

# **ANEXOS**

## **ANEXO 1. NORMATIVA AMBIENTAL**

**LEY N° 755, DEL 28 DE OCTUBRE DE 2015**  
**LEY DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS**  
**ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA**

**CAPÍTULO II GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS**

**SECCIÓN I: PREVENCIÓN DE LA GENERACIÓN DE RESIDUOS**

Artículo 12. (PREVENCIÓN DE LA GENERACIÓN DE RESIDUOS).

La prevención de la generación de residuos, es el conjunto de medidas destinadas a evitar o reducir su generación en cantidad y peligrosidad, mediante la transformación de los modelos de producción, la modificación en los hábitos de consumo y la utilización sostenible de los recursos naturales en un marco de protección a la salud y medio ambiente. (Asamblea Legislativa Plurinacional , 2015)

Artículo 13. (PREVENCIÓN DE LA GENERACIÓN DE RESIDUOS DE CONSUMIDORES Y ACTIVIDADES PRODUCTIVAS).

- I. Toda persona natural o jurídica, en calidad de consumidor, debe priorizar la prevención de la generación de residuos.
- II. Toda persona natural o jurídica, pública o privada, que realice cualquier actividad productiva, debe priorizar la prevención de la generación de residuos en cantidad o peligrosidad, mediante la aplicación de buenas prácticas de producción más limpia, así como el empleo de materias primas e insumos que provengan de materiales reciclables, biodegradables o sustancias no peligrosas.

**SECCIÓN II: APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS**

Artículo 14. (APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS).

- I. El aprovechamiento de residuos es el conjunto de acciones que permiten la reutilización de los mismos o la reincorporación al ciclo productivo de los diferentes recursos presentes en los mismos, para generar beneficios al medio ambiente y a la economía del país, mediante el compostaje, reciclaje o aprovechamiento energético. (Honorable Congreso Nacional, 1992)

- II. Se dará prioridad al reciclaje y compostaje sobre el aprovechamiento energético.
- III. Para garantizar el adecuado aprovechamiento de los residuos, se debe implementar sistemas de separación en origen y recolección diferenciada, así como la instalación de infraestructura y equipos de acuerdo a reglamentación de la presente Ley. Forman parte de este proceso, las instalaciones de acopio o clasificación de residuos.
- IV. El nivel central del Estado y las entidades territoriales autónomas, en coordinación con el sector productivo, implementarán los mecanismos y estrategias para promover el máximo aprovechamiento de los residuos, antes que su disposición final.

Artículo 15. (RESPONSABILIDADES DEL GENERADOR, PRODUCTOR, DISTRIBUIDOR Y COMERCIANTE EN EL APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS).

- I. Todo generador de residuos deberá coadyuvar en la implementación de los programas de aprovechamiento de residuos, cumpliendo todas las disposiciones relativas al acondicionamiento, separación, almacenamiento, entrega y recolección de residuos.
- II. Todo productor de bienes de consumo, deberá incorporar en sus planes de manejo ambiental, estrategias y metas de prevención y aprovechamiento, así como los mecanismos necesarios para la gestión integral de los residuos generados por su actividad, en el marco de las políticas y principios establecidos en la presente Ley.
- III. Todo comerciante o distribuidor deberá implementar y apoyar las acciones orientadas a la prevención, separación, almacenamiento y entrega para el aprovechamiento de los residuos generados por su actividad.

Artículo 16. (ENVASES, EMPAQUES Y EMBALAJES).

- I. Todo productor que fabrique envases, empaques o embalajes, deberá priorizar el uso de materias primas biodegradables o reciclables, promoviendo que éstos sean retornables.

