

UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR VITIVINICOLA / Subsector Envasado / Perfil Ocupacional de Operador de Línea Envasadora de Botellas de Vidrio.

Operar máquina llenadora de botellas de vidrio	Código: SVSE- 021	Vigencia: Dic. 2008
---	--------------------------	----------------------------

Actividades Clave			
1. Preparar Equipo	2. Operar máquina de llenado	3. Concluir las operaciones de llenado	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 al programa diario de producción y los procedimientos de la viña.	2.1 Poner en marcha la máquina de acuerdo a la orden de proceso, manual del fabricante y procedimientos de la viña.	3.1 Detener el equipo de acuerdo al manual del fabricante, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	4.1 Registrar la información más relevante de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.2 Solicitar o retirar los materiales e insumos de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.2 Monitorear el llenado según manual del fabricante y procedimientos de la viña.	3.2 Retirar los envases de acuerdo a la orden de trabajo, instrucciones del superior directo, procedimientos de seguridad y 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 la máquina de acuerdo a la orden de proceso, manual del fabricante y procedimientos de la viña.	2.3 Limpiar la máquina de acuerdo a las instrucciones, necesidades operativas y procedimientos de la viña.	3.3 Vaciar la máquina de restos de vino de acuerdo a los procedimientos operativos, instrucciones, manual del fabricante y procedimientos de la viña.	4.3 Registrar las novedades acontecidas en la jornada de trabajo (ej: detenciones) de acuerdo a los procedimientos de la viña.
1.4 Programar o regular la máquina de acuerdo al manual del fabricante y procedimientos de la viña.	2.4 Tomar muestras de acuerdo a los procedimientos de control de calidad, instrucciones del superior directo y procedimientos de la viña.	3.4 Desarmar el equipo de acuerdo a las instrucciones, orden de trabajo, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	
1.5 Verificar las condiciones operacionales del proceso de acuerdo a las instrucciones y procedimientos de la viña.	2.5 Reabastecer la máquina con insumos de acuerdo al manual del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la viña.	3.5 Limpiar, lavar y sanitizar el equipo y líneas de llenado de acuerdo a las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y normas de la viña.	
1.6 Abastecer la máquina con los insumos y productos requeridos de acuerdo a la orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.6 Identificar, reportar y/o rectificar las especificaciones y productos finales fuera de norma de acuerdo a los procedimientos de la viña.	3.6 Reemplazar los componentes defectuosos de acuerdo al manual del fabricante y procedimientos de la viña.	
	2.7 Realizar la detención y puesta en marcha de la máquina, según los estándares, situaciones operativas de la jornada y procedimientos de la viña.	3.7 Eliminar los productos originados de la limpieza de acuerdo a los procedimientos de la viña.	

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Preparar Equipo	2. Operar máquina de llenado	3. Concluir las operaciones de llenado	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 al programa de producción diario o semanal de manera de tener claro sus objetivos. • Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas, insumos y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente como envases, lubricantes, balones de nitrógeno, gas carbónico, agua, soluciones desinfectantes, (como cloro, ac. Cítrico, soda, vino, placas, etc.) de manera de optimizar su trabajo. • Conoce previamente el estado de las zonas donde va a trabajar, ubicación de las máquinas, mangueras, líneas de llenado, circuitos de conducción, suministro de agua (caliente y/o fría), etc. para optimizar tiempo e insumos. • Chequea minuciosamente los componentes del equipo (ej: aceite del estanque, filtros, bombas, sensores, etc.) dejándolos en condiciones operativas. • Programa correctamente el equipo de acuerdo al tipo de envase a llenar (altura, forma, temperatura de trabajo, etc.) para cumplir con el programa producción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Carga oportuna y responsablemente con vino los circuitos de llenado, para eliminar el agua y no mezclar el producto. • Acciona oportunamente la cinta transportadora una vez que esta todo listo para dar inicio al proceso. • Pone en marcha oportuna y responsablemente el equipo para dar inicio al proceso y lograr el cumplimiento de los objetivos de la jornada. • Chequea constantemente el lavado y enjuague de los envases para evitar contaminar el producto. • Verifica constante y periódicamente la presión de aire del equipo para que funcione en óptimas condiciones. • Retira de la línea los envases defectuosos con el objeto de minimizar las pérdidas del producto a envasar. • Chequea constantemente el correcto funcionamiento de la máquina. (sistema de lubricación, presión de trabajo, temperatura del estanque, válvulas, sinfín, bombas de vacío, pistones, pistones, gaseadora, niveladora, etc.) asegurando el adecuado llenado de las botellas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vacía completamente el estanque (ej: pasando botellas) de manera de no dejar residuos de vino sin embotellar. • Detiene responsable y completamente el equipo una vez finalizado un ciclo asegurándose de haber cumplido con los objetivos. • Detiene oportunamente la cinta transportadora para no producir atochamientos. • Lava prolija y responsablemente los componentes de los equipos (mangueras, líneas de llenado, circuitos de trabajo, bombas, pistones, etc.) manteniendo las condiciones de asepsia que exige el producto. • Revisa los componentes del equipo de llenado, limpiando y eliminando cualquier impureza que pudiese quedar asegurando su correcta limpieza. • Entrega siempre toda la información que sea relevante sin omitir información. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora registros completos como detenciones, defectos de las válvulas que permiten la entrega de información relevante y requerida. • Elabora oportunamente los registros generando información actualizada de los procesos.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Preparar Equipo	2. Operar máquina de llenado	3. Concluir las operaciones de llenado	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"> • Limpia externa e internamente en forma completa y responsablemente los componentes del equipo (ej: circuitos de llenado, filtros, pistones bombas, etc.). con el objetivo de evitar contaminar el producto. • Controla inicialmente que la presión de trabajo (aire comprimido) este en los parámetros estipulados para permitir un trabajo eficiente del equipo. • Suministra ordenada y oportunamente botellas vacías al riel de manera de no retrasar el inicio de la producción. <p>Supervisa y monitorea a los encargados de la línea de manera que el flujo sea constante y continuo optimizando el tiempo y los insumos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Toma y/o rotula muestras oportunamente verificando constantemente que los diversos parámetros medidos durante todo el proceso se encuentren en los rangos estipulados. • Comprueba responsable y constantemente que las botellas a la salida no se encuentren defectuosas asegurando la presentación y calidad del producto final. • Observa detenida y periódicamente el correcto llenado de las válvulas para permitir un trabajo eficiente. • Mide constante y periódicamente la altura de llenado de las botellas para producir un producto homogéneo. <p>Monitorea constantemente la turbidez y temperatura entre otros parámetros con el fin de mantener la calidad del producto. Elimina responsablemente los envases con tapas defectuosas, asegurando orden, limpieza y calidad en los productos terminados.</p>		

