

Nuestras Buenas Prácticas

Higiene del Personal

Uso de Uniforme o
prendas de protección
Pantalón, Gorro, Polera,
Polerón, Chaqueta,
Calzado de seguridad,
Protección auditiva.
overol desechable

El gorro debe cubrir
completamente el pelo
para evitar contaminación
del producto.

***maskas para beard
(protectors)***

Nuestras Buenas Prácticas

Higiene del Personal

No se deberán llevar joyas o bisutería (incluidos piercings) y relojes.



No se debe comer ni beber en las zonas de producción y almacenes de Vino

Nuestras Buenas Prácticas

Higiene del Personal

Lavado de manos

Cada vez que utilice los servicios higiénicos

Antes de Ingresar al lugar de trabajo

Cada vez que las manos han sido expuestas a un contaminante.

Cada vez que limpie las superficies y equipos de trabajo.



Nuestras Buenas Prácticas



**REALIZAR
PROCEDIMIENTO
SIN ACCESORIOS.**



1
Con sus manos libres
de accesorios,
mójelas con agua.



2
Aplique antiséptico en
sus manos, desde el
dispensador.



3
Friccione sus manos
y antebrazos por lo
menos 20 segundos.



4
Enjuague sus manos
y antebrazos con
agua.



5
Seque sus manos
con Toalla de papel
desechable
(1 a 2 hojas).



5
Seque con aire
durante 15 a 20
segundos.



7
Aplique Alcohol Gel
en sus manos y frote
hasta que sequen.

Prohibido



Consumir alimentos al interior de la planta, áreas habilitadas: Casino y Oficina de Producción



Botar basura en el suelo o dejarla en lugares no definidos para esto.



Fumar fuera de las zonas designadas



Sentarse sobre los mesones, o equipos de trabajo.
Dejar los implementos de trabajo y aseo fuera del área designada.



Usar barba sin mascarilla o cubrebarba



Ingresar y alimentar animales.



Escupir en el suelo o sobre los equipos.
Toser sobre los productos o insumos



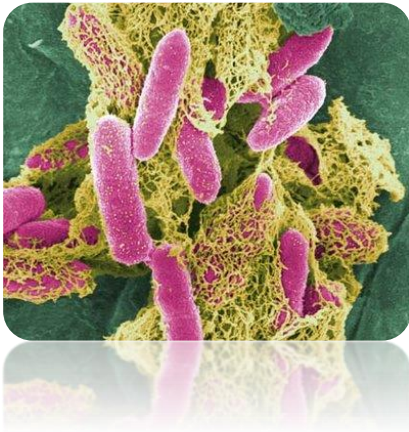
Uso de uñas postizas, esmaltadas y usar exceso de maquillaje.

¿Que son los Peligros ?

Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Tipos de Peligros

Los principales de peligros de inocuidad que pueden originarse en cualquier punto de la cadena del Campo a la Mesa