- II. La producción de envases de plástico en sus diferentes formas de composición, prioritariamente deberá contener materias primas a partir de envases post consumo reciclados, de acuerdo a reglamentación emitida por el Ministerio cabeza de sector.
- III. Todo envase o empaque reciclable que se produzca, deberá estar identificado con el símbolo y codificación de reciclaje correspondiente, bajo normas técnicas emitidas por el Ministerio cabeza de sector.
- IV. Toda persona natural o jurídica, pública o privada, que realice actividades de comercialización o distribución de productos, deberá establecer acciones orientadas a prevenir la generación de residuos, priorizando el uso de envases o empaques reutilizables o biodegradables.
- V. Todo envase que haya contenido sustancias o residuos peligrosos y sea descartado, deberá ser considerado residuo peligroso y gestionado mediante procesos adecuados de tratamiento, de acuerdo a normativa que se emita al efecto.

#### Artículo 17. (RECUPERACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE RESIDUOS).

- I. Toda persona natural o jurídica, que tenga como actividad la recuperación o acopio de residuos reciclables, deberá contar con los registros y autorizaciones que corresponda, de acuerdo a los criterios emitidos por la autoridad competente.
- II. Los residuos que se recuperen para su aprovechamiento, deben ser incorporados a la cadena de reciclaje.
- III. El sector industrial en coordinación con el nivel central del Estado, a través del Ministerio cabeza de sector, promoverá la creación del Sistema de Registro de Oferta y Demanda de Residuos Reciclables o Industriales, como parte del Sistema de Información de Gestión Integral de Residuos, para promover la recuperación y aprovechamiento de los mismos, a través de su intercambio o comercialización.

#### Artículo 18. (RECUPERADOR O RECICLADOR).

- I. Se reconoce la actividad de personas naturales o jurídicas dedicadas a la recuperación de residuos a través de la separación, almacenamiento, recolección o transporte para su aprovechamiento y la generación de empleos dignos como forma de subsistencia.

- II. El nivel central del Estado a través del Ministerio cabeza de sector, en coordinación con las entidades territoriales autónomas, promoverá el apoyo a este sector, a través de programas de formalización y asistencia técnica, orientados a mejorar sus condiciones de trabajo, salud y generación de ingresos.

## **CAPÍTULO III GESTIÓN OPERATIVA DE LOS RESIDUOS**

### **SECCIÓN III RESPONSABILIDAD EXTENDIDA DEL PRODUCTOR**

Artículo 38. (RESPONSABILIDAD EXTENDIDA DEL PRODUCTOR).

- I. La Responsabilidad Extendida del Productor corresponde a un régimen especial de gestión integral de residuos, conforme al cual los productores y distribuidores son responsables de la gestión integral de sus productos, hasta la fase de post consumo, cuando éstos se conviertan en residuos.
- II. El productor o distribuidor sujeto al régimen de Responsabilidad Extendida del Productor, debe cumplir las siguientes disposiciones, según sean aplicables a cada tipo de residuo:
  - a) Desarrollar mecanismos de depósito, devolución y retorno u otros mecanismos para la recuperación y aprovechamiento de los residuos, asumiendo los costos que correspondan, en coordinación con las entidades territoriales autónomas.
  - b) Realizar o participar activamente en la organización de campañas de comunicación, mensajes de concientización y educación para la gestión operativa de estos residuos.
  - c) Establecer acuerdos o convenios con los gobiernos autónomos municipales, para mejorar los sistemas de recolección y gestión integral de residuos.
- III. La presente disposición se aplica inicialmente a botellas PET, bolsas de polietileno, llantas o neumáticos, pilas o baterías y envases de plaguicidas, cuyo uso genera residuos, según criterios selectivos de acuerdo a capacidad instalada o volumen de distribución de acuerdo a reglamento del Ministerio cabeza de sector.
- IV. Este régimen podrá ser ampliado a otros rubros mediante Decreto Supremo, de acuerdo a estudios y factibilidad técnica.

## **ANEXO 2. PRUEBAS PRELIMINARES DE ELABORACIÓN DE COMPOST**

### **ETAPA 1: PREPARACIÓN DE COMPOSTERA**

La primera etapa consiste en preparar una compostera para colocar todos los residuos orgánicos provenientes de la Bodega, para realizar una prueba del tratamiento del orujo, esta compostera se realiza directo en el suelo para controlar lixiviados.



### **ETAPA 2: PREPARACIÓN DE INSUMOS PARA EL COMPOST**

El compost se va a elaborar con todos los residuos orgánicos que se generan en la Bodega, para esto se toma en cuenta el balance de masa realizado anteriormente. Se agrega 7 kg de orujo seco, 3 kg de estiércol de chivo, 1 kg de malezas verdes, 2,8 kg de escobajo (residuos del despallado y estrujado) y 0,2 kg de los residuos del filtrado.





### ETAPA 3: MEZCLA DE INSUMOS Y TAPADO

Se agregan todos los insumos descritos anteriormente, en las cantidades especificadas, dentro de la compostera, no se realiza la hidratación inmediata, ya que se debe estabilizar la mezcla durante una semana.



### ETAPA 4: HIDRATACIÓN Y VOLTEO

Una vez por semana se debe realizar la hidratación y el volteo de la mezcla compostada durante un mes, esta mezcla debe estar tapada en ese tiempo, solo se debe destapar para hidratar y voltear. En este punto, se puede agregar los líquidos del filtrado con el agua durante la hidratación, para que se tenga un mayor tratamiento de los residuos.



### ETAPA 5: DESTAPE Y APILADO

Después de que se cumple un mes, que la mezcla esta tapada, se procede a destapar y apilar para que se dé la descomposición aerobia, se debe realizar la hidratación y volteo una vez a la semana de manera normal, esto para que se complete el proceso de descomposición de los residuos.



### ETAPA 6: ALMACENADO

Una vez se cumple los dos meses en las pilas de compostaje, la mezcla ya tiene todos sus componentes estabilizados y descompuestos, por lo que ya tienen las propiedades para ser empleados como abonos orgánicos. El compost resultante que se obtiene es de 10 kilogramos, tal como se refleja en el balance de masa propuesto.



**ANEXO 4. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS  
Y FUNCIONES PROPUESTO**



**BODEGA CAÑÓN  
ESCONDIDO SRL**

# **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS: ELABORACIÓN DE COMPOST**

**Elaborado por:**


**Evelin Valdez Ramírez  
Ingeniera Industrial**


**Revisado por:**


**Ing. Miguel Rodríguez.  
Jefe de Producción**


**Aprobado por:**

**Ing. Jorge Ruíz Auad.  
Gerente General**

	<h2>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</h2>		
<b>Fecha:</b> 25/04/2023	<b>Código:</b> P-001	<b>Versión:</b> 01	<b>Hoja</b> 01/03
<h3>PROCESO DE ELABORACIÓN DE COMPOST</h3> <ol style="list-style-type: none"> <li> <p><b>1. Recepción del orujo:</b> La materia prima principal para elaborar el compost, es el orujo, mismo que se obtiene del prensado, este contiene un grado de humedad considerable, por lo que debe ser trasladado al área de compostaje con cuidado.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Emite la orden para el traslado del orujo.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de trasladar el orujo al área de secado.</p> </li> <li> <p><b>2. Secado:</b> El orujo contiene aproximadamente un 40% de humedad y un 60% de los restos de la uva como tal, es decir, cascara, semillas, restos de tallos, hollejo, entre otros. Por lo que debe ser secado previamente al aire libre para eliminar los lixiviados que pueden afectar al compost. El secado dura 10 días.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de realizar el volteo de manera diaria.</p> </li> <li> <p><b>3. Traslado a compostera:</b> Una vez seco el orujo, que aproximadamente el secado dura un tiempo de 10 días de exposición al sol, se traslada a la compostera realizada en el espacio destinado en la Bodega.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Emite la orden para el traslado del orujo seco.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de trasladar el orujo seco a composteras.</p> </li> <li> <p><b>4. Adición de estiércol:</b> Se añade estiércol de chiva, en una proporción del 30% en relación a la materia prima, para aportar nutrientes y microorganismos que ayuden en la descomposición, este elemento ya emplea la Bodega para fertilizar sus cultivos de manera directa, lo cual no representa un costo adicional.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de trasladar el estiércol y añadirlo a la mezcla.</p> </li> <li> <p><b>5. Mezclado:</b> Se realiza empleando palas y rastrillos, este es el primer mezclado que se realiza para estabilizar a los nutrientes, ácidos y azúcares que contienen ambos elementos.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de mezclar con la pala todos los componentes.</p> </li> </ol>			

	<h2>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</h2>		
<b>Fecha:</b> 25/04/2023	<b>Código:</b> P-001	<b>Versión:</b> 01	<b>Hoja</b> 02/03
<p><b>6. Adición de residuos orgánicos:</b> Se agrega posteriormente los residuos provenientes de los procesos de estrujado, filtrado y trasiego. De igual manera se agrega el escobajo, restos de hojas de uva, malezas verdes y otros componentes para acelerar la descomposición. En este caso no se requiere agregar melazas o azúcares, ya que el orujo contiene azúcar y ya tuvo una fermentación previa.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de añadir todos estos elementos al compost.</p> <p><b>7. Mezclado:</b> Una vez adicionados todos los elementos, se realiza un mezclado general para lograr una homogeneidad en la nueva masa de residuos que se tiene y se las apila de manera que tenga estabilidad.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Realiza el primer control de humedad.</p> <p><b>8. Hidratación:</b> Se rocía la pila con agua para mantener la humedad adecuada durante el proceso de descomposición. Este es un factor importante, ya que se requiere de la humedad para que los microorganismos fortalezcan la descomposición. No se debe tener una gran humedad, la misma debe rondar entre el 50 y 60%. Se debe hidratar una vez o dos veces por semana dependiendo las condiciones del clima.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de rociar con agua la pila de compost.</p> <p><b>9. Control de pH:</b> El pH es un parámetro que puede condicionar la actividad biológica que degrada la materia orgánica, en general las bacterias prefieren un pH cercano a la neutralidad con un rango comprendido entre 6-7,5.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Realiza control del pH usando el pHímetro.</p> <p><b>10. Tapado:</b> Una vez se tiene todo listo, la compostera tiene una profundidad de 50 cm aproximadamente, por lo que se debe asegurar que esté tapada los primeros 30 días con una capa de nylon o una carpa gruesa para que se tenga la temperatura y humedad adecuada para favorecer la descomposición.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de tapar con las carpas el compost.</p>			

	<h2>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</h2>		
<b>Fecha:</b> 25/04/2023	<b>Código:</b> P-001	<b>Versión:</b> 01	<b>Hoja</b> 03/03
<p><b>11. Volteo:</b> Se realiza el volteo de la pila de compost durante una vez a la semana para mezclar los ingredientes y asegurar una descomposición uniforme.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de realizar el volteo con la pala y rastrillo.</p> <p><b>12. Control de temperatura:</b> Durante cada hidratación y volteo, se debe realizar un control de temperatura, esto para tener un adecuado proceso de descomposición, la temperatura nunca debe ser menor a los 40°C, se usa el termómetro.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Realiza control de temperatura con el termómetro.</p> <p><b>13. Control de pH:</b> En la etapa de tapado se generan ácidos orgánicos, por lo que se debe realizar controles del mismo, el pH ronda por un valor de 6, que poco a poco ira subiendo hasta llegar a un valor de 8. Este control se realiza con un pHímetro o el papel tornasol.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Realiza control del pH usando el pHímetro.</p> <p><b>14. Hidratación:</b> Se agrega agua a la mezcla de compost para que este tenga la humedad adecuada, no debe ser menor al 40% ya que esto afectará al proceso de descomposición de los residuos. Se realiza una vez por semana.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Realiza el primer control de humedad.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de rociar con agua la pila de compost.</p> <p><b>15. Destape:</b> Una vez pasado el mes, se quita la cobertura de la compostera, esto para realizar la aireación y se concluya el proceso de descomposición de los residuos.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de quitar las carpas de composteras.</p> <p><b>16. Apilado:</b> Durante unos dos meses se tiene que tener el compost en pilas para que se dé la descomposición aerobia. En esta etapa se realiza el tratamiento final.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Emite la orden para iniciar las pilas de compost.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de apilar el compost.</p>			

	<h2>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</h2>		
<b>Fecha:</b> 25/04/2023	<b>Código:</b> P-001	<b>Versión:</b> 01	<b>Hoja</b> 03/03
<p><b>17. Hidratación:</b> Al igual que en la etapa de tapado, cada semana se debe hidratar y voltear el compost, esto para mantener la humedad y temperatura adecuada para que los microorganismos se encarguen de la descomposición de todos los residuos.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Realiza el control de humedad.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de rociar con agua la pila de compost.</p> <p><b>18. Volteo:</b> Usualmente se realiza una vez por semana, pero debido a factores externos, como el cambio de clima, humedad, entre otros, se debe realizar controles de temperatura y volteos para mantener las condiciones para el tratamiento y descomposición de todos los componentes del compost.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de realizar el volteo con la pala y rastrillo.</p> <p><b>19. Control de temperatura:</b> Durante cada hidratación y volteo, se debe realizar un control de temperatura, esto para tener un adecuado proceso de descomposición, la temperatura nunca debe ser menor a los 40°C, se usa el termómetro.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Realiza control de temperatura con el termómetro.</p> <p><b>20. Control de pH:</b> En esta etapa es de vital importancia realizar los controles de pH, ya que este es el que garantiza que se está haciendo el tratamiento correcto, semana tras semana el valor de pH debe ir subiendo, es decir, tiene que perder la acidez, por lo que el valor final se espera que ronde por los 8.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Jefe de Producción:</b> Realiza control del pH usando el pHímetro.</p> <p><b>21. Almacenamiento temporal:</b> Una vez concluida con la etapa de elaboración y descomposición, se traslada el compost obtenido a un almacén temporal para su uso en Bodega o se embolsa para destinarlos para la venta.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Operador:</b> Se encarga de llenar las bolsas y trasladarlas al área de almacén.</p>			





**BODEGA CAÑÓN  
ESCONDIDO SRL**

# **MANUAL DE FUNCIONES JEFE DE PRODUCCIÓN**

**Elaborado por:**


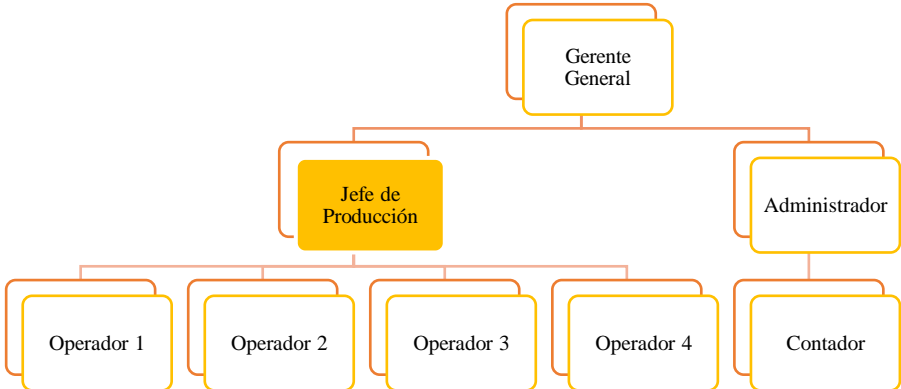
**Evelin Valdez Ramírez  
Ingeniera Industrial**


**Revisado por:**


**Ing. Miguel Rodríguez.  
Jefe de Producción**

**Aprobado por:**

**Ing. Jorge Ruíz Auad.  
Gerente General**

	<h1>MANUAL DE FUNCIONES</h1>		
<b>Fecha:</b> 25/04/2023	<b>Código:</b> M-001	<b>Versión:</b> 01	<b>Hoja</b> 01/03
<p><b>1. Identificación del Cargo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nombre del Cargo:</b> Jefe de Producción.</li> <li>• <b>Autoridad:</b> Principal.</li> <li>• <b>Área:</b> Producción</li> <li>• <b>Depende de:</b> Gerente General.</li> <li>• <b>Supervisa a:</b> Operador 1, Operador 2, Operador 3, Operador 4.</li> <li>• <b>Ubicación en Organigrama:</b></li> </ul> <div style="text-align: center;">  <pre> graph TD     GG[Gerente General] --&gt; JP[Jefe de Producción]     GG --&gt; Admin[Administrador]     JP --&gt; O1[Operador 1]     JP --&gt; O2[Operador 2]     JP --&gt; O3[Operador 3]     JP --&gt; O4[Operador 4]     Admin --&gt; C[Contador]           </pre> </div> <p><b>2. Relaciones Funcionales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Internas:</b> Supervisar y garantizar la producción del vino. Además, se encarga de controlar el proceso de elaboración del compost.</li> <li>• <b>Externas:</b> Relación directa con los proveedores de materias primas e insumos para la elaboración de vino.</li> </ul> <p><b>3. Misión u Objetivo del Cargo:</b> Garantizar la producción de vinos en Bodega Cañon Escondido, promoviendo la sostenibilidad productiva, permitiendo identificar, evaluar y mitigar los impactos ambientales que genera los residuos orgánicos.</p>			

	<h2>MANUAL DE FUNCIONES</h2>														
Fecha: 25/04/2023	Código: M-001	Versión: 01	Hoja 02/03												
<p><b>4. Funciones del Cargo</b></p> <p><b>4.1. Función General:</b> Programar la producción de vinos de acuerdo a disponibilidad de la uva en los viñedos. Garantizar el abastecimiento de productos al área comercial, promoviendo una producción más sostenible para mitigar los impactos ambientales que genera la Bodega.</p> <p><b>4.2. Funciones específicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Programar la producción de vinos en base a requerimiento de la Bodega.</li> <li>✓ Controlar al personal operativo de producción.</li> <li>✓ Mantener en orden las áreas productivas.</li> <li>✓ Realizar la producción de vino en la Bodega.</li> <li>✓ Supervisar todas las etapas de producción.</li> <li>✓ Realizar controles de calidad de todos los productos elaborados.</li> <li>✓ Supervisar el traslado de orujo a las áreas de secado y composteras.</li> <li>✓ Implementar contenedores de residuos orgánicos riesgosos en la producción.</li> <li>✓ Capacitar al personal sobre el uso de contenedores.</li> <li>✓ Controlar el secado del orujo.</li> <li>✓ Registrar y seleccionar todos los residuos de la Bodega para elaborar el compost.</li> <li>✓ Monitorear la implementación de composteras</li> <li>✓ Supervisar el acondicionamiento de áreas de compost.</li> <li>✓ Llenar las fichas de registro, monitoreo y control propuestas.</li> <li>✓ Programar el volteo e hidratación del compost.</li> <li>✓ Designar el personal que se hará cargo de las actividades del compostaje.</li> <li>✓ Registrar las cantidades de compost obtenido.</li> <li>✓ Supervisar la aplicación del compost en viñedos.</li> <li>✓ Realizar el control de calidad al inicio y al final de la producción.</li> </ul> <p><b>5. Perfil del Cargo</b></p> <p><b>5.1. Características del puesto</b></p> <table border="1" data-bbox="509 1612 1146 1854"> <tr> <td>Número de plazas</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Tipo de Contrato</td> <td>Anual</td> </tr> <tr> <td>Disponibilidad de Viaje</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Manejo de Dinero</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Estrategias ambientales</td> <td>Si</td> </tr> <tr> <td>Toma de Decisión</td> <td>Si</td> </tr> </table>				Número de plazas	1	Tipo de Contrato	Anual	Disponibilidad de Viaje	No	Manejo de Dinero	No	Estrategias ambientales	Si	Toma de Decisión	Si
Número de plazas	1														
Tipo de Contrato	Anual														
Disponibilidad de Viaje	No														
Manejo de Dinero	No														
Estrategias ambientales	Si														
Toma de Decisión	Si														

