vinetur

Formación del Manipulador de Alimentos en la Vinicultura

El vino también es alimento y su manipulación exige formación específica

jueves 10 de abril de 2025

ESCRITO POR VICENTE RUEDA



Aunque a menudo se pasa por alto, el **vino es un alimento según la legislación alimentaria europe**a, ya que está destinado al consumo humano y pasa por procesos de elaboración, transformación y conservación. No es solo una bebida: forma parte de nuestra dieta, de nuestra cultura y de nuestra economía. Por tanto, **quienes lo manipulan** —desde la vendimia hasta el embotellado— son, sin lugar a dudas, **manipuladores de alimentos**. Negar esta realidad es restar valor a su trabajo y al esfuerzo que supone garantizar un producto seguro, limpio y de calidad. Reconocerlo no solo es una cuestión técnica, sino también de respeto profesional hacia quienes hacen posible que cada copa de vino llegue en perfectas condiciones a la mesa del

consumidor.

¿Qué es un Manipulador de Alimentos? Un manipulador de alimentos es toda persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con alimentos durante su producción, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

En la industria del vino, esto abarca desde los operarios de vendimia y prensado, hasta el personal de embotellado, limpieza de depósitos o técnicos de laboratorio. Todos ellos deben cumplir con estrictas normas de higiene para preservar la calidad del vino.

¿Por qué es importante la formación de personal en una bodega? Aunque el vino no se considera un alimento perecedero al uso, su proceso de elaboración está regulado por normativas de seguridad alimentaria. Un solo error de manipulación puede tener consecuencias negativas para toda la producción:

- Contaminación del vino con bacterias, hongos o cuerpos extraños.
- Alteración de las propiedades organolépticas: sabor, aroma, textura.
- Riesgo de devoluciones, alertas sanitarias o sanciones.

Contar con personal formado y con el carnet de manipulador de alimentos es obligatorio y esencial para garantizar un vino seguro, higiénico y de alta calidad.

En una bodega, ¿quiénes deberían tener el carnet de manipulador de alimentos? Toda persona que trabaje en contacto directo o indirecto con el vino —o con los equipos que lo procesan— debe disponer de formación específica y actualizada en manipulación de alimentos. Esto incluye:

- Personal de vendimia, despalillado y prensado.
- Técnicos de fermentación, trasiego y clarificación.
- Operarios de limpieza de tanques, cubas y depósitos.
- Encargados de embotellado, etiquetado y expedición.
- Enólogos, ayudantes de laboratorio y personal de control de calidad.

Formación continua: Es **importante que la formación se renueve periódicament**e, especialmente si la bodega exporta a mercados con altos estándares sanitarios como la Unión Europea o Estados Unidos.

Buenas prácticas del manipulador de alimentos en viniculturaLa seguridad alimentaria en bodega depende en gran medida de aplicar unas buenas prácticas de higiene y control, entre las que destacan:

- Higiene personal: manos limpias, uñas cortas, ropa y calzado adecuado.
- Uso de EPIs: guantes, mascarillas, gorros y ropa de trabajo limpia.
- Control de plagas en zonas de almacenamiento y embotellado.
- Gestión adecuada de residuos orgánicos del proceso de vinificación.
- Registro y trazabilidad en cada fase del proceso productivo.

Dato clave: En **auditorías externas** —sobre todo en bodegas exportadoras—.

¿Dónde obtener el carnet de manipulador de alimentos?El carnet de manipulador de alimentos puede obtenerse tanto en modalidad presencial como online, siempre que lo imparta una entidad especializada. Para el sector vinícola, se debe buscar una formación adaptada al entorno de la bodega.

Algunas Denominaciones de Origen y Consejos Reguladores ofrecen formación específica adaptada al sector vitivinícola. Por ejemplo, el **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo** proporciona información sobre formación en viticultura.

Es recomendable contactar directamente con la Denominación de Origen o asociación vinícola de tu interés para conocer los cursos disponibles y su adecuación a tus necesidades específicas.

Un vino de calidad empieza por una buena manipulación. El papel del manipulador de alimentos en la vinicultura va mucho más allá de un requisito legal. Es una pieza esencial para asegurar la calidad, seguridad y prestigio del vino que llega al consumidor final.

Si gestionas una bodega o trabajas en una cooperativa, asegúrate de que todo el equipo esté bien formado y cuente con el carnet de manipulador de alimentos. Es una inversión que se traduce en confianza, reputación y excelencia.