

3º CONGRESO

# CALIDAD EN LA GESTIÓN

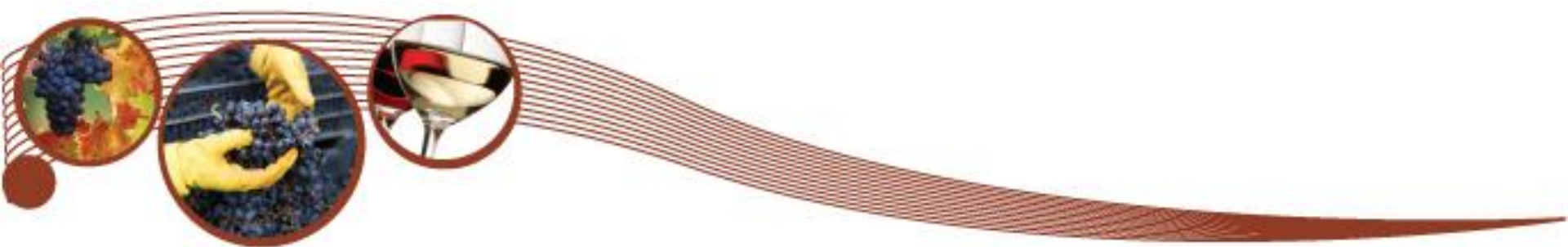
Hacia un desarrollo tecnológico, sostenido y responsable



INSTITUTO NACIONAL  
DE VITIVINICULTURA  
REPÚBLICA ARGENTINA



Ministerio de  
Agricultura, Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación



## Ing. Claudia Quini

Ingeniera Química con Estudios de Postgrado en Viticultura y Enología

Ha sido investigadora y actualmente es Subgerente de Investigación del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

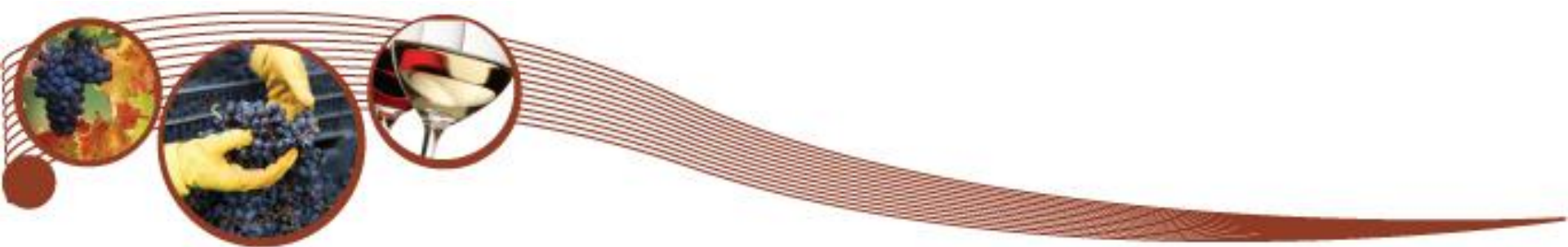
Experta y Delegada de Argentina ante la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Personalidad Calificada del Comité Científico Técnico de la OIV.

Ha publicado y expuesto numerosos trabajos de investigación de su autoría y como coautora, en diferentes encuentros científicos internacionales, en el país y en el extranjero.

Docente Universitaria de carreras de grado y postgrado.  
Evaluadora de proyectos de Innovación Vitivinícola – Fondos BID.

Es la actual Presidenta de la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), fue electa el 22 de junio de 2012.





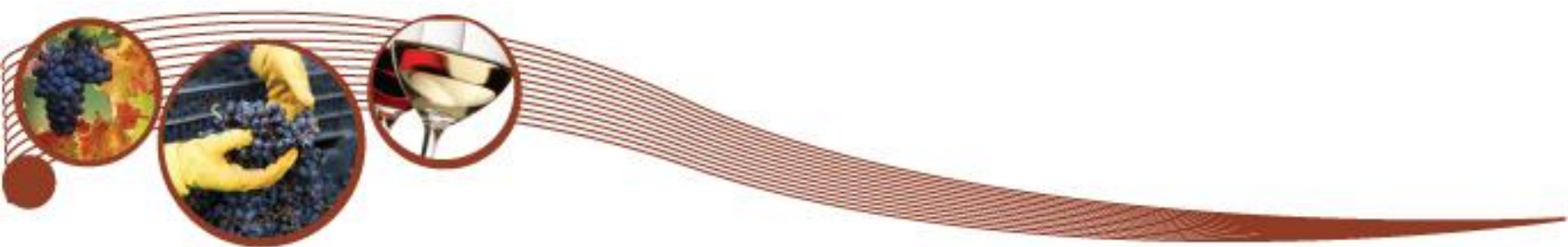
# INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA



INSTITUTO NACIONAL  
DE VITIVINICULTURA  
REPÚBLICA ARGENTINA



Ministerio de  
Agricultura, Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación



# Implementación Norma ISO 17.025 para los Laboratorios del INV

*Ing. Claudia Quini*  
*Gerente de Fiscalización*

*15 de Noviembre de 2013*



INSTITUTO NACIONAL  
DE VITIVINICULTURA  
REPÚBLICA ARGENTINA



Ministerio de  
Agricultura, Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación

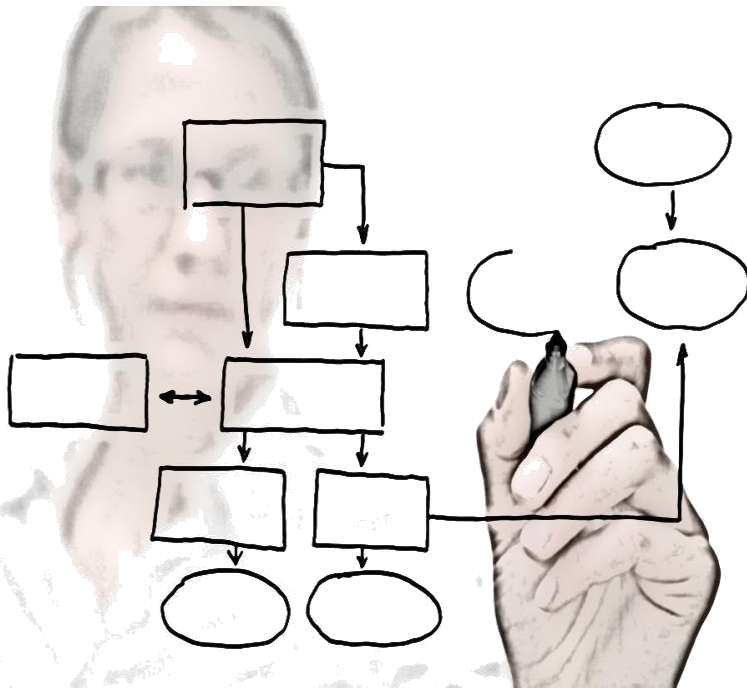


La acción del INV se desarrolla a través de las siguientes áreas:

## PLANIFICACION DEL CONTROL:

- **Planifica la fiscalización de vinos y alcoholes** considerando los recursos humanos, materiales y financieros disponibles.
- Genera y propone **actualización normativa** con el objeto de adecuarse a la dinámica actual de los procesos de producción y comercialización de productos vitivinícolas y de alcoholes etílico y metílico.
- **Coordina** el registro, autorización y control de origen de los vinos (Ley N° 25.163).
- Es **enlace** con el Estado Nacional respecto del Plan Nacional de Gobierno Electrónico.

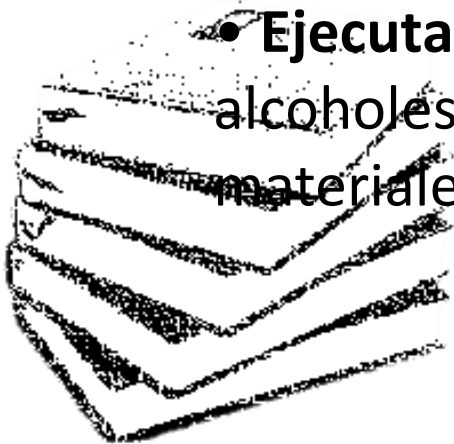
## OPERATIVA:



- Coordina, supervisa y organiza la ejecución de los **planes de fiscalización** vitivinícola y de alcoholes, ejecutándolos en todas las Delegaciones, atendiendo la gestión de sus requerimientos.
- Coordina el **flujo de información** desde y hacia las Delegaciones con las distintas áreas del Organismo.
- Controla y determina el **cumplimiento** de la relación costo-beneficio de los planes de fiscalización.

