



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

Análisis de la Producción de Vino Tipo Exportación en el Municipio de Zapatoca, Santander

- Eje temático: Emprendimiento e innovación.

Paula Andrea Mancilla Blanco, Estudiante Administración de Empresas. Títulos académicos: Técnico en Asistencia Administrativa y estudiante de Administración de Empresas. Semillero de investigación Neuroinnovateur. Grupo de investigación Economía Social y Desarrollo Empresarial. Universidad Santo Tomás, Seccional Bucaramanga. paula.mancilla@ustabuca.edu.co

RESUMEN

Colombia ha venido creciendo en producción de vinos a nivel local, con vinos orgánicos, artesanales, entre otros, que, si bien han sido reconocidos por su calidad y diferenciación de otros vinos, no han sido productos para exportación. En el municipio de Zapatoca, se cultiva la cepa isabella, una uva resistente a plagas como la filoxera, esta uva produce el vino tinto llamado Perú de la Croix, por medio de un proceso netamente orgánico. Sin embargo, para que este producto sea de tipo exportación es necesario cumplir con los requisitos que se solicitan ya sea en materia de requerimientos por parte del Invima, la Dian, entre otras instituciones, o en el nivel de producción.

De lo anteriormente mencionado surge el interrogante de ¿cuáles son las características del vino actual producido en el viñedo Sierra Morena y que condiciones mínimas debe cumplir para ser un producto tipo exportación?, para esto se va a realizar un análisis de la producción de vino tipo exportación en el municipio de Zapatoca, Santander, para el cual se analizara el proceso de producción del vino Perú de Croix, luego se identificarán los elementos que contribuyen al proceso de exportación del vino Perú de la Croix de acuerdo con la normatividad vigente y por último se propondrán acciones de mejora en el proceso productivo a fin de obtener un vino de tipo exportación.



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
*2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables*



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

Por consiguiente, se realizará una investigación descriptiva con un muestreo no probabilístico por conveniencia, teniendo como población a los productores del municipio de Zapatoca y como fuente primaria de información, además se utilizará documentación de los temas mencionados como fuentes secundarias. Como resultados a la fecha se obtuvo la información para realizar un flujograma de la producción del vino en Sierra Morena, además, se analizó dicho proceso.

Palabras clave: Producción, Vino Orgánico, Exportación

Abstract

Colombia has been growing in wine production at the local level, with organic, artisanal wines, among others, which, although they have been recognized for their quality and differentiation from other wines, have not been products for export. In the municipality of Zapatoca, the isabella strain, a grape resistant to pests such as phylloxera, is grown, this grape produces the red wine called Peru de la Croix, through a purely organic process. However, for this product to be of export type, it is necessary to comply with the requirements that are requested either in terms of requirements by Invima, the Dian, among other institutions, or at the production level.

From the aforementioned, the question arises: what are the characteristics of the current wine produced in the Sierra Morena vineyard and what minimum conditions must it meet to be an export-type product? For this, an analysis of the production of type wine is going to be carried out. export in the municipality of Zapatoca, Santander, for which the process of production of the Peru de Croix wine will be analyzed, then the elements that contribute to the export process of the Peru de la Croix wine will be identified in accordance with current regulations and finally actions to improve the production process will be proposed in order to obtain an export-type wine.



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
*2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables*



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

Therefore, a descriptive investigation will be carried out with a non-probabilistic sampling for convenience, having as a population the producers of the municipality of Zapatoca and as a primary source of information, documentation of the mentioned subjects will also be used as secondary sources.

As results to date, the information was obtained to carry out a flowchart of wine production in Sierra Morena, besides, this process was analyzed.

Key Words: Production, Organic Wine, Exportation

Planteamiento del Problema

El vino es una bebida reconocida por su recorrido en la historia, por sus diferentes cepas, variedades, aromas y sabores. La producción de vino en Colombia se ve dificultada debido a los cambios climáticos y al gran nivel de importaciones del producto. (Dinero, 2015).

Sin embargo, “La oportunidad de desarrollo económico no está directamente asociado a la producción local, sino en la comercialización del producto”, explicó el Administrador de la categoría de bebidas alcohólicas del Grupo Éxito, Luis Fernando Emanuel.

En el municipio de Zapatoca, en el viñedo Sierra Morena, se cultiva uva de la vitis rupestre, específicamente de la cepa Isabella o uva del trópico, procesada y tratada para conseguir la elaboración del vino Perú de la Croix, un vino que se produce de forma orgánica y que tiene una producción amigable con el medio ambiente.

