

Capacitación Vitivinícola Ltda.

CORPORACION CHILENA DEL VINO

Sanidad e Higiene en la Industria Vitivinícola

Chile se ha convertido en uno de los países productor de vino más importante del hemisferio sur, esto implica que constantemente se encuentre sometido a renovaciones económicas, tecnológicas y de infraestructura, producto del despegue de las exportaciones, gracias a los tratados de libre comercio suscritos.

El envío 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.)

La higiene y sanidad laboral son partes integrantes de las condiciones de trabajo y de ahí se deduce la preocupación por el control higiénico de los alimentos destinados al consumo humano. Su regulación a través de la empresa y la aplicación por todos los estamentos de la misma hace necesario su conocimiento generalizado.

Por lo tanto, toda persona relacionada con el sector de la alimentación, y especialmente a aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos, en cualquier fase de su producción y elaboración, debe tener los conocimientos y competencias necesarias para desarrollar actividades que eviten y/o minimicen los riesgos de contaminación, los cuales están presentes a través de varios vectores, en los que se incluyen el mismo personal y el entorno en el que se realizan las faenas de elaboración, producción, almacenaje y distribución de los productos.

El presente curso entrega las bases fundamentales para que el participante adquiera y aplique los conocimientos que permitan obtener alimentos seguros para el consumo humano.

Dirigido a: Supervisores de producción, personal de bodega de vinificación y aquellas personas relacionadas con los procesos productivos de elaboración de vinos.

Requisitos: Saber leer y escribir.

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

Objetivos

Conocer los conceptos y la importancia de mantener la sanidad e higiene en el proceso de producción del vino.

Contenidos

Unidad 1: Principios Fundamentales de Microbiología

- Conocer y aplicar los conceptos de salud y enfermedad.
- Conocer y aplicar conceptos generales de microorganismos y su interacción con los alimentos (M.O. patógenos y beneficiosos)
- Conocer, comprender y aplicar las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
- Conocer y aplicar las causas de contaminación de los alimentos

Unidad 3: Manejar el saneamiento en la industria

- Conocer y aplicar los conceptos generales de saneamiento industrial.
- Conocer, identificar y aplicar los vectores de contaminación presentes en las diferentes etapas del proceso.

Unidad 5: Higiene y Manipulación del Producto en las diferentes etapas

- Conocer, identificar, diferenciar y aplicar las medidas higiénicas consideradas en las diferentes fases del proceso productivo.

Unidad 7: Hábitos Higiénicos Personales para el desempeño del trabajo

- Conocer, identificar y aplicar practicas correctas de higiene personal y prácticas prohibidas al interior de una planta de alimentos

Unidad 2: Manipulación y Control de la Higiene en el Proceso Productivo.

- Conocer, identificar y aplicar los conceptos de suciedad, contaminación y transmisión de patógenos desde las superficies al producto.
- Conocer, identificar y aplicar conceptos de microorganismos deteriorativos de alimentos.
- Conocer, identificar y aplicar normas de higiene de los manipuladores, equipos y utensilios

Unidad 4: Técnicas de Limpieza y Sanitización en la Industria

- Conocer, identificar, diferenciar y aplicar los conceptos de Limpieza y Sanitización.
- Conocer y aplicar tipos de limpieza, su frecuencia de uso de acuerdo al tipo de suciedad.

Unidad 6: Naturaleza de las suciedades y superficies y elección de agentes de limpieza y desinfección

- Conocer, identificar, diferenciar y aplicar los distintos tipos de superficies y suciedades y de acuerdo a ello elegir el producto o agente de limpieza a utilizar.

Información General

Nombre	Sanidad e Higiene en el Industria Vitivinícola
Duración	40 Horas
Código	12-37-8215-50
Otec	Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado según NCh 2728 Rut: 76.611.230-7
Fecha de Inicio	A convenir
Fecha de Termino	A convenir
Horario	A convenir
Valor	De acuerdo a la cantidad de participantes
Cantidad Minima 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