## NORMALIZACIÓN Y FISCALIZACIÓN ANALÍTICA

- **Propone la formulación de normativa** necesaria para mantener uniformado el funcionamiento de los laboratorios del Organismo, asegurando la provisión de todos los elementos e instrumental necesario para su adecuado funcionamiento, ejerciendo la supervisión de su tarea.
- **Ejecuta el control analítico** de productos vitivinícolas y alcoholes, como así también de los insumos enológicos y materiales en contacto con el vino.





INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Webmail

Mapa del Sitio

Contactos



BUSCAR



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación



- INICIO
- TRAZABILIDAD DE VINOS
- 0800-5555-INV (468)
- GUIA DE TRAMITES
- DDJJ Online
- NOTIFICACIONES ELECTRONICAS
- CONCURSOS INV
- FISCALIZACION
- NORMATIVAS
- ESTADISTICAS
- COMERCIO EXTERIOR
- ASUNTOS INTERNACIONALES
- INVESTIGACION
- EMPRESAS VITIV./ ORIGEN DE LOS V

**Vino Turista**

La magia de nuestros vinos al alcance de todos.

**BIBLIOTECA**

Base de datos on-line

Consulte aquí  
Nuestro material disponible

**AGENDA VITIVINÍCOLA**

Normativas Resoluciones

## RESOLUCIONES DE CONOCIMIENTO PUBLICO RECIENTEMENTE DICTADAS POR EL ORGANISMO

Para ver las Resoluciones publicadas por el INV puede buscarlas por numero y año de publicación y por título

### Normativas INV

#### Busqueda de Resoluciones

Numero:  Año:  (ej: 2008)

Tema:

Consultar

### PRINCIPALES D VITIVINÍCOLA

Supert. cultivada (20 12)	22
Cantidad de Bodegas	
Baboradoras	
Cosecha de uvas (al 05/05/20 13)	2.851
Baboración de vinos (al 05/05/20 13)	1.26
Consumo Interno (septiembre 20 13)	88
Exportaciones de vino (septiembre 20 13)	30
Exportaciones de mosto (septiembre 20 13)	9
Comercialización de vinos (septiembre 20 13)	1.20

DESCARGA DE VINO BEBIDA NA

PRODUCTOS EN

PLAN MAS MEJOR TRABA

DDJJ on line DESCARGA DE APLICATIVOS





## INVESTIGACIÓN PARA LA FISCALIZACIÓN

- Analiza y evalúa las **innovaciones tecnológicas** y de métodos de análisis puestos en vigencia por otros países con el objeto de optimizar la fiscalización.
- Realiza **estudios de perfiles de composición** de jugos de uva y vinos de las distintas regiones vitivinícolas argentinas, **conformando bancos de datos** con los que se determinan las características de genuinidad que tipifican los productos de acuerdo a su origen.
- Propone la **oficialización de métodos de análisis**
- Realiza **ensayos y estudios necesarios para la incorporación a la normativa vitivinícola argentina**, de nuevas prácticas enológicas e insumos de uso enológico.
- Controla el **registro de viñedos**(superficie e identidad varietal) Convenio con INASE
- Coordina la participación en la OIV(Organización Internacional de la Viña y el Vino)

## ESTADÍSTICAS Y ASUNTOS TÉCNICOS INTERNACIONALES

- **Elabora las estadísticas** sobre el sector vitivinícola, aportándolas al Sistema Estadístico Nacional, a la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y a los sectores público y privado nacionales y extranjeros como base para la toma de decisiones.
- Participa en las **negociaciones internacionales** para lograr Acuerdos que faciliten el comercio exterior de los productos vitivinícolas nacionales y la inserción de la imagen del vino argentino en el mundo.
- **Compila información sobre reglamentación vitivinícola vigente** en los distintos países con el objeto de facilitar el acceso a mercados e interviene para evitar la aplicación de barreras para-arancelarias dentro del marco de la Organización Mundial de Comercio.





