

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

Fermentar mostos	Código: SVSB- 006	Vigencia: Dic. 2008
-------------------------	--------------------------	----------------------------

Actividades clave		
1. Preparar las operaciones para fermentar	2. Agregar productos al mosto	3. Monitorear el proceso fermentativo
Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:
1.1 Recibir las instrucciones del superior directo de acuerdo a los procedimientos de la viña.	2.1 Agregar productos al mosto (levaduras, taninos, etc.) de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo y procedimientos de la viña.	3.1 Monitorear el proceso fermentativo 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 Conectar las mangueras a la cuba o estanque correspondiente y a la bomba de acuerdo a la orden de proceso y procedimientos de la viña.	3.2 Tomar temperaturas y densidades de acuerdo a las normas de calidad, normas de muestreo, instrucciones del superior directo 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 Verificar la temperatura del mosto de acuerdo a la orden de proceso e instrucciones del superior directo.	3.3 Muestrear periódicamente el mosto de acuerdo a las técnicas de muestreo y procedimientos de la viña.
1.4 Identificar el estanque o cuba a fermentar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.4 Encender la bomba cuando sea necesario de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.4 Rotular y entregar las muestras de acuerdo a los procedimientos del laboratorio y procedimientos de la viña.
1.5 Preparar el equipo de acuerdo a la orden de proceso y procedimientos de la viña.	2.5 Tomar muestras de acuerdo a los procedimientos de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.5 Corregir el proceso fermentativo de acuerdo a las instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.
1.6 Preparar los productos (levaduras, taninos y otros) en tina o bins correspondientes de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	2.6 Guardar los productos y envases de acuerdo a las normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.6 Concluir el proceso fermentativo de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo y procedimientos de la viña.
	2.7 Mantener el lugar de trabajo en óptimas condiciones de limpieza de acuerdo a los procedimientos de la viña.	3.7 Desarmar el equipo de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo y procedimientos de la viña.
		3.8 Lavar y sanitizar el equipo de acuerdo a las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y normas de la viña.
		3.9 Tratar los productos originados en la limpieza (suciedad, orujos, escobajos, etc.) de acuerdo a los procedimientos de la viña.
		3.10 Registrar la información (operario, cuba, aditivos, levaduras, dosis, registros de temperatura y densidad, etc)

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	Preparar las operaciones para fermentar	2. Agregar productos	3. Monitorear el proceso fermentativo
<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 o escucha atenta y asertivamente las instrucciones con relación a las cubas a fermentar y dosificaciones a aplicar (levaduras, enzimas, sulfatos, taninos), principalmente, temperatura deseada y tiempo requerido. • Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas y materiales de trabajo para realizar una labor eficiente, como, mangueras, líneas de llenado, llaves, tuberías, levaduras, enzimas y taninos principalmente. • Identifica rápida y eficientemente el mosto de la cuba a fermentar. • Prepara e hidrata rápida y correctamente los productos como levaduras en un pie de cubas. • Revisa minuciosamente los componentes del sistema hidráulico y eléctrico de las bombas a utilizar. • Prepara en forma oportuna y correctamente la tina o bins las dosificaciones con levaduras, enzimas, taninos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agrega correcta y calculadamente los productos como levaduras, enzimas, taninos y pie de cubas. • Efectúa rápida y ágilmente las conexiones de mangueras o líneas de llenado a la cuba . • Enciende correcta y responsablemente la bomba. • Verifica eficientemente que la presión de la bomba sea la correcta de manera de hacer recircular el mosto con los productos adicionados. • Chequea responsable, atenta y constantemente el proceso de fermentación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controla y maneja constante y responsablemente la fermentación. • Efectúa eficiente, periódica, constante y responsablemente medición de temperaturas y densidades. • Toma y rotula clara y correctamente las muestras requeridas. • Dispone oportuna y frecuentemente de los productos para corregir la fermentación como levaduras, taninos, pie de cubas, aditivos, nutrientes, fosfato diamónico, entre otros productos. • Lava prolija y responsablemente los componentes de los equipos (bomba, líneas de llenado, circuitos de conducción y mangueras). • Elimina y trata oportuna y responsablemente los residuos producidos durante la fermentación. • Realiza o entrega información para la confección de la ficha de fermentación con información relevante como densidad inicial, temperaturas y densidad final.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	Preparar las operaciones para fermentar	2. Agregar productos	3. Monitorear el proceso fermentativo
<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, antiparra, buzo, botas, etc.) en todo momento. • Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos. • Prepara responsable y seguramente la cuba a fermentar con. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria y bombas si se presenta algún problema. • Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (bombas, filtros, etc.) reponiendo oportunamente alguno si es necesario. • Monitorea que la limpieza sea ordenada y minuciosa. • Ascende segura y correctamente a la parte superior de la cuba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar. • Trabaja en un ambiente siempre limpio y seguro. • Mantiene la cuba ventilada durante el proceso fermentativo, si es que corresponde.. • Trabaja muy cuidadosamente en la parte superior de la cuba, evitando respirar el CO2 o caer en el interior. • Desarma responsable y totalmente los componentes de los equipos utilizados en la fermentación como filtros, placas de la bomba, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción y llaves principalmente. • Lava eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sea con agua fría o caliente y a presión o con productos químicos.. • Guarda responsable y ordenadamente los componentes de los equipos.

