

Norma de
Competencia

**Operario de
Bodega**

Sector Vitivinícola



Corporación Vitivinícola Argentina



Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines



DATOS GENERALES DE LA OCUPACION	
OPERARIO DE BODEGA	
ÁREA DE COMPETENCIA	AGROINDUSTRIA
SUB-ÁREA DE COMPETENCIA	VITIVINICULTURA.
ÁREAS OCUPACIONALES	ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA ELABORACIÓN DE VINOS, MOSTO, JUGO DE UVA: BODEGAS
NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> • Ley 14878 general de vinos. Instituto Nacional de Vitivinicultura. Derogación de las leyes 12372 y 14799. Decreto de promulgación 14872/59 b.o. 25/11/59. • Ley 25163. Normas generales para la designación y presentación de vinos y bebidas espirituosas de origen vínico de la Argentina. Indicación de procedencia geográfica. Denominación de origen controlada. Protección de las ip, ig y doc. alcances y obligaciones. Derechos. Autoridad de aplicación. Consejo nacional para la designación del origen de los vinos y bebidas espirituosas de naturaleza vínica. infracciones y sanciones. disposiciones complementarias.- • Ley 20744 Ley de contrato de trabajo. • Ley 24013 Ley de Empleo. • Ley 24.557 de Riesgos del Trabajo ART. 	
ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL	
El operario de bodega tendrá a su cargo la asistencia en las tareas de vinificación y guarda de vinos y mostos, manteniendo asepsia en todo el circuito, como así también el mantenimiento operativo y acondicionamiento de maquinarias, equipos, elementos y espacios de trabajo.	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
Trabaja bajo la supervisión de propietarios de la bodega / responsable técnico / capataz de bodega según el tipo del establecimiento.	
COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA	
A determinar por los actores	

ORGANIZACION DEL TRABAJO

- Asistir en la recepción, molienda, prensado de uva y orujos, realizando registro de datos en el CIU.
- Mantener la asepsia en todo el circuito de vinificación y guarda de vinos y mostos: lagar, piletas y espacios de trabajo.
- Utilizar la indumentaria de protección adecuada según tarea a realizar en la jornada.
- Preparar, acondicionar y mantener operativos maquinarias y equipos.
- Controlar periódicamente temperatura de las piletas, según indicaciones.
- Trasegar mostos y vinos según plan de trabajo.
- Extraer muestras de uva, mostos y vino para análisis en laboratorio, según indicaciones de superiores.
- Aplicar insumos enológicos en lagares o piletas según orden de trabajo.

MAPA FUNCIONAL	Operario de Bodega
Propósito clave: Asistir el proceso de vinificación según procedimientos establecidos aplicando criterios de calidad y de seguridad en personas, equipos y medio ambiente de trabajo.	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
1. Asistir en las tareas de vinificación y guarda de los vinos considerando criterios de asepsia, seguridad laboral y ambiental.	<p>1.1 Asistir en la recepción, molienda, prensado de uva y orujos considerando la preservación de la calidad del proceso.</p> <p>1.2 Operar, controlar y corregir el proceso de fermentación según parámetros establecidos por la empresa y aplicando criterios de seguridad laboral.</p> <p>1.3 Trasegar mostos y vinos asegurando calidad y volumen, según parámetros establecidos por la empresa.</p>
2. Mantener operativos y acondicionados maquinarias, equipos, elementos y espacios de trabajo.	2.1 Mantener operativos y acondicionados maquinarias, equipos, elementos y espacios de trabajo preservando la asepsia y la vida útil.

Rol Ocupacional: OPERARIO DE BODEGA		
Título de la unidad de competencia: 1. Asistir en las tareas de vinificación y guarda de los vinos considerando criterios de asepsia, seguridad laboral ambiental.		
Título del elemento de competencia: 1.1 Asistir en la recepción, molienda, prensado de uva y orujos considerando la preservación de la calidad del proceso integral.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Verificar los volúmenes de uvas recepcionadas estableciendo el peso bruto y el volumen neto de los mismos. • Extraer las muestras para análisis y racimos aplicando criterios cuantitativos y cualitativos en la selección de las materias primas • Manipular el equipamiento considerando las indicaciones recibidas aplicando criterios de seguridad laboral y preservación de los equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se presenta a la actividad haciendo uso del uniforme y los elementos de seguridad: botas de goma, guantes • Se recepciona la uva guiando y observando al camión en posición sobre la báscula durante su ingreso al establecimiento. • Se guía y se observa al camión en posición sobre la báscula, una vez descargado, verificando que el chofer esté fuera de la báscula • Se extraen muestras de uvas del camión, entregándolas al laboratorio para su análisis. • Se confecciona el CIU estableciendo volúmenes netos obtenidos por diferencia tara menos el peso bruto. • Se selecciona los racimos que ingresan a la molienda retirando de la cinta transportadora o del lagar los elementos no deseados. • Se verifica el buen funcionamiento de la despalilladora, para evitar roturas de granos. • Se examina escobajos verificando solamente la presencia del pincel y la integridad de los granos despalillados. En caso de desvíos, se ajusta la despalilladora. • Se traslada la uva a la prensa evitando contaminaciones del producto. • Se maneja la prensa, ajustando la presión sobre la materia prima según indicación de superiores evitando accidentes personales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vale-Ticket de pesada completo con datos del camión, conductor y peso bruto. • Muestra extraída e identificada entregada a Laboratorio. • C.I.U.-certificado de ingreso de uva- (cuadruplicado), completado con tara, peso neto, viñedo de origen, variedad de uva, patente de camión y nombre conductor, firmado por el enólogo. • Mosto de prensa en pileta. • Piel y pepitas (orujo) retirados de la prensa. • Elementos no deseados en recipientes de residuos (insectos, hojas, barro, ramas, piedras, racimos en mal estado).

