

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

<b>Mezclar vinos</b>	<b>Código: SVSB- 009</b>	<b>Vigencia: Dic. 2008</b>
----------------------	--------------------------	----------------------------

<b>Actividades Clave</b>			
<b>1. Preparar el proceso de mezclado de vinos</b>	<b>2. Mezclar vinos</b>	<b>3. Concluir las operaciones de mezcla de vinos</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 Cuantificar la cantidad de vino que debe sacar de una cuba de acuerdo a los procedimientos de la viña.	3.1 Aplicar gases u otros productos inertizantes de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	4.1 Registrar la información (operario, cuba origen, cantidad de vino mezclado, etc.).
1.2 Solicitar o retirar los materiales, productos y utensilios de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.2 Preparar los equipos de bombeo, visores, mangueras y circuitos de llenado de acuerdo a los procedimientos de la viña	3.2 Homogenizar la mezcla de acuerdo a las instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.	
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 Accionar la bomba para impulsar el vino de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.3 Desarmar el equipo de acuerdo a las instrucciones, orden de trabajo, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	
1.4 Identificar y preparar los estanques con vino a mezclar de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.4 Acondicionar las cuba durante el mezclado de acuerdo a las instrucciones.	3.4 Lavar y sanitizar el equipo de acuerdo a las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y de la viña.	
1.5 Preparar y acondicionar las cubas de acuerdo a la orden de proceso, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	2.5 Monitorear la mezcla de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña	3.5 Guardar los materiales y equipos utilizados de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.6 Preparar los vinos para mezclar de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	2.6 Tomar muestras de acuerdo a las normas de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.		

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

Competencia Conductual	1. Preparar el proceso de mezclado vinos	2. Mezclar vinos	3. Concluir las operaciones de mezcla de vinos	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 y litros o porcentaje a mezclar.</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, llaves, ácido cítrico, gases inertizantes, soda, portalones, bombas principalmente.</li> <li>• Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las cubas, bombas, etc.</li> <li>• Lava y sanitiza oportuna y responsablemente las cubas, mangueras, circuitos de llenado, bombas principalmente.</li> <li>• Acondiciona oportunamente con gas u otro producto inertizante los equipos, mangueras, circuitos de llenado y cubas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mide correcta y asertivamente (Ej: regleta) la altura que alcanza el vino en el interior de cuba.</li> <li>• Calcula correctamente la cantidad de vino que debe ser mezclada de las diferentes cubas.</li> <li>• Conecta asertivamente los conductos, mangueras y circuitos para realizar un trasiego.</li> <li>• Enciende oportuna y responsablemente la bomba.</li> <li>• Monitorea eficiente y constantemente el funcionamiento de la bomba.</li> <li>• Chequea responsable, atenta y constantemente el proceso de mezcla.</li> <li>• Agrega oportuna y correctamente gas o bombonas de gas inertizante desde la parte superior de la cuba o estanque.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detiene oportuna y asertivamente la bomba cuando se mezclan los litros solicitados.</li> <li>• Muestra y revisa niveles periódicamente en el vino.</li> <li>• Realiza una homogenización con gas inertizante.</li> <li>• Desconecta oportunamente las líneas, mangueras y circuitos de llenado.</li> <li>• Lava prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos (mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves de paso, bomba, placas, etc.).</li> <li>• Higieniza oportuna y responsablemente los componentes de los equipos.</li> <li>• Desarma completamente los equipos utilizados.</li> <li>• Guarda ordenadamente los equipos utilizados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora oportunamente la información.</li> <li>• Anota periódicamente la cantidad de vino mezclado.</li> <li>• Entrega oportuna y claramente la información al encargado.</li> </ul>

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas				
Competencia Conductual	1. Preparar el proceso de mezclado vinos	2. Mezclar vinos	3. Concluir las operaciones de mezcla de vinos	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, antiparras, buzo, botas, etc.) en todo momento.</li> <li>• Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos.</li> <li>• Aplica cuidadosa y responsablemente el CO<sub>2</sub> u otros gases inertizantes a las cubas de origen y/o destino y circuitos de conducción.</li> <li>• Prepara y dosifica correctamente los productos a aplicar al vino a mezclar.</li> <li>• Aplica cuidadosamente los productos a las vinos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria (bombas) si se presenta algún problema.</li> <li>• Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (bombas), mangueras, líneas de llenado, reponiendo oportunamente alguno si es necesario.</li> <li>• Comunica oportunamente las anomalías que pueda detectar durante el mezclado de vinos.</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 mezcla, como filtros, placas de la bomba, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción y llaves de paso principalmente.</li> <li>• Lava y sanitiza eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sean con agua fría o caliente y a presión de acuerdo a las normas y procedimientos de la bodega.</li> <li>• Guarda responsable y ordenadamente los equipos y materiales.</li> <li>• Rotula correctamente las muestras tomadas.</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 básicos de la mezcla de vinos.</li> <li>• Principios operativos básicos en mezcla de vinos.</li> <li>• Propósitos y principios de la limpieza de bombas.</li> <li>• Estados y cambios que ocurren durante la mezcla de vinos.</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 usar y trabajar con sustancias corrosivas.</li> <li>• Cerrar y sellar herméticamente cubas y estanques.</li> <li>• Procedimientos específicos de mezclas.</li> <li>• Regulación de equipos para bombeo a estanques o cubas.</li> <li>• Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para mezclar.</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, dosificar y aplicar productos (ej: sulfuroso).</li> <li>• Principales equipos utilizados para mezclar vinos.</li> <li>• Limpieza y sanitización de equipos.</li> <li>• Procedimientos de mantención de rutinas operativas.</li> <li>• Procedimientos y usos de gases inertizantes.</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 coordinación con otras áreas.</li> <li>• Aplicar los procedimientos y políticas de la viña con relación a trabajar en espacios confinados.</li> <li>• Limpieza de bombas y sus componentes.</li> <li>• Confirmar condición y uso de equipos (mangueras, líneas de transferencia, 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, Ac. 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>• Poner a punto equipos de mezclado.</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>• Realizar reportes.</li> <li>• Mantener el área de trabajo en condiciones higiénicas.</li> </ul>