

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**





# Conociendo nuestros Puntos Críticos de Control ( HACCP)

Después de identificar los peligros en las diferentes etapas de los procesos de elaboración, manipulación , almacenamiento y distribución de los productos se debe determinar :

- Los puntos Críticos (PC)
- Los Puntos Críticos de Control ( PCC)



# Diferenciando un PC y PCC

**PC**

## **Punto de Control :**

Cualquier etapa de un proceso donde pueden ser controlados los peligros biológicos, químicos y biológicos.

**PCC**

## **Punto Crítico de Control:**

Etapa en la que se debe aplicar un control con el fin de:

- Prevenir
- Eliminar o
- Reducir a un nivel aceptable un peligro significativo relacionado con la inocuidad.

# Conociendo Nuestros PCC

**PCC1 - ENJUAGUE. MAQUINA  
RINSER**

**PCC2 –LLENADO. MAQUINA  
LLENADORA**

**PCC3 -MAQUINA TAPADORA**

**PCC 4-MAQUINA ROSCADORA**



# TALLER N°5

PCC

# Taller N°5

- Hacer PADLET PCC
- identificar:
  1. El peligro y su origen
  2. Indicar alguna buena práctica de prevención
  3. Mencionar las medidas de control durante el evento y previo a retomar las actividades de producción
- Revisión grupal y Conclusión



# PROCEDIMIENTO DE QUIEBRE

## Área de Llenado

Detener máquina

Llamar a Inspector de  
calidad o supervisor

En presencia Retirar 10  
botellas antes y después del  
quiebre (en línea 1 son 20)

Recoger fragmentos  
grandes de vidrios

Limpiar con agua. Todos los  
espacios de la maquina

Verificar que no exista  
ningún fragmento de vidrio

## Área de Seca

Detener máquina

Retirar botella quebrada

Verificar botellas continuas que  
no se encuentren manchadas

Limpiar donde ocurrió quiebre  
eliminando vino que pudiese  
quedar

Verificar que no quede vino

## Despalletizado

Detener máquina

Retirar botella quebrada

Retirar base si quiebre es en  
máquina

Retirar hacia adelante hacia  
atrás botellas si fue en  
transporte

Limpiar ubicación donde  
ocurrió quiebre

| Peligro              | Origen   | Medida de Control                      |
|----------------------|--|--|
| <p><b>Vidrio</b></p> | <p>Quiebre de botellas, partículas de vidrios obstruyen boquillas de la maquina .</p> <p>Quiebre de botellas por estrellas deterioradas y / o formatos inadecuados</p> | <p>Procedimiento Manejo de Vidrios</p> |

# Medidas de control

## BUENA PRÁCTICA

Para evitar roturas de los envases en la maquina RINSER, se debe revisar :

1. Apriete de las botellas en la entrada del sinfín .
2. Las mordazas.



# Medidas de control

Antes de hacer funcionar Nuevamente la máquina:

- Probar la fuerza del sinfín sobre la botella y regular si es necesario.
- Revisar las gomas de las mordazas , regular o reemplazar si es necesario.
- El Operador debe registrar quiebre, causa y acciones correctivas en Autocontrol de Quiebres

**El supervisor** debe monitorear y aprobar la puesta en marcha de la maquina nuevamente.



# PCC MAQUINA LLENADORA

| <b>Peligro</b> | <b>Origen</b>   | <b>Medida de Control</b>        |
|----------------|---|---------------------------------|
| <b>Vidrio</b>  | Quiebre de botellas por estrellas deterioradas y / o formatos inadecuados | Procedimiento Manejo de Vidrios |

# Medidas de Control

## RESPONSABILIDAD DEL OPERADOR

### El operador debe:

- Identificar la campana centradora (punto de quiebre).
- Reemplazar la goma interna, debido a que existe la posibilidad de que esté con restos de vidrio incrustados.
- Lavar las zonas de: válvulas de llenado, tapado, elevadoras y estrellas de entrada y salida.

