

## Detección temprana de defectos y alteraciones en el vino

1

### ***¿Necesita garantizar la calidad enológica y sensorial de su vino en fase de elaboración?***

El conocimiento sobre el producto que el personal de producción maneja en bodega, es imprescindible para evitar, detectar o paliar posibles riesgos que mermen la calidad del vino.

En este curso conocerá las normas básicas que tiene que seguir el personal de bodega para identificar los riesgos potenciales, defectos y alteraciones que se pueden presentar en el vino.

#### **OBJETIVOS:**

- Adquirir los conocimientos y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo unas correctas técnicas de higiene alimentaria
- Conocer, concienciar e identificar los riesgos potenciales de contaminación para poder impedir y prevenir posibles alteraciones alimentarias en la industria enológica
- Aplicar las medidas de limpieza y desinfección establecidas para utensilios e instalaciones
- Familiarizarse con los principales defectos y alteraciones que puede sufrir el vino



#### **DESTINATARIOS:**

Está dirigido a personal que intervenga en el departamento de producción de una bodega de elaboración de vino: directores técnicos, mandos intermedios, personal técnico de producción y/o calidad, etc...



## CONTENIDOS:

- **Introducción, situación actual y marco legal**
  - Conceptos básicos de higiene alimentaria
  - Riesgos potenciales del vino
  - Riesgos físicos
  - Riesgos químicos
  - Fuente Microbiológica. Desarrollo de microorganismos patógenos
  - Recomendaciones de conservación y almacenamiento de vino: Limpieza, Higiene, Tratamientos enológicos
- **Enfermedades y alteraciones del vino**
  - Fuentes patógenas: principales defectos sensoriales que provocan en vino
  - Enfermedades: principales defectos sensoriales que provocan en vino
- **CASOS PRÁCTICOS: Reconocimiento en cata de los defectos sensoriales en fase producción**

## DETALLES DEL CURSO:

- **METODOLOGÍA:** Formación presencial abierta
- **DURACIÓN:** 4 horas
- **PRECIO:** 120€
- **+INFO e INSCRIPCIONES:** Tfno. 983 135 660      EM@IL: [formacion@cclalimentaria.es](mailto:formacion@cclalimentaria.es)

## CURSO BONIFICABLE MEDIANTE LOS CRÉDITOS DE LA FUNDAE DENTRO DE LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LAS EMPRESAS

*Aviso legal: La gestión de la bonificación de los créditos de la Fundae, dentro de la formación programada por las empresas, se realizará mediante la Entidad de formación "Cibus IN para Agroalimentación S.L., propiedad del Grupo empresarial CCL..*

