificar la recepción de la molienda en las diferentes cubas de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	4.1 Registrar la información (operario, kilos procesados, grado de alcohol, productores recepcionados, cepas, etc.), 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 Verificar el correcto funcionamiento del equipo, pozo de recepción, moledora , bomba etc ,de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.2 Desarmar el equipo de acuerdo a las instrucciones, orden de trabajo, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	4.2 Anotar la cantidad de insumos utilizados (Anhídrido sulfuroso, enzimas, etc.) 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 Solicitar periódicamente al personal a cargo que alimente el pozo de recepción de acuerdo a los procedimientos de la viña.	3.3 Lavar y sanitizar el equipo de acuerdo a las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y normas de la viña.	
1.4 Identificar el estanque o cuba a llenar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.4 Aplicar los aditivos y productos de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo, normas de seguridad, y procedimientos de la viña.	3.4 Los productos originados en la limpieza (suciedad, orujos, escobajos, etc.) son tratados y eliminados de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.5 Preparar el equipo de acuerdo a la orden de proceso y procedimientos de la viña.	2.5 Monitorear el traslado del producto de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	3.5 Guardar los equipos utilizados de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.6 Identificar problemas en la calidad de la uva de acuerdo a las pautas recibidas.	2.6 Distribuir el producto de la molienda de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo y procedimientos de la viña.		

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

	1. Preparar equipos	2. Operar maquinaria para molienda	3. Concluir el proceso de molienda	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 de destino, productores y variedades a recepcionar, resultados del muestreo (grado alcohólico, acidez, daños) principalmente.</li> <li>• Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente, como, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, aditivos como Anhídrido sulfuroso y enzimas, entre otros.</li> <li>• Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las cubas, etc.</li> <li>• Revisa minuciosamente los componentes del sistema hidráulico y eléctrico del pozo de recepción y la bomba antes de comenzar a recepcionar uva.</li> <li>• Chequea periódicamente el adecuado suministro de gases inertes, las conexiones y flujos de abastecimientos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enciende oportuna y responsablemente el equipo de recepción, la bomba, el suministro de gases y el intercambiador de frío.</li> <li>• Verifica eficientemente el funcionamiento de la bomba sea la correcta, de manera de enviar el producto de la molienda a las cubas seleccionadas.</li> <li>• Solicita amable y oportunamente el ingreso de la uva al pozo de recepción.</li> <li>• Calcula correctamente las dosis de productos a agregar.</li> <li>• Aplica los productos ordenada, oportuna y secuencialmente al pozo de recepción o bomba como Anhídrido sulfuroso y enzimas.</li> <li>• Chequea responsable, atenta y constantemente el proceso de molienda.</li> <li>• Está constantemente atento a los cambios de productores y cepajes que se puedan producir durante el día, al cambio de cubas de destino y al orden o prioridades en el procesamiento de uvas.</li> <li>• Revisa constantemente la calidad de la uva recepcionada.</li> <li>• Monitorea regularmente la temperatura del producto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectúa eficiente, ágil y correctamente la distribución del producto a las distintas cubas.</li> <li>• Coloca oportuna y responsablemente en un bins o tina o estanque acondicionado los productos utilizados (agua, ácido y soda).</li> <li>• Lava prolija y responsablemente los componentes de los equipos (pozo, molidora, bomba, líneas de llenado, circuitos de conducción, tolvas, cintas receptoras intercambiadores de frío, mangueras y otros componentes de la recepción y molienda).</li> <li>• Revisa los componentes del pozo de recepción y de la molienda (pozo, tolvas, despalladora, extractor, rodillo, cilindros, bastones, bomba, canastillos) y sistemas de refrigeración, limpiando y eliminando cualquier impureza que pudiese quedar.</li> <li>• Higieniza oportuna y responsablemente los componentes de los equipos.</li> <li>• Elimina y trata oportuna y responsablemente los residuos producidos durante la molienda.</li> <li>• Guarda responsablemente los materiales y equipos utilizados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora oportunamente la información.</li> <li>• Confecciona o entrega claramente la información para la elaboración de informes de proceso diario.</li> <li>• Registra responsablemente temperaturas de entrada y salida del producto identificación y cantidad de uvas recepcionadas, cubas de destino, tipo y cantidad de aditivos agregados, etc.</li> </ul>

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

	1. Preparar equipos	2. Operar maquinaria para Molienda	3. Concluir el proceso de molienda	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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitorea que la limpieza sea ordenada y minuciosa.</li> <li>• Comunica oportunamente las anomalías que pueda detectar en la zona de molienda.</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 molienda como, mangueras, líneas de transferencia, circuitos de conducción, rodillos sin fin, despalladora y harneros o canastillos principalmente.</li> <li>• Guarda ordenada y responsablemente los equipos utilizados.</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 los principales tipos de vino (blanco, tinto, rosé).</li> <li>• Propósitos y principios de la molienda de uvas.</li> <li>• Principios operativos básicos en la molienda de uvas.</li> <li>• Propósitos y principios de la limpieza de pozos de recepción.</li> <li>• Estados y cambios que ocurren durante la molienda.</li> <li>• Características y propósitos de los aditivos utilizados en la molienda (enzimas, levaduras, anhídrido sulfuroso).</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 molienda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulación de equipos para bombeo a estanques o cubas.</li> <li>• Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para lavado de pozos de recepción.</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 tratado de residuos e impurezas.</li> <li>• Procedimientos para preparar mezclas de productos.</li> <li>• Manejo de residuos y subproductos resultantes del prensado.</li> <li>• Técnicas de muestreo.</li> <li>• Limpieza y sanitización de procesos.</li> <li>• Procedimientos de mantención de rutinas operativas.</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 empresa con relación a trabajar en espacios confinados.</li> <li>• Limpieza de pozo de recepción, despalilladora-moledora y sus componentes</li> <li>• Confirmar condición y uso de equipos (mangueras, 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 y de orden 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, Ácido cítrico, Anhídrido sulfuroso).</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 molienda.</li> <li>• Monitorear el proceso y equipos de molienda identificando no conformidades o especificaciones fuera de rango. Esto puede incluir: velocidad de cintas transportadoras, ajuste de rodillos de molienda, velocidad de despalillado, dosificación de aditivos, pérdida de productos, dosificación de aditivos, pérdida de productos, oxidación.</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> </ul>