

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

Filtrar	Código: SVSB- 013	Vigencia: Dic. 2008
----------------	--------------------------	----------------------------

Actividades Clave			
1. Preparar equipos	2. Operar equipos de filtrado	3. Concluir el proceso de filtrado	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 a los procedimientos de la viña.	2.1 Abastecer el equipo de filtrado de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo y resultados del muestreo.	3.1 Verificar la recepción del producto en las cubas de destino de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	4.1 Registrar la información (operario, fecha, lavado, presión de trabajo, cantidad de mosto o vino filtrado, cantidad y tipo de tierra, placas o cartuchos utilizados, etc.).
1.2 Solicitar o retirar los materiales y utensilios de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.2 Encender el equipo de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.2 Eliminar las impurezas del filtrado y depositar en bins de acuerdo a los 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 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 filtraje de acuerdo al manual del fabricante 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 de origen y destino 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 Lavar y sanitizar el equipo de acuerdo a las instrucciones del fabricante normas de seguridad y normas de la viña.	
1.5 Preparar el equipo de filtrado de acuerdo a la orden de proceso y procedimientos de la viña.	2.5 Accionar la bomba para impulsar el vino de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.5 Eliminar los productos originados en la limpieza (suciedad, orujos, tierras filtrantes, borras, etc.), de acuerdo a los procedimientos de la viña.	
1.6 Tomar muestras de acuerdo a las normas de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.		3.6 Solicitar el retiro de los bins con los desechos de la filtración de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña.	
1.7 Instalar la bomba, líneas de llenado, circuitos de conducción y/o mangueras de acuerdo al manual del fabricante y procedimientos de la viña.		3.7 Tomar muestras para su análisis en laboratorio, 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 equipos	2. Operar equipos de filtrado	3. Concluir el proceso de filtrado	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 o escucha atenta y asertivamente las instrucciones con relación a las cubas de origen y destino, materiales a utilizar, tipo de vino a filtrar, tipo de tierra filtrante o placas, principalmente. • 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, filtros, tierras filtrantes, enzimas, ácido cítrico y soda. • Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las cubas, bombas, filtros, tinas, bins para preparar la tierra filtrante, etc. • Prepara ordenada y minuciosamente el equipo de filtrado utilizando Soda, Ácido cítrico, entre otros productos esterilizantes. • Mide la turbidez del mosto para seleccionar la tierra filtrante o placa a utilizar. • Prepara ordenada y correctamente la tierra filtrante en bins o tina. • Revisa minuciosamente los componentes del sistema hidráulico y eléctrico de los filtros y bombas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduce ágilmente la tierra preparada al filtro o estanque. • Monitorea la formación de la precapa con tierra filtrante. • Enciende oportuna y responsablemente el equipo de filtrado y la bomba. • Dosifica oportuna, constante y correctamente la tierra filtrante. • Verifica eficientemente que la presión de la bomba sea la correcta de manera de enviar el vino filtrado a las cubas seleccionadas. • Monitorea eficiente y oportunamente el filtraje mediante la presión de trabajo del filtro y bomba, y mediante visores. • Solicita amable y oportunamente el retiro de los bins y/o tinas con desechos. • Calcula correctamente las dosis de productos a agregar. • Agrega oportuna y responsablemente los aditivos instruidos como Anhídrido sulfuroso. • Chequea responsable, atenta y constantemente el proceso de filtrado. • Muestra periódicamente el mosto o vino, para determinar turbidez principalmente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Efectúa eficiente, ágil y correctamente la distribución del producto a las distintas cubas. • Coloca oportuna y responsablemente en un bins, tina o estanque de recepción los productos utilizados (agua, ácido, soda, desechos). • Desarma eficientemente los componentes del equipo de filtrado. • Lava prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos (mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves de paso, bomba, filtros, etc.). • Revisa los componentes del equipo de filtrado, limpiando las placas y eliminando cualquier impureza que pudiese quedar. • Elimina y trata oportuna y responsablemente los residuos producidos durante el filtrado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora oportunamente la información. • Anota periódicamente la turbidez en la medida que monitorea el filtrado. • Entrega oportuna y claramente la información al encargado. • Confecciona o entrega información relevante, oportuna, clara y periódicamente (detenciones de equipos de filtrado, colmataciones de los filtros, N° de lavados, cambio de equipos, etc.).

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Preparar equipos	2. Operar equipos de filtrado	3. Concluir el proceso de filtrado	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, antiparras, buzo, botas, mascarillas, etc.) en todo momento. • Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos. • Aplica cuidadosa y responsablemente el CO₂ a la cuba de origen y destino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria (filtros y bombas) si se presenta algún problema. • Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (filtros, membranas, estanques y bombas), reponiendo oportunamente alguno si es necesario. • Monitorea que la limpieza sea ordenada y minuciosa. • Comunica oportunamente las anomalías que pueda detectar durante el filtrado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar. • Trabaja en un ambiente siempre limpio y seguro. • Desarma responsable y totalmente los componentes de los equipos utilizados en el filtrado, como filtros, placas de la bomba, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves de paso, principalmente. • Lava eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sea con agua fría o caliente y a presión. • Guarda responsable y ordenadamente los equipos y materiales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantiene orden y claridad en los registros elaborados. • Escribe clara y legiblemente la información en la pizarra asignada a la cuba o donde corresponde.

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 básicos del filtraje mostos y vinos. • Principios operativos básicos en filtraje de uvas. • Propósitos y principios de la limpieza de bombas y filtros. • Estados y cambios que ocurren durante el filtraje. • Características y propósito de los aditivos utilizados en el filtraje (ej: tierras filtrantes). • Manejo seguro de productos de higienización (Sodas, Ácidos). • Manejo de aditivos ej: enzimas, levaduras, etc.). • 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. • Procedimientos específicos de filtraje. • Regulación de equipos para bombeo a estanques o cubas. • Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para filtraje. • 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 tratado de residuos e impurezas. • Procedimientos para preparar mezclas de productos. • Principales equipos para filtrar mostos y vinos. • Limpieza y sanitización de procesos. • Procedimientos de mantención de rutinas operativas. • Procedimientos y usos de gases inertizantes. • Diferentes tipos de filtros (Ej.: presión, placas, membranas, vacío). • Diferentes tipos de filtrajes (Ej.: filtración gruesa, fina, de borras, etc.). 	<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 viña con relación a trabajar en espacios confinados. • Limpieza de filtros (Ej.: a presión y vacío) y bombas y sus componentes. • Confirmar condición y uso de equipos (mangueras, líneas de transferencia, bombas etc.). • Operar equipos acorde a los procedimientos de la viña. • Cerrar equipos 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. • Monitorear limpieza de filtros como: identificar puntos críticos en la eliminación de impurezas. • Preparar productos, soluciones o mezclas (Ej.: soda, Ac. Cítrico, sulfuroso). • 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. • Poner a punto equipos de filtrado. • Tomar acciones correctivas cuando corresponda. • Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolectar y tratar residuos e impurezas. • Realizar reportes.