ESTE CURSO PUEDE SER IMPARTIDO EN EXCLUSIVA PARA SU EMPRESA

ITEL le garantiza los resultados de nuestros programas de formación en la modalidad ***"in company"***. Celebrarlo en su propia empresa puede ofrecerle las siguientes ventajas:

- Flexibilidad de fechas y horarios.
- Confidencialidad.
- Adaptando los programas a las necesidades y particularidades de su empresa.
- Estableciendo conjuntamente los objetivos de la acción formativa.
- Ahorro en costes para grupos superiores a 10 personas.
- Bonificación de la formación en los Seguros Sociales a través de la fundación tripartita.

PRECIOS

Socios: 226,50 €

No socios: 248,70€

Las empresas pueden bonificarse desde 114,40€ a la totalidad del importe del curso en los Seguros Sociales a través de la Fundación Tripartita. Consúltenos.

El precio incluye:

- Asistencia al curso
- Material didáctico específico
- Diploma acreditativo
- Certificado de empresa
- Almuerzo
- Tramitación de la bonificación en la Fundación Tripartita

Lugar de celebración

GALICIA

Ribeira Sacra Consello Regulador Deonminación de Orixe
Rúa Comercio 6/8 - Monforte de Lemos (Lugo)

HORARIOS

09.30 - 10.00	Entrega de acreditaciones
10.00 - 14.00	Sesión de mañana
15.00 - 19.00	Sesión de tarde

Confirme su asistencia por:

Teléfono: 93 877 41 01/
Fax: 93 877 40 78
e-mail: itel@itelspain.com
Internet: www.itelspain.com - 5% dto.

Curso "soluciones de higienización en la industria vitivinícola"

2017

3 de Marzo en Galicia

ITEL
www.itelspain.com

EN LA FIRME CREENCIA DE ESTAR EN CONDICIONES DE MEJORAR LAS PERSPECTIVAS Y RENTABILIDAD, LES INVITAMOS A PARTICIPAR EN ESTA JORNADA

OBJETIVO

Este curso permite conocer a la industria vitivinícola todos los aspectos relacionados con la limpieza e higiene de sus instalaciones, analizando todos los factores contaminantes de bodegas y cada una de las soluciones de acuerdo con el estado actual de la tecnología y de acuerdo también con la legislación actual.

La aplicación del contenido de este curso, les permitirá evitar mermas, reducir costes en limpieza e higienización y evitar desprestigios para la producción española como la destrucción en una plaza pública de China de 13.000 botellas de vino procedentes de España.

Este curso está dirigido a todas las personas involucradas en la producción de industrias vitivinícolas y/o bodegas.

TEMARIO

- Contaminaciones propias de la industria vitivinícola (análisis detallado)
- Normativas legales aplicables
- Técnicas específicas de limpieza en la industria vitivinícola:

* Limpieza de contenedores
* Limpieza de filtros
* Limpieza de la planta de embotellado
* Limpieza de las cintas transportadoras
* Limpieza del utillaje de vinificación
* Limpieza de tinas de fermentación

- Recuperación de barricas de roble
- Como evitar los trastornos típicos en las bodegas como son:

* Oftalmológicos…
* Neurológicos…
* Respiratorios …

- Cómo actúa el ozono sobre los brettanomyces Spp.
- Origen de las diferentes moléculas responsables de malos olores en bodegas (moho, humedad, etc.), tales como TCA, PCA, TeCa, TeCP, etc.
- Problemas específicos del corcho y como solucionarlos.
- La nanotecnología aplicable a la protección de cubas de acero inoxidable o cemento.
- El lavado, desinfección y esterilización de botellas sin productos químicos.
- Análisis detallado de ahorros tangibles y intangibles comprobados en la utilización de estas técnicas de limpieza e higienización.

- DISEÑADO CON LA MÁS MODERNA PEDAGOGÍA
- *FACILIDAD DE APLICACIÓN EN EL DÍA A DÍA*

Un juego completo de materiales: manuales, fichas técnicas y/o pósters serán entregados a los asistentes. Como recordatorio de lo que se aprendió, estos materiales incluyen temas adicionales que amplían el contenido del curso. Además asegura que usted podrá seguir aplicando lo aprendido a través del tiempo.

Estos materiales han sido diseñados para aquellos que asistan al curso. Como podrán comprobar todos los diplomados en el curso, se trata de un programa eficaz. No hay que olvidar que, para afrontar con garantías el futuro, las empresas necesitan cada vez más una gestión profesional que los conduzca al éxito.

Les podemos asegurar que el poco tiempo que usted dedique a esta jornada, se convertirá en una clara ventaja que usted tendrá sobre su competencia.

Todos los cursos tienen un número limitado de plazas para garantizar la calidad de la formación y las reservas se realizaran por riguroso orden de inscripción.