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de órdenes de producción, lectura de informes. • Nociones básicas de matemáticas aplicadas a pesos y medidas. Criterios cuantitativos de selección. • Maquinarias y equipos: Tipos. Formas de manipulación. Puesta en marcha. • Aplicación de criterios de selección y descarte de materias primas (racimos en mal estado, hojas, ramas, insectos, barro, etc.). • Elementos de protección personal. • Aplicación de criterios de calidad, seguridad laboral a lo largo del proceso de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rangos de ajuste de despalilladora. • Catálogo de maquinarias. • Prensas hidráulicas y mecánicas. Características, diferencias en la operatoria. Riesgos asociados a la manipulación.
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Bodegas • Destilerías de alcoholes. 	
Guías de evaluación	
<ul style="list-style-type: none"> • Describir operaciones de recepción de uva y documentación asociada. • Indicar criterios de selección de racimos. • Explique objeto de despalilladora y prensa., preparación y ajustes. • Enumere elementos de protección personal en la fase de entrada de uva. 	

Rol Ocupacional: OPERARIO DE BODEGA		
Título de la unidad de competencia: 1. Asistir en las tareas de vinificación y guarda de los vinos considerando criterios de asepsia, seguridad laboral ambiental.		
Título del elemento de competencia: 1.2 Efectuar tareas operativas, de control y corrección durante el proceso de fermentación aplicando sistemas de medición y aplicando criterios de seguridad laboral y ambiental.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar insumos enológicos considerando las dosificaciones indicadas por su superior, evitando accidentes personales y ambientales. • Tomar la temperatura durante la fermentación, manteniéndola en rangos establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza los elementos de protección personal (botas de goma, guantes) aplicando criterios de seguridad en la manipulación de insumos y elementos a lo largo del proceso de trabajo. • Se vuelcan insumos enológicos en el lagar o en la pileta agregando las dosis indicadas, tomando precauciones precautorias (gases tóxicos) al momento de la aplicación. • Se realiza medición de temperatura y densidad considerando las frecuencias predeterminadas y utilizando de instrumentos de medición adecuados. • Se cumplimenta los partes respetando las frecuencias establecidas informando al superior a cargo las rutinas y anomalías detectadas. • Se activa los equipos de refrigeración en caso de desvíos de rangos de temperatura establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insumos dosificados según indicaciones recibidas. • Actividades cumplimentadas conforme orden de trabajo recepcionada. • Planilla de control de piletas cumplimentada en forma legible y conforme procedimientos establecidos.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial	
<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación y registro de partes. • Medición de temperatura y densidad: Tipos de instrumentos. Técnicas asociadas. • Principales insumos enológicos: tipos, riesgos. • Gases tóxicos. Tipos. Efectos sobre las personas. Detección de fugas y presencia en el ambiente de gases tóxicos. • Elementos de protección personal. • Aplicación de criterios de calidad, seguridad laboral y ambiental a lo largo del proceso de trabajo. 		

Campo de aplicación
<ul style="list-style-type: none">• Bodegas.• Destilerías de alcoholes.
Guías de evaluación
<ul style="list-style-type: none">• Identificar instrumentos de medición mediante láminas, folletos o catálogos. Uso, aplicación y manipulación.• Enumerar gases tóxicos que libera la fermentación de mayores riesgos para los operarios, efectos, consecuencias y prevenciones.• Enumere elementos de protección personal en la fase de fermentación.• Identificar campos de una planilla de control de pileta.