Según Sergio Rangel Consuegra, dueño del cultivo Sierra Morena, para la producción del vino primero se tiene en cuenta el clima, luego se inician labores en los lotes en los cuales está dividido el viñedo, posteriormente se pasa a hacer el proceso de fertilización, riegos, control de hongos, entre otros aspectos que son vitales para que la uva crezca sana y pueda dar buen jugo (estos procesos mencionados se manejan de forma orgánica) , después se inicia la maduración de la fruta, se corta, se lleva a la cava y se hace el proceso de despulpado, para luego mantener en las barricas para la fermentación aproximadamente de dos años.



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
*2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables*



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

Además, este vino está dirigido hacia una cultura del vino, en la que se pueden apreciar los beneficios de tomar esta bebida en materia de salud. Sin embargo, aunque la producción de vinos a nivel local en Colombia ha ido mejorando, no se puede hablar de una exportación de vinos, ya que estos productos pueden que no cumplan con los requisitos para ser exportados o simplemente su capacidad de producción no alcanzaría a cubrir las demandas de otros países, lo que ralentiza el desarrollo de la agroindustria colombiana.

Según el colombiano, en un estudio a 750 empresas del país por parte del Cepec, una de las principales barreras a la hora de exportar son las demoras en los despachos nacionales hacia el mundo, que varían entre 20 días a un mes, lo lamentable de esta situación es que se pierde la credibilidad y la calidad del servicio, pero estos obstáculos no son propios de las empresas sino del mismo territorio colombiano. Según el director del Cepec, en la mayoría de los casos las problemáticas se presentan debido a las medidas de procedimiento, por requerimientos del Invima, ICA, Antinarcóticos y la Dian. Por otro lado, se encuentra el desconocimiento por parte de los empresarios de las oportunidades que les ofrecen los Tratados de Libre Comercio.

Formulación del Problema

¿Cuáles son las características del vino actual producido en el viñedo Sierra Morena y que condiciones mínimas que debe cumplir para ser un producto tipo exportación?

Objetivos General

Realizar un análisis de la producción de vino tipo exportación en el municipio de Zapatoca, Santander.

Objetivos Específicos

- Analizar el proceso de producción del vino Perú de Croix.
- Identificar los elementos que contribuyen al proceso de exportación del vino Perú de la Croix de acuerdo con la normatividad vigente.



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
*2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables*



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

- Proponer acciones de mejora en el proceso productivo a fin de obtener un vino de tipo exportación.

Justificación

Realizar una investigación de este tipo, es contribuir al agro colombiano, por consiguiente, al incremento de la participación en el mercado vinícola, teniendo en cuenta las reglamentaciones que permiten exportar este tipo de productos, se puede lograr una mejora en los procesos productivos y lograr una apertura a nivel internacional de este sector que tiene un gran potencial debido a los suelos colombianos, de ahí parte la importancia de analizar la producción de vino en el municipio de Zapatoca, en el cual existe un viñedo que ofrece un producto netamente orgánico y con beneficios para la salud, sin embargo, para poder llegar a exportar no solo el vino Perú de la Croix sino muchos vinos colombianos, es vital tener el conocimiento sobre las acciones que se deben tomar para poder catalogar los productos como tipo exportación, de lo contrario, se puede retardar esta oportunidad de participar en el mercado internacional y mostrar las diferentes formas de hacer vino en el país.

Teniendo en cuenta el concepto de producción, que es la adición de valor a un bien o servicio por efecto de una transformación (Everett E. Adam (jr), Ronald J. Ebert, 1981), es vital analizar los procesos productivos vitivinícolas en Colombia, dada la demanda de diversidad de producción de vinos en el país que a su vez a incentivado la generación de nuevas formas de hacer vino, y de poder ofrecer nuevos productos a los consumidores, productos de calidad y que demuestren la identidad y riqueza del país.

Es importante resaltar que la presente investigación se deriva del proyecto de investigación titulado Modelo de Competitividad en la Producción y Comercialización del vino en el municipio de Zapatoca, Santander, aprobado en la VII Convocatoria Interna de Semilleros de Investigación 2018 de la Universidad Santo Tomás Seccional



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
*2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables*



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

Bucaramanga y como requisito de grado para optar por el título de Administrador de Empresas de la misma institución.

Por otro lado, como investigadora y estudiante, es importante ahondar en nuevas áreas de conocimiento y reforzar el proceso de aprendizaje en curso, por otro lado, es grato poder aportar al fortalecimiento de los sectores colombianos como el agro y la cultura del vino por medio de la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos.

Por último, se quiere dar reconocimiento a la institución educativa encargada de la formación y la participación de los estudiantes en los procesos de investigación y desarrollo, la Universidad Santo Tomás, institución acreditada, que contribuye a la mejora de la calidad de vida de las personas y el desarrollo sostenible del país, por medio de sus diferentes programas y su filosofía de educación integral.

