

Gestión Integral de la Seguridad Alimentaria y Calidad en el Sector Vitivinícola

Sku: 1366ID

Horas: 50

Formato: HTML

OBJETIVOS

- **Capacitar** al personal en el manejo higiénico durante la vendimia, fermentación, crianza y embotellado.
- **Implementar y supervisar** el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) específico para el flujo de trabajo de una bodega.
- **Asegurar la trazabilidad** total del producto, desde la entrada de la uva hasta la salida de la botella terminada.
- **Conocer las novedades legislativas** de 2026 respecto a la higiene de los establecimientos y el etiquetado de sustancias alérgenas

CONTENIDOS

Unidad I: Fundamentos y Cultura de Seguridad Alimentaria
Este bloque adapta el contenido de Manipulador de Alimentos al contexto de la bodega.

1. **Riesgos en la cadena alimentaria**: Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y cultura de seguridad en la bodega.
2. **Contaminantes y alteración de productos**: Causas de alteración química y biológica. El papel del manipulador como barrera sanitaria.
3. **Higiene y hábitos del manipulador:** Vestimenta técnica, salud del personal y prevención de prácticas de riesgo en zona de depósitos y líneas de embotellado.
4. **Higiene de instalaciones y equipos:** Protocolos de limpieza y desinfección (L+D). Control de plagas (DDDs) y mantenimiento de locales.
5. **Conservación y destrucción bacteriana:** El papel del pH, la temperatura y el alcohol en la estabilidad del vino.

Unidad 2: Especialización Técnica en Seguridad Vitivinícola
Profundización en la normativa específica y procesos enológicos.

1. **Marco Legal 2026**: Análisis del Reglamento (CE) 852/2004 y el nuevo **Real Decreto 142/2026**. Coadyuvantes y aditivos permitidos.
2. **Gestión de Peligros Específicos:** Control de histaminas, gestión de residuos fitosanitarios y prevención de contaminantes físicos (vidrio, metales).
3. **El Sistema APPCC en Bodega:** Diseño integral del diagrama de flujo desde la recepción de uva hasta la expedición. Identificación de PCC (Puntos de Control Crítico).
4. **Gestión de Alérgenos y Etiquetado:** Aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011. Control de sulfitos y clarificantes de origen proteico (huevo, leche).
5. **Trazabilidad y Food Defense:** Registro de lotes de insumos (corchos, botellas) y producto terminado. Protocolos de alerta alimentaria y defensa contra sabotajes.

Unidad 3: Módulo Práctico y Aplicación Profesional
Aplicación directa de los conocimientos mediante simulaciones y talleres.

1. **Taller de Registros Digitales:** cumplimentación de partes de limpieza CIP, control de temperaturas de fermentación y recepción de materias primas.
2. **Simulacro de Trazabilidad (Recall):** ejercicio práctico de localización de un lote defectuoso en menos de 2 horas
3. **Análisis de Casos Reales:** foro de debate sobre contaminaciones cruzadas en líneas de embotellado polivalentes.
4. **Elaboración del Plan de Autocontrol:** Proyecto final donde el alumno diseña un procedimiento operativo estándar (POE) para una fase de la bodega.