Conocimientos		Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Saber leer y escribir. • Matemáticas básicas. • Saber identificar las principales tipos de vino (blanco, tinto, rosé) • Propósitos y principios de la fermentación. • Etapas y cambios que ocurren en la fermentación. • Efectos producidos en el proceso final. • Características de los productos agregados en la fermentación. (levaduras, taninos, pie de cuba coadyuvantes y aditivos en general) • Requerimientos para la preparación de productos y materiales utilizados en la fermentación. • Principales métodos utilizados en las operaciones de fermentación. • Técnicas utilizadas en manipulación de procesos fermentativos como: presión, inoculación, variedades de levaduras, uso de taninos, uso de CO₂, entre otros. • Propósitos del uso de equipos de protección personal. • Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados. • Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas. • Cerrar y sellar herméticamente cubas y estanques. • Procesos para procedimientos específicos de fermentación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regulación de equipos para bombeo a estanques o cubas. • Tipos de intercambiadores de calor (placas, chaquetas, etc). • 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 tratados de residuos e impurezas. • Procedimientos para preparar mezclas de productos. • Limpieza y sanitización de procesos e implementos. • Procedimientos de transferencia de calor (enfriamiento o calentamiento de mostos) • Procedimientos de mantención de rutinas operativas. • Procedimientos de muestreo. • Operaciones de transferencia (mangueras, tuberías, llaves, válvulas, bombeo). • Manejo de gases inertizantes. 	<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. • Aplicar los procedimientos y políticas de la empresa con relación a trabajar en espacios confinados. • Limpieza de placas (intercambiadores de calor), bombas y sus componentes. • Confirmar condición y uso de equipos (mangueras, bombas, líneas de llenado, etc.). • Operar equipos acordes a los procedimientos de la viña. • Cerrar equipos y llaves en condiciones de emergencia. • 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. • Preparar productos y materiales requeridos como: enfriar o calentar mostos, adición de levaduras enzimas, pie de cubas. • Monitorear equipos y procesos fermentativos como: remontajes, presión de cubas, pérdida de productos, oxidaciones, trasiegos, recirculaciones de mostos. • Monitorear el enfriamiento o calentamiento de mostos como: identificar puntos críticos en el control de temperaturas. • Preparar productos, soluciones o mezclas (Ej.: soda, Ac. Cítrico, sulfuroso)). • 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. • Poner a punto equipos de refrigeración para mostos y/o vinos. • Tomar acciones correctivas cuando corresponda. • Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolectar y tratar residuos e impurezas. • Detener equipos en situaciones de emergencia. • Realizar reportes. • 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.