Marco Teórico

Historia del Vino

El vino se produjo por primera vez durante el neolítico, según los testimonios arqueológicos hallados en los montes Zagros, en la región que hoy ocupan Irak e Irán, gracias a la presencia de *Vitis vinifera sylvestris* y la aparición de la cerámica durante este periodo. La evidencia más antigua de la producción y consumo de vino es una vasija del año 5400 a. C., hallada en el poblado neolítico de Hajii Firuz Tepe, en los montes Zagros. La vasija contiene un residuo rojizo, presumiblemente vino. Aunque recientemente se ha encontrado la bodega más antigua conocida, datada en el año 6000 a. C., que sitúa en Armenia la producción más antigua de vino. (Viniteur, 2013)

Posteriormente, el consumo de vino se extendió hacia el occidente, llegando a Anatolia y Grecia; y hacia el sur, llegando hasta Egipto, ya célebre en Bahariya durante el Imperio Medio (siglo XX a. C.) La más antigua documentación griega sobre el cuidado de la vid, la cosecha y el prensado de las uvas, es Los trabajos y los días, de Hesíodo,



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
*2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables*



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

del siglo VIII a. C. En la antigua Grecia el vino se bebía mezclado con agua y se conservaba en pellejos de cabra. (Viniteur, 2013)

Lo primero que cabe destacar es que el vino, a lo largo de la historia, ha estado muy bien considerado por la alta sociedad occidental, siendo testigo imprescindible en cualquier acontecimiento o banquete de importancia y alrededor de él se han firmado los grandes tratados y acontecimientos históricos de occidente. (Viniteur, 2013)

Ya en Egipto, Grecia y Roma, se adoraba a Dioniso o Baco (dios de los viñedos) y la Biblia se refiere al vino en diversos pasajes, entre otros donde relata la última cena de Jesús, que ofreció una copa de vino a sus discípulos representando su sangre. Se sabe que, en China, hace 4000 años, ya conocían el proceso de fermentación de la uva, y que, en Egipto, en el siglo XIV a. C., ya conocían la viticultura. La viticultura debe su mayor desarrollo a la propagación del cristianismo, por ser el vino necesario para la celebración de la misa. Los monasterios, con sus propios métodos de elaboración y extracción, fueron los precursores de la viticultura y vinicultura, dejando huellas tan claras como los vinos priorato, proveniente de la palabra prior. (Viniteur, 2013)

Producción de Vino a Nivel Internacional

Según los datos de la coyuntura vitivinícola mundial, en Europa: Italia (48,5 Mill. hL), Francia (46,4 Mill. hL) y España (40,9 Mill. hL) registran niveles de producción muy elevados. Alemania (9,8 Mill. hL), Rumanía (5,2 Mill. hL), Hungría (3,4 Mill. hL) y Austria (3,0 Mill. hL) prevén también cosechas que superan su media quinquenal. Portugal (5,3 Mill. hL) y Grecia (2,2 Mill. hL) son los únicos países cuya producción disminuye con respecto a 2017. Desde hace tres años, el nivel de producción de Estados Unidos (23,9 Mill. hL) es estable. En Sudáfrica, la sequía ha impactado notablemente en la producción de 2018 (9,5 Mill. hL). En América del Sur, los niveles de producción son muy elevados. En Argentina (14,5 Mill. hL), la producción vinificada aumenta en un 23



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
**2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables**



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

% con respecto al año anterior; y en Chile (12,9 Mill. hL), crece en un 36 %. Brasil (3,0 Mill. hL) alcanza un nivel elevado, si bien su producción disminuye con respecto a la muy elevada producción de 2017. La producción de vino australiano (12,5 Mill. hL) disminuye con respecto al año anterior y la producción de Nueva Zelanda (3,0 Mill. hL) permanece a un nivel muy alto. (OIV, 2018). La producción mundial de vino para 2018, excluidos zumos y mostos, que alcanzaría los 282 Mill. hL, presenta un notable aumento de 31 Mill. hL con respecto a la producción muy baja del año anterior, según las primeras estimaciones de la OIV.