**Su Sede Central se ubica en la ciudad de Mendoza, Provincia de Mendoza.**

**Cuenta con 16 Delegaciones y Subdelegaciones distribuidas en los principales centros de producción y consumo del país.**

**Dispone de 10 laboratorios ubicados en distintas provincias del país, equipados con un instrumental analítico de avanzada y técnicos altamente especializados.**

- La **Fiscalización** se realiza **en todas las etapas del proceso vitivinícola** con el objetivo de asegurar la genuinidad y aptitud para el consumo de los vinos y otros productos vitivinícolas.
- Esto comprende **inspecciones** en las etapas de producción, elaboración, transporte y comercialización de éstos productos, con modalidades específicas de acuerdo al tipo de establecimiento. Así mismo se realiza la fiscalización sobre la industria alcoholera
- Por esto toda aquella empresa que participe de este proceso, debe inscribirse en el INV.

## TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS

- Viñedos.
- Bodegas.
- Otras Fábricas.
- Fraccionadores.
- Distribuidores.
- Exportadores.
- Acopiadores.
- Fábricas de Mostos.
- Secaderos.
- Importadores.
- Transporte.
- Manipuladores de Alcohol.
- Destilerías.
- Fábricas de Metanol
- Proveedores de insumos



# Estructura Orgánica

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN

MINISTERIO DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA Y PESCA



Presidencia

Vicepresidencia

Unidad de Auditoría Interna

Gerencia de  
Fiscalización

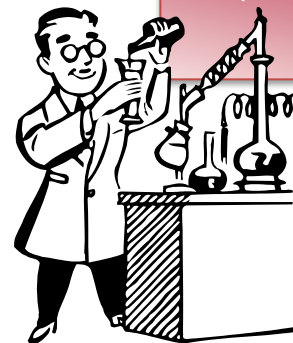
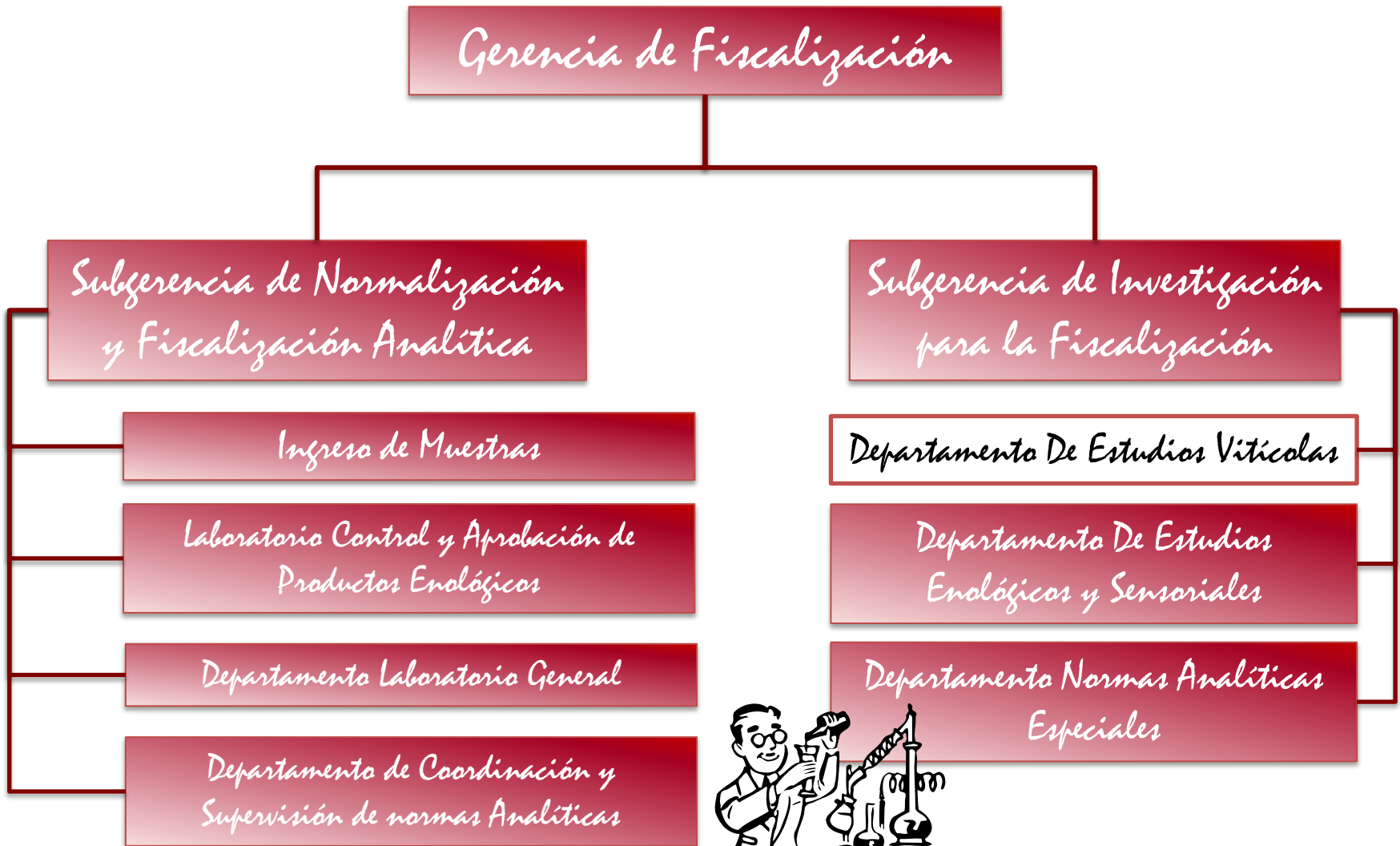
Subgerencia de  
Administración

