

## Viña Francisco de Aguirre obtiene certificación internacional y refuerza estándares de calidad

En un escenario donde la calidad, la trazabilidad y la seguridad alimentaria son cada vez más exigidas por los mercados, la Viña Francisco de Aguirre y su planta la Chimba ubicada en la comuna de Ovalle, que forma parte del ecosistema productivo de la Cooperativa Agrícola Pisquera Elqui CAPEL—, alcanzó la certificación internacional FSSC 22000, un estándar reconocido globalmente en la industria de alimentos y bebidas.

Se trata de una certificación basada en normas como ISO 22000 y el sistema HACCP, que permite asegurar una gestión integral de la inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena productiva, incorporando control de riesgos, trazabilidad y mejora continua.

Para Rubén Pizarro, Jefe de Producción de Capel, este hito representa un paso significativo

**La certificación FSSC 22000 posiciona a la viña — vinculada a la Cooperativa CAPEL — bajo estándares globales de inocuidad alimentaria, fortaleciendo su competitividad y acceso a mercados internacionales.**

en la consolidación de procesos productivos alineados con estándares internacionales.

“Esta certificación da cuenta de que en la viña operamos con un sistema de gestión de inocuidad sólido y alineado a estándares internacionales, lo que nos permite resguardar la calidad de nuestros productos, fortalecer la confianza de quienes los consumen y enfrentar de mejor manera las exigencias de los mercados internacionales”.

El camino hacia esta certificación implicó una serie de mejoras estructurales y operativas en la viña, incluyendo la estandarización de procesos, la implemen-

tación de sistemas de trazabilidad completa y el fortalecimiento de prácticas de higiene, sanitización y control de proveedores.

A esto se sumó la capacitación continua de los equipos y la incorporación de auditorías internas y externas, en un modelo de gestión enfocado en la prevención de riesgos.

“Más que un sello, esta certificación implica una transformación profunda en la forma en que gestionamos nuestros procesos. Nos exige operar bajo una lógica preventiva, con altos niveles de control y mejora continua”, agregó Pizarro.

Entre los principales desafíos



técnicos, destacó la adecuación de infraestructura bajo criterios de diseño higiénico, el monitoreo ambiental, la gestión de alérgenos y la implementación de sistemas de defensa alimentaria y prevención de fraude.

Desde Cooperativa Capel, valoraron este avance como parte de una estrategia mayor orientada a fortalecer la competitividad de sus productos. El gerente general, Claudio Escobar, destacó el impacto de este tipo de certificaciones en el desarrollo

de la Cooperativa.

“Avanzar en estándares internacionales como FSSC 22000 no solo fortalece nuestros procesos productivos, sino que también contribuye a posicionar a Cooperativa Capel en mercados más exigentes, como en este caso Asia para la exportación de Mosto Concentrado a Japón y Corea.

Esto es clave para seguir generando valor para nuestros cooperados y proyectar nuestras unidades de negocios y productos con una mirada global”, señaló.