En la Unión Europea (UE) la vendimia será superior en un 19 % con respecto a los niveles del año anterior. La producción de vinos, excluidos zumos y mostos, se estima en 168,4 Mill. hL, lo que implica un aumento significativo de 27,2 Mill. hL con respecto a la baja producción de 2017 (141,1 Mill. hL). En los principales países productores europeos, las estimaciones de cosecha para 2018 son superiores a las correspondientes al año pasado. En Italia, la producción aumenta en un 14 % con respecto a 2017 y se establece en 48,5 Mill. hL, en línea con la media quinquenal. En Francia (46,4 Mill. hL) y en España (40,9 Mill. hL), respectivamente con un aumento en relación con 2017 del 27 % y 26 %, los niveles estimados son superiores a la media de los últimos cinco años. En Alemania (9,8 Mill. hL), la producción aumenta en 2,3 Mill. hL con respecto al año anterior. Este nivel de producción sería el más elevado de los últimos diez años. En Rumanía (5,2 Mill. hL), tras cuatro años de producción a un nivel medio, el año 2018 sería superior al nivel ya muy elevado de 2013. En Hungría (3,4 Mill. hL) y en Austria (3,0 Mill. hL), las producciones también serán muy buenas con respecto a los años anteriores. Portugal y Grecia son los únicos países que experimentan una reducción de su cosecha en relación con sus volúmenes de 2017. En Portugal (5,3 Mill. hL), las condiciones meteorológicas propicias a los ataques de mildiú y oídio han tenido un notable impacto en la producción de 2018, con una disminución del 22 % con respecto a 2017. La producción de COMUNICADO DE



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
**2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables**



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

PRENSA 2018 sería la más baja de los últimos seis años. En Grecia, la producción vinificada sería de 2,2 Mill. hL, lo que representa una disminución del 15 % con respecto a 2017. Esta producción registraría una tendencia a la baja observada desde 2003. En los principales países productores de vinos fuera de la UE, el nivel de producción vinificada de 2018 es superior a la media de los cinco últimos años. Estados Unidos, con 23,9 Mill. hL vinificados (-2 % con respecto a 2017), registran por tercer año consecutivo un nivel de producción elevado, confirmando así su posición de cuarto productor mundial. En el hemisferio sur, la producción 2018 de Chile se establece en 12,9 Mill. hL, o sea, una producción que aumenta un 36 % con respecto a 2017. Argentina, tras dos años de producción muy escasa, vuelve en 2018 a un nivel alto (14,5 Mill. hL, lo que representa +23 % con respecto a 2017). En Brasil, si bien el nivel de producción se encuentra en disminución con respecto a 2017 (-17 %), la producción de 2018 sigue siendo elevada (3,0 Mill. hL). En Sudáfrica, la sequía ha impactado notablemente en la producción de 2018 (9,5 Mill. hL), una baja del 12 % con respecto a 2017. Sudáfrica registra su nivel más bajo de producción desde 2012. En Australia, tras las dos cosechas muy elevadas de 2016 (13,1 Mill. hL) y de 2017 (13,7 Mill. hL), la producción de 2018 (12,5 Mill. hL) registra una reducción del 9 %. A pesar de esta baja, el nivel vinificado sigue siendo elevado con respecto a la media quinquenal. En Nueva Zelanda, la producción aumenta con respecto al año anterior y se sitúa en un nivel elevado de 3,0 Mill. hL, o sea, la tercera producción más elevada registrada en el país. (OIV, 2018)

Exportación e Importación de Vino a Nivel Mundial

Según los aspectos de la coyuntura mundial vinícola en 2018, el análisis por países indica que España, Italia y Francia dominan, sin lugar a duda, el comercio del vino, con una cuota de mercado internacional del 54,6 % en 2017, lo que equivale a 58,9 Mill. hL y al 58,2 % de las exportaciones en valor (17 700 Mill. EUR). Por lo que respecta al



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
**2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables**



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

volumen, se observa un aumento de las exportaciones de Italia y Francia en detrimento principalmente de España. Chile y Nueva Zelanda registran, como ocurría el año anterior, aumentos relativamente importantes, al igual que Australia tanto en 2016 como en 2017. En 2017, dichos países presentan unas cuotas de mercado del 9 %, el 2 % y el 7 %, respectivamente. Los Estados Unidos registran las reducciones relativas de mayor importancia (-14,0 % y -13,5 % con respecto a 2016, respectivamente), seguidos de España (-9,7 %). Por lo que respecta al valor, Italia y Francia siguen en cabeza, con una cuota de mercado del 29,6 % y el 19,3 %, respectivamente. A pesar del importante volumen de las exportaciones españolas, el predominio de los vinos a granel (que representan el 55 % en 2017 en volumen, pero el 20 % del valor global) provoca que el precio medio ponderado global de estas exportaciones sea inferior al de Italia y Francia (donde los vinos a granel representan el 26 % y el 12 % en volumen y el 6 % y el 2 % en valor, respectivamente), hasta tal punto que España representa tan solo un 9,3 % del comercio internacional en valor (frente a un 20,5 % en volumen).

