

Capacitación Vitivinícola Ltda.

CORPORACION CHILENA DEL VINO

Vinificación y Trabajo Seguro en Vendimia

El sector vitivinícola chileno esta inserto dentro de un escenario de alta competitividad mundial, donde la calidad del producto y las buenas prácticas laborales juegan un rol fundamental.

La capacitación del capital humano en los procesos de vendimia resulta de gran valor para alcanzar estos objetivos.

Dado estos requerimientos la Corporación Chilena del Vino presenta el curso Vinificación y Trabajo Seguro en Vendimia.

Dirigido a: Agricultores o trabajadores agrícolas que deseen capacitarse a través del subsidio franquicia tributaria para capacitación laboral.

Requisitos: Saber leer y escribir, tener alguna relación con las labores de cosecha, bien sean de su propiedad o que trabajen en ellas, si bien el curso es básico, permitirá elevar el nivel de conocimiento de los participantes en este tema, que será complementado en gran manera con trabajo práctico.

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

Objetivos

Lograr que el alumno conozca y comprenda las labores que se realizan dentro de una bodega durante el período de vendimia y así mejorar su desempeño laboral.

Lograr que el participante conozca las medidas y normas sobre prevención de riesgos laborales.

Contenidos

Unidad 1: Vitivinicultura en Chile y capital humano

- Importancia de la vitivinicultura para el país.
- Importancia del capital humano en una empresa.

Unidad 2: Higienización en la bodega

- Higienización y Sanitización
- Productos de limpieza
- Procesos de limpieza de la bodega
- Importancia de un ambiente limpio en una industria de alimentos y el entorno laboral.
- Seguridad en el proceso

Unidad 3: Recepción de uva

- Recepción de uva Romana
- Pozo de recepción
- Maquinaria
- Selección de uvas
- Intercambiadores de temperatura
- Controles de laboratorio en recepción.
- Adición de productos.
- Seguridad

Unidad 5: Vinificación variedades tintas

- Maceración prefermentativa
- Correcciones pre - fermentación
- Inoculación de levaduras
- Vinificación
 - Remontajes, tipos y objetivos.
 - Control de temperaturas
- Maceración post - fermentativa
- Descube
- Prensado
- Fermentación maloláctica
- Cuidados del vino
- Seguridad en el proceso

Unidad 7: Vinificación variedades tintas

- Objetivos e importancia de la prevención de riesgos
- Reconocimiento de acto y condición insegura
- Plagas y enfermedades, control de erosión y preservación de medioambiente

Unidad 4: Vinificación variedades blancas

- Maceración pre - fermentativa.
- Prensas
- Decantación
- Manejo de borras y filtro de vacío
- Correcciones pre - fermentación
- Inoculación de levaduras
- Vinificación
- Manejo de borras finas
- Cuidados del vino
- Seguridad en el proceso

Unidad 6: Producción limpia

- Objetivos e Importancia.
- Rol del trabajador y la empresa
- Ahorro energético y del recurso agua
- Control de residuos líquidos y sólidos
- Conocimiento de las normativas de la empresa

Información General

Nombre	Vinificación y Trabajo Seguro en Vendimia
Duración	8 Horas
Código	12-37-7980-37
Otec	Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado según NCh 2728 Rut: 76.611.230-7
Fecha de Inicio	A convenir
Fecha de Terminación	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. 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
www.ccv.cl