

# **ANEXOS**

## **ANEXO 1**

# **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS**

**Anexo 1.1. Manual de Procedimientos del proceso de producción de vino****PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE VINO****Empresa: Bodega Cañón Escondido****BODEGA CAÑÓN  
ESCONDIDO**

<p>Elaborado por:</p> <p>Univ. Juan Carlos Mendez Rejas Fecha: 10/11/2023</p>	<p>Revisado por:</p> <p>Sr.: Jorge Ruiz Auad Fecha: 00/00/0000</p>	<p>Aprobado por:</p> <p>Sr.: Jorge Ruiz Auad Fecha: 00/00/0000</p>
---	--	--

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>PRODUCCIÓN DE VINO</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>1-8</b>

## Índice

1. Objetivo .....	178
2. Alcance .....	178
3. Definiciones .....	178
3.1. Vino .....	178
3.2. Vinificación .....	178
3.3. Vino de crianza.....	178
3.4. Crianza en madera.....	178
3.5. Crianza en botella.....	178
3.6. Uva de vinificación .....	179
4. Responsabilidad y autoridad.....	179
5. Descripción de los procedimientos .....	179
5.1. Recepción de materia prima.....	179
5.2. Molienda y Despalillado .....	179
5.3. Fermentación Alcohólica .....	180
5.4. Descube:.....	180
5.5. Fermentación Malo láctica.....	181
5.6. Trasiego.....	181
5.7. Clarificación.....	181
5.8. Estabilización de los vinos nuevos.....	181
5.9. Fase Oxidativa o Envejecimiento en Barrica.....	182
5.10. Filtración por placas.....	182
5.11. Embotellado .....	182
5.12. Fase Reductora o Crianza en Botella .....	183
5.13. Etiquetado-empaquetado.....	183
6. Flujograma .....	183
7. Anexos .....	184

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>PRODUCCIÓN DE VINO</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>2-8</b>

## 1. Objetivo

Describir los lineamientos de la producción efectiva del vino tinto reserva.

## 2. Alcance

Aplica a todo el proceso de producción de vino en la Bodega Cañón Escondido.

## 3. Definiciones

### 3.1.Vino

El vino es, exclusivamente, la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de uvas frescas, estrujadas o no, o de mosto de uva. Su contenido en alcohol adquirido no puede ser inferior 8% vol.

### 3.2.Vinificación

Es el conjunto de operaciones destinadas a la transformación del mosto de uva en vino.

### 3.3.Vino de crianza

Es el vino de calidad sometido a un proceso de envejecimiento de cierta duración, que modifica y mejora los caracteres organolépticos del vino mediante fenómenos: químico, bioquímico y biológico.

### 3.4.Crianza en madera

Lenta y suave oxidación en un envase de un tipo de madera y capacidad determinada.

### 3.5.Crianza en botella

Completa la crianza en madera al someter al vino a un ambiente reductor.

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>PRODUCCIÓN DE VINO</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>3-8</b>

### 3.6.Uva de vinificación

Uva fresca madura o sobre madura en la misma planta o soleada después de la vendimia, sin llegar a la pasificación, que entrará en el proceso de elaboración de mosto o vino. El producto líquido obtenido de uva fresca de manera natural o mediante procedimientos físicos, cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido sea inferior al 1% vol.

## 4. Responsabilidad y autoridad

<b>Responsabilidad por la:</b>	<b>Cargo o función</b>
Aprobación / implementación de este documento	Máxima autoridad del lugar
Revisión de este documento	Jefe de producción
Aprobación de este documento	Gerente general

## 5. Descripción de los procedimientos

### 5.1.Recepción de materia prima

La uva deberá tener un estado óptimo de madurez, el cual es medido mediante el uso del refractómetro que nos indica los grados Brix de la muestra, normalmente se puede iniciar la vendimia entre 12-15 grados de azúcares, pero no hay una graduación mínima ni máxima.

### 5.2.Molienda y Despalillado

El despalillado consistente en separar la parte leñosa o raspones del resto de la uva (bayas) y el estrujado en aplastar la uva hasta conseguir romperla para liberar el mosto.

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>PRODUCCIÓN DE VINO</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>4-8</b>

Estas dos operaciones se realizan en la despalilladora-estrujadora, más conocida como moledora. Simultáneamente se realiza el sulfitado, operación que consiste en añadir anhídrido sulfuroso al mosto para ayudar a su maceración y protegerlo de la oxidación. Es indispensable para la elaboración de vinos ya que impide el control de microorganismos indeseables.

### **5.3.Fermentación Alcohólica**

En esta fase el mosto se mantiene varios días depositado en tanques de acero inoxidable que en su interior cuentan con placas refrigerantes para el control de la temperatura de fermentación. Durante la misma el anhídrido carbónico desprendido empuja los hollejos y partes sólidas hacia arriba conformando una masa sólida denominada “sombbrero” que se irá removiendo manual o mecánicamente para favorecer la maceración. Mediante el remontaje se logra la introducción de oxígeno del aire al mosto, homogeneización del tanque, en particular de la temperatura, así como del azúcar y de la población de levaduras.

### **5.4.Descube**

El momento indicado para el descube es cuando el vino nuevo haya llegado a rastros de azúcar, es decir en proporciones menores a 1,80 gramos por litro. El proceso consiste en separar el vino nuevo o vino en bruto de la parte sólida (orujo) mediante una prensa y con la ayuda de una bomba se envía el vino nuevo a otro tanque previamente sanitizado donde terminará la fermentación lenta.

En el prensado las partes sólidas decantadas son comprimidas para separar el vino que resta de los orujos.

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>PRODUCCIÓN DE VINO</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>5-8</b>

### **5.5.Fermentación Malo láctica**

Ciertas bacterias desencadenan la fermentación del ácido málico responsable del sabor áspero; que se transforma total o parcialmente en ácido láctico, este último de sabor delicado ligeramente dulzón, este proceso puede durar de 10 a 15 días, en condiciones anaeróbicas y resulta clave para la elaboración de vinos tintos de calidad.

### **5.6.Trasiego**

Se realiza una o más veces según se requiera, consiste en separar el vino de las borras o fangos que tras concluir los procesos de fermentación el vino pierde temperatura y se precipitan naturalmente en el fondo del tanque; con el primer trasiego se eliminan el gas carbónico y sulfhídrico. Al mismo tiempo el vino se oxigena, lo que favorece su evolución posterior, para trasegar el vino de un tanque a otro.

### **5.7.Clarificación**

El vino tiene numerosas partículas en suspensión (turbio) y bacterias que siguen actuando sobre él. Si bien la clarificación podría tener lugar de forma natural, tomaría demasiado tiempo, por esta razón se realiza este proceso utilizando sustancias clarificantes coloidales permitidas (gelatinas, albúmina de huevo, caseína...) que por efecto de floculación arrastran los sólidos al fondo en un determinado tiempo, luego se procede a trasegar el vino clarificado.

### **5.8.Estabilización de los vinos nuevos**

Las técnicas varían según el objetivo o los problemas que puedan presentarse en el vino; como por ejemplo en el caso de presentarse quebradura proteica se vuelve a realizar clarificaciones, pero si la quebradura se debe a metales pesados se procede a

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>PRODUCCIÓN DE VINO</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>6-8</b>

realizar la clarificación azul; otro método eficaz para la estabilización de vinos respecto a sales tartáricas es el tratamiento de frío.

### **5.9.Fase Oxidativa o Envejecimiento en Barrica**

Esta fase oxidativa tiene lugar en la barrica de madera, donde reducidas cantidades de oxígeno penetran en el interior del recipiente modificando de forma natural la estructura química de muchos de los componentes del vino. La madera cede al vino sus propios taninos y valores aromáticos, que se van fundiendo lentamente con los taninos del vino.

Todas las barricas llenas y cerradas se colocan en hileras, donde el vino permanecerá alrededor de seis meses o más y será objeto de controles analíticos periódicos. La micro oxidación que sufre el vino en las barricas es lento y homogéneo. Para alcanzar una unificación de cualidades, el vino de la barrica se mezcla con otros vinos de la misma cosecha, o se realizan cortes entre variedades combinables entre sí.

### **5.10. Filtración por placas**

Consistente en hacer pasar el vino a través de una capa filtrante con poros muy finos, esta capa filtrante estará compuesta de varias placas de celulosa correctamente colocadas en el filtro de placas. Con la filtración se alcanza la limpidez deseada del producto y eliminar levaduras muertas y carga microbiana que podría estar presente en el vino, por lo cual este procedimiento es indispensable realizar previo al embotellado.

### **5.11. Embotellado**

La higiene de las botellas y el uso de corchos de buena calidad es la clave para evitar cualquier alteración del vino; la maquina embotelladora realiza el último enjuague de las botellas previamente sanitizadas de forma manual, e inmediatamente procede al llenado y encorchado.

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>PRODUCCIÓN DE VINO</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>7-8</b>

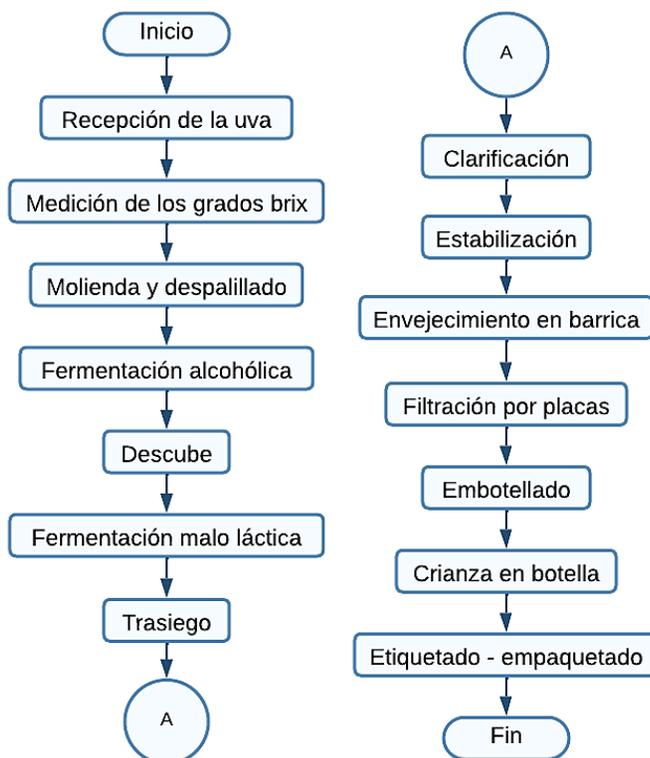
### 5.12. Fase Reductora o Crianza en Botella

Se realiza en el interior de la botella. En ella no penetra prácticamente oxígeno, a excepción de pequeñísimas cantidades de gases que se filtran a través de las células del corcho, por lo que los elementos del vino reaccionan entre sí en su ausencia. Una vez llenas y bien tapadas, las botellas permanecerán en posición horizontal formando rimas para que el vino esté en permanente contacto con el corcho, humedeciéndolo y produciendo un cierre hermético.

### 5.13. Etiquetado-empaquetado

Se etiqueta mediante una máquina, luego las botellas son empaquetadas en cajas de cartón de seis unidades con la finalidad de proteger el producto terminado y facilitar su transporte y comercialización.

## 6. Flujograma



<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>PRODUCCIÓN DE VINO</b>	Fecha de emisión:	<b>13-13-2023</b>
		Página:	<b>8-8</b>

## 7. Anexos

<b>Anexo #</b>	<b>Título</b>
Anexo 1	Historial de actualizaciones

<b>ANEXO 1</b>
<b>HISTORIAL DE ACTUALIZACIÓN</b>

<b>Numero de revisión</b>	<b>Fecha de emisión</b>	<b>Resumen de los cambios principales de cada revisión del documento</b>
00	13/11/23	Es la primera versión

	<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado por:</b>	<b>Aprobado por:</b>
<b>Nombre:</b>	Juan Carlos Mendez Rejas	Jorge Ruiz Auad	Jorge Ruiz Auad
<b>Cargo:</b>	Universitario	Gerente General	Gerente General
<b>Fecha:</b>	14/11/2023	00/00/0000	00/00/0000
<b>Firma:</b>			

**Anexo 1.2. Manual de procedimientos de recepción de materia prima****PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE MATERIA  
PRIMA****Empresa: Bodega Cañón Escondido****BODEGA CAÑÓN  
ESCONDIDO**

Elaborado por:  Univ. Juan Carlos Mendez Rejas Fecha: 10/11/2023	Revisado por:  Sr.: Jorge Ruiz Auad  Fecha: 00/00/0000	Aprobado por:  Sr.: Jorge Ruiz Auad  Fecha: 00/00/0000
--	--	--

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>1-7</b>

### Índice

1. Objetivo .....	187
2. Alcance .....	187
3. Definiciones .....	187
4. Responsabilidad y autoridad .....	188
5. Descripción de los procedimientos .....	188
5.1. Verificar el área de recepción de materia prima .....	188
5.2. Informar a la máxima autoridad del lugar que el camión se encuentra en portería .....	188
5.3. Pesado .....	188
5.4. Realizar controles de grado de azúcar a la materia prima .....	189
5.5. Registro de lote recepcionado .....	189
6. Flujograma .....	189
7. Anexos .....	190

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>2-7</b>

### 1. Objetivo

Describir el proceso de recepción de materias primas.

### 2. Alcance

Aplica a toda la recepción de materias primas de la Bodega Cañón Escondido.

### 3. Definiciones

Materia prima	Una materia prima es todo bien que es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo.
Lote	Conjunto de unidades de venta de un producto, elaborado, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.
Grado alcohólico	La graduación alcohólica se expresa en grados y mide el contenido de alcohol absoluto en 100 cc, o sea el porcentaje de alcohol que contiene una bebida; es decir un vino que tenga 13 grados, significa que 13 cc de cada 100 cc son de alcohol absoluto.
Control de calidad	Es un sistema adoptado por las empresas para medir la calidad de productos y servicios
Accidente	Un suceso no planeado y no deseado que provoca un daño, lesión u otra incidencia negativa sobre un objeto o sujeto.
Incidente	Este puede definirse como un evento, suceso, condición o situación, que ocurre durante una determinada actividad y que podría generar un impacto negativo según IDO 9001:2015

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>3-7</b>

#### 4. Responsabilidad y autoridad

Responsabilidad por la:	Cargo o función
Aprobación / implementación de este documento	Máxima autoridad del lugar
Revisión de este documento	Jefe de producción
Aprobación de este documento	Gerente general

#### 5. Descripción de los procedimientos

##### 5.1. Verificar el área de recepción de materia prima

Debe encontrarse despejada y libre de objetos que puedan ocasionar accidentes o incidentes.

##### 5.2. Informar a la máxima autoridad del lugar que el camión se encuentra en portería

Se debe informar a la máxima autoridad que el camión ha llegado, se planifica con anticipación día y hora que deberá llegar la materia prima a la empresa. Preferentemente se debe recepcionar la materia prima en horas de la mañana, debido a que no hay mucho movimiento y se puede realizar un control de calidad más riguroso.

##### 5.3. Pesado

Realizar el pesado de las cajas de uva para verificar que se cumple con las cantidades pedidas. Si la cantidad recepcionada es la que se pidió y cumple con las características de color y olor se acepta el lote, de lo contrario será rechazado. Para ello se llena un

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>4-7</b>

pequeño Check List Ver Anexo 2. Check List de verificación de materia prima (del presente manual).

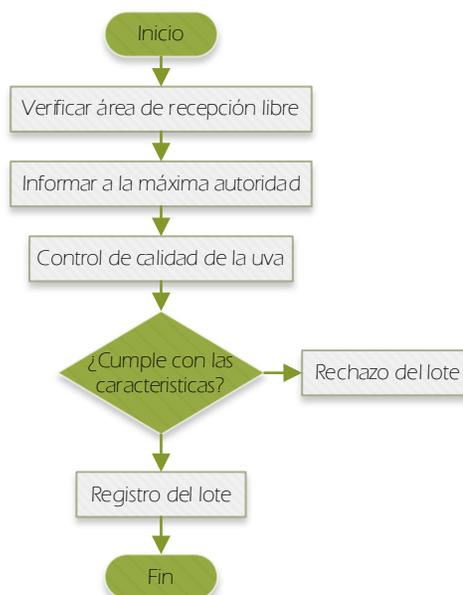
#### 5.4. Realizar controles de grado de azúcar a la materia prima.

Se llena el Check list (Ver Anexo 2. Check List de verificación del presente manual). La uva que ingrese a la empresa debe pasar por un control de grado de azúcar para comprobar que cumple con las características requeridas para iniciar el proceso de producción del vino. Si la uva cumple con el grado de azúcar requerido se acepta el lote, en caso de que no cumpla se rechaza el lote o se destina a la producción de otro vino.

#### 5.5. Registro de lote recepcionado

Se registra el lote que llegó llenando el formulario que se encuentra en el Anexo 3. Formulario de recepción de materia prima (del presente manual).

### 6. Flujograma



<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>5-7</b>

### 7. Anexos

<b>Anexo #</b>	<b>Título</b>
Anexo 1	Historial de actualizaciones
Anexo 2	Check list de verificación de materia prima
Anexo 3	Check list de recepción de materia prima

	<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado por:</b>	<b>Aprobado por:</b>
<b>Nombre</b>	Jorge Luis Choque Ruiz	Sr.: Luis Llave Rosas	Sr.: Luis Llave
<b>Cargo</b>	Universitario	Jefe de producción	Gerente general
<b>Fecha</b>	14/11/2023	00/00/0000	00/00/0000
<b>Firma</b>			

<b>ANEXO 1</b>
<b>HISTORIAL DE ACTUALIZACIÓN</b>

<b>Numero de revisión</b>	<b>Fecha de emisión</b>	<b>Resumen de los cambios principales de cada revisión del documento</b>
00	13/11/23	Es la primera versión

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	Código:	<b>MP-BVEM-01</b>
		Versión:	<b>00</b>
	<b>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>
		Página:	<b>6-7</b>

<b>ANEXO 2</b>
<b>CHECK LIST DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA</b>

<b>BODEGA CAÑÓN ESCONDIDO</b>	<b>Formulario</b>	Código:	<b>F-BVEM-01</b>		
		Versión:	<b>00</b>		
	<b>Verificación de materia prima</b>	Fecha de emisión:	<b>13-11-2023</b>		
		Página:	<b>1-1</b>		
Marque: <b>B:</b> Cumple satisfactoriamente <b>P:</b> Cumple de manera parcial <b>M:</b> No cumple		<b>Fecha:</b>			
		<b>B</b>	<b>P</b>	<b>M</b>	<b>Comentarios</b>
<b>Uva</b>					
Cuenta con el peso solicitado					
Las uvas se encuentran frescas					
Las uvas no están aplastadas					
Es la variedad solicitada					
<b>Inspecciona por:</b>					
<b>Responsable del área:</b>					