Los cinco primeros importadores de 2017 (Alemania, el Reino Unido, los Estados Unidos, Francia y China), que suelen dar cuenta de más de la mitad de las importaciones, importan un total de 55,3 Mill. hL, equivalentes a 14 4000 Mill. EUR, en 2017. (OIV, 2018)

Por lo que respecta al volumen, en 2017, Alemania sigue ocupando el primer puesto, aunque registra una leve reducción de las importaciones (reducción del 0,1 % con respecto a 2016). Se vuelve a observar cierta tendencia a la importación de vinos de gama básica y una reducción del valor de las importaciones (reducción del 1,6 % con respecto a 2016). (OIV, 2018)

El Reino Unido sigue siendo el segundo importador del mundo en volumen, con 13,2 Mill. hL, y en valor, con 3500 Mill. EUR (lo que indica una reducción del 1,3 % con



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas,
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
**2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables**



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

respecto a 2016); aún resulta complejo entender las consecuencias a largo plazo del Brexit en el mercado vitivinícola. (OIV, 2018)

Los Estados Unidos, tras registrar un importantísimo aumento del valor de sus importaciones en 2015 y un ligero parón en 2016, vuelve a anotar, en 2017, aumentos del volumen y el valor (aumento del 5,7 % en volumen y del 3,6 % en valor con respecto a 2016). De este modo, sus importaciones se afianzan en el primer puesto por lo que respecta al valor (5500 Mill. EUR en 2017) y en el tercero por lo que respecta al volumen (11,8 Mill. hL importados), por detrás de Alemania y el Reino Unido. (OIV, 2018)

En 2017, Francia vuelve a registrar un importante volumen de importaciones y alcanza los 7,6 Mill. hL (aumento del 0,4 % con respecto a 2016) debido al déficit estructural en vinos de gama básica, situación que se agrava a finales de año con el anuncio de una producción excepcionalmente baja. La reducción de la disponibilidad, con precios iniciales en aumento, consigue hacer crecer el valor global de las importaciones francesas (aumento del 9,6 % con respecto a 2016). (OIV, 2018)

China vuelve a experimentar un gran repunte de sus importaciones en volumen (aumento del 17 % con respecto a 2016; 7,5 Mill. hL en 2017). La importación de vinos embotellados (aumento del 15 % con respecto a 2016) hace que China conserve el 4.º puesto en valor (2460 Mill. EUR en 2017, lo que equivale a un aumento del 14,7 % con respecto a 2016) y se acerque a Alemania (2470 Mill. EUR). La demanda interior china sigue siendo el factor que más contribuye al aumento en volumen del comercio internacional en 2017. (OIV, 2018)

Por lo que respecta a Rusia, la enorme reducción observada en el volumen y el valor de las importaciones durante los últimos dos años debido al embargo y a las dificultades económicas derivadas parece haberse detenido por segundo año



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
*2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables*



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

consecutivo, con un aumento en volumen (del 10,4 % con respecto a 2016) y un crecimiento en valor del 32,6 % (878 Mill. EUR en 2017). Cabe destacar el importante aumento de las importaciones de los Países Bajos, que registran un crecimiento del 10,9 % en volumen y del 16,2 % en valor con respecto a 2016. (OIV, 2018)

Metodología

Tipo de Investigación

La presente investigación es de tipo descriptiva, ya que busca analizar la producción de vinos en calidad de exportación del municipio de Zapatoca, por medio de un análisis del proceso de producción del vino Perú de Croix, además la identificación de los elementos que contribuyen al proceso de exportación del vino Perú de la Croix de acuerdo con la normatividad vigente y por último se busca proponer acciones de mejora en el proceso productivo a fin de obtener un vino de tipo exportación.

Recolección de Datos



6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo
2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

Objetivos específicos	Recolección de datos			Instrumento y o fuente de información
	cualitativa	cuantitativa	Mixta	
Analizar el proceso de producción del vino Perú de Croix.	(Cualitativa) Se llevarán a cabo una entrevista con preguntas abiertas a los principales productores de vino en el municipio de Zapatoca, además se realizará un reconocimiento del cultivo, llevando a cabo la ruta del vino ofrecida en el viñedo.			<ul style="list-style-type: none">• Encuesta• Diario de campo
Identificar los elementos que contribuyen al proceso de exportación del vino Perú de la Croix de acuerdo con la normatividad vigente.	(Cualitativo) Por medio del análisis de documentos, artículos y entrevistas, se recolectará la información relacionada con el proceso de exportación por medio de una ficha técnica que permita la recolección de las normas vigentes para estos productos, se tendrán en cuenta los aspectos de nombre, vigencia, contenido.			<ul style="list-style-type: none">• Ficha técnica
Proponer acciones de mejora en el proceso productivo a fin de obtener un vino de tipo exportación.	(cualitativa) Se analizarán los datos obtenidos de la recolección de estos y se hará un contraste con investigaciones científicas y documentos sobre exportaciones y procesos			Resultados de los dos objetivos anteriores. Plan de mejoramiento



