

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

Sku: 1366ID

Horas: 50

Formato: HTML

JUSTIFICACIÓN

La elaboración de vino es un proceso biotecnológico complejo donde la seguridad no es opcional. Esta formación es obligatoria para cumplir con el "Paquete de Higiene" de la Unión Europea. Además, tras la reciente actualización del Real Decreto 142/2026, se han ajustado ciertos parámetros sobre aditivos y coadyuvantes que las bodegas deben integrar en sus protocolos de autocontrol.

La formación garantiza que el personal sea capaz de identificar peligros (microbiológicos, químicos o físicos) y actuar preventivamente, protegiendo tanto la salud del consumidor como la reputación de la marca.

El objetivo es que el alumno transite desde los fundamentos de la higiene alimentaria hasta la gestión experta de los puntos críticos de control en la elaboración, crianza y embotellado de vino.