

Cava de Vinos Villa de Leyva

Opción de grado 1

Katherine Vásquez

Diana Esperanza Téllez Lancheros

Técnico en administración de Empresas



Oscar Geovanny Hernández

Corporación Unificada Nacional para la Educación Superior “CUN”

Facultad de Administración

Programa Administración de empresas

Bogotá D.C

2017

Contenido

**Proyecto cava de vino en Villa de Leyva**

1. Introducción
2. Visión
3. Misión
4. Problema
5. Objetivos generales
6. Objetivos Específicos
7. Marco legal
8. Pentágono
9. Necesidad del cliente
10. Soluciones actuales
11. Frustraciones
12. Pestel
13. Poster
14. Encuesta
15. Bibliografía

### **Introducción**

El desarrollo del ecoturismo en la ciudad de Villa de Leyva ha logrado aumentar el conocimiento de las personas de la región, así como, de todos los turistas que visiten los lugares cercanos. Por otro lado, a mayor ingreso o demanda de turistas, se incrementa la necesidad de contratar personal; lo cual, genera un mayor número de empleos en la ciudad, brindando así, estabilidad laboral tomando como base de estudio las actividades realizadas en sus viñedos cercanos, El territorio y el turista son la clave.

### **Visión**

Comercializar los mejores Vinos para el turista y la región, ofreciendo una calidad y precios asequibles para todo público, generando así un mayor consumo y cultura vinícola en la sociedad turística y regional.

Ser líderes y competitivos en la comercialización de vinos selectos, ofreciendo una adecuada relación (calidad-precio), logrando el reconocimiento del turista y de villa de Leyva

### **Misión**

Estamos comprometidos con nuestros clientes. Es por ello que queremos ser líderes en el desarrollo de vinos finos, realizando una competencia leal frente a la competencia

### **Problema**

La actual problemática socio económica de villa de Leyva, es la búsqueda de alternativas para la inversión ya que se tiene la concepción de que esta región es netamente productora agrícola. Por otra parte tenemos la falta de conocimiento entre el turista consumidor y vías de acceso.

### **Objetivo General**

Desarrollar más a fondo el conocimiento y elaboración del vino y sus demás productos a base de la uva en villa de Leiva.

Darle al cliente la satisfacción de conocer de dónde viene y como se generó el proceso de la elaboración del vino y demás productos que ofrecemos por medio de exhibiciones, degustaciones que las demás cavas no ofrecen.

### **Objetivos Específicos**

Recopilar información relevante sobre vino y vino terapia, así como su trayectoria en Villa de Leyva para aumentar la visita de los turistas y general la relevancia en las dos cavas que hay en

## CAVA DE VINOS 4

este lugar. Una cava que será ubicada en el municipio de Villa de Leyva, pues allí hay pocos lugares dedicados a esta actividad, a pesar de ser una zona productora, razón por la cual, nuestro Proyecto empresarial se enfocara en esta área resaltando un lugar agradable con el contacto y conocimiento directo en un recorrido por la cava.

### **Marco legal**

#### **Vino**

Licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas exprimido y cocido naturalmente por la fermentación.

#### **Historia del Vino**

El vino tiene una larga historia y cada botella puede tener la suya, lo que contribuye muchísimo a la fascinación de esta bebida. El vino es una de las primeras creaciones de la humanidad y ha

Ocupado en plaza privilegiada en numerosas civilizaciones

Por otra parte, representa toda una serie de descubrimientos relacionados con las primeras reacciones químicas efectuadas por el hombre: la fermentación y oxidación.

Las grandes civilizaciones de Grecia y de la Roma antigua situaban el origen del vino en la prehistoria y rodeaban su nacimiento de leyendas. El antiguo Egipto nos ha dejado listas de vinos: la añada el viñedo y el nombre del vinificador y surgieron las primeras etiquetas.

Es posible hacer vino con uvas silvestres. Es posible imaginarse a un hombre de la edad de piedra depositando algunos racimos maduros en alguna especie de recipiente y dejándolos fermentar quizá por olvido.

Cuando hace calor, es cuestión de horas. Después de unos días, el líquido obtenido será una especie de vino ¿Quién fue el primero que bebió ese zumo excitante y delicioso? No lo sabremos jamás, pero él o ella vivió posiblemente la experiencia de la primera resaca. El hecho de poder guardar un vino durante años y conseguir mejorarlo en barricas o en botellas y marcar el nacimiento del vino de calidad.

### **Cual fue el primer viñedo**

Es probable que se produjeron vinificaciones accidentales en todas partes donde hubiese uva silvestre y población humana.

Un paso considerable fue franqueando el cultivo de la vid. Sean descubiertos pepitas de vid cultivada en el caujazo, al este del mar negro. Tienen una antigüedad de unos mil años.