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
*2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables*



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

	productivos vinícolas, a fin de proponer mejoras en las etapas de producción para llevar el producto a un nivel de exportación.	
--	---	--

Población

Productor de vino del municipio de Zapatoca

Muestra

La muestra para utilizar en la investigación es de tipo no probabilista y se lleva a cabo por conveniencia debido a que, para el respectivo análisis de la producción de vino, el viñedo más conveniente es Sierra Morena ubicado en el municipio de Zapatoca, del departamento de Santander, donde se cultiva el vino Perú de la Croix uno de los pocos vinos orgánicos producidos en Colombia y que puede llegar a ser de tipo exportación.

Fuentes de Información

Fuente Primaria

Productor de vino del municipio de Zapatoca, Cultivo Sierra Morena.

Fuentes Secundarias

Como fuentes secundarias de información se utilizarán artículos y documentos relacionados con la producción, las etapas del proceso en el sector vinícola, indagando información de otros viñedos que tiene producciones a gran escala y son principales exportadores de vino.

Por otro lado, se indagará acerca de las exportaciones, y los requerimientos de un producto para llegar a esa categoría, tomando como base el proceso de producción del vino.

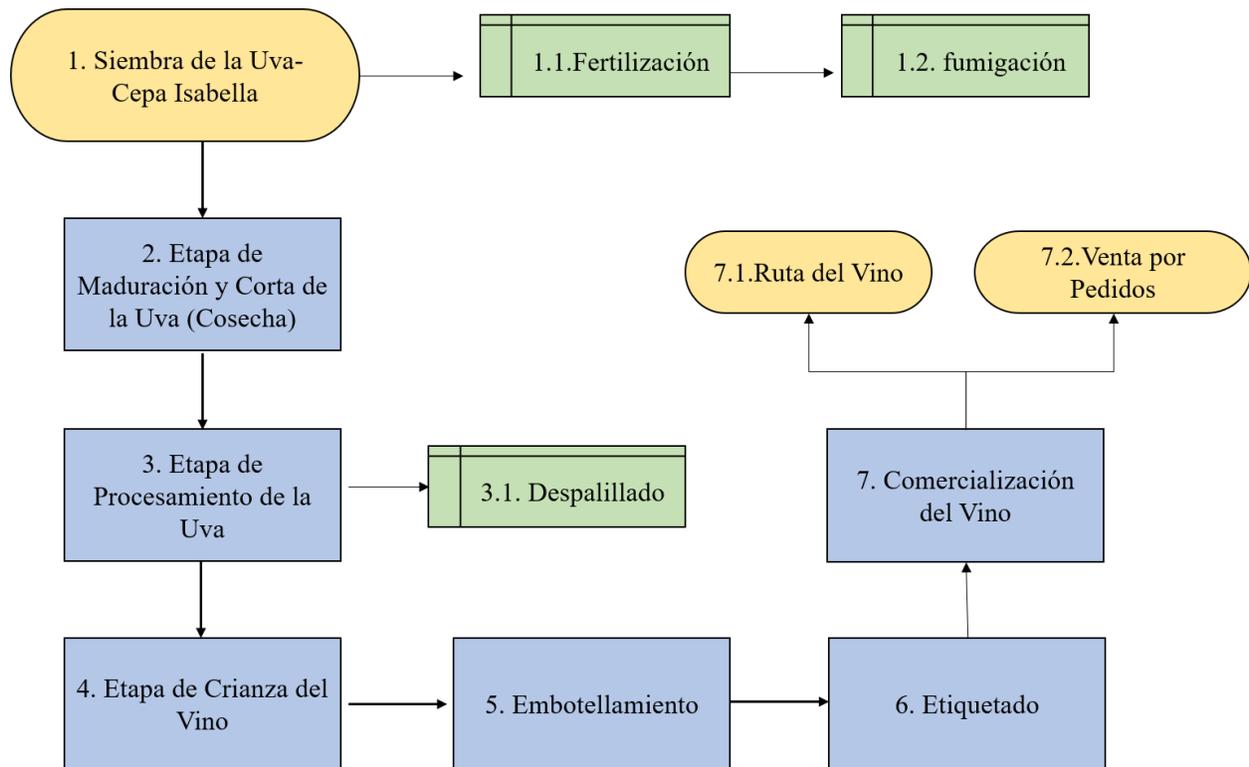


Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

Resultados En Curso:

Para conocer el proceso de producción de vino en el municipio de Zapatoca fue necesario realizar una vista de campo a fin de identificar las etapas en el proceso de producción, así:

Ilustración 1 Diagrama de Flujo Producción de Vino Perú de la Croix



Fuente. Autora, 2019



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

Descripción de proceso de producción Viñedo Sierra Morena

1. Siembra de la Uva- Cepa Isabella

Para realizar la siembra en el cultivo de la vid es necesario limpiar el terreno y distribuirlo en lotes a fin de llevar el control del cultivo. Luego, se procede a sembrar la variedad de uva, en este caso es una uva de la vitis rupestre, cepa isabella o uva del trópico, que va a producir un vino tinto.

1.1. Fertilización

La fertilización en el cultivo Sierra Morena se lleva a cabo por medio de la utilización de lombrices californianas que ayudan al compostaje y a la nutrición del terreno. Además, se importa un lixiviado de Nitrógeno nítrico y amoniaco para reforzar el proceso. Por último, se utiliza el Boro para el fortalecimiento de la uva, y una hormona Dormex que permite el florecimiento homogéneo de la planta.

1.2. Fumigación

Para la fumigación del cultivo se utiliza el yodo proveniente de la Zabala que se cultiva en la misma finca Sierra Morena, a fin de garantizar el componente orgánico del producto.

2. Etapa de Maduración y Corta de la Uva

En esta etapa se mantiene la planta hasta el momento de florecimiento del fruto y cosecha del cultivo, para después proceder a cortar.

3. Etapa de Procesamiento de la Uva

En esta etapa se realiza el proceso de producción del vino en toda su forma, es decir, pasar del fruto al liquido filtrado.

3.1. Despalillado

Consiste en separar las uvas del raspón o escobajo que es la estructura herbácea del racimo. El raspón contiene mucho potasio, lo cual resta acidez a los vinos. Además, a veces el raspón puede prestar sabores herbáceos al vino.

4. Etapa de Crianza del Vino



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

La crianza del vino se lleva a cabo en los barriles de roble blanco que se traen de Manizales, esta etapa tiene una duración de aproximadamente dos años.

5. Embotellamiento

Para embotellar el vino Perú de la Croix, se requieren botellas que se reciclan de viñedos confiables y con los que se lleva a cabo un convenio, estas botellas se someten a un proceso de limpieza para luego embotellar el vino. Las botellas utilizadas son oscuras y con culote hundido para almacenar allí el sedimento del vino.

6. Etiquetado

Después de hacer el pedido de las etiquetas en Bucaramanga, se lleva a cabo el etiquetado de las botellas del vino, la cual, desde el inicio del viñedo no ha sido modificada.

7. Comercialización del Vino

En esta etapa el producto ya está completamente elaborado y listo para su distribución, los principales canales utilizados para la promoción de este son las redes sociales y las empresas con las que se tienen convenios.

7.1. Ruta del Vino

Por medio del recorrido por el cultivo Sierra Morena, los productores de vino del municipio de Zapatoca, ofrecen su producto y también prestan servicios de restaurante y culturización en materia de vinos a sus visitantes, mostrando beneficios para la salud, debido a su característica orgánica.

7.2. Venta por Pedidos

De acuerdo con las demandas que tengan las empresas con las que se tienen convenios, se realizan las ventas por pedidos, además por medio de las redes sociales se puede hacer el pedido del producto directamente con el viñedo.

La producción de vino tinto inicia ya sea con la maceración carbónica, tomando el racimo entero o con el despallado, desgranando los racimos. En el viñedo Sierra Morena después de la vendimia o cosecha se lleva a cabo este proceso seleccionando los mejores frutos para la elaboración del vino. Posteriormente se hace el proceso de



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
*2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables*



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

estrujado de la uva para romper la piel del fruto y se extrae el mosto de la fruta, para luego pasar a la maceración y fermentación alcohólica del caldo. Sin embargo, el líquido se transfiere a otras cavas por medio de un proceso llamado descube, por lo que se lleva a cabo el prensado para sacar todo el jugo de las partes sólidas que quedan. Luego se lleva a la crianza del vino, que en el caso del vino Perú de la Croix dura aproximadamente dos años para obtener un vino de mayor añejamiento. Teniendo en cuenta que la uva del trópico genera una mayor pigmentación roja en el vino, se aprovecha esta cualidad y no se realiza el proceso de clarificación que en muchos cultivos se realiza. La ventaja de producir vinos orgánicos es que se pueden controlar los procesos de forma artesanal, ya que su producción es mínima, a diferencia de los vinos industrializados que, al producir a mayor escala, necesitan máquinas especializadas que apoyen la producción y que ofrecen vinos más estandarizados al mercado existente. Otra de las ventajas es que los residuos se pueden aprovechar para el compostaje del mismo cultivo.

