Eres el

PROTAGONISTA

CDC

CENTRO DEL CONOCIMIENTO

Introducción a las Normativas de Calidad, Inocuidad y Legalidad en la industria del vino

VIÑA CONCHA Y TORO

METODOLOGÍA DE TRABAJO

Horario del Curso
Lunes a Jueves 9ª 11 hrs.

Haremos un break

Bibliografía en plataforma

Aprendizaje medido con encuesta individual de entrada – salida.

Mantener cámara encendida y micrófono cerrado.

Cada participante debe asegurarse de salir de la plataforma Sence .

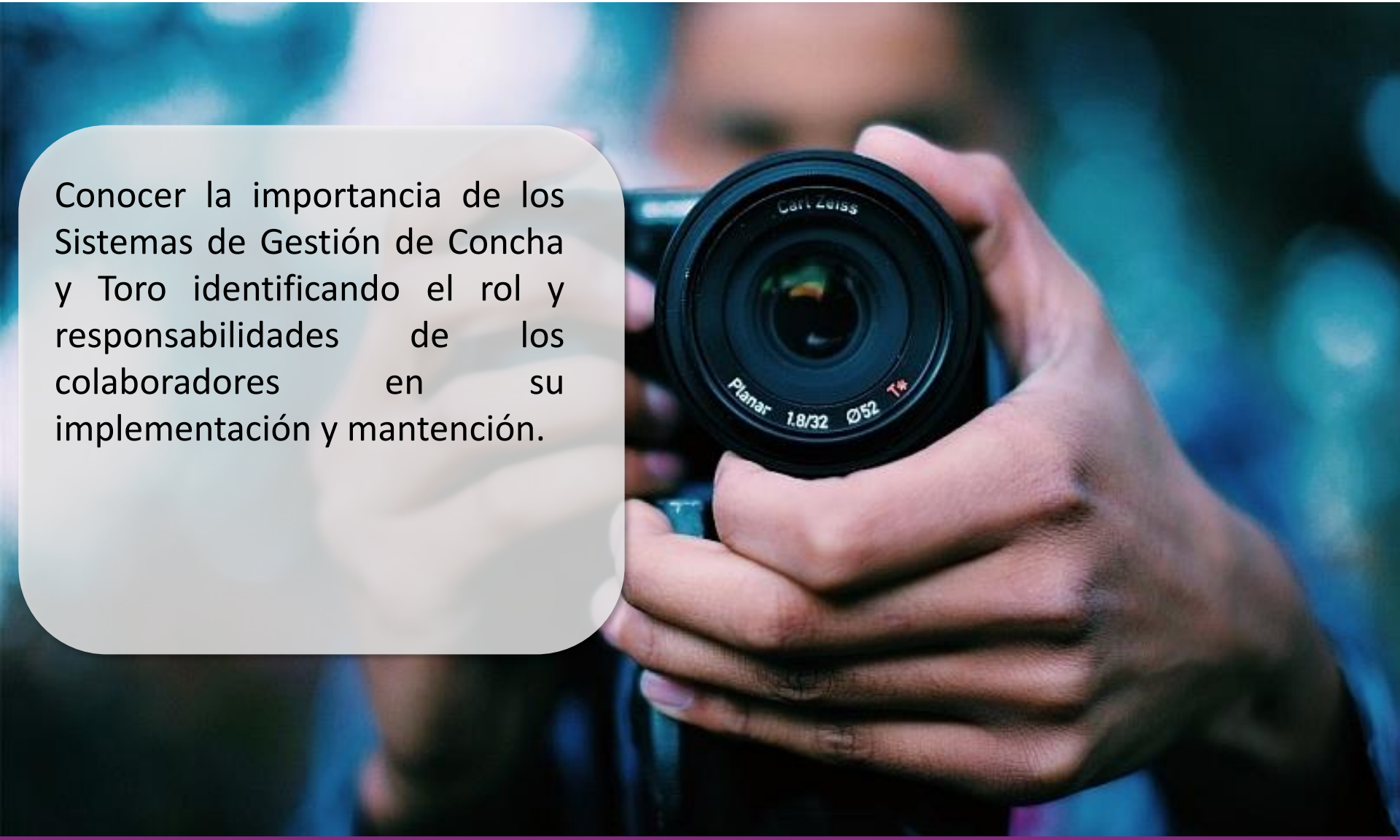
PRESENTACIONES

- Nombre
- Cargo/función
- Tiempo de trabajo/experiencia
- Algo personal o hobby

ENCUESTA DE REACCIÓN

OBJETIVOS DEL CURSO

Eres el PROTAGONISTA
CDC CENTRO DEL CONOCIMIENTO
VIÑA CONCHA Y TORO



Conocer la importancia de los Sistemas de Gestión de Concha y Toro identificando el rol y responsabilidades de los colaboradores en su implementación y mantención.

