

POLÍTICA CORPORATIVA DE CALIDAD

Viña Concha y Toro - Family of Wineries, principal elaborador y exportador de vinos de Latinoamérica y una de las marcas más reconocidas e importantes a nivel mundial, aspira a ser una empresa líder global, centrada en el consumidor, con foco en el desarrollo de marcas de vinos Premium.

La compañía trabaja con un modelo agrícola y enológico de excelencia, basado en una filosofía productiva que asegura la elaboración de vinos de calidad. Garantizamos mantener la calidad, desde el desarrollo de productos hasta el despacho, a través de la implementación de un sistema de gestión de calidad descentralizado, buscando satisfacer las expectativas de nuestros clientes.

Este sistema está en el marco de los comportamientos de la Cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria, siendo: Respeto, Colaboración, Apertura al Cambio, Agilidad y Excelencia los habilitadores para la implementación de los Principios Corporativos de Calidad en la Compañía.



1. Nuestros Clientes y Consumidores

Comprender y satisfacer oportunamente las necesidades actuales y futuras de nuestros clientes y consumidores, esforzándonos permanentemente por cumplir y superar lealmente sus expectativas.



2. Productos de Excelencia

Diseñar y elaborar productos de la más alta calidad, cumpliendo todos los requisitos legales tanto de nuestro país como de aquellos a los cuales se exportan dichos productos.



3. Crear Valor Sustentable

Trabajar en forma respetuosa con el medio ambiente, con un manejo sustentable de sus recursos y de una manera socialmente equitativa con nuestros trabajadores y la comunidad a la cual pertenecemos.



4. Relaciones Estratégicas

Generar y mantener relaciones estratégicas con nuestros clientes, productores y proveedores, así como sus operaciones y sistemas en todas las etapas de elaboración, distribución y venta.



5. Seguridad del Producto

Entregar a nuestros consumidores productos auténticos, inocuos y seguros, manteniendo y vigilando los sistemas con los cuales éstos se elaboran.



6. Nuestras Personas

Promover el compromiso de los trabajadores, en un ambiente constructivo y aportar a su desarrollo profesional a través de capacitaciones que promuevan el aprendizaje de conocimientos y habilidades orientadas a la maximización de su desempeño.



7. Seguridad Laboral

Proteger la salud e integridad de nuestros trabajadores, en un ambiente seguro que aporte significativamente a su estado físico y psicológico.



8. Diversidad e Inclusión

Brindar oportunidades laborales en igualdad de condiciones y trato a todas las personas y cumplir los requerimientos legales de inclusión.

Eduardo Guillisasti Gana
Gerente General
Viña Concha y Toro S.A.

OCTUBRE 2020, VERSIÓN 6

Actualización de nuestra Política Corporativa de Calidad

Viña Concha y Toro - Family of Wineries, principal elaborador y exportador de vinos de Latinoamérica y una de las marcas más reconocidas e importantes a nivel mundial, aspira a ser una empresa líder global, centrada en el consumidor, con foco en el desarrollo de marcas de vino Premium.

La compañía trabaja con un modelo agrícola y enológico de excelencia, basado en una filosofía productiva que asegura la elaboración de vinos de calidad. Garantizamos mantener la calidad, desde el desarrollo de productos hasta el despacho, a través de la implementación de un sistema de gestión de calidad descentralizado, buscando satisfacer las expectativas de nuestros clientes.

Este sistema está en el marco de los comportamientos de la Cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria, siendo: Respeto, Colaboración, Apertura al Cambio, Agilidad y Excelencia los habilitadores para la implementación de los Principios Corporativos de Calidad en la Compañía.

OCTUBRE 2020, VERSIÓN 6

Nuestra Política de Calidad está fundamentada en **8 Principios**



1. Nuestros Clientes y Consumidores

Comprender y satisfacer oportunamente las necesidades actuales y futuras de nuestros clientes y consumidores, esforzándonos permanentemente por cumplir y superar lealmente sus expectativas.



2. Productos de Excelencia

Diseñar y elaborar productos de la más alta calidad, cumpliendo todos los requisitos legales tanto de nuestro país como de aquellos a los cuales se exportan dichos productos.



3. Crear Valor Sustentable

Trabajar en forma respetuosa con el medio ambiente, con un manejo sustentable de sus recursos y de una manera socialmente equitativa con nuestros trabajadores y la comunidad a la cual pertenecemos.



4. Relaciones Estratégicas

Generar y mantener relaciones estratégicas con nuestros clientes, productores y proveedores, así como sus operaciones y sistemas en todas las etapas de elaboración, distribución y venta.



5. Seguridad del Producto

Entregar a nuestros consumidores, productos auténticos, inocuos y seguros, manteniendo y vigilando los sistemas con los cuales éstos se elaboran.



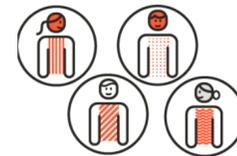
6. Nuestras Personas

Promover el compromiso de los trabajadores, en un ambiente constructivo y aportar a su desarrollo profesional a través de capacitaciones que promuevan el aprendizaje de conocimientos y habilidades orientadas a la maximización de su desempeño.



7. Seguridad Laboral

Proteger la salud e integridad de nuestros trabajadores, en un ambiente seguro que aporte significativamente a su estado físico y psicológico.



8. Diversidad e Inclusión

Brindar oportunidades laborales en igualdad de condiciones y trato a todas las personas y cumplir los requerimientos legales de inclusión

Nuestros 5 Compromisos ante la Calidad

“Reforzar a nuestros colaboradores las conductas que impactan en la calidad e inocuidad de los productos en Plantas de Envasado y Bodegas de la Viña, en el marco de la Política de Calidad establecida”



1. Cero vidrio en tu lugar de trabajo

Correcta ejecución del instructivo de quiebres en Puntos Críticos de Control (PCC).



2. Hacerlo bien a la primera, sin errores

Hacer las cosas bien implica voluntad, conocimiento y responsabilidad.



3. Pregunta ¿Por qué? 5 veces

Cuando tengas un problema, busca entender la causa raíz a través de esta sencilla herramienta.



4. Cero alimentos en tu área de trabajo

Las BMPs exige la no presencia de alimentos en las áreas de trabajo, por los potenciales riesgos de contaminación cruzada, plagas y alérgenos. Basuras y también de imagen.



5. Cero artículos personales en tu área de trabajo

La BMPs exige la no presencia de artículos personales en las áreas de trabajo, por los potenciales riesgos de seguridad del producto, contaminación cruzada, alérgenos y también de imagen.