Es importante que en este proceso se identifiquen los puntos críticos para realizar control de calidad en el proceso de producción, por ello es necesario que este viñedo implemente de manera voluntaria normas o certificaciones que le faciliten el perfeccionamiento del producto y sus etapas con el propósito de obtener un producto tipo exportación para un mercado selecto que demanda productos orgánicos respaldados con sellos y normas internacionales.

En cuanto a los requerimientos propuestos por el Invima es necesario que el lugar de producción de vino tenga un sello de buenas prácticas de manufactura y un registro sanitario en vigencia. (Invima, 2014).

Conclusiones

El cultivo Sierra Morena tiene un producto con gran potencial de aceptación en otros mercados debido a su componente orgánico, ya que en la actualidad uno de los



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
*2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables*



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

principales factores que se tiene en cuenta para llegar a hacer convenios de exportación con otros países son los sellos verdes, que certifiquen que el producto es amigable con el medio ambiente, que es orgánico, entre otros.

Sin embargo, debido a que se está realizando una producción pequeña no se podría llegar a cumplir la demanda que posiblemente pueda tener de otro mercado, además, en su proceso es importante implementar etapas que involucren la producción de vinos a nivel industrial, que redunde en la producción a mayor escala sin desmejorar las características del producto.

Es necesaria que el viñedo se someta de manera voluntaria a procesos de certificación como BPM, HACCP, Comercio Justo entre otros posibles sellos.

Bibliografía

- (1) Dinero. 2015. Colombia no es un gran productor de vinos, pero tiene oportunidades. Recuperado de: <https://www.dinero.com/pais/articulo/vinos-colombia-importacion-produccion-consumo/210706>
- (2) Gente de Cabecera. 2011. Familia Rangel Seducida por el Vino. Recuperado de: <http://www.gentedecabecera.com/2011/12/%E2%80%9Cme-satisface-hacer-un-producto-saludable%E2%80%9D/>
- (3) El colombiano. 2015. Tropiezos Frecuentes a la Hora de Exportar. Recuperado de: <https://www.elcolombiano.com/negocios/economia/tropiezos-frecuentes-a-la-hora-de-exportar-MM1934781>
- (4) El país. 2018. El vino en el mundo: Italia el que más produce, España el que más vende y EE.UU. donde lo beben. Recuperado de: https://elpais.com/economia/2018/04/26/actualidad/1524755902_232432.html
- (5) OIV. 2018. Los datos de la coyuntura vitivinícola mundial. Recuperado de: <http://www.oiv.int/public/medias/6305/oiv-comunicado-de-prensa-los-datos-de-la-coyuntura-vitivin-c.pdf>



**6to Simposio Internacional de Investigación en Ciencias Económicas
Administrativas y Contables - Sociedad y Desarrollo**
**2do Encuentro Internacional de Estudiantes de Ciencias Económicas, Administrativas y
Contables**



Bogotá, 12, 13 y 14 de septiembre de 2019

- (6) OIV. 2018. Aspectos de la coyuntura mundial. Recuperado de:
<http://www.oiv.int/public/medias/5960/aspectos-de-la-coyuntura-mundial-oiv-abril-2018.pdf>
- (7) Everett E. Adam (jr), Ronald J. Ebert. 1981. Administración de la producción y las operaciones: conceptos, modelos y funcionamiento. Recuperado de:
<https://cuadernosdelprofesor.files.wordpress.com/2017/08/librerc3ada-administracion-de-la-po.pdf>
- (8) Viniteur. 2013. Historia del vino. Recuperado de:
<https://www.vinetur.com/2013030923034/historia-del-vino.html>
- (9) Invima. 2014. Registros sanitarios y trámites asociados a bebidas alcohólicas. Recuperado de:
<https://www.invima.gov.co/procesos/archivos/...y../formatos/PM06-CAT-DI15.ppt>

RESUMEN DE LA HOJA DE VIDA DEL PONENTE

Nombres y Apellidos Completos: Paula Andrea Mancilla Blanco
Cedula de Ciudadanía: 1005340329
Número de Celular: 3144917997
Correo electrónico: paula.mancilla@ustabuca.edu.co
Títulos académicos: Técnico en Asistencia Administrativa
Estudiante de 5 semestre de Administración de Empresas.
Integrante del Semillero de investigación Neuro Innovateur.
Grupo de investigación Economía Social y Desarrollo Empresarial
Universidad Santo Tomás Seccional Bucaramanga