Subgerencia de  
Asuntos Jurídicos

Departamento  
de Despacho

Centro de Prensa e  
Información

- SubG. Operativa
- SubG de Planificación
- Subgerencia. Normalización y Fiscalización Analítica
- Subgerencia Investigación para la Fiscalización
- SubG. Estadística y Asunts Técnicos Internac.
- DELEGACIONES



# OBJETIVO DE LOS CONTROLES



**Verificar el cumplimiento de las siguientes Leyes:**

- **Nº 14.878 – Ley Nacional de Vinos**
- **Nº 24.566 – Ley Nacional de Alcoholes**
- **Nº 25.163 – Ley Nacional de Denominación de Origen**

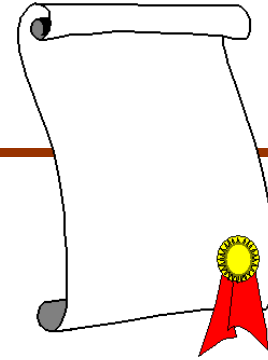
**Con todas estas responsabilidades en  
nuestros hombros, llega la hora de realizar  
una nueva apuesta:**



**La acreditación de los laboratorios  
de ensayo del Instituto bajo los  
lineamientos de la Norma ISO 17025**



# ACREDITACIÓN



Atestación de **tercera parte** relativa a un organismo de evaluación de la conformidad, que constituye la **demostración formal de su competencia** para llevar a cabo tareas específicas de evaluación de la conformidad.

En nuestro país, esta “tercera parte” es :



Organismo  
Argentino de  
Acreditación



# ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

LABORATORIO	DETERMINACIÓN	TÉCNICA	MATRIZ
Laboratorio General	Determinación de Grado Alcohólico Volumétrico	PO-LG-DGAV	Vino
	Determinación de Metanol	PO-LG-DM	Vino
Departamento de Coordinación y Supervisión de Normas Analíticas	Determinación de Acidez Total	PO-CSNA-DAV	Vino
	Determinación de Grado Alcohólico por Infrarrojo	PO- CSNA -DAI	Vino
Departamento de Normas Analíticas Especiales	Determinación de Ácido Shíkimico por Cromatografía	PO-NAE-DAS	Vino
	Determinación de Anhídrido Sulfuroso Total	PO-NAE-DAST	Vino
Departamento de Control y Aprobación de Productos Enológicos	Determinación de Pureza	PO-CAPE-DP	Acido tartárico
	Determinación de Poder Rotatorio	PO-CAPE-DPR	Acido tartárico
Departamento de Estudios Enológicos y Sensoriales	Análisis Sensorial de Vinos utilizando escalas	PO-DEES-ASV	Vino



Contiene los requisitos que tienen que cumplir los **laboratorios de ensayo** y de calibración si desean demostrar que poseen un **sistema de gestión**, *son técnicamente competentes* y son capaces de generar **resultados técnicamente válidos**

Segunda edición  
2005-05-15

---

## Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración

*General requirements for the competence of testing and calibration laboratories*

*Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais*

- **La aceptación de los resultados de ensayo y de calibración entre países debería resultar más fácil si los laboratorios cumplen esta Norma Internacional y obtienen la acreditación de organismos que han firmado acuerdos de reconocimiento mutuo con organismos equivalentes que utilizan esta Norma Internacional en otros países.**
- **El uso de esta Norma facilitará la cooperación entre los laboratorios y otros organismos y ayudará al intercambio de información y experiencia, así como a la armonización de normas y procedimientos.**

