

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

| | | |
|--------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Estabilizar vinos | Código: SVSB- 014 | Vigencia: Dic. 2008 |
|--------------------------|--------------------------|----------------------------|

| Actividades Clave | | | |
|--|--|---|--|
| 1. Preparar y agregar productos | 2. Realizar la estabilización | 3. Concluir las operaciones de estabilización | 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 Remontar el vino durante un tiempo determinado de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo y procedimientos de la viña. | 3.1 Verificar la temperatura solicitada, 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 estabilizado, etc.). |
| 1.2 Solicitar o retirar los materiales y utensilios de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña. | 2.2 Preparar y acondicionar los equipos de frío e intercambiadores de placas y chaquetas de acuerdo a las instrucciones. | 3.2 Aplicar gases inertizantes de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña. | 4.2 Anotar la cantidad de insumos utilizados en una planilla de registro de acuerdo a los procedimientos de la viña. |
| 1.3 Preparar y chequear el equipo de trabajo de acuerdo a las instrucciones del superior directo, normas de seguridad y procedimientos de la viña. | 2.3 Preparar los equipos de bombeo, visores, mangueras y circuitos de llenado de acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña. | 3.3 Desarmar el equipo de acuerdo a las instrucciones del superior directo, orden de trabajo, normas de seguridad y procedimientos de la viña. | |
| 1.4 Identificar y preparar los estanques con vino a estabilizar de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña. | 2.4 Accionar la bomba para impulsar el vino de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña. | 3.4 Lavar y sanitizar el equipo de acuerdo a las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y de la viña. | |
| 1.5 Preparar el o los agentes estabilizantes de acuerdo a la orden de proceso, instrucciones del superior directo, instrucciones del fabricante y procedimientos de la viña. | 2.5 Bajar la temperatura de acuerdo a la orden de proceso, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña. | 3.5 Eliminar los productos originados en la limpieza (levaduras muertas, bacterias, impurezas, orujos, etc.), de acuerdo a los procedimientos de la viña. | |
| 1.6 Aplicar la solución estabilizante de acuerdo a la orden de trabajo, las instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña. | 2.6 Monitorear la temperatura acuerdo a las instrucciones del superior directo y los procedimientos de la viña. | | |
| | 2.7 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 y agregar productos | 2. Realizar la estabilización | 3. Concluir las operaciones de estabilización | 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 y tipo de vino a estabilizar, materiales a utilizar, tiempo de estabilización y temperatura principalmente. • Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente como agentes estabilizantes (Ej.: bitartrato de potasio), mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves, ácido cítrico, gases inertizantes, equipos de frío principalmente. • Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las cubas, bombas, filtros, tinajas, recipientes para preparar los agentes clarificantes, equipos de frío, etc. • Calcula y prepara correctamente las soluciones con los agentes estabilizantes. • Agrega cuidadosa y responsablemente la solución estabilizante. | <ul style="list-style-type: none"> • Lava y sanitiza completa y correctamente los equipos, circuitos de llenado, mangueras, bombas. • Conecta asertivamente los conductos, mangueras y circuitos para realizar un remontaje. • Coloca correcta y oportunamente los equipos de frío e intercambiadores de calor • Enciende oportuna y responsablemente la bomba. • Monitorea eficiente y constantemente la temperatura del vino. • Chequea responsable, atenta y constantemente el proceso de estabilización. • Detiene oportuna y asertivamente la bomba cuando la temperatura llega a la deseada. • Muestra correcta y periódicamente el mosto o vino. | <ul style="list-style-type: none"> • Controla oportunamente la temperatura del vino. • Aplica constantemente gases inertizantes a cubas, mangueras y circuitos. • Desarma completamente los equipos utilizados. • Lava prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos (mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves de paso, bomba, placas etc.). • Higieniza oportuna y responsablemente los componentes de los equipos. • Elimina y trata oportuna y responsablemente los residuos producidos durante el bombeo. • Guarda responsablemente los productos o agentes sobrantes. | <ul style="list-style-type: none"> • Elabora oportunamente la información. • Anota periódicamente la turbidez a medida que monitorea la estabilización. • Entrega oportuna y claramente la información al encargado. • Confecciona o entrega información relacionada con controles de temperaturas. |

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

| Competencia Conductual | 1. Preparar y agregar productos | 2. Realizar la estabilización | 3. Concluir las operaciones de estabilización | 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, etc.) en todo momento. • Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos. • Aplica cuidadosa y responsablemente el CO₂ u otros gases inertizantes a la cuba de origen y circuitos de conducción. | <ul style="list-style-type: none"> • Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria (bombas) si se presenta algún problema. • Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (bombas), mangueras, líneas de llenado, reponiendo oportunamente alguno si es necesario. • Comunica oportunamente las anomalías que pueda detectar durante el clarificado. • Monitorea constantemente el funcionamiento del equipo de frío. | <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 la estabilización, como filtros, placas de la bomba, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, llaves de paso, principalmente. • Lava y sanitiza eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sean 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 en la pizarra asignada a la cuba la información. |

| Conocimientos | Habilidades |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Saber leer y escribir. • Matemáticas básicas. • Saber identificar los principales tipos de vinos (blanco, tinto, rosé) • Propósitos y principios básicos de la estabilización de vinos. • Principios operativos básicos en estabilización de vinos. • Propósitos y principios de la limpieza de bombas y prensas. • Estados y cambios que ocurren durante la estabilización. • Características y propósito de los agentes utilizados en la estabilización (ej: bitartrato de potasio, etc.). • Manejo seguro de productos de higienización (Sodas, Ácidos, etc.). • Propósitos del uso de equipos de protección personal. • Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas. • Cerrar y sellar herméticamente cubas y estanques. • Procedimientos específicos de estabilización. • Regulación de equipos para bombeo a estanques o cubas. • Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para estabilizar. • Buenas Prácticas de Manufactura o HACCP. • Normas de higiene y seguridad de la viña. • Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo. • Problemas comunes, causas y procedimientos de solución. • Procedimientos para reportar problemas. • Procedimientos para tratado de residuos e impurezas. • Procedimientos para preparar mezclas de productos. • Principales equipos utilizados para estabilizar vinos. • Limpieza y sanitización de procesos. • Procedimientos de mantención de rutinas operativas. • Procedimientos y usos 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 viña con relación a trabajar en espacios confinados. • Limpieza de 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 equipos como: identificar puntos críticos en la eliminación de impurezas. • Preparar productos, soluciones o mezclas (Ej.: soda, Ac. cítrico). • 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 estabilización. • Tomar acciones correctivas cuando corresponda. • Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolectar y tratar residuos e impurezas. • Realizar reportes. • Mantener el área de trabajo en condiciones higiénicas. |