

Capacitación Vitivinícola Ltda.

CORPORACION CHILENA DEL VINO

Curso de Auditoria en Producción Limpia, en el Proceso de Obtención de Vino

El APL se encuentra orientado a productores de uva vinífera, bodegas elaboradoras de vino a granel y viñas, principalmente pequeñas y medianas empresas del sector.

Las metas y acciones comprometidas a cumplir en el acuerdo, relacionadas con el proceso de obtención de vino, entre las cuales es posible mencionar: reducción, minimización y reciclaje de la cantidad y toxicidad de emisiones y residuos generados en las bodegas, con el objeto de disminuir los impactos negativos sobre el medioambiente y la salud de los trabajadores. Se incorporan medidas para el tratamiento de RILES asegurando el cumplimiento de la normativa vigente y se estimula la adopción de buenas prácticas que implican una mejor gestión de los recursos y disminución en los impactos ambientales.

Dirigido a: Autoridades, profesionales y técnicos del sector público o privado (servicios, empresas, universidades, institutos, etc.) que participen en la toma de decisión, formación y capacitación relacionadas al área de gestión ambiental.

Personal de empresas o instituciones privadas que se desempeñen en el ámbito de la producción limpia y la industria vitivinícola.

Personal de empresas e instituciones privadas o públicas cuyo interés sea el tratamiento de residuos generados por la actividad vitivinícola.

Profesionales y técnicos que presten asesorías relacionadas con la elaboración e implementación de proyectos de producción limpia.

Requisitos: **Responsabilidad:** Debido a que este curso posee una metodología de aprendizaje a distancia es necesario que las personas sean responsables en el desarrollo de las diversas actividades, como también de estar informados sobre el desarrollo de estas.

- **Proactivos:** El curso permite la opción al alumno de proponer temas de discusión e intercambiar ideas con profesores, tutores y otros alumnos. Debido a esto, se hace necesario que los alumnos sean activos en proponer inquietudes, preferencias, dudas y sugerencias con el objetivo de darles solución.

- **Dominio del computador a nivel usuario y conocimiento de acceso a Internet.**

- **Comunicación:** Los alumnos deben poseer facilidad en comunicación principalmente escrita para poder desarrollar de manera fluida el proceso de comunicación con profesores, tutores y otros alumnos.

- **Competencias profesionales:** El alumno debe conocer las actividades relacionadas con la producción limpia desarrolladas en la industria vitivinícola.

El alumno debe poseer una base teórica relativa a los procesos vitícolas básicos.

- **Requisitos de equipamiento del participante:** Para conectarse al curso es necesario que el participante cuente con un computador con al menos la siguiente configuración: Procesador Pentium III 450 Mhz o superior equivalente. Memoria RAM 128 MB. Requiere de un navegador (Browser) que permita ver páginas web y conectarse a Internet. Además del plugin flash, el cual puede descargarse gratuitamente desde www.macromedia.com. Se recomienda que tenga instalado al menos: Windows 2000 y utilice como browser Internet Explorer 6.0 o Firefox 1.5

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

Objetivos

Conocer e identificar los principios, metas y acciones establecidas en el Acuerdo de Producción Limpia para la Industria Vitivinícola, asociadas a los procesos de obtención de vino, con el objeto de desarrollar una auditoría de cumplimiento.

Contenidos

Unidad 1:

- Tiene como objetivo identificar los conceptos básicos de Producción Limpia

Unidad 3:

- Tiene como objetivo identificar la normativa relacionada al Acuerdo de Producción Limpia, para el sector vitivinícola.

Unidad 5:

- Tiene como objetivo identificar las metas y acciones destinadas en la producción de vino.

Unidad 2:

- Tiene como objetivo identificar los conceptos de Producción Limpia relacionados al sector vitivinícola.

Unidad 4:

- Tiene como objetivo identificar y aplicar los conceptos básicos para llevar cabo una auditoría de producción limpia en el sector vitivinícola.

Información General

| | |
|----------------------------------|--|
| Nombre | Curso de Auditoria en Producción Limpia, en el Proceso de Obtención de Vino |
| Duración | 102 Horas |
| Código | 12-37-8227-65 |
| 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 practicas 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