

**UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR AGROINDUSTRIAL / Subsector Bodegas / Perfil Ocupacional de Operador de Vvinificación.**

<b>Enfriar o calentar el mosto</b>	<b>Código: SVSB- 003</b>	<b>Vigencia: Dic. 2008</b>
------------------------------------	--------------------------	----------------------------

<b>Actividades Clave</b>			
<b>1. Preparar los equipos de intercambio de calor</b>	<b>2. Operar los equipos</b>	<b>3. Concluir las operaciones de intercambio de calor</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 Accionar los equipos de frío o calderas según sean los requerimientos para enfriar o calentar el mosto de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad, resultados del muestreo y procedimientos de la viña..	3.1 Detener el intercambio (circulación), cerrar las llaves y conectores una vez que la temperatura llegue a lo solicitado de acuerdo a las instrucciones del superior directo y normas de la viña.	4.1 Registrar la información (operario, cuba, temperaturas, densidad) 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 Conectar las mangueras y llaves para hacer circular la solución enfriadora o agua fría o el agua caliente de acuerdo a los procedimientos de la viña.	3.2 Desarmar el equipo de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo 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 Monitorear el intercambio de calor o frío hasta que la temperatura llegue a la deseada, según orden de trabajo, instrucciones del superior directo y 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 operar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.4 Tomar muestras de acuerdo a las normas de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.4 Guardar y ordenar los implementos, equipos y materiales de trabajo de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.5 Preparar y revisar los equipos de acuerdo a la orden de proceso, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	2.5 Tomar muestras de acuerdo a las normas de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.5 Limpiar y asear el lugar de trabajo de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.6 Tomar muestras de acuerdo a los procedimientos de calidad y de la viña.			
1.7 Identificar las necesidades de intercambio de frío o calor de acuerdo a los procedimientos de la viña.			

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

Competencia Conductual	1. Preparar los equipos de intercambio de calor	2. Operar los equipos	3. Concluir las operaciones de intercambio de calor	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 y la temperatura final que debe tener el mosto.</li> <li>• Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas, materiales y recursos de trabajo para realizar una labor eficiente, como: mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves, placas, bombas, caldera y agua disponible.</li> <li>• Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las cubas, llaves o depósitos de agua, etc.</li> <li>• Revisa responsable, detallada y minuciosamente los componentes del sistema hidráulico y eléctrico de las bombas.</li> <li>• Realiza eficiente cuidadosa y oportunamente los muestreos del mosto.</li> <li>• Identifica claramente las necesidades de refrigeración o calentamiento del mosto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicita oportuna y cortésmente o enciende rápida y oportunamente la caldera o equipo de frío para calentar o enfriar el mosto cuando los indicadores así lo indican.</li> <li>• Chequea oportuna y responsablemente la conexión de mangueras y llaves</li> <li>• Verifica eficientemente que la presión de la bomba sea la correcta de manera de hacer circular el agua o solución refrigerante por placas y chaquetas y el mosto por el intercambiador.</li> <li>• por placas y chaquetas.</li> <li>• Interpreta ágilmente los resultados del muestreo del mosto (temperatura principalmente).</li> <li>• Chequea responsable, atenta y constantemente el proceso de intercambio de calor.</li> <li>• Utiliza periódica, oportuna y eficientemente intercambiadores de placas adicionales cuando requiere modificar la temperatura de un mosto según lo instruido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectúa eficiente, ágil y correctamente el cierre de las llaves de paso o la detención de la circulación cuando se ha alcanzado la temperatura deseada.</li> <li>• Lava prolija y responsablemente los componentes de los equipos (bomba, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves de paso).</li> <li>• Revisa los componentes de la bomba, limpiando y eliminando cualquier impureza que pudiese quedar.</li> <li>• Elimina y trata oportuna y responsablemente los residuos producidos durante la jornada de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora oportunamente la información.</li> <li>• Mantiene legible y ordenadamente planillas de control y monitoreo de temperaturas.</li> </ul>

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

Competencia Conductual	1. Preparar los equipos de intercambio de calor	2. Operar los equipos	3. Concluir las operaciones de intercambio de calor	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 completamente sus elementos de seguridad (guantes, antiparras, buzo, botas, etc.) en todo momento.</li> <li>• Informa ágil, oportuna y responsablemente las inconvenientes en la operación de los equipos.</li> <li>• Muestra oportuna y precavidamente con los implementos desde la cuba o estanque.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria (intercambiadores y bombas) si se presenta algún problema.</li> <li>• Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria ( bombas, equipos de frío, caldera, intercambiadores), 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 en el calentamiento o enfriamiento del mosto.</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 el intercambio de calor como placas, mangueras, bombas, placas de la bomba, principalmente.</li> <li>• Lava eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sea con agua fría o caliente y a presión de acuerdo a los procedimientos de la viña.</li> <li>• Guarda oportuna y responsablemente los materiales, equipos y utensilios de trabajo.</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 operacionales del enfriamiento o calentamiento de mostos.</li> <li>• Tipos y sistemas de refrigeración.</li> <li>• Efectos producidos en el proceso final.</li> <li>• Estados y cambios que ocurren durante el enfriamiento o calentamiento de mostos.</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>• Procesos y procedimientos específicos de enfriamiento y calentamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulación de equipos para bombeo a estanques o cubas.</li> <li>• Tipos de intercambiadores de calor (placas, chaquetas, 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.</li> <li>• Procedimientos de mantención de rutinas operativas. técnicas de muestreo</li> <li>• Manejo seguro de productos de higienización (Soda, Ac. Cítrico, etc).</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 placas (intercambiadores de calor), bombas 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 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>• Monitorear el enfriamiento o calentamiento de mostos 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, 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>