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Preparar Equipo	2. Operar máquina de llenado	3. Concluir las operaciones de llenado	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"> • Asegura que las válvulas y llaves estén en posición correcta a fin de no producir pérdidas de producto. • Siempre usa responsable y debidamente sus elementos de seguridad (guantes, antiparra, buzo, zapatos de seguridad, etc.) protegiendo su integridad física. • Informa oportuna y responsablemente a los encargados de mantención, los inconvenientes en la operación de los equipos asegurando su correcto funcionamiento. • Prepara y acondiciona correcta y ordenadamente los componentes de los equipos como líneas de llenado, bombas de enjuague, llenadoras, corchadoras, filtros, etc. de manera de optimizar el trabajo de la maquina. • Cerciora que la presión de los equipos, sea mantenga en los rangos estipulados fijándose oportunamente que los manómetros indiquen cero para iniciar el proceso satisfactoriamente. • Controla que todas las alarmas y elementos de seguridad del equipo estén operativos de manera que funciones en caso de emergencias. • Revisa oportunamente el suministro de nitrógeno para ser adicionado cuando corresponda al producto. • Comprueba responsablemente que el "contador" se encuentre en cero de manera de saber al final de la jornada la producción obtenida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria si se presenta algún problema (ej: trabamiento de alguna botella) con el objetivo de evitar pérdidas de producto y mantener el equipo en condiciones operativas. • Repone oportuna y minuciosamente los componentes de la maquinaria (bombas, filtros, válvulas, etc.) para que asegurar el correcto funcionamiento del equipo. • Comunica oportunamente al supervisor las anomalías que pueda detectar durante el llenado de botellas.(ej: altura de llenado, vacío, temperatura de trabajo etc.) para tomar las medidas correctivas. • Elimina responsablemente los envases defectuosos, asegurando orden, limpieza y calidad en los productos terminados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar, procurando trabajar siempre en un ambiente limpio y seguro. • Desconecta cuidadosamente el suministro de aire una vez que a detenido el equipo. • Desarma responsable y totalmente los componentes de los equipos.(válvulas, filtros, pistones, etc.) para permitir un lavado e higienizado eficiente. • Cierra completamente las válvulas para evitar pérdidas de producto. • Guarda oportuna y responsablemente los componentes de los equipos de manera que puedan ser reutilizados. • Trata responsablemente los envases defectuosos cumpliendo siempre con las normativas legales. • Elimina responsable y completamente los residuos (ej: agua con vino) una vez que a lavado los equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantiene orden y claridad en los registros elaborados. • Escribe clara y legiblemente la información donde corresponde.

Conocimientos	Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Saber leer y escribir. • Matemáticas básicas. • Saber identificar los principales tipos de vino (blanco, tinto, rosé). • Propósitos y principios de la maquina de llenado. • Componentes del equipo de llenado. • De los procedimientos operativos en el llenado de botellas. • Estados y cambios que se producen durante el llenado. • Características de los insumos utilizados. • Secuencia en la detención de la máquina de llenado. • Procedimientos en toma de muestras y rotulación. • En la identificación de los principales problemas en la operación de equipo e llenado. • En el armado y desarmado de los componentes del equipo de llenado. • Regulación de equipos de llenado (válvulas, bombas, etc.). • Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para el llenado. • 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. • Principales equipos de llenado. • Limpieza y sanitización de procesos. • Procedimientos de mantención de rutinas operativas. • Procedimientos y usos de CO2. • Manejo de gases para inertizar. 	<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. • Preparar equipos para la limpieza, esto puede incluir desarmar partes del equipo y remover residuos manualmente. • Confirmar condición y uso de equipos • 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 operatividad de maquinas de llenado como: identificar puntos críticos de control (presión de aire, gas, vacío, temperaturas, volumen de llenado etc.). • Preparar productos, soluciones o mezclas (Ej.: soda, ác. 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. • Confirmar productos o servicios complementarios tales como: requerimientos de gas, presión de aire, equipos de vacío. • Poner a punto equipos de llenado. • Tomar acciones correctivas cuando corresponda. • Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolectar y tratar residuos e impurezas. • Realizar reportes.