

Viña Francisco de Aguirre obtiene certificación internacional

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 sis-

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