# Medidas de Control

- Revisar el funcionamiento de las campanas centradoras.
- Reemplazar la campana centradora para evitar recurrencia de roturas de envases.
- Eliminar el vino en olla de desconche y eliminar botellas vacías.
- El Operador debe registrar quiebre, causa y acciones correctivas en Autocontrol de Quiebres

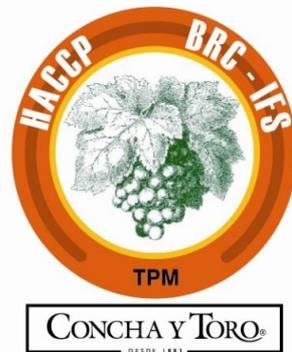
# Medidas de Control

## RESPONSABILIDAD DEL SUPERVISOR

- **El supervisor** debe monitorear y aprobar la puesta en marcha de la maquina nuevamente.



# ¿Cuáles son nuestros Sistemas?



## **HACCP**

Análisis de Peligros y Puntos  
Críticos de Control

## **BRC**

British Retail Consortium

## **IFS**

International Food  
Standard



Veamos un Video

# ***FOOD DEFENSE***



VIÑA CONCHA Y TORO



# TALLER N°6

## Conociendo las prácticas seguras

# Taller N°6

En base al Video :

¿Cuales son las practicas seguras que debo aplicar ?

- Escribir en un padlet las practicas seguras, qué practicas debemos mejorar y qué practicas debemos incluir

# La *Seguridad* en nuestro Trabajo

Como colaboradores tenemos injerencia en la seguridad

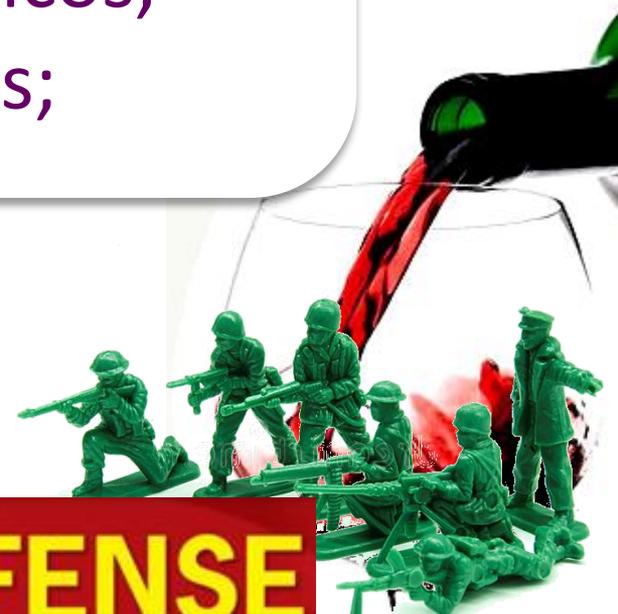
## INOCUIDAD

- Aplicando BPM
- Previniendo la contaminación intencional



# Food Defense en Viña Concha y Toro

Todos nuestros **esfuerzos para prevenir la contaminación intencional** de nuestros productos por agentes físicos, biológicos, químicos, o radiológicos;



**FOOD DEFENSE**

# Food Defense en Viña Concha y Toro

## Contaminación Intencional de alimentos

Perjudicar la imagen de una empresa.

Obtener beneficios económicos.

Causar daño potencial a la salud pública.