Rol Ocupacional: OPERARIO DE BODEGA.		
Título de la unidad de competencia: 1. Asistir en las tareas de vinificación y guarda de los vinos considerando criterios de asepsia, seguridad laboral ambiental.		
Elemento de Competencia: 1.3. Trasegar mostos y vinos, durante y después del proceso de vinificación asegurando calidad y volumen.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> Armar la bomba, ajustándola para el transporte de la molienda hacia la pileta, remontaje y trasiego; según indicación de superiores, evitando contaminaciones y pérdidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Se coloca las mangueras en origen y destino, verificando ajustes. Se ensamblan componentes, asegurando hermeticidad en el circuito. Se comprueba el funcionamiento de la bomba, regulándola según indicaciones y aplicando controles visuales y auditivos. Se verifica ajuste de clapés evitando derrames. Se verifica limpieza de la pileta destino evitando contaminaciones. Se cumplimenta el parte de movimientos especificando la tarea realizada (remontaje, trasiego, cortes) y volúmenes involucrados, e informando anomalías sucedidas a los superiores. Se utiliza los elementos de protección personal (botas de goma, guantes) aplicando criterios de seguridad en la manipulación del equipo de trasiego. 	<ul style="list-style-type: none"> Molienda depositada en la pileta de fermentación. Mostos y vinos en piletas destino bajo condiciones de hermeticidad. Ausencia de derrames. Parte de movimientos cumplimentado cada vez que se efectúa un trasiego.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial	
<ul style="list-style-type: none"> Lectoescritura comprensiva aplicada a la cumplimentación de partes y a la lectura de símbolos y consignas. Técnicas de ensamblaje de los componentes del equipo de trasiego. Prácticas de ajustes de mangueras, bridas y conectores de mangueras. Elementos de protección personal. Aplicación de criterios de seguridad laboral y ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> Bombas disponibles: tipos sistemas operatorios. Nomenclatura de recipientes vánicos. 	

Campo de aplicación
<ul style="list-style-type: none">• Bodegas.• Destilerías de alcoholes.
Guías de evaluación
<ul style="list-style-type: none">• Reconocer mediante láminas, fotografías, folletos tipos de clapés y funcionalidad.• Confeccionar campos de un parte de movimiento.• Describir un equipo de trasiego.

Rol Ocupacional: OPERARIO DE BODEGA.

Título de la unidad de competencia: 2. Mantener operativos y acondicionados maquinarias, equipos, elementos y espacios de trabajo preservando la asepsia y previniendo contaminaciones en el proceso integral.

Título del elemento de competencia: 2.1 Mantener y acondicionar maquinarias, equipos, recipientes y espacio de trabajo preservando su vida útil y estado de conservación.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Realizar limpieza superficial y profunda de los componentes de la molienda y prensado, manteniendo la asepsia del circuito.• Preparar recipientes vínicos para molienda y trasiegos preservando la limpieza los mismos y hermetismo del cierre.• Mantener acondicionados las piletas y los espacios de trabajo considerando la limpieza los mismos y la preservación de las zonas de libre circulación.	<ul style="list-style-type: none">• Se utiliza el uniforme o equipos de seguridad requerido por la tarea.• Se lava los componentes del circuito de manera superficial con agua considerando la frecuencia indicada.• Se limpia con productos químicos los componentes de circuito al final de la jornada, asegurando asepsia.• Se tira la puerta verificando vacío, retirando residuos sólidos para prensa y evitando accidentes.• Se limpia con agua y productos químicos el interior de la pileta aplicando criterios de dosificación de los productos y de seguridad en su manipulación, asegurando asepsia.• Se sellan y ajustan puertas y clapés, evitando fugas.• Se repara revestimiento interior de las piletas comprobando su hermeticidad.• Se mantiene la limpieza en zona de tránsito de bodega, pasillos y espacios libres, evitando contaminación y accidentes personales.	<ul style="list-style-type: none">• Insumos aplicados al proceso en las dosis indicadas (parte de insumos).• Piletas, espacios y componentes de molienda y prensa limpios.• Puertas, paredes y clapés sellados herméticamente.• Contenidos sólidos destinados a desborre y prensa, (parte de desborre y de descube).• DDJJ porcentaje de borras.• Puerta tirada.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de saneamiento, limpieza y asepsia aplicados a máquinas, equipos y elementos de trabajo. Técnicas asociadas. • Elementos de protección personal. • Aplicación de criterios de calidad y seguridad laboral /ambiental. • Lectoescritura comprensiva aplicada a la cumplimentación de partes y a la lectura de símbolos y consignas. • Nociones de matemática: Sistemas de medición aplicados a la dosificación de productos. • Tipos de revestimiento: usos y aplicaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de descube y desborre.
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Bodegas • Destilerías de alcoholes. 	
Guías de evaluación	
<ul style="list-style-type: none"> • Describa proceso de sellado y tirado de puertas. • Establezca diferencia entre limpieza profunda y limpieza superficial de los componentes del circuito de vinificación. Insumos y dosificación. • Describir técnicas de reparación de piletas. Insumos. 	