



DISEÑO DE UNA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL ANÁLISIS DE RIESGO Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (HACCP) EN EL PROCESO DE VINIFICACIÓN DE VINOS TINTOS: CASO DE ESTUDIO VIÑA CALINA – REGIÓN DEL MAULE.

JOSE IGNACIO SAAVEDRA DIAZ
INGENIERO AGRONOMO

RESUMEN

Esta memoria fue desarrollada en Viña Calina Ltda., ubicada en el fundo El Maitén, Camino Las Rastras, Km. 7, Comuna de Talca y ha contemplado diseñar una propuesta para la implementación del Sistema de Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos (HACCP) en el proceso de vinificación de vinos tintos, con el propósito de mejorar la calidad del producto final.

El estudio se centró en el proceso de vinificación de vino tinto, de manera de presentar una propuesta para su implementación en la línea en estudio.

El Sistema HACCP prioriza el aspecto sanitario con el objeto de garantizar al consumidor la inocuidad de los productos elaborados. El HACCP se define como un enfoque sistemático de base científica que permite identificar riesgos específicos y medidas para su control, con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos, que se orientan hacia la prevención en lugar de basarse en el análisis del producto final.

Para implementar un Sistema HACCP se deben cumplir prerequisites (SOP's y SSOP's) que aseguran las condiciones mínimas necesarias para el funcionamiento de este. La evaluación del cumplimiento de estos prerequisites fue exitosa y no se determinó carencia de estos en ningún aspecto. El diseño del plan HACCP se realizó sobre la base de la situación actual de Viña Calina y asume que antes de su implementación se deben cumplir cabalmente con los prerequisites antes mencionados.

Posteriormente, se realizó un análisis a partir de los costos totales de calidad, comparando los costos de control (compuesto por los costos de prevención y evaluación) con los de falla (tanto interna como externa) en la perspectiva de la inocuidad. El resultado de ésta fue que los costos totales de calidad son \$4.220.978 para el primer año y de \$2.407.742 para el segundo año de implementación. Con estos costos se espera reducir en un 100% las fallas tanto internas como externas por conceptos de deficiencias en la calidad.

La ausencia de la inocuidad en los productos repercute negativamente en la imagen de la empresa, a través de la disminución de las ventas. Por lo que se recomienda incorporar a la línea de proceso el Sistema HACCP, más aun si la Viña tiene la intención de seguir creciendo y ganando nuevos mercados, ya que se debe tener presente que el nivel de exigencias a la producción va incrementándose rápidamente y su implementación va a proporcionar los resguardos suficientes a la calidad del producto.

Palabras claves: HACCP, VINIFICACIÓN.

ABSTRACT

This memory was developed in Viña Calina Ltda., located in El Maitén, Way the Rastras, Km. 7, in the community of Talca, and its purpose is to design a proposal for the development of System of Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) in the process of red wines' vinification, in order to improve the quality of the final product. The study is centered in the process of red wine vinification, in order to show a proposal for its implementation in the studied item.

System HACCP prioritizes the sanitary aspect in order to guarantee the consumer the innocuousness of the elaborated products. The HACCP is defined as a systematic approach of scientific base that allows the identification of specific risks and measures of control, with the purpose of assuring the innocuousness of foods, that are oriented towards the prevention instead of being based on the analysis of the final product.

In order to implement a System HACCP, prerequisites must be fulfilled (SOP's and SSOP's) that assures the minimum conditions that are necessary for its operation. The evaluation of the fulfillment of these prerequisites was successful and there wasn't any deficiency of these. The design of plan HACCP was made on the base of the actual situation of Viña Calina and assumes that before his implementation all the prerequisites must be fulfilled.

Afterwards, an analysis was made from the total costs of quality, comparing the control costs (made up of prevention and evaluation costs) with those of fault (internal and external) in the perspective of the innocuousness. The result of this analysis was that the total costs of quality were \$4.220.978 for the first year and \$2.407.742 for the second year of implementation. With these costs it is hoped to reduce in a 100% the internal and external faults by concepts of deficiencies in the quality.

The absence of innocuousness in products repels negatively in the image of the company, through the diminution of the sales. Reason why it is recommended to incorporate to the line of process System HACCP, even more if the Viña Calina has the intention of growing and gaining new markets, because the level of exigencies in production is increasing very fast and its implementation is going to provide the sufficient defenses to the quality of the product.

Palabras claves: HACCP, VINIFICACIÓN.