

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

Operar máquina tapadora de botellas en display	Código: SVSE- 036	Vigencia: Dic. 2008
---	--------------------------	----------------------------

Actividades Clave			
1. Preparar equipo	2. Operar máquina tapadora	3. Concluir las operaciones de tapado	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 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 tapado y codificado si corresponde 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 Sacar de la máquina las tapas 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 Regular la máquina de acuerdo a las instrucciones, manual del fabricante y procedimientos de la viña.	2.4 Tomar muestras (envases llenos y tapados) 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 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 en 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 tapadora	3. Concluir las operaciones de tapado	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. • Dispone oportuna y responsablemente de las herramientas, insumos y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente como tapas, lubricantes, balones de nitrógeno, diluyentes, agua, etc. • Optimiza su trabajo anticipándose oportunamente a conocer el estado de las zonas por donde va a trabajar, ubicación de las máquinas, codificadoras, suministro de insumos etc. • Revisa minuciosamente los componentes del equipo tapador, codificador de tapas, retardador de botellas, cintas transportadoras, etc.). • Higieniza y sanitiza externa e internamente en forma completa y responsablemente los componentes del equipo (ej: circuitos de llenado de tapas, codificadoras, filtros, inyectores, pistones, bombas, etc.). • Controla inicialmente que la presión de trabajo (aire comprimido) este en los parámetros estipulados para el tapado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Revisa periódicamente la condición y calidad de las tapas. • Carga oportuna, prudente y responsablemente con tapas los circuitos de tapado. Pone en marcha oportuna y responsablemente el equipo. • Enciende correcta y oportunamente el equipo. • Verifica constante y periódicamente la presión de aire del tapado. • Mira constante y atentamente la posición de la tapa, retirando las botellas mal tapados de la línea. • Monitorea constantemente el funcionamiento de la máquina. (sistema de lubricación, presión de tapado, altura de llenado, cámara húmeda del corcho, etc.) • Toma y/o rotula muestras oportuna y constantemente. • Controla oportuna y constantemente el suministro de insumos a la maquina (botellas, corchos, tapas, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Vacía completamente el dispositivo de tapas. • Detiene responsable y completamente el equipo una vez completado un ciclo completo. • Limpia prolija y responsablemente los componentes de los equipos, almacén de tapas, etc. • Lava prolija y responsablemente el interior y exterior de la máquina. • Revisa los componentes del equipo de tapado, limpiando y eliminando cualquier impureza que pudiese quedar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora oportunamente la información. • Completa los registros ordenadamente. • Registra ordenadamente los defectos de las válvulas (posición y tipo de defecto). • Mantiene ordenadamente registros como detenciones, etc.

<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. • Usa responsable y debidamente sus elementos de seguridad (guantes, zapatos de seguridad, protectores auditivos, buzo, etc.) en todo momento. • Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de los equipos. • Prepara y acondiciona diaria y responsablemente los componentes de los equipos o tapadoras, equipos codificadores, inyectores de tinta, etc. • Controla que todas las alarmas y elementos de seguridad del equipo estén operativos. • Revisa oportunamente el suministro de Nitrógeno. • Comprueba responsablemente que el "contador" se encuentre en cero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detiene instantánea y responsablemente la maquinaria si se presenta algún problema (ej: trabamiento de alguna botella) • Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (bombas, filtros, válvulas, etc.) reponiendo oportunamente alguno si es necesario. • Monitorea que la limpieza sea ordenada y minuciosa. • Comunica oportunamente las anomalías que pueda detectar durante el tapado de botellas.(ej presión de trabajo, temperatura de trabajo etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar. • Desconecta cuidadosamente el suministro de aire. • Trabaja en un ambiente siempre limpio, ordenado y seguro. • Desarma responsable y totalmente los componentes de los equipos.(Válvulas, filtros, pistones, etc.). • Cierra completamente las válvulas. • Lava eficiente y regularmente los componentes de los equipos utilizados ya sea soluciones sanitizantes, agua caliente y fría. • Guarda oportuna y responsablemente los componentes de los equipos. • Trata responsablemente los envases defectuosos. 	<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 tapado o taponado. • Componentes del equipo de tapado. • De los procedimientos operativos en el tapado de botellas. • Estados y cambios que se producen durante el tapado. • Características de los insumos utilizados. • Secuencia en la detención de la máquina de tapado. • Procedimientos en toma de muestras y rotulación. • En la identificación de los principales problemas en la operación de equipo de tapado o encorchado. • En el armado y desarmado de los componentes del equipo de tapado o encorchado. • Regulación de equipos de tapado (válvulas, bombas, etc.). • Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para el tapado o encorchado. • 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 eliminación de residuos e impurezas. • Principales equipos de tapado. • Limpieza y sanitización de procesos. • Procedimientos de mantención de rutinas operativas. • Procedimientos y usos de CO2 y N2. • Distintos tipos de lubricates. • Tratamiento y Manejo de corchos o tapas 	<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. • 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 tapado como: identificar puntos críticos de control (presión de aire, gas, vacío, temperaturas, volumen de llenado, cámaras humedad, 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 tapado. • Tomar acciones correctivas cuando corresponda. • Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolectar y eliminar residuos e impurezas. • Detener equipos en situaciones de emergencia. • Realizar reportes.