



PROGRAMA FORMACIÓN BODEGA:

FORMARG a través de este proyecto, ofrece una opción de formación permanente para un sector de la industria que lo demanda.

Buscamos brindar una herramienta que forme a dichas personas en conceptos básicos e imprescindibles en cada etapa del proceso productivo por medio de clases teórico-prácticas. Consiguiendo así personas empoderadas en su rol y cumpliendo de manera eficiente y eficaz sus labores cotidianas. Logrando además, equipos bien consolidados a través del compromiso en función de la cultura de trabajo de cada empresa. Asociando a cada eslabón de la cadena de la industria para aportar valor y comprometer las partes.

¿QUIENES SOMOS?

Tres profesionales independientes que trabajan en la industria, Ing. Agr. Pamela Federici, Lic. Enol. Gabriel Bloise y Lic. Qca. y Lic. Enol. Ricardo Godoy.

PROGRAMA DE FORMACIÓN PERSONAL DE BODEGA

FECHA	MÓDULO
28/05	Rol del encargado vs necesidad de la bodega
04/06	Operaciones previas a la vendimia.
11/06	Elaboración de vino
18/06	Afluentes y efluentes - limpieza y desinfección - Gestión de residuos
25/06	Cuidado del vino elaborado - gestión de gases en el vino
02/07	Crianza del vino
08/07	Operaciones de estabilización y fraccionamiento
16/07	Normas de calidad - Seguridad e Higiene - Marco legal (INV)
23/07	Economía familiar
30/07	Gestión del personal

DESTINATARIOS:

Personal de bodega de la industria vitivinícola que ocupen o no, el rol de encargados. Con o sin estudios primarios completos. Con experiencia en el rubro.

FECHAS:

10 encuentros consecutivos a partir del 28 de Mayo del 2025 y hasta el 30 de Julio inclusive desde las 9.00 hs hasta las 14.00 hs. Incluye desayuno.

LUGAR: Bodega Polo, calle Malabia 255, Carrodilla, Luján de Cuyo Mendoza.

INVERSIÓN: \$700.000 más IVA

PRE INSCRIPCIONES: <https://forms.gle/myNrbkLBAJr5Ajv8>

Para más información contactarse a: enformarg@gmail.com