**FOOD DEFENSE**

# Food Defense en Viña Concha y Toro

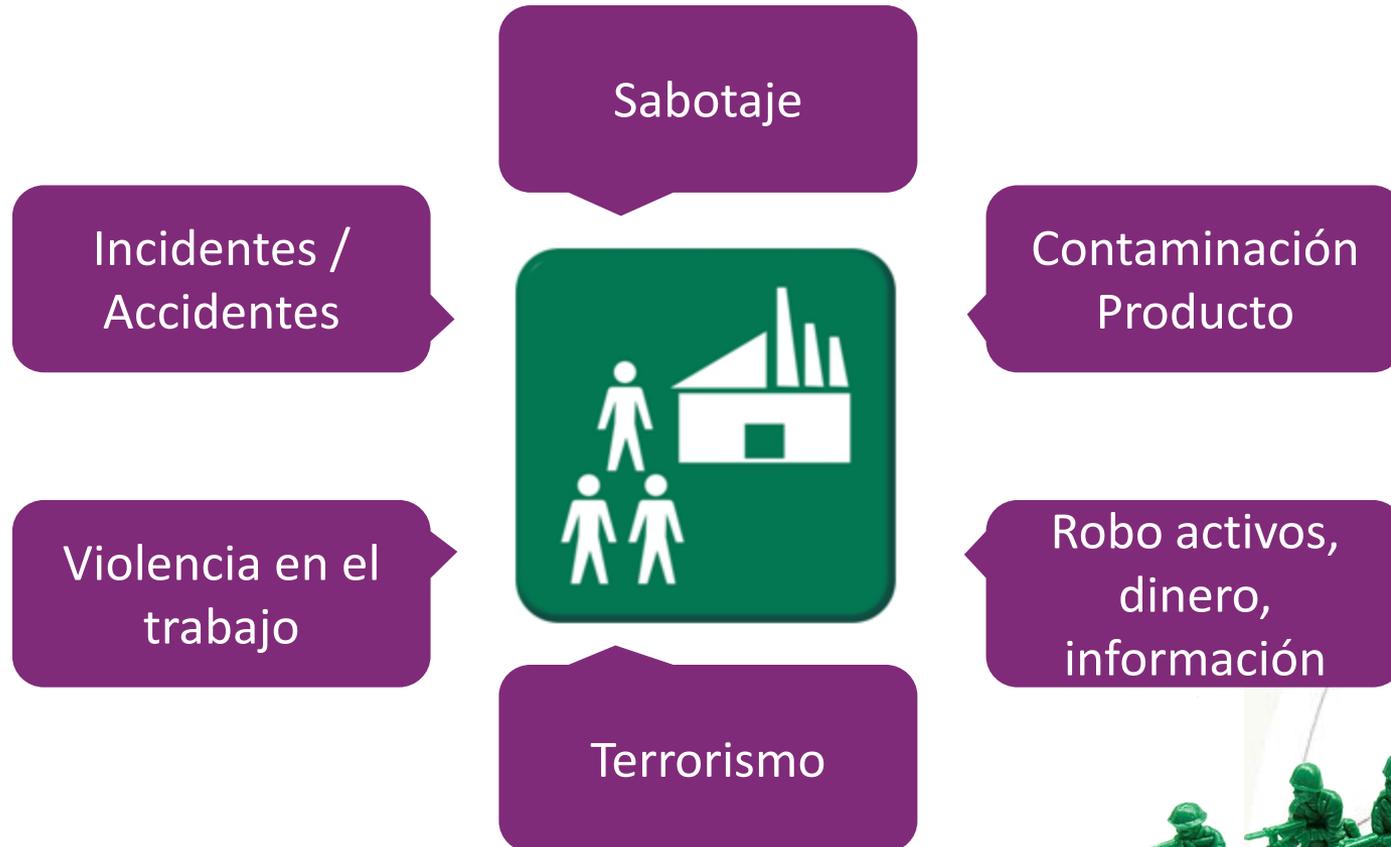
## Elementos Claves

- Intencionalidad
- Personas
- Agentes como contaminantes



**FOOD DEFENSE**

# Riesgos que enfrenta las empresas



**FOOD DEFENSE**

# Como contribuyo con la seguridad en mi trabajo

## Trabajando Seguro

*Sigo mis procedimientos de trabajo y de seguridad.*

*Examino mi lugar de trabajo y alrededores.*

*Guardo calma ante cualquier emergencia.*

*Ubico cosas o personas sospechosas.*

*Reporto cualquier situación sospechosa a mi Supervisor.*

*Organizo mis insumos, suministros y productos.*

# ¡Recuerda! Trabaja



**S**igue tus procedimientos



**E**xamina tu lugar de trabajo

**G**uarda calma ante una emergencia



**U**bica personas o cosas sospechosas

**R**eporta a tú Supervisor



**O**rganiza insumos, suministros y productos

# ENCUESTA DE REACCIÓN





***AHORA LOS INVITAMOS A APLICAR LO APRENDIDO***