

# Capacitación Vitivinícola Ltda.

CORPORACION CHILENA DEL VINO

## Sanidad e Higiene para Operarios de Bodegas Elaboradoras de Vino

En la actualidad Chile como país productor de vino, se ve constantemente sometido a renovaciones económicas, tecnológicas y de infraestructura, producto del despegue de las exportaciones, gracias a los tratados de libre comercio suscritos.

El arribo de productos chilenos a los mercados internacionales implica un mejoramiento sustantivo en todas las áreas de la industria de alimentos, y en ese sentido, la higiene y los procesos sanitarios al interior de la industria vinícola, son un factor clave decisivo a la hora de competir en los mercados a los cuales se exporta, sin embargo, la falta de higiene puede entrañar la alteración de los componentes del vino a consecuencia de un desarrollo microbiano, una mala evolución organoléptica debido al contacto con superficies contaminadas, o un enriquecimiento no deseado con sustancias exógenas (metales, etc.).

**Dirigido a:** Jefes de bodega, encargados de bodegas, analistas de laboratorio, técnicos, personal de mandos medios y operarios que se desempeñan en bodegas de vinos que realicen trabajos de vinificación y participen en el proceso productivo de embotellación

**Requisitos:** Ser mayor de 18 años, saber leer y escribir, realizar labores relacionadas al área vinícola, poseer conocimientos básicos del manejo y proceso que ocurren al interior de una bodega vinificadora (procesos de elaboración, manejo de producto terminado).

**Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado bajo la Nch 2728 por AENOR Chile.**

### Objetivos

Al término de la actividad de capacitación, los participantes estarán en condiciones de aplicar exitosamente los fundamentos y conceptos básicos de las labores relacionados con las prácticas de higiene en la producción de vinos.

### Contenidos

#### Unidad 1:

- Naturaleza de la superficie.
- Naturaleza del material y la preparación de su superficie.
- Naturaleza de las suciedades.

#### Unidad 2:

- Calidad del agua.
- Composición del agua.
- Las etapas de limpieza.
- Agentes de limpieza y sus modos de acción.

### Unidad 3:

- Definiciones.
- Principios de desinfección.
- Mecanismos o formas de desinfección

### Unidad 5:

- Elección de productos según las superficies o soportes.
- Elección de productos según tipos de suciedad.
- Elección de productos según microorganismos.
- Resumen de las técnicas de uso.

### Unidad 7:

- Bodegas.
- Los equipos.
- Higiene del material vinario.

### Unidad 4:

- Comportamiento de los materiales ante la corrosión.
- Incompatibilidades más usuales

### Unidad 6:

- Eficacia de los productos de limpieza y desinfección.
- Eficacia de los procedimientos.

### Unidad 8:

- Estabilización microbiológica de los vinos.
- Higiene en la cadena de embotellado

## Información General

Nombre	Sanidad e Higiene para Operarios de Bodegas Elaboradoras de Vino
Duración	8 Horas
Código	12-37-7806-37
Otec	Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado según NCh 2728 Rut: 76.611.230-7
Fecha de Inicio	A convenir
Fecha de Terminó	A convenir
Horario	A convenir
Valor	De acuerdo a la cantidad de participantes
Cantidad Mínima de Participantes	20
Lugar	A convenir
Incluye	Entrega de un certificado que acredita la participación de cada alumno en el taller, materiales para la realización de las actividades prácticas y teóricas.

## **Infórmese Sobre la Nueva Franquicia Tributaria**

---

Considerando la importancia de la inversión en capital humano en tiempos de crisis, y como una herramienta de ayuda para las empresas, el Gobierno de Chile ha dispuesto la devolución de los gastos de capacitación a través de los Pagos Provisionales Mensuales (PPM). De esta manera, las empresas usuarias de la Franquicia Tributaria de Capacitación ahora pueden descontar mensualmente su inversión, efectuando tal deducción contra sus PPM.

### **Tramite SENCE**

---

El tramite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante realizando 24 hrs. Como plazo máximo previo al inicio del curso, para consultas dirigirse a la página [www.sence.cl](http://www.sence.cl). La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

### **Mayores Informaciones**



**Nibaldo Espinoza E.**  
**Representante Comercial**  
**Capacitación Vitivinícola Ltda.**  
**Fono: (56-02) 8362317**  
**E – mail: [capacitacion@ccv.cl](mailto:capacitacion@ccv.cl)**  
**[www.ccv.cl](http://www.ccv.cl)**