## PRIMERA ETAPA:

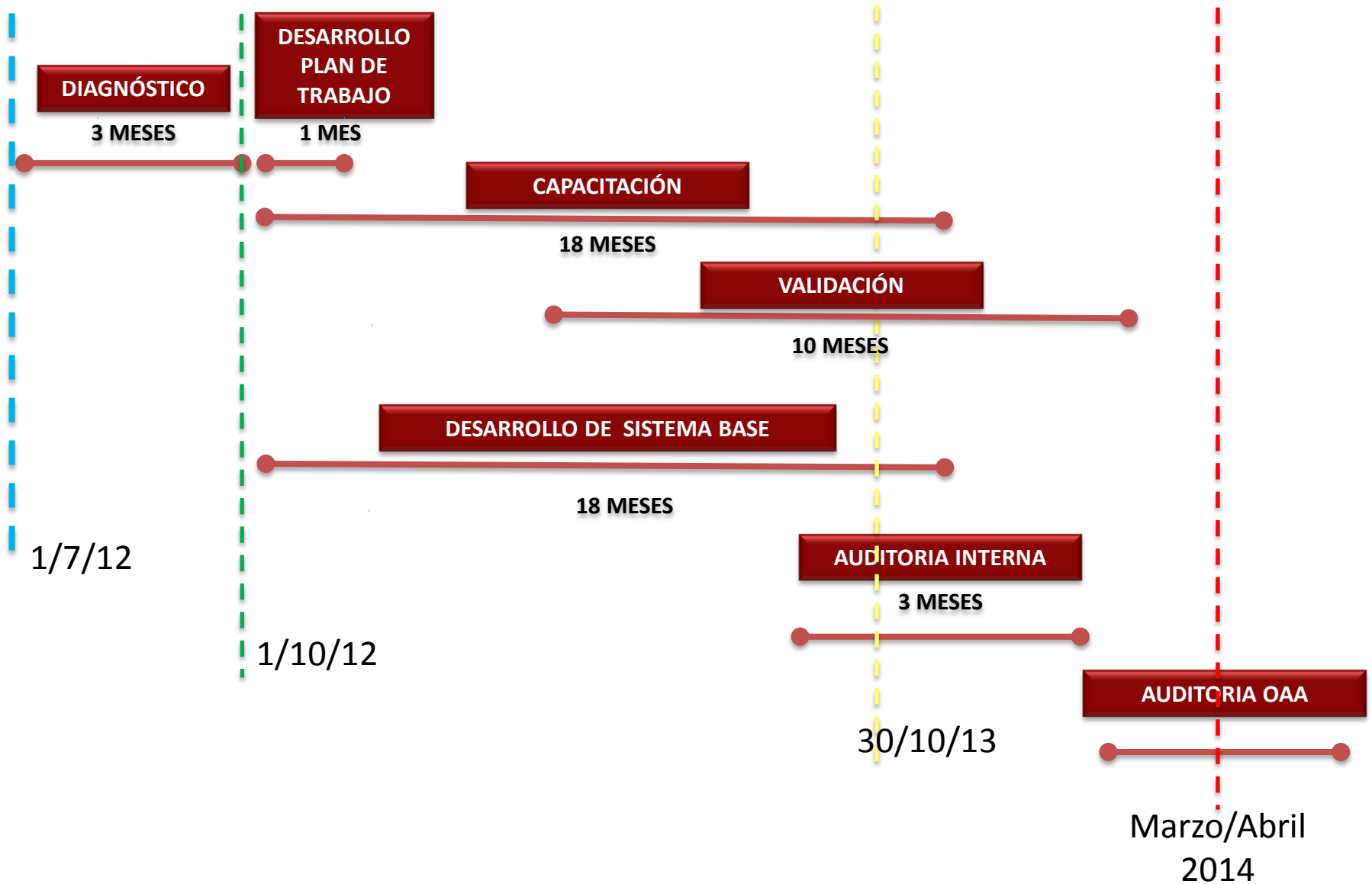
- **Acreditar 2 ensayos por Laboratorio de Sede Central, generando la estructura base del Sistema de Gestión**