Biológicos



Físicos



Químicos
Alérgenos



Radioactivos

Taller 4

Conociendo los peligros

Taller 4

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

Clasificación de peligros

Ejemplos de peligros en las plantas

FÍSICOS

- Vidrio
- Plástico
- Tierra filtrante

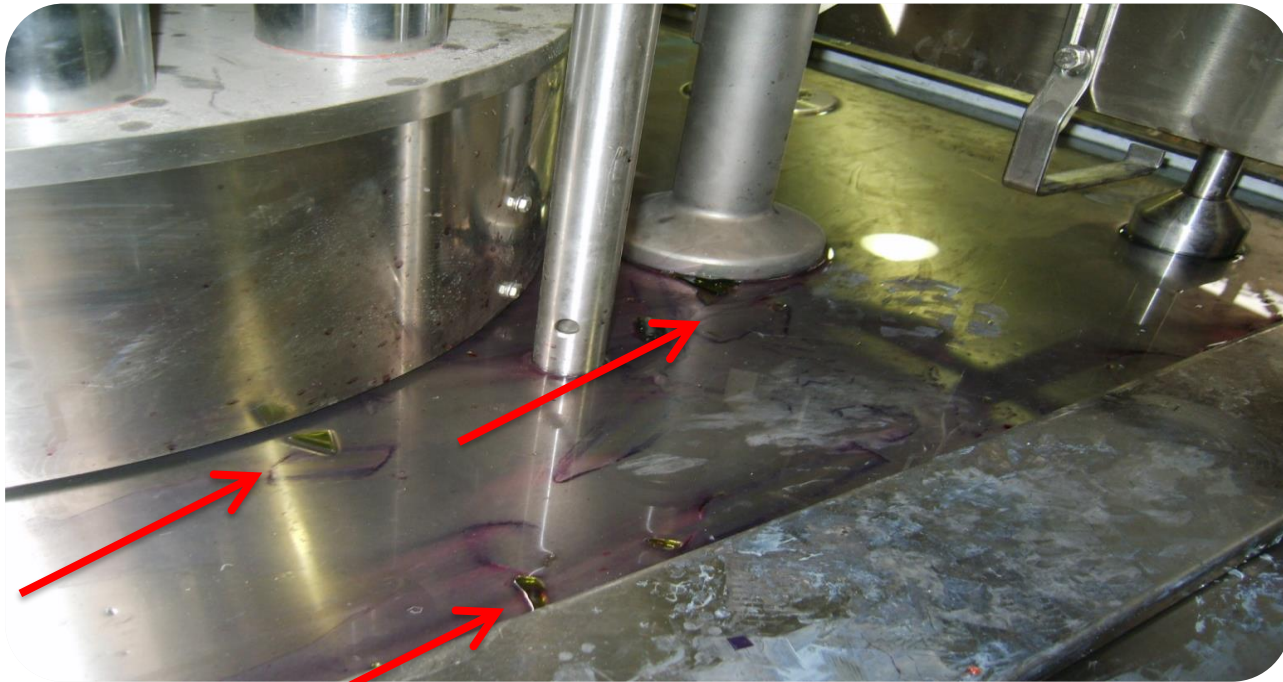
QUÍMICOS

- Plaguicida
- Micotoxinas
- Clarificante (caseína, albumina)
- Detergente
- Lubricantes

BIOLÓGICO

- Hongos y levaduras en corcho

Peligros en nuestros productos



VIDRIOS

Peligro Físico proveniente de quiebres en:

- Proceso de palletizados de envases y / o productos.
- Proceso de envasado de vino.



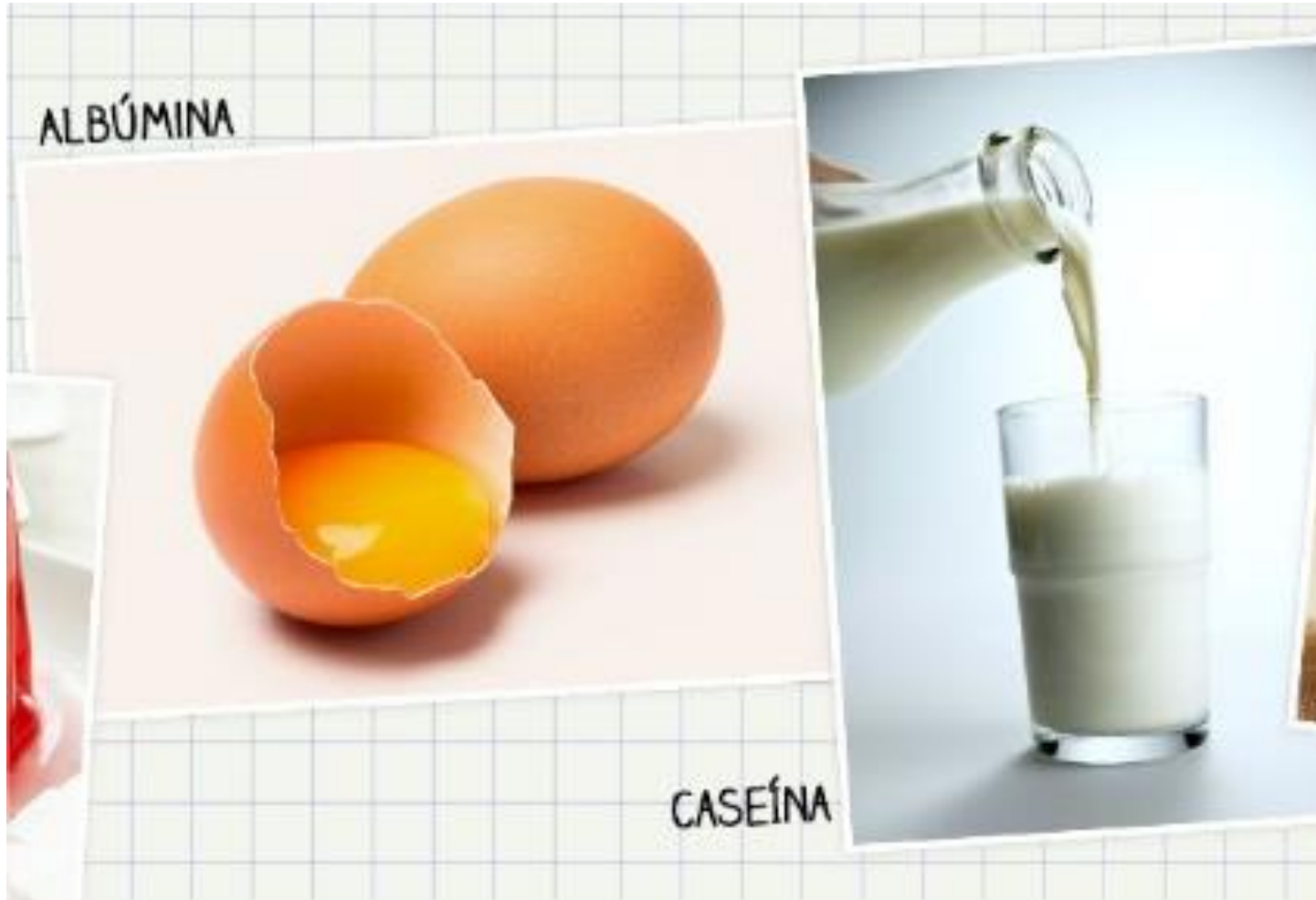
Riesgos /Efectos de consumir productos con Cristales de Vidrio.

- Rotura de piezas dentales.
- Atragantamiento.
- Lesiones/ Heridas en el tracto digestivo.



Peligros en nuestros Productos

VIÑA CONCHA Y TORO



Albúmina / Caseína

ALÉRGENOS



Son **proteínas** que se utilizan en el proceso de clarificado de vino.

- **Albúmina:** proteína proveniente del huevo.
- **Caseína:** proteína de la leche.

**Peligro
Químico**

Caseínas utilizadas en nuestros Productos



**Vinpur
Special®**

Compuesto de
caseína para
dosificación directa

Albúmina en nuestros productos

OVOCLARYL

Albúmina de huevo en polvo, OVOCLARYL es un agente de clarificación particularmente adecuado para reducir y armonizar las fracciones polifenólicas en exceso de los vinos tintos

Sulfito

ALÉRGENOS

Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más
(Compuestos de Azufre)

Conservante utilizado en la elaboración del vino, Propiedades antioxidantes y antibacterianas.

Previenen de la **oxidación**
Mantienen la frescura de un **vino**.



La oxidación puede alterar el color y el olor, o ensombrecer o secar el vino.

Alérgenos en nuestro productos

Metabisulfito de Potasio Grado Alimentos

Product specification

CM-KDSFG-E
Revision 0

2015-01-06
Page 1 of 1

supersedes: CAA-KDSFG-E, Rev. 9

dated 2012-09-05



POTASSIUM METABISULFITE FOOD GRADE (E 224)
PRD-NO.: 30042359

Alérgenos en nuestro productos

FICHA TÉCNICA

ANHÍDRIDO SULFUROSO

E220

*Dióxido de azufre puro líquido (bajo presión). $SO_2 = 64,07$
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente
para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.*

Alérgenos en nuestro productos

Para la desinfección de barricas, toneles, depósitos o fudres. Conservar en un lugar seco y aireado.



FICHA TÉCNICA

SANITA 2,5g, 5g y 10g

Pastillas de Azufre

¿Qué son los ALÉRGENOS?

Sustancia que pueden provocar una **reacción alérgica**.
En algunas personas, el **sistema inmunitario** considera a los alérgenos como "extraños" o "peligrosos".



Como resultado, el sistema inmunitario reacciona haciendo un anticuerpo llamado IgE para defenderse en contra del alérgeno.
Esta reacción provoca los síntomas de alergia.

Los Alérgenos

Pueden provocar:

- Cuadros cutáneos.
- Cuadros gastrointestinales (diarrea crónica)
- Molestias digestivas inespecíficas, náuseas-vómitos.
- Dificultades para tragar y
- En casos severos **shocks anafilácticos** con riesgo de muerte.



¿Qué son los ALÉRGENOS ?

La alergias producidas por alimentos, se deben a **proteínas** que ellos contienen y que son **rechazadas por el sistema inmunológico** generando reacciones adversas. El 90% de las alergias alimentarias son producidas por 8 alimentos.



Leche



Huevo



Soja



Pescados



Trigo



Maní



Mariscos



Nuez

Aplicando un sistema preventivo



**H
A
C
C
P**

**Análisis de Peligros
y Puntos de
Control Críticos**

Prevención

Autocontrol

12 Pasos y 7 Principios HACCP

1

- Formación equipo HACCP

2

- Descripción de producto

3

- Determinación uso previsto

4

- Diagrama de flujo

5

- Verificación in situ

6

- Identificación y Análisis de Peligros

7

- Determinación de PCC

8

- Establecimiento de Límites Críticos

9

- Establecimiento de Procedimientos de Monitoreo

10

- Establecimiento de Acciones Correctivas

11

- Establecimiento de Procedimientos de Verificación

12

- Establecer Sistema Registros y Documentos

7 PRINCIPIOS

Formación del equipo HACCP

La empresa debe asegurar un equipo con conocimientos, multidisciplinario, para elaborar HACCP Eficaz



Líder del Equipo HACCP:
Renzo Cubillán
Ingeniero de proceso

Elaboración de un Diagrama de flujo

Se debe construir y describir en forma simple y clara todas las etapas del proceso

Indicar todas las etapas

- Identificar subprocesos y reprocesos
- Entrada - todas las fases - salida
- Disposición de desechos
- Tiempos de espera
- Debe indicar Puntos Críticos de control (PCC's)

Análisis de peligros y establecimiento de puntos críticos de control

Identifica los peligros, por etapa.
Se analiza la probabilidad versus las consecuencias
Se evalúa como peligro significativo

Cómo aplico HACCP en mi puesto de Trabajo

LO APLICO EN MI PUESTO DE TRABAJO REALIZANDO:

1.- PROCEDIMIENTOS DEFINIDOS (Quiebre, Monitoreo)

2.- CUMPLIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (POE y POES)