Pueda decirse que el primer viñedo fue plantado con toda probabilidad entre los actuales territorios de Turquía, Gregaria y Armenia.

### **El vino y la religión**

El aspecto esencial de este primer de la historia del vino es que los griegos de la antigüedad y romanos le reservaban un importante lugar en sus vidas. Por esta razón y por sus usos religiosos y rituales, el vino se convirtió en un elemento calve de la civilización occidental. Ya en tiempos de la antigua Grecia los chinos ya conocían el vino.

Las prácticas y las creencias cristianas descienden en línea recta de los rituales griegos y romanos. El empleo del vino en forma sacramental está ligado directamente con el judaísmo, pero las similitudes más fuertes aparecen en el culto Griego de Dionisio, dios del vino y de Baco, de equivalente romano.

### **Los monjes y el vino**

Solamente la iglesia, que necesitaba vino y era capaz de garantizar una continuidad de consumo, permitió la supervivencia de la viticultura.

Cuando Europa consiguió salir de esos tiempos tempestuosos, los viñedos se encontraban alrededor de monasterios y catedrales. Los monjes no se conformaron con hacer vino: lo mejoraron. Todos sus esfuerzos tendrían a producir un vino destinado no solamente a la misa, sino a la venta, ya que desempeñaron un papel muy importante en el comercio de los vinos durante la edad media.

## **Elaboración y conservación de los vinos**

### **Vinificación**

Es la selección de uvas o la mezcla de uvas que ha de someterse a la fermentación. Corregido el mosto, se pone a fermentar procurando: aireación suficiente; temperatura conveniente; aplicación de fermentos jóvenes y compuestos de levaduras de vino.

La aireación, refrigeración calentamiento de mosto se efectúa mecánicamente. La fermentación descompone el azúcar del mosto, transformándolo principalmente en alcohol y ácido carbónico, y

se considera que el peso total de estos dos cuerpos representa, aproximadamente, el azúcar primitivo. La fermentación acompaña la maceración del raspajo, hollejo y pepitas en el mosto, y se efectúa en el racimo entero, estrujado, para favorecer la disolución, o en la uva desgranada. El largar es una pieza separada, espaciosa, ventilada y con poca luz; fresca en otoño y conservando en el invierno una temperatura que no llega nunca a 0° cuando está bien cerrada. No debe contener basura que exhale mal olor, ni aguas infectadas. El largar a los recipientes en donde aquél ha de sufrir la primera fermentación.

### **Expurgo de la uva**

Cuando se trata de elaborar buenos vinos y los frutos proceden de distintas plantaciones, deben colocarse sobre mesas triangulares con rebordes de 20 a 25cm. y una abertura de 30, que facilita la salida de las uvas.

### **Practica del estrujado**

El estrujado de la uva se hace pisando los obreros con los pies descalzos los racimos de una a medida que van llegando de las viñas al sitio señalado a tal fin. En dicho cajón se va echando la uva e inmediatamente la pisan con igualdad, calzándose el trabajador, para esta operación, zapatos gruesos o alpargatas, según las regiones. La estrujadora turbina utiliza la fuerza centrífuga para estrujar las uvas, lanzándolas violentamente contra una pared resistente, cuyo choque las aplasta. El raspajo y las pepitas no se aplastan; pero del grano sólo queda la piel. La pulpa queda dividida en innumerables fragmentos que se escurren mezclados con el mosto. Su rendimiento no baja del 88 por 100.

### **Substancias indispensables para fermentar**

Azúcar, mucoso-azucarado, el agua y el fermento, a los que se puede añadir el ácido tartárico. En las uvas, constituyen su jugo, existen principios que ejercen marcada influencia en la fermentación, tales son: el azúcar o principio dulce; la albumina o principio nitrogenado, cuyo sabor es dulce; una substancia nitrogenada análoga, el agua, cuya cantidad es variable; el tanino o curtiente, ácido tánico o principio astringente; bitartrato de potasa o tártaro, las materias grasas y aceitosas; el tartrato de cal y algunas otras sales; los ácidos málico, cítrico, etc.; una materia colorante, azul, que se vuelve roja o violeta por medio de los ácidos; la pectina; una cantidad pequeña de fécula y una porción de materia extractiva.

### **Fenómeno de la fermentación**

- Agua en cantidad conveniente.
- Un temperatura de 15 a 30° Reaumur según las diversas clases de fermentación.
- La presencia del oxígeno del aire, o, por lo menos, gérmenes contenidos en él.

En el zumo de la uva la fermentación alcohólica se desarrolla espontáneamente cuando la temperatura es de 15 a 20° y ha estado en contacto con el aire atmosférico. Uno de los gérmenes imperceptibles que con muchos otros existen en el aire, es el llamado Micoderma vino, que se desarrolla naturalmente sobre la materia nitrogenada del mosto obrando sobre la glucosa, transformando el mosto en vino.

La fermentación es más rápida, pronta, tumultuosa y completa cuanto más considerable es la masa. La temperatura puede llegar a 25 y hasta 27°, y completarse al cuarto día, mientras que un mosto fermentado en un tonel alcanzará unos 17° y la fermentación durara de once a doce días.

### **Duración del encubado**

Cuando cesa la fermentación tumultuosa, cesa el ruido característico producido por el desprendimiento de ácido carbónico y sólo aparecen unas cuantas burbujas de este gas. En este momento el sombrero de orujo tiende a descender y a mezclarse con el vino. En vinos de menos de 5 a 10gr, de azúcar por litro en el momento del desencabado. Se calcula que un vino que tiene a los siete días 0,749gr. De tanino por litro, tiene a los doce 9,964 y a los diez y seis 1,116. Los vinos procedentes de fermentaciones largas tienen menos gusto al fruto de la uva que los de fermentación corta.

### **Des encubado**

Operación que consiste en separar el vino del orujo fermentado, que podrá hacerse al aire libre, cuando aún este caliente, señal de que el vino contiene aun vestigios de azúcar. Si el vino está frío y no contiene azúcar puede reducirse tanto como se quiera enchufando la manga de la bomba a la espita del cono y trasegando el líquido por debajo del cono. Si se ha practicado el despepillado, el volumen del orujo disminuye en una sexta parte, por lo que el orujo despepillado representa cinco sextos de la vendimia.

### **Los aromas**

Algunas investigaciones han permitido explicar los cambios de color y aroma. Los taninos y los demás componentes aromáticos, que provienen especialmente de los hollejos pero también de los escobajos y la madera de las barricas, se transforman, y se asocian entre si y se depositan en el fondo de la botella.

Todos los vinos se modifican al añejarse, salvo los pequeños vinos muy filtrados o estabilizados por pasteurización.

### **¿En cuánto tiempo envejece un vino?**

Los grandes vinos de los mejores añados. Los vinos encabezados y los licorosos pueden envejecer durante decenios, porque su concentración produce una evolución lenta.

Ciertos vinos tánicos, ácidos y concentrados, deben añejarse durante años para que se suavicen.

Otros, ligeros y afrutados, están hechos para beberse en su más tierna juventud.

Estos dos tipos de vinos tienen características de envejecimiento muy diferentes que no solo vienen determinadas por el vinificador, sino también por el pago, la naturaleza y edad de las vides, así como por las condiciones climáticas que acompañan cada cosecha.

### **La conservación de los vinos**

Durante muchos años se consideró que el vino era mejor cuanto más joven y que se debía beber lo antes posible, después de la vinificación.

En la edad media los comerciantes procuraban deshacerse de la existencia de una vendimia antes de que se cosechara la siguiente, porque los vinos viejos eran muy difíciles de vender, en cuanto salía el vino nuevo.

El proceso de envejecimiento del vino comienza en la bodega, en las cubas o barricas de madera y continúa en las botellas.

### **Envases cerrados**

Estos consisten en cubas o conos abiertos con tapas de madera. En tales envases no es posible emplear el pisado de la vendimia ni las diferentes manipulaciones de que acabamos de dar cuenta. El agitado del mosto se efectúa con bombas. El tubo de aspiración, provisto de cendal, se sumerge en una cubeta en que cae el mosto que mana del tonel.

Las espitas del tonel van provistas algunas veces de inyectores de aire. Pueden aspirar a la vez aire y mosto, al pasar por los tubos y la bomba. La aireación se hace también directamente, inyectando aire en un tubo agujereado dispuesto en el fondo del envase. Al terminar la fermentación tumultuosa, las cubas cerradas, como las abiertas, están expuestas a la acidificación, que no puede sumergirse en el líquido, debe procurarse tener una capa protectora de ácido carbónico en su superficie.

### **Temperatura para almacenar un vino**

El vino debe guardarse a una temperatura constante de entre 5°C y 18°C; la temperatura esta entre 10°-12°C. Hay que evitar sobre todas las fluctuaciones extremas de temperatura: si la bodega pasa paulatinamente de 12° en verano, no importa demasiado. Pero una variación de este tipo en

Una jornada o incluso en una creara problemas

### **Bodega**

Sitio principal donde el vino permanece en pipas o en tinajas durante el primer año de su fabricación, así debajo de ella un local subterráneo que se llama cueva, poca luz y de baja y constante temperatura, donde han de conservarse los vinos maduros, en pequeños envases de madera, frascos o botellas.

Una bodega debe permitir la elaboración de vinos, convendría que el edificio constase de tres plantas, de las cuales la más baja, destinada a conservar los vinos ya maduros; la de en medio, bodega propiamente dicha, más baja que el nivel del terreno, y la superior, donde pueda pisarse la uva y su elevación permita, el fácil acceso no sólo a los trabajadores, sino a los animales de carga y carros que se emplean en el transporte.

La temperatura media que conviene tengan las bodegas debe oscilar entre los 10 y los 18°C., en las que deben guardarse los vinos de más de un año de edad, y tratándose de vinos nuevos, si son alcohólicos y de tarda maduración, deben tenerse en bodegas cuya temperatura en verano pueda elevarse hasta los 25°. Vinos delicados, poco alcohólicos y de difícil conservación se tendrán en locales de temperatura baja y constante, pero que no descienda nunca de los 8°C. Es conveniente que las bodegas estén situadas lejos de calles de tránsito frecuente.

### **¿Cómo se acondiciona una bodega?**

Las bodegas ideales siguen siendo las cavadas en las rocas, aunque las que han sido construidas en piedra o con ladrillos, como en las casas antiguas, son muy buenas.

Hay que comprobar el emplazamiento de las tuberías de agua caliente, que pueden hacer sufrir la temperatura, y aislarlas en caso necesario. La circulación del aire debe ser buena. Para evitar exceso de calor a frio, se recomienda a instalar burletes en puertas y ventanas. El lugar tiene que estar limpio, pero hay que desconfiar de fungicidas utilizados para tratar el ladrillo o la madera porque pueden afectar al vino.

### **Limpieza**

Especialmente en la vinificación, porque, además de ocupar espacio, dificultan la limpieza enormemente, pues los vinos toman fácilmente todos los olores. Las bodegas que conservan vino de un año para otro, por destinarse a crianza o añejamiento, el local destinado a fermentación no

Puede ser el mismo que los destinados a la conservación o a su crianza, porque las condiciones que requieren los vinos en sus diversas épocas son totalmente contrarias, y en las pequeñas bodegas de un local único la venta de los vinos en el año se impone y debe procurarse, no debe haber vinos del año anterior cuando llegue la época de cosecha. Para todos estos cuidados, y para los que se indican después, es preciso disponer de agua abundante en la bodega.

### **Necesidad del cliente**

Brindar al turista un excelente vino y productos hechos de uva por un precio más bajo por ser directamente elaborado en la cava con una excelente presentación y conocimiento directo de la producción, para todos los géneros interesados mayores de edad que visiten villa de Leyva así como generar que las vías de acceso tanto vehicular y peatonal a nuestro viñedo estén en óptimas condiciones tanto en seguridad como en comodidad.

### **Expectativas.**

Generar la atención principal de los turistas aumentando el consumo del vino y demás productos elaborados en el viñedo, lograr que la población de la región tenga una mayor estabilidad socioeconómica. Brindar una experiencia agradable no solo mediante la cava, también que los clientes pueda acceder a productos realizando a base de vino tales como jabones, cremas shampoo entre otros, que puedan ser de utilidad en su vida diaria.

### **Solución actual.**

El turista tendrá fácil acceso económico y el contacto directo con la elaboración de los productos así creando la confianza para su adquisición y defunción del viñedo como una empresa sólida que brinde un conocimiento pleno de cada una de las necesidades de nuestros clientes.

### **Frustraciones.**

Falta de comunicación entre los viñedos para que los clientes tengan el mismo contacto o información final sobre el producto a comprar o degustar por otro lado la competencia deshonesto en precio que pueden desestabilizar las cavas con menos capital

## **ANÁLISIS PESTER**

### **Esfera política**

#### **Ministerio De Salud Y Protección Social**

Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano

Requisitos Sanitarios

Prácticas permitidas y no permitidas para la elaboración de bebidas alcohólicas

Requisitos para la obtención del certificado de buenas prácticas de manufactura –bpm

### **Esferas económicas**

El desempleo alcanzó una baja récord en 2015 (8.9 por ciento), tras importantes reformas para reducir los costos laborales no salariales y pese a la desaceleración de la actividad económica. El manejo fiscal sigue siendo fuerte, como quedó demostrado con el cumplimiento de la regla fiscal instituida por primera vez en 2012. En 2015, el déficit estructural fiscal del gobierno central fue el 2.2 por ciento del Producto Interno Bruto (PIB); contando el ciclo económico y de los precios del petróleo, el actual déficit alcanzó un 3 por ciento del PIB.

El régimen cambiario flexible de Colombia está en la primera línea de defensa ante los choques externos. El ambiente externo desfavorable ha contribuido a una fuerte depreciación del peso. El dólar estadounidense alcanzó los \$2,958 pesos colombianos en septiembre de 2016, por arriba de un promedio de \$2,000 pesos colombianos en 2014. Esta depreciación, aunada a los efectos del fenómeno de El Niño en los precios de los alimentos, empujó la subida de los precios por encima

de la banda meta (2-4 por ciento), a un 8.1 por ciento en agosto de 2016. Se espera que las alzas en las tasas de interés que el Banco Central aplica desde septiembre de 2015, ayuden gradualmente a que la inflación regrese al rango meta a finales de 2017.

### **Esfera social**

Diversos factores junto con la cultura, etnia y clase social determinan el comportamiento del consumidor.

Si lo abordamos desde el factor social hablamos sobre el entorno que rodea a las personas que desean adquirir un vino o asistir a una cava estos factores son determinados por un Grupo de Pertenencia, grupo de aspiración o Grupos Dispositivos

Grupo de pertenencia. Puede ser primario o secundario en el caso de la cava son personas que tienen un conocimiento y un gusto adquirido acerca del vino ya sea que este gusto.

Grupo de aspiración, se refiere a cuando una persona no pertenece, pero le gustaría ser parte de este. En nuestro caso nos referimos a ese público que no es conocedor del término de cava de vino y no tiene ningún conocimiento acerca de este, pero gracias a su entorno social se ve interesado en adquirirlo

### **Esfera tecnológica**

El gran desarrollo de la tecnología nos ofrece la manera de economizar en la producción, sino que nos da la oportunidad de utilizarlo en el aspecto, de dar a conocer nuestro producto por medio de un marketing digital, queremos aprovechar los buscadores, páginas web, redes sociales, el uso de publicidad en sitios concurridos entre otros.

Y aunque nuestro método de elaboración del vino es pensado de una manera artesanal queremos implementar maquinaria que nos facilite el empaque o presentación de nuestro producto en la colocación de corcho creación de nuestra marquilla.

### **Esfera ecológica**

En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: "Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del

Ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines".

Definido como el desarrollo que conduce al crecimiento económico, a la elevación de la calidad de vida y al bienestar social, sin agotar la base de los recursos naturales renovables en que se sustenta, ni deteriorar el medio ambiente o el derecho de las generaciones futuras a utilizarlo para la satisfacción de sus propias necesidades.

### **Esfera legal**

En nuestro proyecto de la creación del cava como principal factor de desarrollo es el crear nosotros mismos el vino tenemos ciertas normas que se deben cumplir en la implementación de este producto.

Ya que los vinos no se consideran licores sino parte del grupo de otras bebidas alcohólicas

La tarifa general del IVA (16%) se aplica a los bienes de las partidas arancelarias 22.04, 22.05 y 22.06 sin discriminación de su procedencia (Artículo 25 del Decreto 380 de 1996). El vino corresponde a las partidas arancelarias 22.04 y 22.05

La base gravable para determinar el impuesto a las ventas de vinos y demás bebidas espirituosas (incluyendo aperitivos) es el valor total de la operación, es decir, se aplica la regla general al respecto (Artículo 447 del Estatuto Tributario)

El impuesto al consumo sobre bebidas alcohólicas, diferentes a la cerveza, se aplica de acuerdo a unas escalas de contenido alcohólico, de tal forma que a mayor contenido le corresponde mayor tarifa.

El POT es un instrumento de planificación del desarrollo local de carácter técnico, normativo y político, sirve para ordenar Los territorios municipales y distritales, reglamentado por la Ley 388 de 1997

## **ANÁLISIS PESTER**

### **Rivalidad entre competidores**

Los competidores tienen una ventaja debido al mayor tiempo de posicionamiento del producto en el sector, ofrecen productos de calidad y Tiene bastante conocimiento acerca de la elaboración del producto.

### **Amenaza de la entrada de los nuevos competidores.**

Que existan pocos competidores, que son más grande y que estén equilibrados.

En cuanto al crecimiento de la industria es mucho más lento debido a que para esta línea de negocios se necesitan unos terrenos, se necesita del factor humano, de tiempo para organizarlos y de este sacar frutos.

los costos y el almacenamiento son más elevados debido a todo el proceso que se debe de realizar con la bebida y alimentos

Que el producto no llegue a los clientes

También dependemos de factores ambientales si no, nos favorecen tenemos que buscar nuevas estrategias con costes mucho más elevados.

Que el mercado se sature

Entre nuestros competidores podemos encontrar variedad de producto que brindan diversas experiencias al consumidor

### **Amenaza en tus ingresos por productos sustitutos.**

Queremos ofrecer productos de calidad que sean accesible al bolsillo del consumidor, pero también nos queremos enfocar en ofrecer una experiencia en el cual el comensal se sienta atraído por la atención y las múltiples opciones que pueden obtener en el lugar

### **Poder de negociación de los proveedores.**

Tenemos en cuenta que no solo podemos centrarnos en un proveedor que nos suministre la materia prima para la elaboración de nuestros productos, sino que queremos abordar en esta área y tener mayor cobertura de muy buena calidad que nos pueda suministrar los productos cuando sean necesarios

#### Encuesta

1 ¿Considera que en una ocasión especial, el tipo de bebida adecuado sería?

- Whisky
- Cerveza
- Ron
- Vino

2 ¿En qué ocasiones utilizaría usted el vino?

- Bodas
- Piñatas
- Quince años
- Reuniones familiares

3 ¿Podría indicarme en que ocasiones consume usted vino?

- A diario en las comidas
- Los fines de semana en las comidas
- Cuando salgo a comer , cerca fuera de casa
- En un bar

4 ¿En que te sueles fijar al comprar una botella de vino?

- Precio
- Tipo de uva
- Presentación de la botella
- País de origen

5 ¿Qué tipo de vino prefieres?

- Los vinos dulce
- Los vinos semi /dulces
- Los vinos secos
- Ninguno de los anteriores

6 ¿En un evento social como primera opción tomas vino?

- Siempre
- Algunas veces
- Nunca
- Depende la ocasión

7 ¿En qué tipo de eventos le gustaría participar?

- Cata de vinos
- Festival de gastronomía
- Festival de luces
- Visita a un viñedo

8 ¿Si pudieras degustar un tipo de vino de los siguientes países por cual te inclinarías?

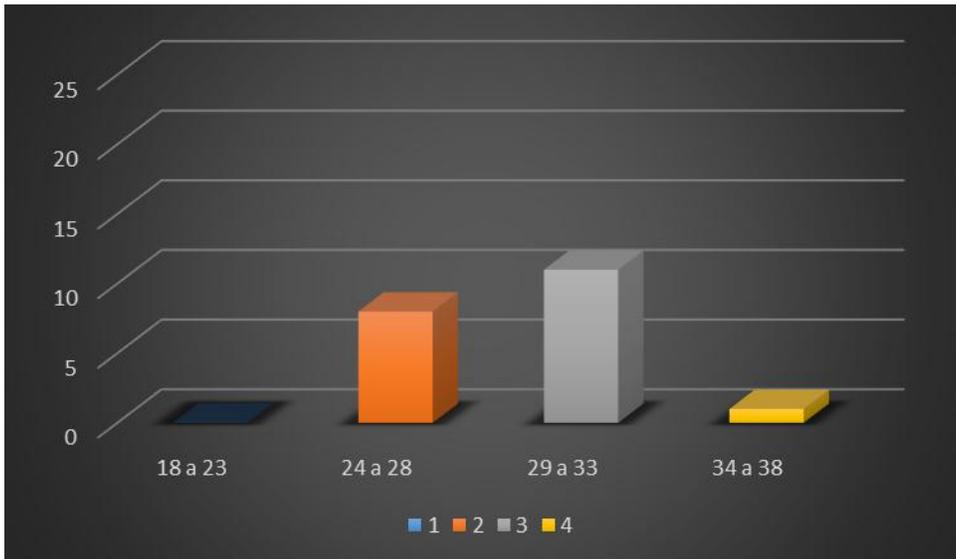
- Colombia
- Chile
- España
- Francia

9 ¿Por cuál de los siguientes motivos no visitarías un viñedo?

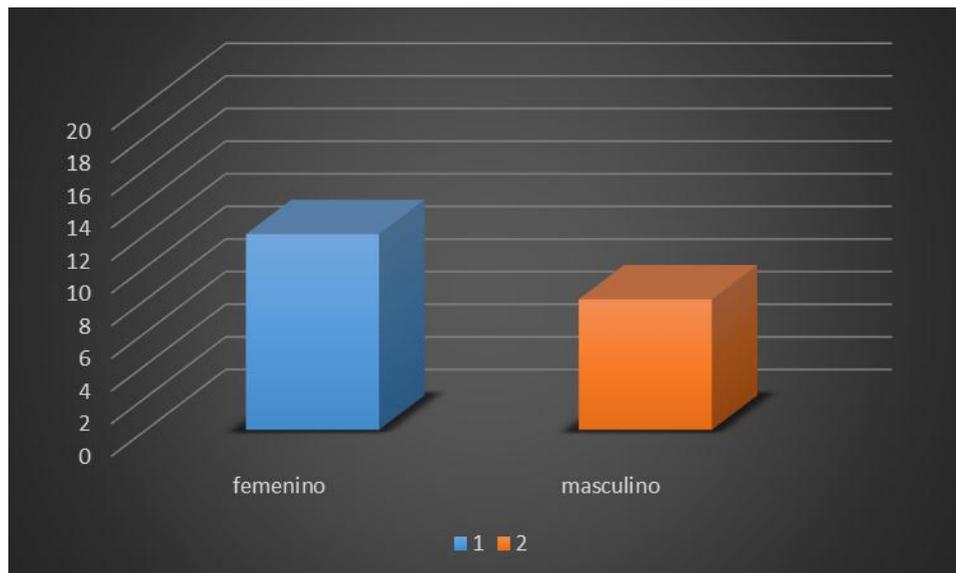
- Alteraciones de orden público
- Vías de acceso
- Desconocimiento
- Poco interés

Tabulación a las encuestas

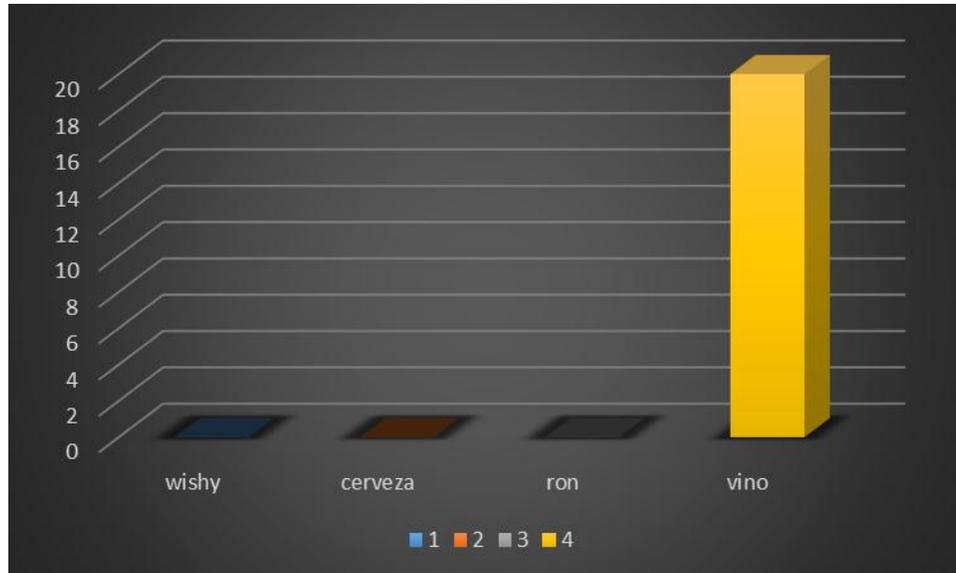
Rango de edad				
	18 a 23	24 a 28	29 a 33	34 a 38
1	0			
2		8		
3			11	
4				1



Genero		
	femenino	masculino
1	12	
2		8



considera que en una ocasion especial el tipo de bebida				
	wishy	cerveza	ron	vino
1	0			
2		0		
3			0	
4				20



en que ocasiones utilizaria vino ?				
	Bodas	Piñatas	Quinceaños	Reuniones
1	10			
2		0		
3			0	
4				10



podria indicarme en que ocasiones consume vino				
	A diario en las comidas	los fines de semana en las comidas	cuando salgo a comer	en un bar
1	11			
2		0		
3			9	
4				0



¿en que te sueles fijar al comprar una botella de vino?				
	precio	tipo de uva	presentacion de la botella	pais de origen
1	0			
2		0		
3			0	
4				20



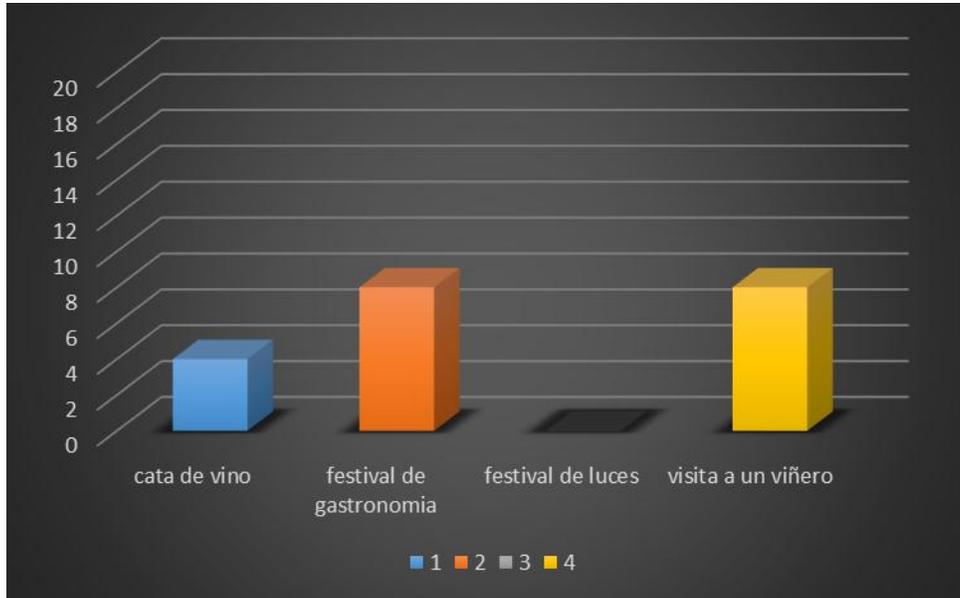
¿Qué tipo de vino prefiere?				
	los vinos mas dulces	los vinos semi dulces	los vinos secos	ninguno de anteriores
1	0			
2		12		
3			8	
4				0



¿en un evento social como primera opcion tomas vino?				
	siempre	algunas veces	nunca	depende la ocasion
1	0			
2		10		
3			1	
4				9

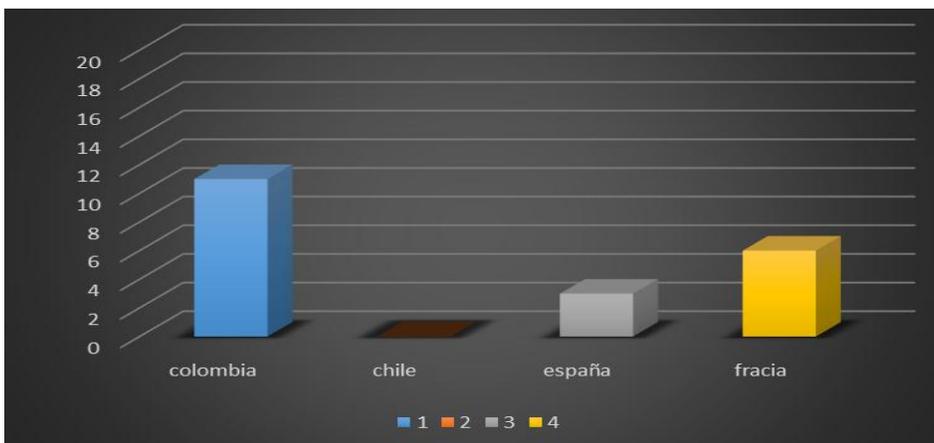


¿en que tipo de eventos le gustaria participar				
	cata de vino	festival de g	festival de lu	visita a un viñero
1	4			
2		8		
3			0	
4				8

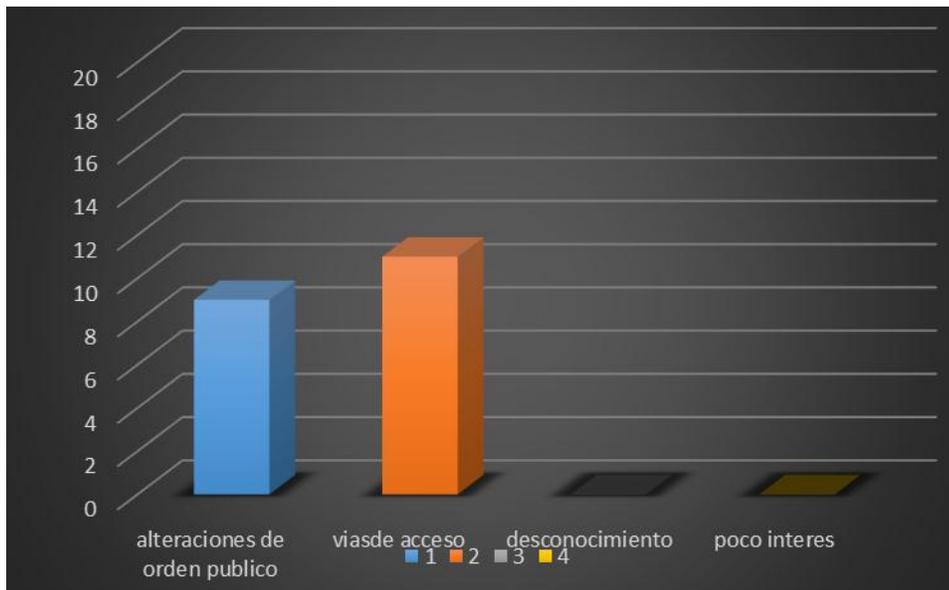


¿si pudiera degustar un tipo de vino de los siguientes paises por cual te inclinarias ?

	colombia	chile	españa	fracia
1	11			
2		0		
3			3	
4				6



por cualde los siguientes motivos no visitarias un viñero				
	alteraciones	viasde acces	desconocimi	poco interes
1	9			
2		11		
3			0	
4				0



## BIBLIOGRAFIA

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/estrategia-nacional-alcohol-colombia.pdf>

<http://www.bancomundial.org/es/country/colombia/overview#1>

<http://www.fedesarrollo.org.co/wp-content/uploads/2011/08/La-industria-de-licores-en-Colombia-TEXTO-FINAL-CON-TODO.pdf>

[http://www.upme.gov.co/guia\\_ambiental/carbon/gestion/politica/normativ/normativ.htm](http://www.upme.gov.co/guia_ambiental/carbon/gestion/politica/normativ/normativ.htm)

<http://www.bdigital.unal.edu.co/3204/1/CartillaPot.pdf>

<http://karenevaneza.blogspot.com.co/2009/11/marco-teorico.html>