

Vinificación y trabajo seguro

Lugar a confirmar, fecha a confirmar

En los últimos años el sector vitivinícola se ha visto cada vez más exigido y presionado con las Buenas Prácticas, la Producción Limpia y el Trabajo Seguro, esto, como una herramienta fundamental de cuidado al medio ambiente y las personas, o sea, seguridad de los trabajadores y obtención de alimentos inocuos para el consumidor.

Para ello, en la búsqueda por mantener y aumentar las competencias de sus trabajadores, nos ha solicitado realizar una actividad que refuerce las labores que cada uno de ellos debe realizar en la bodega y, la forma correcta y procedimientos adecuados para llevarlas a cabo

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

Contenidos

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 4: Vinificación variedades tintas

- 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

Unidad 5: Vinificación variedades tintas

- Maceración pre-fermentativa
- 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 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

Unidad 7: Prevención de riesgos

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

Información General

Nombre	Vendimia y Vinificación
Duración	16 horas
Código	12 – 37 – 7806 – 39
Otec	Capacitación Vitivinícola Ltda. certificado según Nch 2728, RUT: 76.611.230 - 7
Fecha de inicio	A acordar
Fecha de Termino	A acordar
Horario	A acordar
Valor	\$ 80.000 x persona
Lugar	A acordar
Incluye	Servicio de cafetería y colación, entrega de un certificado que acredita la participación de cada alumno en el taller. Materiales para la realización de las actividades prácticas y teóricas.

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

Juan Eduardo González
Representante Comercial
Fono: 217-08-12
E – mail: otec@ccv.cl
www.ccv.cl