	<b>MANUAL DE FUNCIONES</b>		
Fecha: 25/04/2023	Código: M-001	Versión: 01	Hoja 03/03
<b>5.2. Características Personales</b>			
<b>Educación y Formación:</b>			
Bachillerato	X	Indispensable.	
Licenciatura	X	En Ingeniería Industrial, Química o de Alimentos, Enología y Vitivinicultura.	
Talleres	X	En Gestión Integral de Residuos Sólidos, Manejo de Residuos Sólidos Industriales, ISO 14001, Elaboración de Compost.	
Conocimientos informáticos	X	Manejo de Paquetes Office y herramientas de Diseño General.	
<b>Experiencia:</b>			
<b>General:</b> 1 año en puestos de características similares.			
<b>Específica:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia en gestión ambiental vitivinícola.</li> <li>• Experiencia en gestión integral de residuos sólidos industriales.</li> </ul>			
<b>6. Habilidades, Cualidades Personales e Interpersonales</b>			
<b>Habilidades y Cualidades</b>	<b>Imprescindible</b>	<b>Preferible</b>	<b>Prescindible</b>
Iniciativa	X		
Creatividad	X		
Trabajo en Equipo	X		
Responsable	X		
Perseverancia	X		
Proactivo	X		
Rapidez	X		
Integridad	X		
Asertivo	X		



**BODEGA CAÑÓN  
ESCONDIDO SRL**

# **MANUAL DE FUNCIONES OPERADOR 1**

**Elaborado por:**


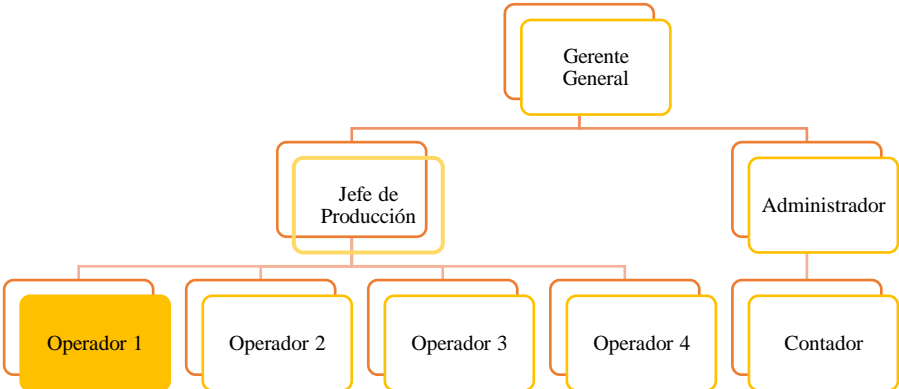
**Evelin Valdez Ramírez  
Ingeniera Industrial**


**Revisado por:**


**Ing. Miguel Rodríguez.  
Jefe de Producción**

**Aprobado por:**

**Ing. Jorge Ruíz Auad.  
Gerente General**

	<h2>MANUAL DE FUNCIONES</h2>		
Fecha: 25/04/2023	Código: M-002	Versión: 01	Hoja 01/03
<p><b>2. Identificación del Cargo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nombre del Cargo:</b> Operador 1</li> <li>• <b>Autoridad:</b> Subordinado.</li> <li>• <b>Área:</b> Producción</li> <li>• <b>Depende de:</b> Jefe de Producción</li> <li>• <b>Supervisa a:</b> Ninguno.</li> <li>• <b>Ubicación en Organigrama:</b></li> </ul> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">  <pre> graph TD     GG[Gerente General] --&gt; JP[Jefe de Producción]     GG --&gt; Admin[Administrador]     JP --&gt; O1[Operador 1]     JP --&gt; O2[Operador 2]     JP --&gt; O3[Operador 3]     JP --&gt; O4[Operador 4]     Admin --&gt; C[Contador] </pre> </div> <p><b>2. Relaciones Funcionales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Internas:</b> Apoyar y realizar las diferentes actividades del proceso productivo principal y secundario en la Bodega.</li> <li>• <b>Externas:</b> Relación directa con los proveedores de materias primas e insumos para la elaboración de vino.</li> </ul> <p><b>3. Misión u Objetivo del Cargo:</b> Realizar las actividades y controlar los procesos de producción primario u secundario de la producción de vinos en Bodega Cañón Escondido, desarrollando funciones designadas por los superiores.</p>			

	<h2>MANUAL DE FUNCIONES</h2>														
<b>Fecha: 25/04/2023</b>	<b>Código: M-002</b>	<b>Versión: 01</b>	<b>Hoja 02/03</b>												
<p><b>4. Funciones del Cargo</b></p> <p><b>4.1. Función General:</b> Realizar las principales actividades relacionadas a la producción del vino, apoyar en todas las actividades al jefe de producción y controlar todos los procesos relacionados a la elaboración del compost dentro de la Bodega.</p> <p><b>4.2. Funciones específicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Asistir en la producción de vinos en base a requerimiento de la Bodega.</li> <li>✓ Apoyar en todas las etapas de producción.</li> <li>✓ Mantener en orden las áreas productivas.</li> <li>✓ Participar en todas las etapas de producción.</li> <li>✓ Asistir en los controles de calidad de todos los productos elaborados.</li> <li>✓ Trasladar orujo a las áreas de secado y composteras.</li> <li>✓ Asistir en la capacitación del personal para elaborar el compost.</li> <li>✓ Controlar y monitorear el secado del orujo.</li> <li>✓ Registrar y seleccionar todos los residuos de la Bodega para elaborar el compost.</li> <li>✓ Apoyar en la implementación de composteras.</li> <li>✓ Llenar las fichas de registro, monitoreo y control propuestas.</li> <li>✓ Realizar el volteo del compost una vez por semana.</li> <li>✓ Realizar los controles de pH del compost.</li> <li>✓ Realizar los controles de temperatura del compost.</li> <li>✓ Registrar las cantidades de compost obtenido.</li> <li>✓ Apoyar en la aplicación del compost en cultivos.</li> <li>✓ Supervisar la plantación de árboles en el área de compostaje.</li> <li>✓ Monitorear todas las actividades del proceso de compostaje.</li> <li>✓ Controlar al personal encargado de apoyar en la elaboración de compost.</li> </ul> <p><b>5. Perfil del Cargo</b></p> <p><b>5.1. Características del puesto</b></p> <table border="1" data-bbox="511 1591 1148 1833"> <tr> <td>Número de plazas</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Tipo de Contrato</td> <td>Anual</td> </tr> <tr> <td>Disponibilidad de Viaje</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Manejo de Dinero</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Estrategias ambientales</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Toma de Decisión</td> <td>Si</td> </tr> </table>				Número de plazas	1	Tipo de Contrato	Anual	Disponibilidad de Viaje	No	Manejo de Dinero	No	Estrategias ambientales	No	Toma de Decisión	Si
Número de plazas	1														
Tipo de Contrato	Anual														
Disponibilidad de Viaje	No														
Manejo de Dinero	No														
Estrategias ambientales	No														
Toma de Decisión	Si														

	<b>MANUAL DE FUNCIONES</b>		
Fecha: 25/04/2023	Código: M-002	Versión: 01	Hoja 03/03
<b>5.2. Características Personales</b>			
<b>Educación y Formación:</b>			
Bachillerato	X	Indispensable.	
Licenciatura	X	En Enología o nivel técnico superior en carreras vitivinícolas.	
Talleres	X	En auxiliar de producción y control de producción.	
Conocimientos informáticos	X	Manejo de Paquetes Office y herramientas de computación.	
<b>Experiencia:</b>			
<b>General:</b> 1 año en puestos de características similares.			
<b>Específica:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia en Bodegas vitivinícolas.</li> <li>• Experiencia en elaboración de compost.</li> </ul>			
<b>6. Habilidades, Cualidades Personales e Interpersonales</b>			
<b>Habilidades y Cualidades</b>	<b>Imprescindible</b>	<b>Preferible</b>	<b>Prescindible</b>
Iniciativa	X		
Creatividad	X		
Trabajo en Equipo	X		
Responsable	X		
Perseverancia	X		
Proactivo	X		
Rapidez	X		
Integridad	X		
Asertivo	X		