

Capacitación Vitivinícola Ltda.

CORPORACION CHILENA DEL VINO

Manejo de Factores que afectan la Cosecha

El curso se fundamenta, en la necesidad que presentan diversas viñas para que sus trabajadores tengan conocimientos técnicos que le permitan entender y manejar correctamente los factores que influyen en la calidad de la materia prima para la elaboración de vinos y, el adecuado uso de recursos para evitar errores durante la cosecha.

Dirigido a: Profesionales y técnicos del área agrícola

Requisitos: Ninguno

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

Objetivos

1. Reconocer el funcionamiento de los diferentes factores o parámetros que afectan la cosecha
2. Presentar técnicas que optimizan el uso de recursos (de personal, económicos y técnicos)
3. Planificar equipos de trabajo eficiente y efectivos.
4. Reconocer los costos de operación y las opciones para aumentar la rentabilidad en el proceso de cosecha

Contenidos

Unidad 1: Factores que afectan la cosecha

- Compuestos de calidad de la uva
- Acumulación de azúcares
- Ácidos orgánicos
- Evolución de azúcares y ácidos en la maduración
- Maduración tecnológica de uva

Unidad 2: Compuestos relacionados con la calidad de la uva a la cosecha

- Metabolismo secundario, significancia.
- Compuestos fenólicos clasificación e importancia en la calidad.
- Compuestos aromáticos.
- Evolución de los compuestos fenólicos en la maduración.
- Concepto de madurez fenólica y equilibrio con evolución aromática y madurez tecnológica.

Unidad 3: Determinación de fecha de cosecha

- Objetivos de cosecha y vinificación
- Análisis de laboratorio
- Degustación de bayas
- Determinación de cuarteles

Unidad 4: Logística en cosecha.

- Determinación y cálculo de personal y maquinaria.
- Uso de maquinaria existente, prevención de incidentes.
- Determinación y cálculo de implementos e insumos previos a la cosecha.
- Logística de cosecha.

Información General

Nombre	Manejo de Factores que Afectan la Cosecha
Duración	8 Horas
Código	12-37-7980-38
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.

Trámite SENCE

El trámite 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