¿Quiénes Somos?

¿Cuándo se fundó?

¿Qué marcas representamos?

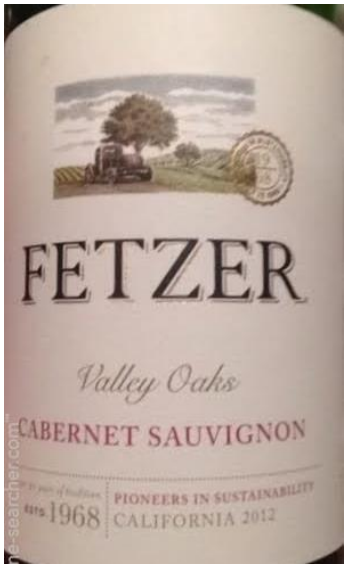
¿Quienes Somos ?

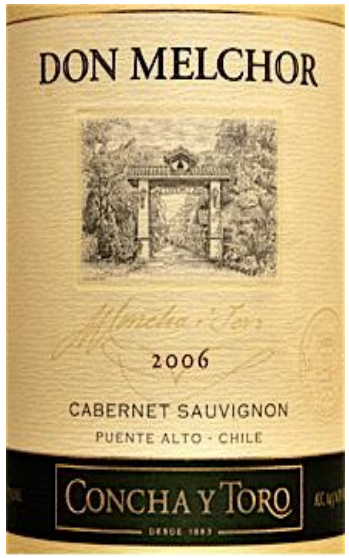
- Viña Fundada en 1883.
- Principal productor de vinos de Latinoamérica.
- Presencia en 147 países.
- Posee aprox. 10.800 hectáreas de viñedos en Chile, Argentina y Estados Unidos.

¿Qué marcas representamos?

Eres el PROTAGONISTA CDC CENTRO DEL CONOCIMIENTO

VIÑA CONCHA Y TORO





¿Cuántos somos

3.450 colaboradores

¿Quiénes Somos ?

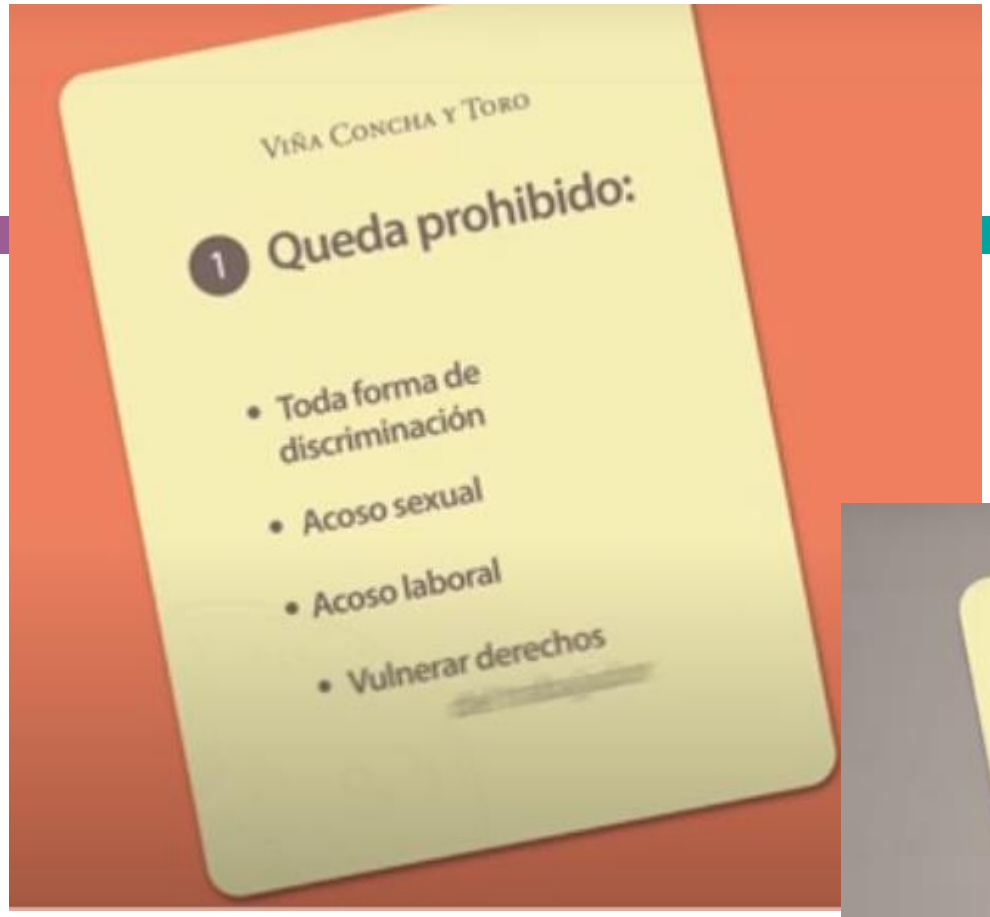
Nuestros códigos y estándares de ética y conducta

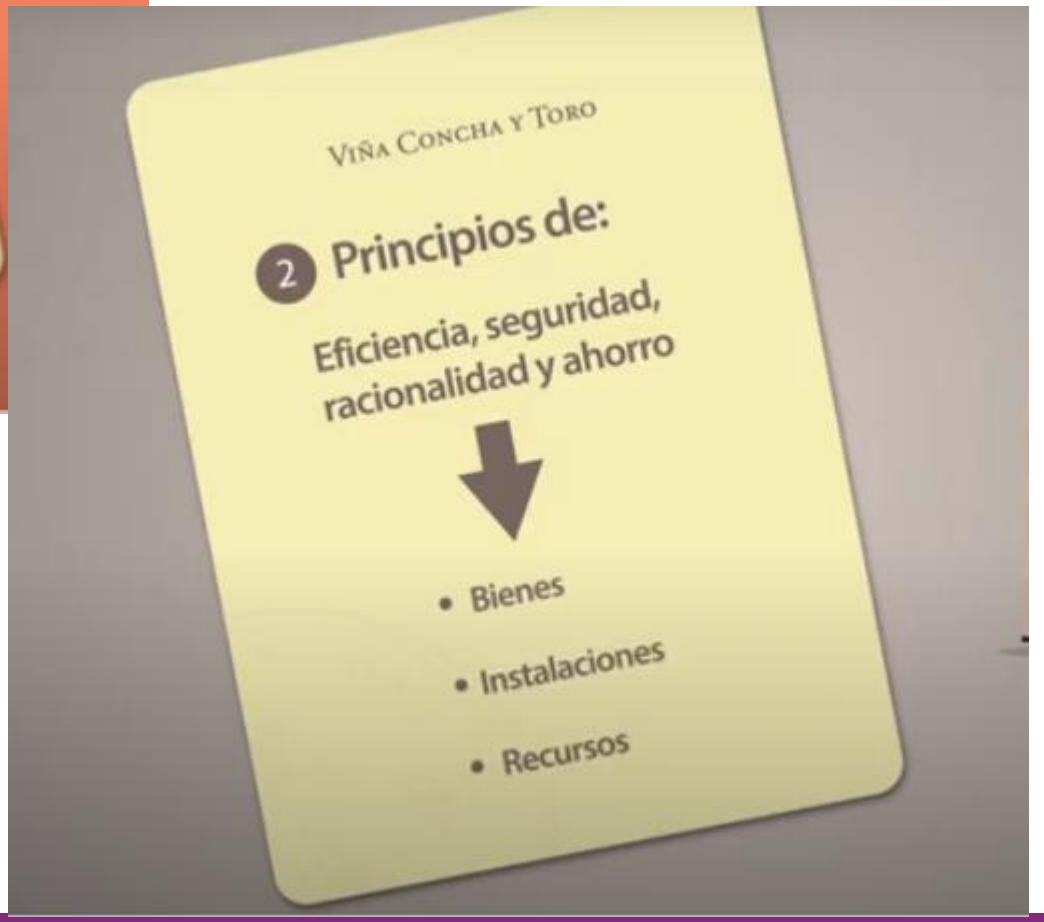
¿Quiénes Somos ?

Eres el PROTAGONISTA
CDC
CENTRO DEL CONOCIMIENTO

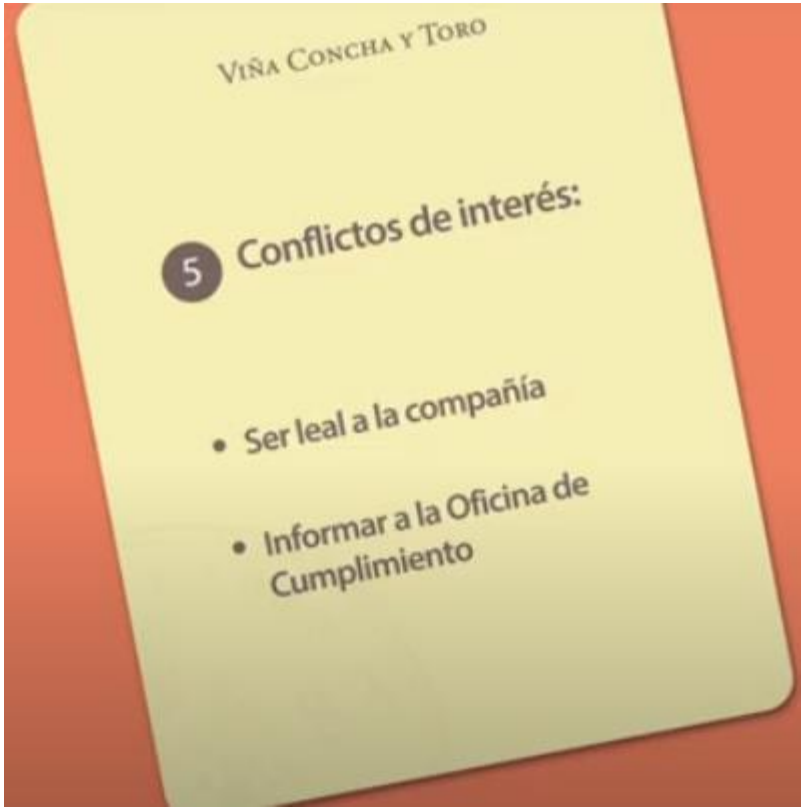
ACTIVIDAD

- PROHIBICIONES
- COMPROMISOS DE LOS COALBORADORES
- VALORES


Viña Concha y Toro
1 Queda prohibido:
• Toda forma de discriminación
• Acoso sexual
• Acoso laboral
• Vulnerar derechos


Viña Concha y Toro
2 Principios de:
Eficiencia, seguridad, racionalidad y ahorro
• Bienes
• Instalaciones
• Recursos

Viña Concha y Toro
3 Confidencial
• La información SIEMPRE es confidencial


Viña Concha y Toro
5 Conflictos de interés:
• Ser leal a la compañía
• Informar a la Oficina de Cumplimiento

Conceptos Utilizados en los sistemas de Gestión

Inocuidad

Calidad

Peligros

Legalidad

Autenticidad

Calidad

Es satisfacer y dar confianza al cliente cumpliendo con sus requisitos y sus expectativas.

Inocuidad Alimentaria

Inocuo = Que no produce daño a la Salud

"Es la certeza práctica de que un alimento o ingrediente utilizado en una cantidad o de una manera acostumbrada y razonable no será causa de una lesión o un daño en el consumidor"

INOCUIDAD de alimentos es diferente a ***CALIDAD*** de Producto y Servicio

Atributos de los productos

Eres el PROTAGONISTA CDC CENTRO DEL CONOCIMIENTO

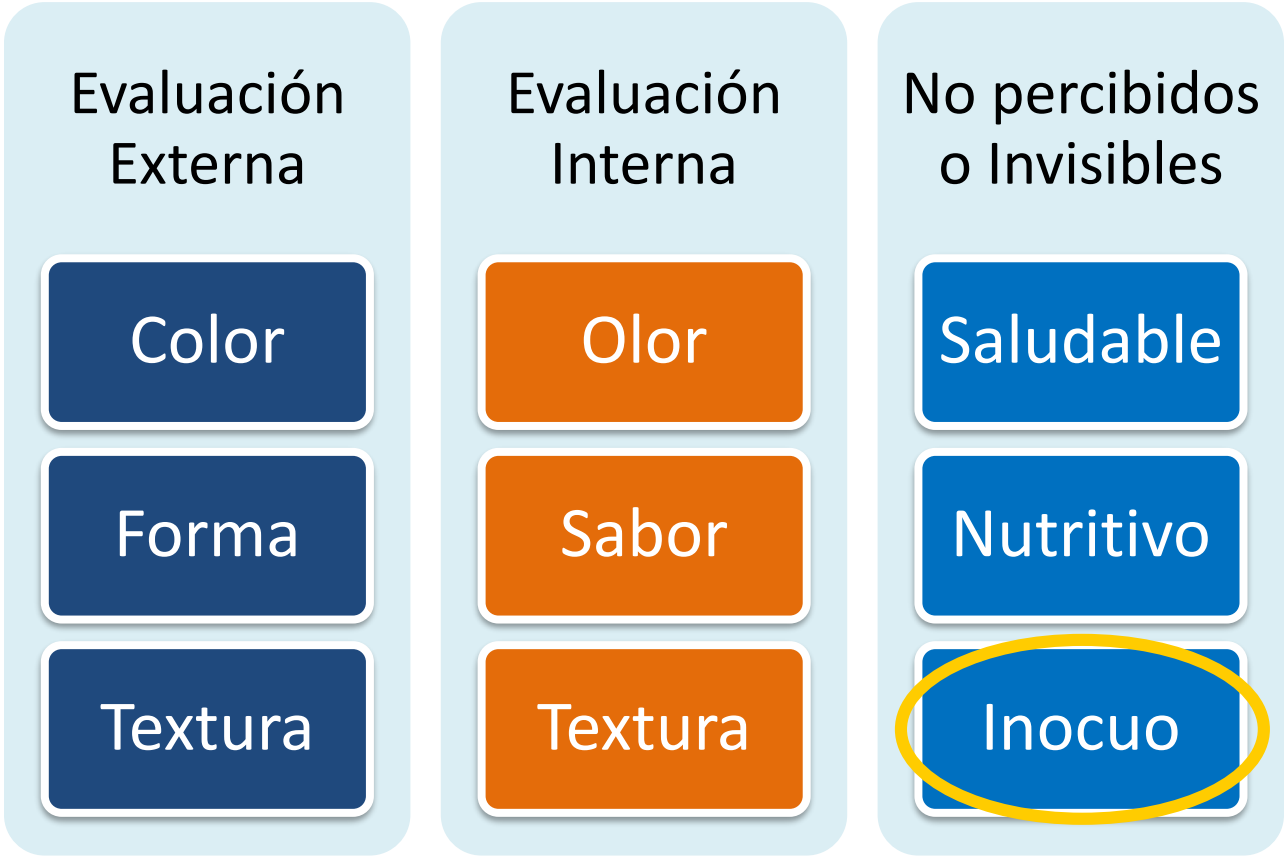
VIÑA CONCHA Y TORO

Todas las personas tenemos mecanismos de evaluación de los atributos de calidad de un producto o alimento.

Nuestros 5 sentidos

Atributos de los productos

Sin embargo, algunos de ellos pasan desapercibidos o son invisibles a nuestros sentidos



Inocuidad y Peligros

Eres el PROTAGONISTA CDC CENTRO DEL CONOCIMIENTO
VIÑA CONCHA Y TORO

La inocuidad garantiza la obtención de alimentos libres de peligros aptos para el consumo. Los peligros son agentes :

QUÍMICO

FÍSICO

MICROBIOLÓGICO

RADIOLÓGICO

¿Qué es Legalidad?

Eres el PROTAGONISTA CDC CENTRO DEL CONOCIMIENTO

VIÑA CONCHA Y TORO

"Conformidad con la legislación del lugar de producción y de los países en los que se espera vender los productos."

BRC v8

¿Qué es Autenticidad?

Eres el PROTAGONISTA CDC CENTRO DEL CONOCIMIENTO

VIÑA CONCHA Y TORO

"La autenticidad alimentaria consiste en garantizar que la naturaleza, sustancia y calidad de un alimento o materia prima que se compra y se pone a la venta corresponde con lo esperado."

BRC v8

Eres el PROTAGONISTA

CDC CENTRO DEL CONOCIMIENTO

VIÑA CONCHA Y TORO

Taller 1

Noticias

Taller 1

1. Formar grupos

2. Cada grupo debe leer las noticias (Disponibles en Aula virtual) y clasificarlas según corresponda a CALIDAD – INOCUIDAD – LEGALIDAD- AUTENTICIDAD.

3. Analizar ¿Cuál es el impacto de la noticia?

4. Conclusión Grupal.

NOTICIA 1

PRUEBAS DE LABORATORIO DETECTAN TINTES SINTÉTICOS EN EL VINO AZUL

Los productores de las marcas de vino azul investigadas afirmaban que los vinos se teñían con algas de espirulina, pero pruebas de espectroscopía de masas de alta resolución realizadas en la Universidad Paul Sabatier en Toulouse detectaron el controvertido aditivo E133 (Sintético), prohibido en varios países por su nivel de toxicidad, al tiempo que no hallaron rastro de espirulina.

https://www.vinetur.com, Agosto 2019

NOTICIA 2

El consumo de alcohol adulterado mata al menos a 150 personas en India

Al menos **150 personas** han muerto tras haber consumido alcohol adulterado en India según han confirmado las autoridades locales.

"El jefe del gobierno estatal de Assam, **Sarbananda Sonowal**, ha ordenado la apertura de una investigación y la Policía anunció el arresto de un hombre que vendía alcohol adulterado y dos funcionarios fueron suspendidos por no tomar las precauciones adecuadas antes de la venta del alcohol.

A menudo, los contrabandistas agregan metanol en las bebidas, un alcohol altamente tóxico que a veces se usa como anticongelante. De los cinco mil millones de litros de alcohol que se producen cada año en la India, alrededor del 40% se producen ilegalmente, según la Asociación Internacional de Espíritus y Vinos de la India.

Fuente: El Mundo 24 febrero 2019

NOTICIA 3

Productor norteamericano no lanzará vinos 2015 por corchos defectuosos.

El prominente productor del estado de Washington, Estados Unidos, no lanzará la mayor parte de su cosecha 2015 por contaminarse con parafina proveniente de corchos defectuosos. Los vinos arruinados, valuados en unos 3 millones de dólares, habían sido vendidos anticipadamente.

Se detectó que varios lotes de corchos estaban contaminados con parafina y le transmitieron este compuesto a los vinos. La decisión tomada por la bodega, a nuestro entender, es correcta. Moralmente, por anteponer los clientes al beneficio económico inmediato. Económicamente, porque están protegiendo una marca valiosa construida meticulosamente a lo largo de varios años.

NOTICIA 4

Eres el PROTAGONISTA CDC CENTRO DEL CONOCIMIENTO

VIÑA CONCHA Y TORO

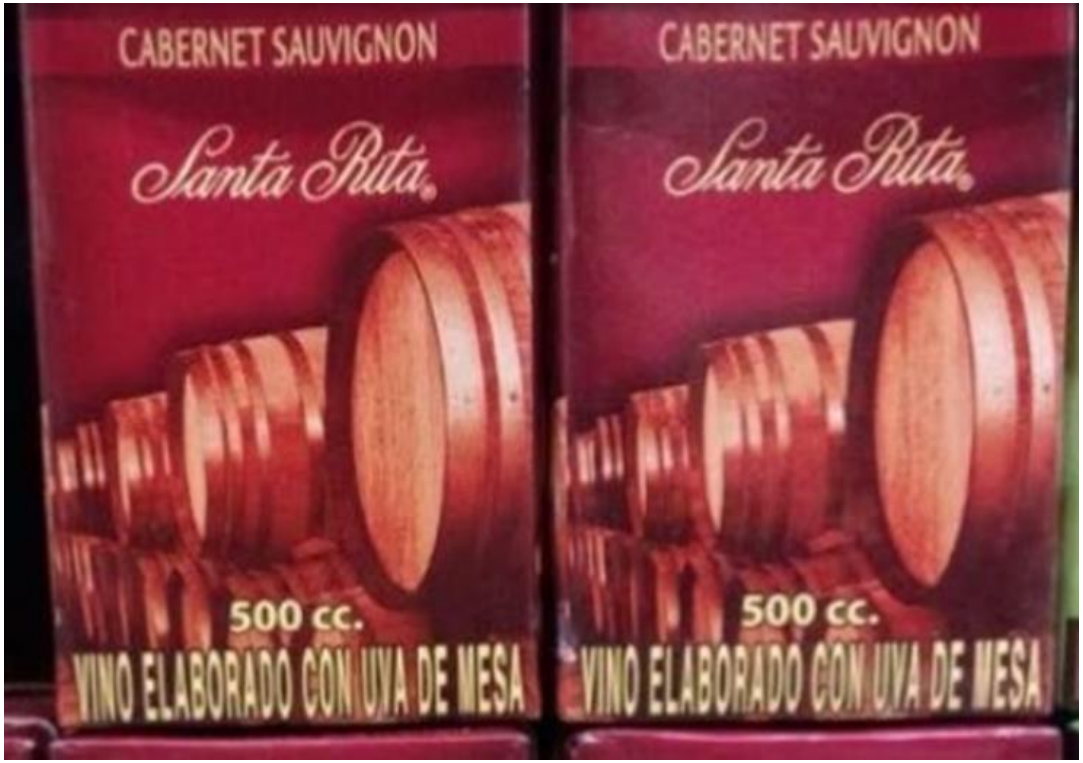
EL "CONDORO" DE SANTA RITA: "CABERNET SAUVIGNON" HECHO CON UVA DE MESA

La caja Tetra pack dice claramente " Cabernet Sauvignon " y mas abajo " Hecho con uva de Mesa ".

No solo es vergonzoso para la viña del Grupo Claro sino que es ilegal. No se pueden mezclar vinos de mesa con viníferos o de cepa.
Se entiende que fue un problema de etiquetado cuya responsabilidad normalmente cae en el equipo de marketing .

La Viña salió a reconocer su error en menos de 24 horas " Viña Santa Rita informa que ayer 24 de mayo , fue alertada de la circulación de un producto rotulado fuera de la norma legal , correspondiente a 120 Tetra Pack elaborado con uva de mesa situación que reportamos de forma inmediata a las autoridades correspondientes"

Mayo , 2018


CABERNET SAUVIGNON
Santa Rita
500 cc.
VINO ELABORADO CON UVA DE MESA
CABERNET SAUVIGNON
Santa Rita
500 cc.
VINO ELABORADO CON UVA DE MESA

Nuestros Estándares Internacionales

Eres el PROTAGONISTA
CDC CENTRO DEL CONOCIMIENTO
VIÑA CONCHA Y TORO

Importancia de las Normativas y Certificaciones

HACCP BRC - IFS TPM
CONCHA Y TORO

Eres el PROTAGONISTA

CDC CENTRO DEL CONOCIMIENTO

VIÑA CONCHA Y TORO

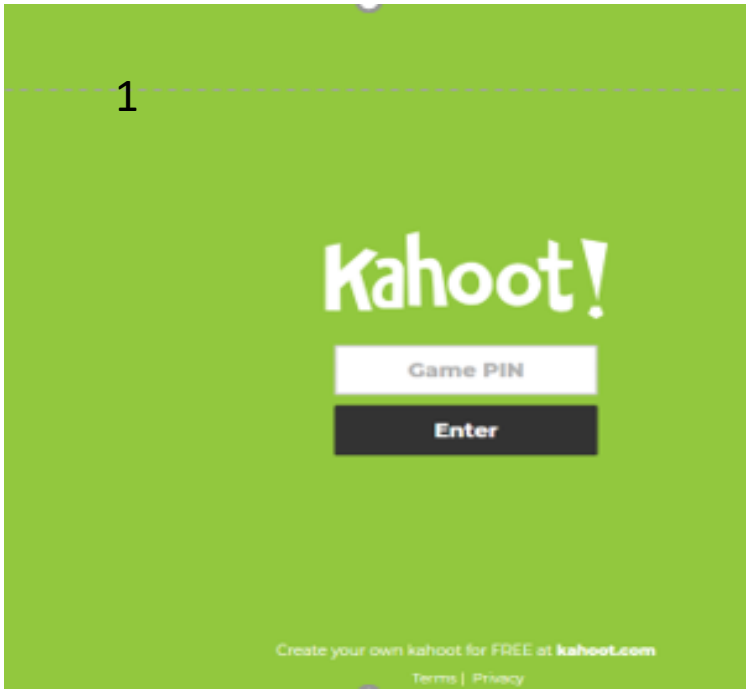
Taller 2

Conozcamos nuestros sistemas

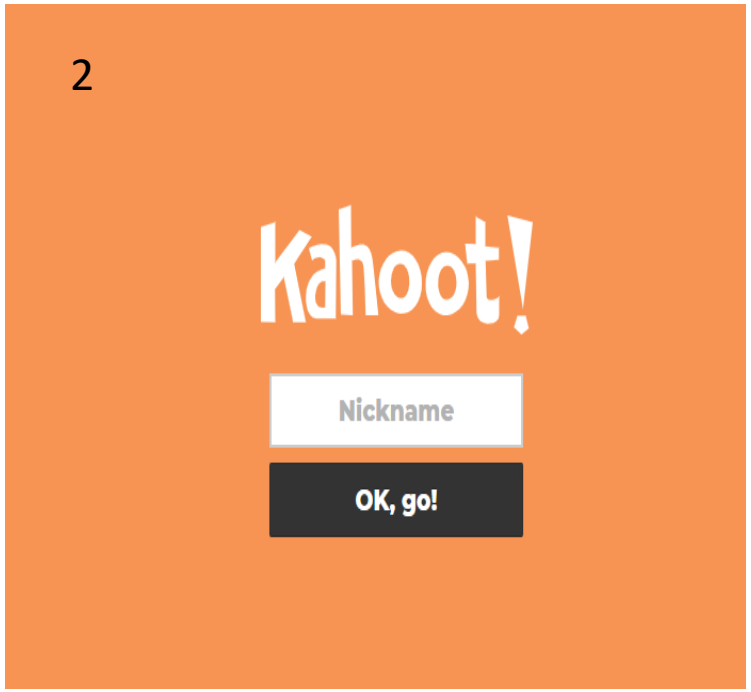
Taller 2

1. Responder un quiz en www.kahoot.it
2. Ingresar Game PIN
3. Ingresar nickname

1


Kahoot!
Game PIN
Enter
Create your own kahoot for FREE at kahoot.com
Terms | Privacy

2


Kahoot!
Nickname
OK, go!

Esta norma fue creada por minoristas Británicos.

Time limit

20 sec

Points

1000

Answer options

Single select

HACCP

IFS

BRC

Add answer 4 (optional)

¿Cuáles son nuestros Sistemas ?

HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

BRC

British Retail Consortium

IFS

International Food Standard

¿Qué es IFS ?

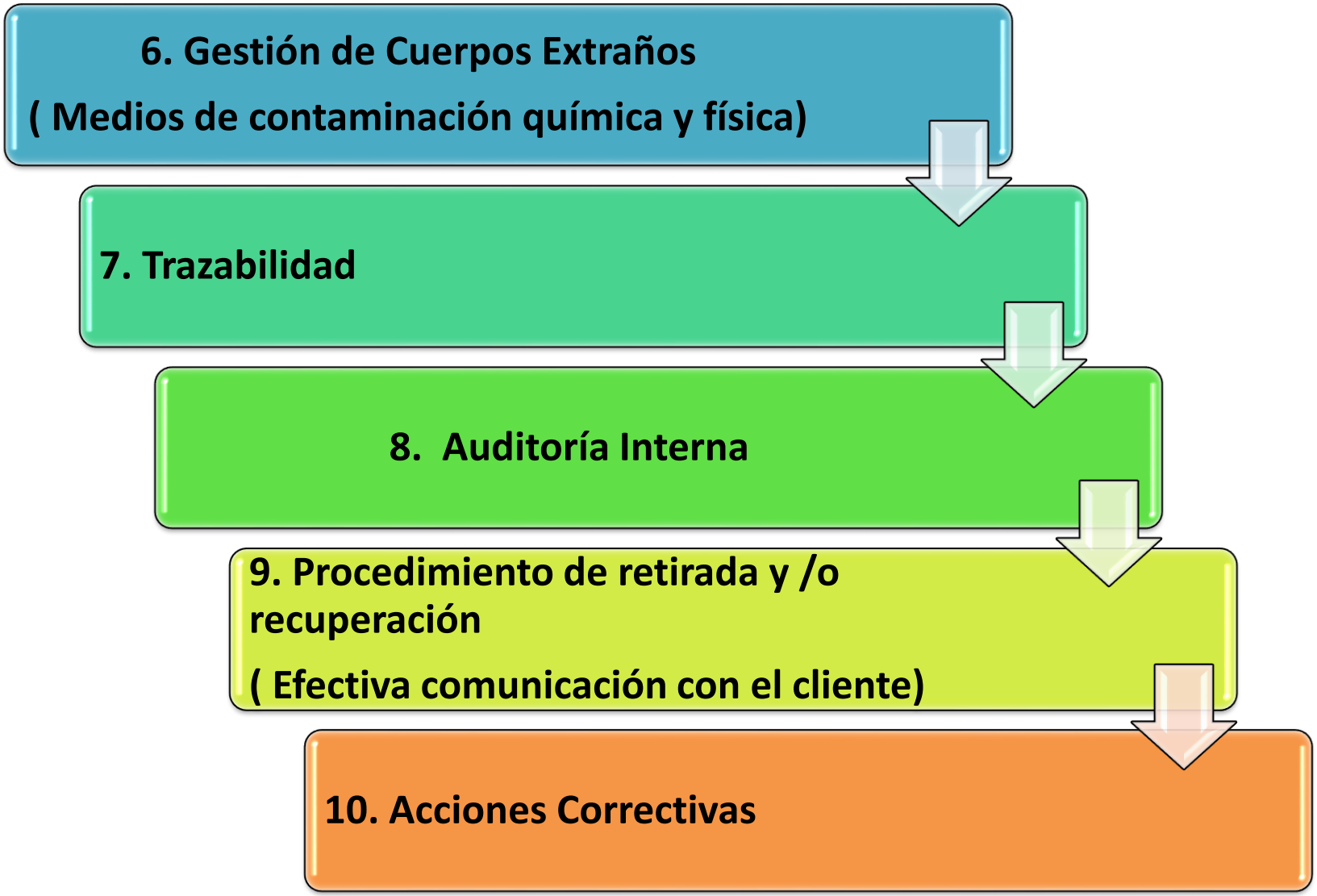
La norma IFS – International Food Standard,
Desarrollada por los distribuidores alemanes, franceses e italianos con el propósito de ayudar a los proveedores a que suministren productos seguros conforme a las especificaciones y a la legislación vigente

- Calidad
- Inocuidad
- Legalidad

Empresas:

- Elaboran alimentos
- Envasan productos alimentarios a granel

Requisitos KNOCK OUT

1. Responsabilidades del sistema
2. Seguimiento de PCC
(Procedimiento de control)
3. Higiene del personal
4. Especificaciones de las materias Primas
5.Formulas (Exclusividad con clientes)

Requisitos KNOCK OUT