## SEGUNDA ETAPA Y SUBSIGUIENTES:

- **Incorporar paulatinamente otros Ensayos y otras Delegaciones, aprovechando la estructura generada.**



1. Contratar ayuda externa con experiencia para facilitar el proceso
2. Realizar un **DIAGNÓSTICO** de situación vs la norma
3. Establecer un **PLAN DE ACCIÓN** para la implementación
4. Designar **RESPONSABLES** para los procesos nuevos
5. Realizar los **DOCUMENTOS** requeridos por la normativa
6. Generar los **REGISTROS** requeridos por la normativa y la organización
7. Establecer **METODOLOGÍAS** para la comunicación y sensibilización, así como informáticas de soporte.
8. **CAPACITAR AL PERSONAL** (Norma, metodología, auditores internos, metrología, trazabilidad, cálculo de incertidumbre, no conformidades y mejora.
9. **AUDITAR** internamente los procesos
10. Enviar la **SOLICITUD y DOCUMENTACION** al OAA y estar preparados para:
11. Recibir la **AUDITORIA EXTERNA** para la acreditación



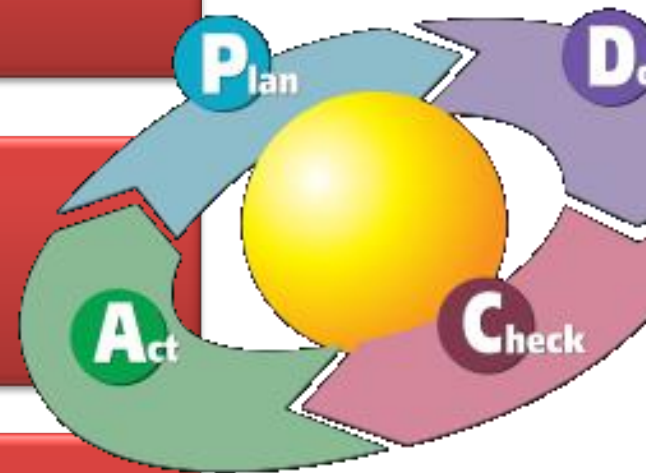
# PRINCIPIOS CONSIDERADOS PARA EL LOGRO

✓ El **COMPROMISO** y la **PARTICIPACIÓN** de los **dirigentes** de la organización.

✓ Desarrollo y mantenimiento de actitud hacia la **MEJORA CONTINUA**

✓ Concentrarse en **SATISFACER LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.**

✓ El aprendizaje y Participación De Todos







# DIFICULTADES ENCONTRADAS

✓ LA RESISTENCIA AL CAMBIO



✓ Superposición con la tarea cotidiana

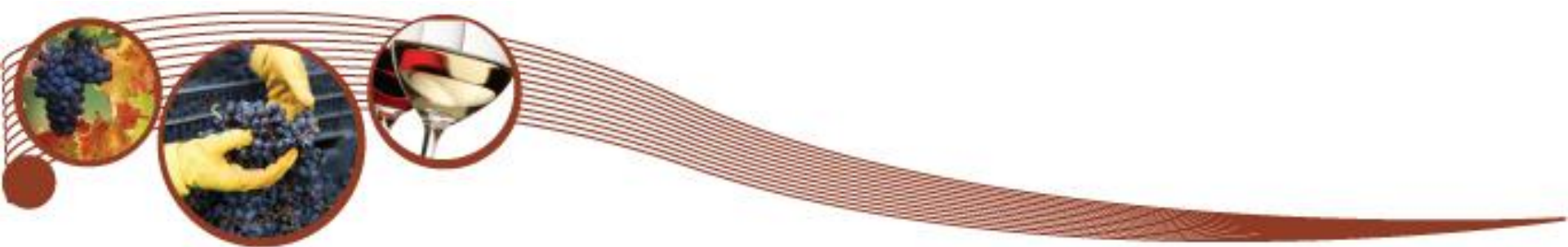
✓ Rigidez de la estructura organizativa

✓ Costo de las inversiones requeridas





Si quieres triunfar, no te quedes mirando la escalera.  
Empieza a subir, escalón por escalón, hasta que llegues arriba.



*¡Muchas gracias!*



INSTITUTO NACIONAL  
DE VITIVINICULTURA  
REPÚBLICA ARGENTINA



Ministerio de  
Agricultura, Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación