

# **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

**Estudio de Prefactibilidad Para la Producción de Vino de Naranja Valencia a Base de Esencia de Azahar con la Participación de Alejandría Nuestra Tierra en el Municipio de el Socorro-Santander-Colombia 2021-2022**

## **Autores:**

**Diego Fernando Bautista Pérez  
María Jimena Gómez Delgado**

**Trabajo de Grado Para Optar el Título de:**

**Profesional en Producción Agroindustrial**

## **Director**

**Elkin Alfonso Reyes Plata  
Médico Veterinario  
Zootecnista**

**Universidad Industrial de Santander**

**Instituto de Proyección Regional de Educación a Distancia IPRED**

**Bucaramanga**

**2022**

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

### **Agradecimientos.**

Dedicamos este triunfo reconociendo de manera relevante la participación de Dios quien nos dio el entendimiento y la sabiduría para desde un comienzo tener la certeza que alcanzaríamos las metas propuestas con respecto de este proyecto, a nuestro Director Doctor Elkin Alfonso Reyes Plata por estar siempre apoyando con su valiosos conocimientos

, también agradecemos el apoyo de los docentes que desde el 1 semestre hasta este final el 10 semestre se mostraron vehementemente interesados en ayudar el paso a paso de esta magnífica idea y trabajo social que permite que nuestro municipio El Socorro Santander y con impacto en la economía de nuestra amada Colombia tome un impulso real y presente en el desarrollo de la ruralidad , a la Agencia Nacional de Tierras por estar presentes haciendo cumplir la norma, logrando el acceso a tierras a través del subsidio y del acto administrativo expedido a favor para gran parte de los asociados de la Corporación. A la universidad Industrial de Santander e IPRED por sus aportes continuos en cada etapa de nuestra formación profesional allegando siempre a los más acertados vanguardistas conocimientos en las ciencias de la investigación y educación de la Producción agroindustrial.

**PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA****Tabla de Contenido.**

Introducción.....	10
1. Objetivos.....	13
1.1.    Objetivo General.....	13
1.2 Objetivos Específicos.....	13
2. Cuerpo del Trabajo. ....	14
2.1 Marco Referencial.....	14
2.1.1 Método.....	40
2.1.2. Resultados.....	43
2.1.2.1 Discusión.....	109
3. Conclusiones.....	113
4. Recomendaciones.....	115
Referencias Bibliográficas.....	116
Apéndices.....	120

# PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

## Lista de Tablas.

	<b>Pág.</b>
Tabla 1 Método Empleado en el Proyecto.....	42
Tabla 2 Socios Fundadores de la Corporación Alejandría Nuestra Tierra .....	85
Tabla 4 Preguntas de la Encuesta.....	88
Tabla 5 Tamaño de la Muestra.....	90
Tabla 6 Maquinaria y Equipo .....	101
Tabla 7 Costos Administrativos.....	101
Tabla 8 Costos de Producción.....	102
Tabla 9 Producción de 200 Botellas de Vino.....	102
Tabla 10 Costo Unitario de Producción.....	102
Tabla 11 Cantidades Anual Producidas en Botellas .....	103
Tabla 12 Cantidades Anual Producidas en Botellas .....	103
Tabla 13 Relación Beneficio / Costo .....	104
Tabla 14 Flujo de Caja.....	104
Tabla 15 Flujo de Caja.....	105
Tabla 16 Valor Presente Neto.....	106
Tabla 17 Valor Presente Neto.....	107

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Lista de Figuras.

	<b>Pág.</b>
Figura 1 Logotipo .....	45
Figura 2 Formato de Aplicación de Encuesta .....	87
Figura 3 Sexo .....	90
Figura 4 Edad .....	91
Figura 5 Ocupación.....	91
Figura 6 Conoce los Aportes Nutricionales del Vino Natural .....	92
Figura 7 Agregaría Vino a su Dieta Alimentaria? .....	93
Figura 8 Cada Cuanto Consume Vino Natural? .....	93
Figura 9 Cuanto Estaría Dispuesto a Pagar por una Botella de Vino de 750 ml? .....	94
Figura 10 En que Situaciones Consume Vino?.....	95
Figura 11 Que Tipo de Vino Consumió la Última Vez? .....	95
Figura 12 Cuando Consume Vino a Que Aspectos le da Más Importancia?.....	96
Figura 13 Dónde Acostumbra Comprar el Vino? .....	97
Figura 14 Nivel de Estudio .....	98
Figura 15 A Qué se Dedicar? .....	98
Figura 16 Nivel de Ingresos .....	99
Figura 17 Presentación del Vino que Más le Gusta Comprar.....	100

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Lista de Apéndices.

	<b>Pág.</b>
Apéndices A Proceso del Vino e Instrumentos Usados Para Ajuste del Britz y Medición del pH.....	120
Apéndices B Valencia Variedad Utilizada Para el Vino de Naranja con Esencia de Azahar .....	121
Apéndices C Composición Nutricional de la Naranja .....	123
Apéndices D Proyección Exportación .....	124
Apéndices E Normatividad Requerida en la Producción Transformación y Comercialización de Vino de Naranja .....	124
Apéndices F Permiso Tramitado Para Ejecución de Proyecto por la Corporación en Planeación de la Alcaldía Municipal.....	125
Apéndices G Fotografía uso del Suelo.....	126
Apéndices H Concepto de Ingeniera Agrícola.....	127
Apéndices I Registro de Visita .....	128
Apéndices J Descripción de la Zona de Ejecución del Proyecto .....	129
Apéndices K Documentos Referentes a Proceso Legal en Cámara de Comercio de la Corporación Alejandría Nuestra Tierra 07/07/2022. ....	130
Apéndices L Rut .....	130
Apéndices M Entrada a la Finca Villa Rosalba .....	130
Apéndices N Hacienda Villa Rosalba.....	130
Apéndices O Producción Cítrica.....	130
Apéndices P Levantamiento Topográfico Hacienda Villa Rosalba.....	130

**PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Apéndices Q Documentos Tramitados .....	130
Apéndices R Imágenes Levantamiento Topográfico Finca Villa Rosalba .....	130
Apéndices S Fotografía Satelital del Municipio del Socorro.....	130
Apéndices T Fotografía Satelital de la Vereda el Rincón.....	130
Apéndices U Fotografía Identificación de Linderos Predio Villa Rosalba.....	130
Apéndices V Permiso de Planeación Para Parcelar y Ejecutar el Proyecto.....	130
Apéndices W Certificado de Análisis de Suelo .....	130
Apéndices X Resultados de la Muestra de Agua .....	130
Apéndices Y Examen de Laboratorio Análisis de Suelo .....	130
Apéndices Z Maqueta Modelo de Producción.....	130
Apéndices AA Uso de Suelo Según la Cas.....	130
Apéndices BB Notificación de Acto Administrativo Expedido por la Agencia Nacional de Tierras .....	130
Apéndices CC Acceso a Tierras a Título Gratuito.....	130

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Resumen.

**Título:** Estudio de Prefactibilidad para la Producción de Vino de Naranja Valencia a Base de Esencia de Azahar con la Participación de Alejandría Nuestra Tierra en el Municipio del Socorro.

**Autores:** Diego Fernando Bautista Pérez y María Jimena Gómez Delgado.

**Palabras Claves:** Vino, Naranja, Azahar y Prefactibilidad.

### Descripción:

El presente proyecto basado en Prefactibilidad para la Producción de Vino de Naranja Valencia a Base de Esencia de Azahar con la Participación de Alejandría Nuestra Tierra en el Municipio de el Socorro Santander Colombia 2021- 2022 se fundamentó en dar valor agregado a uno de los productos de mayor producción en la región como lo es la naranja valencia, ya que en época de sobreproducción este tipo de frutas es desechado por la alta oferta para ello se articuló la materia prima junto con la preparación de una bebida artesanal obtenida mediante la técnica de fermentación, que resultara agradable para las personas que consumen este tipo de productos, es allí que surgen el vino de naranja valencia con esencia de azahar como alternativa para los productores de cítricos en la región.

Cabe resaltar la importante participación que tuvo la Corporación Alejandría Nuestra Tierra, quien fue creada para este tipo de proyectos que de algún modo genera desarrollo rural. Esto debido a las alianzas que se obtuvieron mediante el proceso de la propuesta con entidades como la Agencia Nacional de Tierras.

Por otra parte mediante la aplicación del instrumento “encuesta” se determinó factores tales como que el consumo se da en los estratos 3 4 5 y 6 que los mayores consumidores de vino de naranja oxilan entre los 25 y 55 años de edad y que prefieren ser adquiridos en supermercados para mayor facilidad, lo que señala que este tipo de producto básicamente es para un grupo de personas con una posición económica media alta, ya que sumado a ello tienen la cultura de consumo, de igual manera en cuanto al precio se identificó que la mayoría de personas pagarían el valor por el cual se ofertaría en caso de posesionarlo en el mercado, por la clasificación de vinos blancos y saludables.

\*Trabajo de Grado.

\* Universidad Industrial de Santander. Instituto de Proyección Regional y Educación a Distancia (IPRED)  
Producción Agroindustrial. Director Elkin Alfonso Reyes, Médico Veterinario, Zootecnista

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Abstract.

**Title:** Pre-feasibility study for the production of natural orange wine based on orange blossom essence with the participation of Alejandría Nuestra Tierra in the municipality of Socorro.

**Author:** Diego Fernando Bautista Pérez and María Jimena Gómez Delgado.

**Key Words:** Wine, Orange, Orange Blossom and Pre-feasibility.

### Description:

This project based on Prefeasibility for the Production of Valencia Orange Wine Based on Orange Blossom Essence with the Participation of Alejandría Nuestra Tierra in the Municipality of El Socorro Santander was based on giving added value to one of the products with the highest production in the region such as the Valencia orange, since in times of overproduction this type of fruit is discarded due to the high supply, for which the raw material was articulated together with the preparation of an artisanal drink obtained through the fermentation technique, which would be pleasant for people who consume this type of product, it is there that Valencia orange wine with orange blossom essence emerges as an alternative for citrus producers in the region.

It is worth highlighting the important participation of the Corporación Alejandría Nuestra Tierra, which was created for this type of project that in some way generates rural development.

This is due to the alliances that were obtained through the proposal process with entities such as the National Land Agency.

On the other hand, through the application of the "survey" instrument, factors were determined such as that consumption occurs in strata 3, 4, 5 and 6 that the largest consumers of orange wine oxilan between 25 and 55 years of age and that they prefer to be acquired in supermarkets for greater ease, which indicates that this type of product is basically for a group of people with a high average economic position, since added to this they have the culture of consumption, in the same way in terms of price it was identified that the majority of people would pay the value for which it would be offered in case of possessing it in the market, for the classification of white and healthy wines.

\*Degree thesis.

\* Industrial University of Santander. Institute of Regional Projection and Distance Education (IPRED) Agroindustrial Production. Director Elkin Alfonso Reyes, Veterinary Doctor, Zootechnician.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Introducción.

Colombia se ha caracterizado por ser un territorio ampliamente destinado al sector agrícola es tal la importancia que la protección, promoción y cuidado del agro en Colombia es un tema claramente constitucionalizado en nuestra Carta Magna.

Alejandría nuestra tierra corporación de vivienda es la entidad responsable de, promover y gestionar los subsidios del SIRA que entrega el estado a través de la ANT y los subsidios de la ADR para el desarrollo agropecuario y rural, para la transformación del campo y adelantar programas con impacto regional, también gestionar los recursos y subsidios que entes internacionales como ONG están dispuestos a apoyar proyectos rurales.

Debido a su importancia, la producción agrícola de productos alimenticios ha ocupado el interés del legislador y de los órganos de control del Estado. Este interés se evidencia en la expedición de normativa que tiene por objeto el control de la producción y comercialización de tales productos. Desde la comercialización, se ha regulado exhaustivamente lo relacionado con la información que se debe suministrar a los consumidores, los cuidados que hay que tener con su empaquetado, y las disposiciones referentes a embalaje de los productos. Desde la producción, se ha estimulado la producción limpia mediante la expedición de sellos ecológicos que certifican limpios y adecuados manejo de elaboración.

Para llevar a cabo la presente investigación, la cual se basa en dar un valor agregado de transformación a la fruta en un nuevo producto natural. Mediante la implementación de una granja ecológica que tiene una figura legal como Corporación denominada Alejandría Nuestra Tierra, se podrá desarrollar el proyecto que busca aprovechar la materia prima que se tiene en la región y en especial en la

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

finca Villa Rosalba, vereda El Rincón del municipio de Socorro, departamento de Santander, ya que se tiene la producción de árboles que en época de cosecha se han perdido por la sobre producción y así mismo el bajo costo que toma la fruta en época de cosecha.

De este modo, el objetivo del proyecto se fundamenta en generar un producto nuevo a base de naranja variedad Valencia, ya que esta variedad de cítricos es de mayor demanda por el mercado nacional e internacional añadiendo que se conoce ampliamente por su alto nivel de brix

Es así que con la elaboración de un vino artesanal implementando la transformación de la naranja, se mitigaría la pérdida en la zona del fruto por sobreproducción como económica por ello se resuelve la problemática que se debe a la suficiente y sobreproducción de materia prima y por ende se procede a darle un valor agregado por medio de la transformación y elaboración del vino a base de naranja a ello añadimos la alternativa de aprovecharla mediante una bebida natural con bajo grado de alcohol, según (Mayoclinic.2016), el consumir vino es bueno, pues reduce la formación de condensaciones de sangre, ayudando a la prevención de presencia de colesterol.

Por otra parte (ESADELUNA.2017), aumenta la cantidad de omega 3 y reduce el riesgo de padecer enfermedades de base, lo cual ha hecho que en la granja agroecológica se produzca el cítrico bajo manejo orgánico, ya que al ser un producto de consumo humano todo el proceso de trazabilidad sea de forma natural para que en su composición se integren beneficios que permitan la mejora en la calidad de consumo de alimentos sanos en las personas.

Sumado a ello, se tendría una oportunidad laboral para los productores que siembran naranja, mandarina, limón entre otros cítricos, pues en todos los casos se podrían usar como materias primas para realizar vino, aunque en este caso se aproveche la naranja en una variedad, permitiría que se convirtiera en replica para otro tipo de productos que se siembran en asocio en la finca en donde se desarrollara el proyecto, por tal motivo se minimiza el desempleo pues los recolectores tendrían una razón para contratar

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

personal que empleen la labor de siembra, manejo, control y recolección de fruta para posteriormente convertirse en una bebida natural (vino).

Basados en estudios realizados de segmentaciones de mercado en el municipio, se procede a proporcionar una encuesta de tipo cualitativo y cuantitativo a una muestra determinada de la población, hallada mediante una ecuación establecida con aprox. 9,80% para un Nivel de confianza de 95%. (Universo >100.000).

Ya que esta investigación es de tipo no probabilístico. Se encuestaron un total de 138 personas en un intervalo de días 13 días (10 de mayo al 23de mayo del año 2022) gracias a esto se pudo obtener una visión más clara del perfil de la demanda, la competencia directa y de algunos factores que incurren en el producto, como lo es su precio de venta. Para el plan de producción fue necesaria la implementación de un plan piloto el cual fue realizado con la participación de la Corporación ALEJANDRÍA NUESTRA TIERRA para saber todos los costos de la producción y finalmente hacer la medición absoluta y su viabilidad de aplicación

Estos capítulos reflejan las variables contenidas en la investigación enfocadas en el estudio para la determinación del mercado meta, los requisitos y normas que rigen el proceso de mercadeo y la evaluación de resultados para fundamentar las estrategias de oportunidad y lograr una incursión sostenible en el mercado de vinos de naranja en el municipio de El Socorro. De igual manera las variables se basan en el estudio metodológico experimental de tipo cualitativo que apoyan la propuesta de mercadeo y el alcance de los objetivos, demostrando la viabilidad.

# PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

## 1. Objetivos.

### 1.1. Objetivo General.

Realizar el estudio de prefactibilidad para la producción de vino de naranja natural a base de esencia de azahar.

### 1.2 Objetivos Específicos.

- ✓ Realizar estudio para análisis de mercado para el vino de naranja en el municipio del socorro.
- ✓ Implementar administrativa y legalmente la Corporación Alejandría Nuestra Tierra.
- ✓ Analizar costos para la implementación productiva del vino de naranja con esencia de azahar.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### 2. Cuerpo del Trabajo.

#### 2.1 Marco Referencial.

##### Revisión de Literatura.

EL socorro está ubicado en es la capital de la provincia comunera localizado en el corredor vial entre Bucaramanga y Bogotá distancia en kilómetros entre Bogotá y Cundinamarca

Los cítricos son el principal cultivo frutal a nivel mundial con una producción de más de 137 millones de toneladas. Actualmente, China es el país con mayor producción, seguido de Brasil, EE. UU., India y México. España ocupa el sexto lugar en la producción mundial de cítricos en fresco y primero en la exportación mundial de naranjas, mandarinas y limones.

Por otra parte en China, se habla de las diferentes evoluciones que ha tenido el cultivo de cítricos y como han llegado a convertirse en una fruta tropical con alto consumo a nivel mundial. (Crigner Ruiz, 2020).

Este artículo observa la evidencia detrás de los beneficios del vino tinto, junto con las advertencias médicas y discute si las personas deberían tomarlo. (Medicalnewstoday, 2020).

Es así que el instituto Universitario Antonio José Camacho, de Cali Colombia, adelanto un plan de negocio para la producción de vino en aras de aprovechar las principales frutas que se dan en la región en especial cítrico ya que el Valle del Cauca, es el principal productor de cítrico en el país.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Es así que el instituto Universitario Antonio José Camacho, de Cali Colombia, adelanto un plan de negocio para la producción de vino en aras de aprovechar las principales frutas que se dan en la región en especial cítrico ya que el Valle del Cauca, es el principal productor de cítrico en el país. (Márquez Hoyos & Ramírez Wilches, 2021).

### **Fuentes.**

- ✓ Primarias: directa es decir trabajo en campo.
- ✓ Secundarias: Artículos e investigaciones.
- ✓ Terciarias: Bibliografía y artículos sobre encuestas.

### **Objetivo.**

- ✓ Seleccionar las fuentes de consulta información que permita la formulación relacionada con el tema de investigación.
- ✓ Categorizar la información recolectada según la prioridad que permita la creación del marco teórico del proyecto.
- ✓ Conocer los antecedentes, estado del arte relacionado con la elaboración de vino a base de naranja.

### **Fases.**

Elección del tema y profundización sobre elaboración de vino de naranja.

Planteamiento del problema: Alta perdida en los cítricos en época de cosecha y postcosecha.

Este problema más concreto en la época de producción de cítricos que se desarrolla con mayores resultados en los meses de noviembre y diciembre en la provincia comunera y el

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

municipio de el Socorro principalmente se genera debido a la alta pérdida del fruto ya que los productores requieren apoyo técnico y profesional en cuanto al manejo en el momento de la recolección y cosecha, en esencia la causa de esta situación se debe en gran parte a la falta de suficiencia en la infraestructura para un adecuado manejo en la etapa post cosecha, a la ausencia de homogeneidad y estandarización del producto y/o materia prima, también a la oferta discontinua y de bajos volúmenes, interviene la ausencia de cadena de frío y a la falta de investigación e implementación de prácticas que alarguen la vida útil de los productos cosechados. Conociendo así que se debe implementar BPA, BPM, y demás normas de calidad. Sin dejar de nombrar que son necesarios estudios de análisis de riesgos para incursionar con más productos de exportación.

La falta de equipos adecuados para la recolección de la fruta y la dificultad en la comercialización hacen que haya grandes pérdidas en el momento de la recolección.

Los campesinos prefieren que la fruta se estropee en el piso antes que recogerlas y llevarlas a la carretera o centrales de abasto para su comercialización por el alto costo de la mano de obra.

Estos señalan que cuidar los árboles y bajar la fruta para evitar que los trocos se dañen cuestan diariamente 30.000 pesos por obrero, sin sumar el pago de transporte. Por esta razón prefieren vender la fruta a intermediarios que compran directamente en las fincas el guacal de 20 kilos a 2.000 pesos antes de salir a venderlas al mercado. Por lo tanto esto constituye un inconveniente protagónico en el manejo de sobreproducción en los cítricos, dándonos como alerta que la solución para evitar esta pérdida es darle valor agregado transformando y agro industrializando la materia prima por ello la propuesta en este documento.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Así se propone encontrar una solución integral de alimentación para la economía del sector, generando una bebida saludable como el vino de naranja natural ya que vamos a satisfacer un porcentaje de la demanda de consumo de alimentos y bebidas naturales, y junto con esto generar rentabilidad en el sector citricultor asegurando en una gran medida a los productores la compra de sus productos.

La compra de las cosechas más grandes en Santander y la provincia comunera oxilan entre los meses de noviembre y diciembre, con una producción de unas 35.000 toneladas. Entre marzo y mayo, época de (cosecha pequeña), se producen unas 15 mil toneladas, es decir que tenemos aseguradas en proporción unas 50.000 toneladas al año en el sector.

Santander a pesar de ser una región con gran capacidad agrícola y con tierra fuerte para el cultivo de cítricos, en la actualidad no es considerado como un actor principal en el mercado de alimentos procesados naturales y en los últimos años busca alcanzar un balance positivo teniendo en cuenta importaciones y exportaciones en la industria de alimentos. En ese orden de ideas, se identifica la necesidad de fortalecer la demanda interna de alimentos orgánicos con una propuesta de transformación de materia prima, para que sean competitivos y de calidad, utilizando también métodos modernos de producción que generen una reducción en los costos y mejoren la calidad del producto.

De manera general en la región se encuentran algunos ejemplos de empresas que han logrado implementar este aspecto, pero son pocas. Hoy por hoy, la industria de alimentos cítricos y naturales transformados se encuentra en un proceso de modernización, para poder

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

augmentar su producción y llegar a exportar. Esta dinámica empresarial es una oportunidad que se puede aprovechar para abordar el mercado nacional con precios competitivos.

En Santander el mercado de los alimentos naturales cítricos no representa un porcentaje importante de consumo, pero lo que se pretende es aprovechar el potencial que se tiene dentro del sector para crecer, si se establecen mecanismos de producción que tengan precios competitivos, pues en Colombia las nuevas tecnologías de producción, aunque están empezando a implementarse, se utilizan principalmente en las grandes productoras. Otra situación que se evidencia en los análisis es que las diferentes industrias no desarrollan una interacción fuerte con la comunidad que los rodea, lo que las debilita ante el dinamismo del sector, por esto es que el proyecto productivo implementa métodos amigables con el medio ambiente y que tiene asociado un proyecto de responsabilidad social empresarial.

### **2.2- Marco teórico.**

#### **Definición de Vino**

El vino es una de las bebidas espirituosas más difundidas en la cultura colombiana y está relacionado directamente a las uvas, pero existen otros recursos que permiten experimentar el sabor de lo natural. La norma INEN 371 define al vino de frutas como el producto obtenido mediante fermentación alcohólica del mosto de frutas.

El proceso de elaboración y fraccionado consta de cinco etapas generales que si bien son similares a las usadas para fabricar vino no son iguales, primero se prepara la pulpa de fruta, luego se hace el mosto y se lo ajusta para pasar a una tercera etapa que es la fermentación alcohólica cuarta etapa que es la de separación del mosto y su clarificación para culminar en la quinta que es el envasado y acondicionado, su nombre proviene de la variedad *Vitis vinífera*

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

La graduación de los vinos varía entre un 7 y un 16% de alcohol por volumen, la mayoría de los vinos embotellados tienen entre 10 y 14 grados, los vinos dulces tienen entre un 15 y 22% de alcohol por volumen, químicamente, el vino según la Enciclopedia, Salvad para todos (1973 ) es una mezcla compuesta de agua en un 85 y 90% Alcohol etílico 5 a 14 % y otras sustancias que confieren al vino sus características organolépticas: entre estas sustancias se encuentran:

Acido Tartárico 1.5%, Ácido Láctico 1.5%, Glicerina 4ª 12% Tanino (2 a 1.5%) para los vinos blancos y un 1.5 3% para los tintos, La enocianina (sustancia colorante presente en los vinos tintos) Anhídrido carbónico y las sales de potasio, sodio, calcio, magnesio y hierro en porcentaje menor.

### **Tipos de Vino**

#### **Clasificación General**

**Vinos tranquilos:** Tenemos los blancos, rosados, tintos, su contenido alcohólico oscila entre 9° y máximo 14.5° generalmente son secos, su proceso de elaboración guarda muchas características comunes.

**Vinos especiales:** Tenemos generosos licorosos generosos, dulces naturales, Mistelas, espumosos naturales, gasificados de aguja enverados chacolí. Suelen ser dulces o semidulces hay pocos secos y frecuentemente con un elevado contenido alcohólico, que en muchos casos su proceso de elaboración suele ser muy diferente de unos tipos a otros

#### **A. Clasificación por dulzor**

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Esta clasificación se basa en el contenido de azúcares del vino que él lo que determina su encuadramiento utilizados en vinos generosos y espumosos. En esta clasificación vamos a considerar el grado de dulzura que hay en el gusto del vino. Así, entre sus subdivisiones, podemos encontrar los siguientes tipos: unos dulces otros cerreros:

**Vinos secos** son aquellos vinos que contienen 5 gramos x litro azúcares

**Vinos abocados**, son aquellos que contienen 15 a 30 g Por litro azúcares

**Vinos semidulces:** son aquellos que contienen 30-50 gxl azúcares.

### B. Clasificación por Edad:

Esta clasificación está basada en las diferencias los vinos por sus periodos de reposo en bodega antes de salir del mercado, se diferencian así:

**Vinos Jóvenes**, son los que no han tenido ningún tipo de crianza en madera. Son vinos que conservan mucho las características parietales de las uvas de las que procede y de consumo ideal en los 12-24 meses después de la vendimia. Es frecuente encontrar a los tres tipos (blanco, rosado, y tinto) como vinos jóvenes.

**Vinos de crianza**, Han pasado un mínimo de crianza entre madera y botella . Son vinos que desarrollan, además de las características parietales de las que proceden, otras características organolépticas debidas a este periodo de envejecimiento. Existen 3 divisiones de crianza, reserva y gran reserva.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### **Factores a controlar en la elaboración del vino**

**La acidez o PH:** cuanto más bajo es el pH tanto menor es la posibilidad de que el vino se altere.

**El Contenido de Azúcar:** Un vino con un bajo contenido de azúcar, rara vez son alterados, es decir se conserva mejor.

**La Concentración de Alcohol:** La Concentración de Sustancias Accesorias del Crecimiento: Cuanto mayor es la cantidad de estas sustancias en el vino, tanto mayor es la posibilidad de que sea alterado por bacterias lácticas.

**La Concentración de Taninos:** Los taninos que se añaden al vino junto con la gelatina para clarificarlo retardan la multiplicación bacteriana.

**La Actividad de Dióxido de Azufre en el Vino:** Cuanto mayor es la cantidad de dióxido de azufre en el vino, tanto más se retarda la multiplicación de los microorganismos capaces de atraerlo.

**La Temperatura:** Por debajo de 19°C la fermentación no se desarrolla en buenas condiciones por encima de los 35°C, la fermentación resulta tumultuosa, lo cual resulta nocivo para la calidad futura del vino, la temperatura adecuada 20-25°C.

**La Existencia de Aire:** La ausencia de aire impide el crecimiento de los microorganismos aerobios

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### **Tipos de Fermentación:**

**Fermentación Láctica:** Es el proceso celular donde se utiliza glucosa para obtener energía y donde el producto de desecho es el ácido láctico, este proceso lo realizan muchas bacterias llamadas bacterias lácticas algunos protozoos y ocurre en los tejidos animales, en ciertos protozoarios, hongos y bacterias. Un ejemplo de este tipo de fermentación es la acidificación de la leche. El ácido láctico se produce mediante la fermentación alcohólica y fermentación láctica. En condiciones de ausencia de oxígeno (anaerobias).

**Fermentación alcohólica:** La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras básicamente. De la fermentación alcohólica se obtienen muchos productos como: Vino, alcohol, chocolate, pan, etc. Las levaduras son hongos unicelulares que pueden vivir en ausencia de oxígeno, consiguiendo su energía por medio de la fermentación alcohólica, en la que rompen las moléculas de glucosa para obtener la energía para sobrevivir. Cuando el medio es rico en azúcar, la transformación de la misma en alcohol hace que llegada una cierta concentración las levaduras desaparezcan en tal medio. Aunque hay distintos tipos de levaduras con diferentes tolerancias, el límite suele estar en torno a los 14° de alcohol para las levaduras del vino. La fermentación alcohólica produce gran cantidad de anhídrido carbónico, el cual desplaza el aire, pudiendo llegar a crear bolsas sin oxígeno, por ello es necesario ventilar bien los espacios dedicados a tal fin.

**Fermentación butírica:** se produce a partir de la lactosa o del ácido láctico con formación de ácido butírico y gas. Es característica de las bacterias del género Clostridium y se caracteriza por la aparición de olores fuertes, la fermentación butírica es la conversión de los glúcidos en ácido butírico por acción de bacterias de la especie Clostridium butyricum en ausencia de oxígeno. Se produce durante el proceso de ensilado si la cantidad de azúcares en el

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

pasto no es lo suficientemente grande como para producir una cantidad de ácido láctico que garantice un pH inferior a 5.

**Fermentación de la glicerina:** La glicerina (C<sub>3</sub> H<sub>8</sub> O<sub>3</sub>) es un alcohol con tres grupos hidroxilos (OH). El glicerol es uno de los principales productos de la degradación digestiva de los lípidos, Se produce también como un producto intermedio de la fermentación alcohólica. El glicerol, junto a los ácidos grasos es uno de los componentes de los lípidos simples.

Los ácidos grasos que forman un lípido simple o triglicéridos pueden estar saturados de átomos de hidrógenos, por ejemplo cuando no pueden contener más de estos átomos, de modo que todos los enlaces formados son simples.

**Fermentación acética:** Es la fermentación bacteriana por acedobacter, un género de bacterias aeróbicas, que transforman el alcohol en ácido acético. La fermentación acética del vino provoca el vinagre. Para alcanzar un proceso óptimo de fermentación, es fundamental controlar el proceso de conversión a alcohol, para favorecer la producción de componentes favorables del aroma y al mismo tiempo, minimizar la formación de los componentes desfavorables según lo mencionado por Casp y Abril, (2005).

## **CULTIVO DE CITRICOS:**

Los cítricos se originaron hace unos 20 millones de años en el sudeste asiático. Desde entonces hasta ahora han sufrido numerosas modificaciones debidas a la selección natural y a hibridaciones tanto naturales como producidas por el hombre. La dispersión de los cítricos desde sus lugares de origen se debió fundamentalmente a los grandes movimientos migratorios: conquistas de Alejandro Magno, expansión del Islam,

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

cruzadas, descubrimiento de América, etc. Mutaciones espontáneas han dado origen a numerosas variedades de naranjas que actualmente conocemos.

### Taxonomía y Morfología

-Familia: *Rutaceae*.

-Género: *Citrus*.

-Especie: *Citrus sinensis* (L.) Osb.

-Porte: Reducido (6-10 m). Ramas poco vigorosas (casi tocan el suelo). Tronco corto.

-Hojas: Limbo grande, alas pequeñas.-Flores: Ligeramente aromáticas, solas o agrupadas con o sin hojas. Los brotes con hojas (campaneros) son los que mayor cuajado y mejores frutos dan.

-Fruto: Hesperidio. Consta de: exocarpo (flavedo; presenta vesículas que contienen aceites esenciales), mesocarpo (albedo; pomposo y de color blanco) y endocarpo (pulpa; presenta tricomas con jugo). La variedad Navel presenta frutos supernumerarios (ombligo), que son pequeños frutos que aparecen dentro del fruto principal por una aberración genética. Tan sólo se produce un cuaje del 1%, debido a la excisión natural de las flores, pequeños frutos y botones cerrados. Para mantener un mayor porcentaje de cuajado es conveniente refrescar la copa mediante riego por aspersión, dando lugar a una ralentización del crecimiento, de forma que la carga de frutos sea mayor y de menor tamaño. El fenómeno de la partenocarpia es bastante frecuente (no es necesaria la polinización como estímulo para el desarrollo del fruto). Existen ensayos que indican que la polinización cruzada incrementaría el cuaje, pero el consumidor no desea las naranjas con semillas. Alguno sufren apomixis celular (se produce un embrión sin que haya fecundación)

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Es una especie subtropical. El factor limitante más importante es la temperatura mínima, ya que no tolera las inferiores a  $-3^{\circ}\text{C}$ . No tolera las heladas, ya que sufre tanto las flores y frutos como la vegetación, que pueden desaparecer totalmente. Presenta escasa resistencia al frío (a los  $3-5^{\circ}\text{C}$  bajo cero la planta muere). No requiere horas-frío para la floración. No presenta reposo invernal, sino una parada del crecimiento por las bajas temperaturas (quiescencia), que provocan la inducción de ramas que florecen en primavera. Necesita temperaturas cálidas durante el verano para la correcta maduración de los frutos. Requiere importantes precipitaciones (alrededor de 1.200 mm), que cuando no son cubiertas hay que recurrir al riego. Necesitan un medio ambiente húmedo tanto en el suelo como en la atmósfera. Es una especie ávida de luz para los procesos de floración y fructificación, que tienen lugar preferentemente en la parte exterior de la copa y faldas del árbol. Por tanto, la fructificación se produce en copa hueca, lo cual constituye un inconveniente a la hora de la poda. Es muy sensible al viento, sufriendo pérdidas de frutos en pre cosecha por transmisión de la vibración. Necesitan suelos permeables y poco calizos y un medio ambiente húmedo tanto en el suelo como en la atmósfera. Se recomienda que el suelo sea profundo para garantizar el anclaje del árbol, una amplia exploración para una buena nutrición y un crecimiento adecuado. Los suelos deben tener una proporción equilibrada de elementos gruesos y finos (textura), para garantizar una buena aireación y facilitar el paso de agua, además de proporcionar una estructura que mantenga un buen estado de humedad y una buena capacidad de cambio catiónico. No toleran la salinidad y son sensibles a la asfixia radicular. En general la salinidad afecta al crecimiento de las plantas mediante tres mecanismos relacionados entre sí pero distintos:

- Alteraciones hídricas producidas por sus efectos osmóticos sobre la disponibilidad de agua

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

- Acumulación de iones tóxicos.
- Interferencias con la absorción de elementos nutritivos esenciales, que provocan desequilibrios en el balance de elementos minerales.

En los cítricos los efectos dañinos de las sales se combaten con:

- Estrategias de riego.
- Uso de material vegetal tolerante.
- Utilización de sales de calcio.

### **Naranja Valencia:**

(Citrus sinensis Osbeck) El peso de los frutos varió entre 64,6 y 365 g, el diámetro entre 53,5 y 93,0 mm y en promedio, el contenido del jugo correspondía al 50 % del peso total de la naranja. Con el aumento en la madurez, el pH incrementó; y se presentó una ligera variación de °Brix y la acidez fue alta en los primeros estados de madurez. Debido al aumento en el consumo de bebidas a base de frutas, es necesario conocer las características nutricionales del jugo de naranja, ya que a nivel mundial existe la necesidad de sustitución de los refrigerantes por bebidas más saludables.

Las **naranjas valencia** se caracterizan por tener un tamaño menor, la piel fina y lisa y un color más pálido. Puede contener entre 1 y 4 semillas por fruto. Suele ser una **naranja** más orientada al zumo, ya que la piel que envuelve los gajos es muy dura, pero puede servir también para mesa.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### **Profundización de información relacionada con la elaboración de vino de naranja.**

Colombia ocupa el puesto número 22 a nivel mundial, pues entre los departamentos de mayor producción se encuentra el Valle de Cauca, seguido por Tolima, Huila, Cesar, Bolívar y Santander, este último tiene una gran productividad del cítrico, en municipios como Lebrija, San Gil, Girón, Palmas de Socorro y Socorro, es por ello que se tomó dicho municipio para llevar a cabo la presente investigación, la cual se basa en dar un valor agregado de transformación a la fruta en un nuevo producto artesanal.

Se identificaron fuentes como libros de los cuales se destaca la elaboración de vino en diferentes métodos:

- ✓ Experto en vino en 24 horas de Jancis Robinson, este libro es tomado como manual para tener un tiempo específico para personas que inician en la industria del vino.
- ✓ Vinos para Dummies de Ed McCarthy y Mary Weing-Mulligan, habla sobre la denominación de la elaboración de vino desde la fase inicial hasta el proceso de embalaje.
- ✓ Los nuevos viñadores, Luis Gutiérrez, en este libro se enmarca la entrega y dedicación por el cuidado y manejo de los viñeros.
- ✓ Que vino con este pato, Ferran Centelles, profundiza en aspectos de maridaje de vinos y comida.

El gusto del vino, Emile Peynaud, es un clásico que describe el gusto y las pruebas sensoriales que debe tener el vino.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Se toma como referencia cinco libros que hablan sobre la preparación de vino natural, de la autoría de Gabi Zimmer (2020), también se revisa Mitos y verdades sobre vino orgánico de la revista Dinero (2015), proyecto de grado sobre la estación de vino orgánico (2015), tesis sobre vino y plan para la materia prima de la biblioteca digital UDA (2016) y finalmente un artículo sobre la tendencia de vinos orgánicos y biodinámicas en la industria (2020).

En la Tecnológica de Costa Rica, se realizó un estudio sobre la recolección y siembra de naranja en la zona metropolitana del país, dicha investigación permitió tener una idea del mercado que tendría la materia prima para futuras preparaciones a base de esta fruta. (Azofeifa Calderón, 2018).

De igual manera, un artículo relacionado con los parámetros de siembra que se debe tener para el establecimiento del cultivo de naranja con manejo orgánico. (Anderson, 2018).

Como la materia prima para la elaboración del vino, se estableció la naranja valencia, plantea un manejo integrado de plagas y enfermedades para lograr un manejo biológico y cuidado del cultivo en cítricos de Perú y Chile, de esta manera lograr una calidad en el proceso de transformación. (Peña & Funderburk, 2018).

Un artículo publicado por (Rubio Cabetas, 2018), mostro la importancia y extracción de vino en diferentes épocas del año, de esta manera obtener resultados para determinar la época propicia para una maduración adecuada del vino de acuerdo a las variables empleadas y tipos de frutas. (Rubio Cabetas, 2018).

Para el instituto corporativo de vino (ICV), el vino es una b3ebida exquisita, la cual se caracteriza por su olor, sabor y color, este último lo describen como la extracción de la fruta o materia prima usada para la elaboración de vino. (Granes & Rousseau, 2018).

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

En la provincia de San Juan, Argentina, la elaboración del vino es una de las actividades económicas más importantes. Para este tipo de industria, es de fundamental importancia predecir la cantidad de producción en función de la cantidad de materia prima. El objetivo de este trabajo es la obtención de un modelo que relacione los kilogramos de uva molidos con los litros de vino producidos. Dicho modelo se usará para realizar predicciones de valores futuros, puntuales y por intervalos de confianza para un nivel determinado de molienda. A tal fin, se trabajó con datos obtenidos de una bodega ubicada en la provincia de San Juan. En primer lugar, se calculó el coeficiente de correlación muestral y se realizó un diagrama de dispersión, el cual indicó una marcada relación lineal entre los litros de vino obtenidos y los kilogramos de uva molidos. Posteriormente, se adoptaron dos modelos lineales y se efectuó el análisis de varianza, ya que los datos provenían de poblaciones normales con igual varianza. De este análisis se desprendió el modelo más adecuado, el cual fue validado con valores experimentales, obteniendo una buena aproximación de estos. (Castro & Echegaray, 2018).

Para el marco teórico se tuvieron en cuenta los siguientes:

### **Vendimia.**

La recolección de uva es importante para la elaboración de vino, por ello la Universidad Nacional de Córdoba, estableció la siembra de materia prima para obtener un producto de alta gana en Colombia.

Las características del vino, pretende que las frutas estén sanos e inocuos con condiciones óptimas de azúcares, ácidos, taninos y componentes propias y naturales que determinan las bondades del vino. (Lobato & Nanini, 2018).

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Por otra parte se habla de la teoría de despalillado o maceración carbónica, la cual consiste en fermentar las frutas sin despalillarlas, es decir que no presentan oxígeno o menos de 1% esto se da para que las frutas mantengan su contenido nutricional, pues estos son empleados como aromatizantes que no dejan trazas en los vinos, en un estudio llevado a cabo por la Universidad Politécnica de Cataluña (2015), en el demuestra los efectos de la maceración en el vino, pues gracias a esta técnica se transfieren los sabores, colores y aromas de dichas bebidas a lo cual lo respaldaron por medio de pruebas organolépticas. (García & Garcés, 2019).

El estrujado es otra de las técnicas, que también se conoce como la extracción para obtener los jugos o en el caso del vino de uva el mosto(zumo), para el caso de los vinos tintos que se elaboran con recipientes en acero inoxidable, junto con las partes sólidas, permitirá una mejor maceración al tener zumo en contacto con los hollejos, en la Universidad de Cuyo, un estudio de bromatología en el vino permitió obtener un resultado en las características que tiene el vino cuando se emplea dicha técnica, de igual manera para ellos el vino es una de las bebidas alcohólicas que más deleitamos con una buena comida, ya sea está a la hora del almuerzo o bien a la cena, o simplemente deleitarse con una copa de vino en un momento especial en familia. A diferencia de los vinos de bodegas, el vino casero no contiene productos químicos, no tiene filtrados, por lo cual resaltan más las cualidades de la uva. La tarea más intensa se concentra a partir de marzo con la cosecha, luego la molienda para fermentar el mosto y su posterior encubado en piletas y barriles. Durante el invierno se realizan los trasiegos de barril a barril para obtener la clarificación del vino, sin bombas, sin filtros, sin sustancias químicas. Los vinos caseros tradicionales, se caracterizan por ser: dulces, con baja estabilidad microbiológica, elevado pH y rápida tendencia oxidativa. El Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, creó el programa de capacitación y asistencia técnica dirigido a elaboradores de vinos caseros y

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

artesanales, con el objeto de mejorar su calidad enológica. Las nuevas prácticas, corrigen el pH inicial e incorporan anhídrido sulfuroso, permitiendo disminuir el riesgo oxidativo. Objetivo: evaluar calidad enológica y cinética oxidativa en vinos caseros, prácticas enológicas sugeridas, generan cambios físicos químicos que permiten disminuir la oxidación. Se han analizado más de 100 muestras al azar, de diferentes procedencias y razones sociales. Se aplicaron técnicas de rutina OIV-INV y el test de Singleton y Kremlin modificado por Paladino S. et al 2008, para determinar la cinética de oxidación. Los datos se procesaron estadísticamente aplicando análisis de la varianza (ANOVA) y Modelo Lineal Generalizado (MLG). Los análisis de rutina, mostraron modificaciones de pH, alcohol, azúcar residual e IC, discriminado por zonas de producción. El MLG indica que la oxidación de los vinos está correlacionada con el pH inicial y el extracto seco reducido. (Valdivia, 2018)

La maceración y fermentación, es otra técnica que consiste en que el mosto madura alrededor de un mes antes de llegar a la fermentación, este último cataliza el jugo en la bebida con presencia en niveles de alcohol como en el vino, el Instituto de Técnicas Aplicadas(ITA), adelanto procesos de maceración y analizo los efectos en las propiedades organolépticas durante periodos de 45 días, en los cuales encontraron que la maceración se puede llevar a cabo durante 3 o cuatro horas si es frutales como los cítricos y para las demás si alrededor de 20 días, en cambio para la fermentación el tiempo ideal es de 360 días en recipientes apropiados de acero inoxidable para que mantenga sus propiedades. (Vila, 2019).

El prensado, es una teoría en la cual se separa el hollejo dela yema dela fruta, antiguamente este proceso era elaborado tras la vendimia para adquirir el zumo de uva fresca, esto era usado para producción de pequeñas cantidades de vino (interempresa.2015), este proceso

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

normalmente se emplea para dar mayor calidad a los vinos blancos, el prensado también llamado aplastado se obtiene por la cosecha en vinos tintos, después de despalillar y estrujar las uvas.

La fermentación maloláctica, Es el proceso en el que se obtiene en forma natural la presencia del ácido maloláctico, de este modo se transforma químicamente en ácido láctico por medio de enzimas y bacterias que dan una composición natural a los vinos, pues el proceso se da en el interno de la fruta que se toma como materia prima para la elaboración de bebidas con presencia de alcohol.

Según Conca y Toro (2017), compañías de vinos en Chile, en este procedimiento una especie de segunda fermentación, se usa en vinos tintos, pero también en muchos blancos especialmente en caso de Chardonnay, lo que hace que se reduzca la sensación ácida del vino y de esta manera sea más suave, cremoso y redonda, este proceso puede ocurrir de forma natural.

La crianza, es otra de las formas que se pueden emplear para fermentar los vinos, pues de esta manera se maduran de forma natural, manteniendo las características y matices del vino, por eso para bodegas LAUS (2017), promotora de venta de vinos finos en el mundo, aplica esta técnica en el almacenamiento y embotellado de dichas bebidas para que se conserven y cada vez sean más agradables al paladar, es decir con este método se puede alcanzar niveles de sabor ideales para los consumidores de este producto.

### **2.3- Marco conceptual.**

Según cámara de comercio las fundaciones son personas jurídicas sin ánimo de lucro creadas por iniciativa privada o pública, para atender una finalidad altruista o de interés social determinada en los estatutos, para lo cual requiere de un aporte realizado por su fundador o fundadores. (Camaramedellin, 2020).

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### **Glosario de Términos.**

**Añejamiento:** Es el proceso donde las bebidas alcohólicas desarrollan propiedades organolépticas cuando están en contacto con recipientes como la madera del roble. (INVIMA, 2012).

**Alcohol:** Es el etanol o alcohol etílico procedente de la destilación de la fermentación alcohólica de mostos adecuados. (Decreto 162 de 2021).

**Bebida alcohólica:** Es un producto que contiene mínimo el 2.5 grados alcoholimétricos y es apta para el consumo humano. (INVIMA, 2012).

**Congéneres:** Se consideran congéneres de las bebidas alcohólicas a los compuestos naturales volátiles durante la fermentación y añejamiento tales como acidez volátil, aldehídos, furfural, esterres y alcoholes superiores. Se excluyen los alcoholes etílico y metílico.

Los alcoholes potables, preparados alcohólicos, destilados, bebidas alcohólica a granel y otros que se utilicen como materia prima y no estén sujetos a requisitos específicos al respecto, deben contener los congéneres en mayor cantidad a la exigida para cada uno de los productos terminados conforme a lo establecido en el presente reglamento técnico expresadas en mg dm<sup>3</sup> de alcohol anhidro. (Decreto 162 de 2021).

**Enología:** Es la ciencia que estudia la producción de los vinos. (Cabrera-Díaz, 2012).

**Envasado:** Es la actividad que comprende las operaciones de llenado y etiquetado, a las que tiene que ser sometido un producto a granel con el grado alcoholimétrico de consumo para que se convierta en un producto terminado. (Decreto 162 de 2021).

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Fermentación alcohólica:** Proceso que sufre una serie de reacciones bioquímicas donde el azúcar del mosto se convierte en etanol y se desarrollan diferentes aromas. (Cabrera-Díaz, 2012).

**Grados alcoholimétricos:** Es el porcentaje en volumen del alcohol etílico que contiene una bebida. (INVIMA, 2012)

**Maceración:** Es el proceso que se lleva a cabo del contacto que debe tener el mosto con sus hollejos para la extracción de los componentes que generan color y aromas durante la fermentación. (Cabrera-Díaz, 2012).

**Materia prima:** Son sustancias con las cuales se elaboran bebidas alcohólicas que pueden ser naturales o artificiales. (INVIMA, 2012).

**Mosto:** Es el zumo que se obtiene a partir de uvas, frutas, cereales o de otro producto natural que contiene alto contenido de carbohidratos que pueden ser transformados en etanol por medio de reacciones bioquímicas. (INVIMA, 2012).

**Vino:** Es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas sin adicción de otras sustancias ni prácticas de otras manipulaciones técnicas diferentes a las especificadas, Su

**Vino de frutas:** Este es el producto resultante de la fermentación alcohólica normal de mostos de frutas frescas y sanas distintas a la uva o mostos concentrados de frutas sanas, que han sido sometidos a las mismas prácticas que los vinos de uva y cuya graduación alcohólica mínima es de 6 grados alcoholimétricos. (Decreto 162 de 2021),

Graduación alcohólica mínima es de 6 grados alcoholimétricos. (Decreto 162 de 2021).

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### 2.4-Marco legal.

Normas generales para la comercialización de vino orgánico de naranja con respecto al vehículo transportador del producto.

La NTC OHSAS 18001 es una norma de origen británico pero que se emplea en Colombia a la hora de establecer los requisitos para la implementación de un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional en organizaciones que así lo consideren.

Este folleto presenta un panorama de los temas básicos relacionados con la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA, por sus siglas en inglés) y su funcionamiento.

Proteger sus empleados de lesiones y enfermedad. Prevenir la pérdida de vidas en su lugar de trabajo. Cultivar empleados informados y alertos que tomaran responsabilidad por su propia seguridad y por la seguridad del lugar de trabajo en conjunto. Mejorar el moral de sus empleados.

Decretos establecidos para la transformación de materia prima: naranja:

- ✓ Decreto: 4445/2005.
- ✓ Decreto: 1506/2014.
- ✓ Decreto: 262/2017.
- ✓ Resolución: 683/2012.

Decreto 1683 de 2012: Ministerio de Salud y Protección Social.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Artículo 1°.\_ Objeto. El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las bebidas alcohólicas para consumo humano que se fabriquen, elaboren, hidraten, envasen, almacenen, distribuyan, transporten, comercialicen, expendan, exporten o importen en el territorio nacional, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y, prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño al consumidor. Artículo 2°.\_ Campo de aplicación. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante el presente decreto aplican a: 1. Las bebidas alcohólicas, sus materias primas e insumos nacionales e importados para su fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación o importación. 3. Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias competentes en la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación o importación de bebidas alcohólicas con destino al consumo humano.

**Decreto No 3 .1686** Continuación del Decreto "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano.

**Decreto 4765 de 2008 numeral 5 del artículo 29**, la Subgerencia de Protección Vegetal tiene la función de establecer y mantener las áreas libres y de baja prevalencia de plagas de control oficial.

**Decreto 4765 de 2008 artículo 6, numeral 7** del, el ICA, coordinar la realización de acciones conjuntas con el sector agropecuario, autoridades civiles y militares y el público en

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

general, relacionadas con las campañas de prevención, control, erradicación y manejo de plagas y enfermedades de importancia cuarentenaria o de interés económico nacional o local, para mantener y mejorar el estatus de la producción agropecuaria del país

**La Resolución 2674 del 2013:** Es la norma alimentaria para la protección de los consumidores y Establece los requisitos que debe cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, Transporte, distribución y comercialización de alimentos y medicamentos, según esta resolución Los pisos análisis impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o Defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

### **Ministerio de Salud y Protección Social.**

**Resolución número 01 00903168 de 2015:** Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

### **Ministro de Salud y Protección Social.**

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en la Ley 09 de 1979, el artículo 2 del Decreto - Ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del Decreto - Ley 019 de 2012.

### **Considerando.**

Que mediante **Resolución 2674 de 2013** este Ministerio reglamentó el artículo 126 del **Decreto - Ley 019 de 2012**, respecto a los requisitos para la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario de alimentos.

Que en la precitada resolución, se contemplaron los diferentes aspectos sanitarios que deben cumplir los interesados en producir y comercializar alimentos en el territorio nacional,

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

entre otros, los requisitos para que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos — INVIMA conceda las correspondientes notificaciones sanitarias, permisos sanitarios y registros sanitarios, de acuerdo a la clasificación del riesgo en salud pública de dichos productos. Que el mismo acto administrativo en su artículo 37, prevé la obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, para todo alimento que se expendiera directamente al consumidor, así como los productos alimenticios exceptuados de dicha autorización.

Que de otra parte, este Ministerio a través de la **Resolución 719 de 2015**, estableció la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, razón por la cual se hace necesario que el INVIMA asigne la Nomenclatura de identificación del producto, según la autorización que esa Entidad expida, así como ejercer las acciones de inspección, vigilancia y control sobre alimentos.

Que así mismo, es necesario precisar que una vez el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos — INVIMA expida la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario o sus respectivas renovaciones, de manera automática, esa entidad debe realizar la verificación de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en la **Resolución 2674 de 2013**.

Según la **Resolución 2674 de 2013** y sus modificaciones posteriores las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento de alimentos y medicamentos.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos de óptima calidad e inocuos, se debe cumplir las normas de higiene establecidas para la obtención de productos inocuos.

Localización y acceso: según la **Resolución 2674 de 2013** los laboratorios de transformación deben estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de contaminación que comprometan la salubridad, inocuidad del producto, minimizando potencialmente poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Adicionalmente los accesos y alrededores deben mantenerse limpios y libres de acumulación de residuos. Especialmente los centros de acopio y laboratorios de transformación y procesamiento, estos deben tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario, el estancamiento de humedad y la presencia de otras fuentes de contaminación para el producto.

Aplicando la norma HCCPP y analizando los peligros se establecen puntos críticos de control en la entrada, teniendo las zonas de desinfección de personas y objetos que pueden traer peligros de contaminación para el producto procesado, las paredes y zonas presentes llevan un control de desinfección donde el objetivo es garantizar la inocuidad del producto preparado imponiendo la lucha contra los peligros que nos puedan afectar.

Los trabajadores deben portar los EPP al día según la **Resolución 0312 de 2019** y tener procesos de capacitación para los trabajadores donde se capacite la **Resolución 2674 de 2013** y aspectos a tener en cuenta para garantizar la inocuidad el producto.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

(NIMF) No. 4 Que Colombia, es miembro de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) y de conformidad con la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias “Requisitos para el establecimiento de áreas libres de plagas”, debe establecer estrategias para prevenir, controlar y manejar el riesgo de las plagas en el cultivo de cítricos de importancia económica, social y cuarentenaria para el país.

**ISO 22000:** enfocada a la mejora continua del producto procesado y la seguridad alimentaria durante toda la cadena de suministro. El estándar ISO 22000 ha sido diseñado con flexibilidad para permitir un enfoque a medida de seguridad de la alimentación cubriendo todos los segmentos del proceso

### **2.1.1 Método.**

El vino natural de naranja con esencia de azahar lo presentamos en este estudio como una alternativa socio productivo y ecológico para disfrutar de una bebida con propiedades saludables y accesibles.

Entre las etapas de elaboración: tenemos la preparación del jugo de fruta, elaboración del mosto, elaboración de la esencia de azahar, fermentación alcohólica, separación del mosto, envasado y acondicionamiento.

Los materiales básicos son: procesadores de alimentos industriales, barriles de madera grandes con tapa hermética, peachimetro, lienzo de algodón para filtrar el mosto, embudo y botellas de vidrio de 750 ml previamente esterilizadas, además de otras herramientas comunes para mezclar.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

1. Los ingredientes que se utilizan son el jugo de la fruta de naranja seleccionada, azúcar, esencia de azahar, bicarbonato de sodio, levadura y el clarificante que en nuestro proceso es la bentonita al 10%, Pasar a disolución de aplicación, al 2-5%.

Seleccionada y pesada la fruta a utilizar, se limpian bien, se agregan a la maquina cortadora y luego se procede al exprimido. Luego de ello Se diluye el jugo de la naranja con la esencia de azahar ya procesada Agregamos el azúcar que corresponde también bicarbonato de sodio para neutralizar los ácidos excesivos de la naranja. Lo vertimos en el los barriles de madera grandes para el proceso de fermentación del vino natural.

En este momento verificamos el pH, el valor adecuado está entre 3,7 a 4. Seguidamente si es necesario corregimos el nivel de azúcar el cual debe ser de 200gm. De azúcar por cada litro de mosto.

Activaremos la levadura utilizando una olla con capacidad para diez litros, agregamos agua hasta la mitad, agregamos la misma cantidad de mosto y el azúcar. Mezclamos y dejamos en reposo tapado en un lugar cálido por 20 minutos. Y sabremos que la levadura está activa por las burbujas que aparece en la superficie.

Una vez activada la levadura añadimos lentamente al mosto agitando con una paleta, la cantidad de levadura a agregar se basa en una proporción de 1 gramo de levadura por cada litro de mosto. Luego se cierra toda la preparación con una tapa hermética, y se le coloca una manguera con conexión a un vaso que contenga una solución al 10% de bisulfito de sodio, esto con la finalidad de evitar contaminación con otras bacterias que pudieran afectar el mosto. La manguera debe estar conectada al barril o envase contentivo del mosto a través de un corcho perforado de forma tal que no entre aire.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Luego de veinte un días (21) de estar tapado el mosto se separa el vino natural de los residuos sólidos que se asientan en el fondo del envase. Para eso se utiliza el filtro de lienzo. La idea es retener las partículas en suspensión.

Se devuelve el vino natural a su tambor original y se vuelve a tapar por treinta días más. Luego se destapa se vuelve a filtrar y se le agrega la bentonita para clarificar. Este proceso se realiza por tres ocasiones hasta que el vino se torna claro y limpio.

Finalmente se procede a embotellar y tapar, almacenar por 10 meses.

### Método:

A continuación se muestra el método empleado en el proyecto de investigación.

**Tabla 1** *Método Empleado en el Proyecto.*

Tipo o Clase de Investigación.	Descriptivo, con Enfoque Cuantitativo.
<b>Sistema de hipótesis y variables o de Presupuestos y categorías de análisis.</b>	<p>Las personas que consumirían el vino de naranja valencia oscilan entre los 50 y 80 años</p> <p>Las personas que consumirían vino de naranja valencia oscilan entre los 19 y 48 años</p> <p>El precio que se pagaría por un vino de naranja sería inferior a treinta mil.</p> <p>El precio que se pagaría por un vino de naranja valencia sería superior a treinta mil</p> <p>El consumo del vino se daría entre los estratos 3, 4, 5, y 6</p> <p>El consumo del vino se daría entre los estratos 4, 5 y 6 respectivamente.</p>

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

---

**Técnica de análisis y procesamiento de la información.** Encuestas.

**Método de investigación.**

Científico, se aplicó una encuesta posteriormente se analizaron los datos y se tabularon respectivamente por medio de tortas estadísticas observando que de acuerdo a los resultados se demuestra la viabilidad de aceptación de el vino de naranja valencia con esencia de azahar El método fue probabilístico porque se ejecutó a grupos pequeños de la población que utilizo formas de métodos de población aleatoria

**Fuentes de información.**

Primarias , y secundarias.

**Técnicas de investigación.**

Encuesta.

**Instrumento para recolectar la información.** Cuestionario.

**Modo de aplicación.**

Directa de manera digital.

**Definición de población (elemento, muestral o censal).**

Probabilístico habitantes de el Socorro 30 mil habitantes.

**Proceso de muestreo.**

24.712 personas

**Marco muestral o censal.**

Municipio del Socorro 138 personas de estratos 3, 4, 5 y 6.

**Alcance.**

Municipio del Socorro rural y urbano.

**Tiempo de aplicación.**

3 días

---

*Nota:* En la anterior ficha técnica demuestra la metodología aplicada en el presente proyecto de investigación para su posterior ejecución y aplicación del instrumento allí mencionado para la recolección de información.

### 2.1.2. Resultados.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Se muestran los resultados del proyecto de acuerdo a los objetivos planteados en la investigación.

Implementación administrativa y legal de la Empresa “Corporación Alejandría Nuestra Tierra”

### **¿Quiénes Somos?**

Alejandría nuestra tierra corporación de vivienda es la entidad responsable de, promover y gestionar los subsidios del SIRA que entrega el estado a través de la ANT y los subsidios de la ADR para el desarrollo agropecuario y rural, para la transformación del campo y adelantar programas con impacto regional, también gestionar los recursos y subsidios que entes internacionales como ONG están dispuestos a apoyar proyectos rurales.

De naturaleza especial, del sector AGROPECUARIO con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, técnica y financiera, adscrita a la cámara de comercio

Alejandría Nuestra Tierra Corporación de Vivienda tiene como objeto ejecutar la política de desarrollo agropecuario y rural con enfoque territorial, a través de la estructuración, y ejecución de planes y proyectos integrales de desarrollo agropecuario y rural municipal y de iniciativa territorial o asociativa, apoyados con la ANT y ADR y Entes Internacionales.

Fortalecer la gestión del desarrollo agropecuario y rural y contribuir a mejorar las condiciones de vida de familias y los pobladores rurales y con vocación agraria.

### **Misión.**

Tiene como misión la promoción, estructuración, ejecución de planes y a la gestión a subsidios con Acceso a Activos Productivos para familias rurales Socorranas y Santandereanas como son:

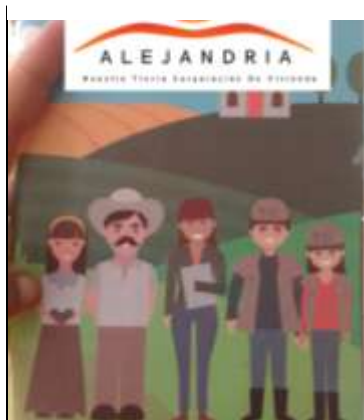
## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Gestión en la Cofinanciación de mejoramiento, adecuación y/o construcción de infraestructura física, logística; mecanización agropecuaria; adquisición de especies pecuarias y de zootecnia dotaciones para pesca; fortalecimiento del sector primario proyectos integrales de desarrollo agropecuario y rural, y generar capacidades para mejorar la gestión del desarrollo rural integral con enfoque territorial para contribuir a la transformación del campo colombiano.

### **Visión.**

Ser reconocidos por haber generado condiciones para la transformación del sector rural santandereano colombiano, logrando que los pobladores rurales y familias con vocación agropecuaria mejoren su calidad de vida mediante actividades competitivas y sostenibles, y por haber forjado las capacidades para una eficiente gestión del desarrollo agropecuario y rural con enfoque territorial, a través de la adquisición de tierras, apoyo a proyectos productivos y solución de vivienda de interés social.

**Figura 1** *Logotipo*



**PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA****E S T A T U T O S   C O R P O R A C I Ó N****(Entidad sin ánimo de lucro)****A L E J A N D R I A****NUESTRA TIERRA CORPORACIÓN DE VIVIENDA****MUNICIPIO DE SOCORRO, DEPARTAMENTO DE SANTANDER****CAPITULO I**

**DENOMINACION, NATURALEZA, DOMICILIO, TERRITORIO, DURACION,  
OBJETIVOS, FINALIDADES, PRINCIPIOS Y PROHIBICIONES.**

**ARTICULO 1º. – DENOMINACION:** La Entidad constituida por estos Estatutos se denominará ALEJANDRIA NUESTRA TIERRA CORPORACIÓN DE VIVIENDA. Del Municipio de Socorro, departamento de Santander.

**ARTÍCULO 2º.- NATURALEZA:** Esta corporación de vivienda, es una organización cívica sin ánimo de lucro, integrada por las familias que voluntariamente se afilien a ella.

**ARTICULO 3º.- CONSTITUCION:** La Corporación de Vivienda está constituida por familias que se reunieron con el propósito de adelantar el programa de Autoconstrucción.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

**ARTÍCULO 4°.- DOMICILIO:** Para todos los efectos legales, el domicilio de esta corporación es el Municipio de Socorro Santander, donde se desarrolla su programa de vivienda.

**ARTICULO 5°.- TERRITORIO:** La Corporación desarrollará sus actividades en el territorio dentro del cual la Corporación adelantará su programa de Vivienda que para tal efecto las familias afiliadas con su esfuerzo lo adquieren y en lo sucesivo elevarán a escritura pública.

**ARTICULO 6°. – DURACION:** Esta Corporación de Vivienda, durará desde el desarrollo de su proyecto y hasta que termine su programa de Vivienda,

### **ARTICULO 7°.- OBJETIVOS:**

a) Adquirir el terreno y Construir por autogestión las soluciones de vivienda para cada una de las familias afiliadas.

b) Promover y fortalecer en el individuo, el sentido de pertenencia frente a su comunidad, localidad, distrito o municipio a través del ejercicio de la democracia participativa.

c) Planificar el desarrollo integral y sostenible de la comunidad.

d) Establecer los canales de comunicación necesarios para el desarrollo de sus actividades.

e) Generar procesos comunitarios autónomos de identificación, formulación, ejecución, administración y evaluación de planes, programas y proyectos de desarrollo comunitario.

f) Celebrar contratos con Empresas Públicas y Privadas del Orden Internacional, Nacional, Departamental, Municipal y local con el fin de impulsar planes, programas y Proyectos ACORDES con los planes comunitarios y territoriales de desarrollo.

g) Crear y desarrollar procesos económicos de carácter colectivo y solidario para lo cual podrán celebrar contratos de empréstitos con entidades nacionales o internacionales.

h) Promover y facilitar la participación de todos los sectores sociales, en especial de las mujeres y los jóvenes, en los Organismos Directivos de la Acción Comunal.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

i) Procurar una mayor cobertura y calidad en los servicios públicos, buscar el acceso de la comunidad a la seguridad social y generar una mejor calidad de vida en su jurisdicción.

j) Los demás que de este organismo de acción comunal en el marco de sus derechos, naturaleza y autonomía.

**ARTICULO 8º. PRINCIPIOS:** La Corporación de Vivienda se orienta por los siguientes principios:

a) Principio de Democracia: Participación democrática en las deliberaciones y decisiones.

b) Principio de Autonomía: Para participar en la planeación, decisión, fiscalización y control de la gestión pública y en asuntos internos de la Organización conforme a los estatutos y reglamentos.

c) Principio de la Libertad: de afiliación y retiro de sus miembros.

d) Principio de Igualdad y Respeto: Igualdad de derechos, obligaciones y oportunidades en la gestión y beneficios alcanzados por la organización comunitaria. Respeto a diversidad: ausencia de cualquier discriminación por razones políticas, religiosas, sociales, de género o étnicas.

e) Principio de la Prevalencia del interés común: prevalencia del interés común frente al interés particular.

f) Principio de Buena Fe: Las actuaciones de los comunales deben ceñirse a los postulados de la buena fe, la cual se presumirá en todas las gestiones que aquellos adelanten.

g) Principio de Solidaridad: En este organismo se aplicará siempre individual y colectivamente el concepto de ayuda mutua como fundamento de solidaridad. h) Principio de capacitación: Este Organismo tiene como eje orientador de sus actividades la capacitación y formación integral de sus directivos, dignatarios o voceros, representantes, afiliados y beneficiarios.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

i) Principio de Organización: El respeto, acatamiento y fortalecimiento de la estructura de la corporación.

j) Principio de la Participación: La información, consulta, decisión, gestión, ejecución, seguimiento y evaluación de sus actos internos, constituyen el principio de la participación que prevalece para sus afiliados y beneficiarios de los organismos de la corporación. Estos Órganos podrán participar en los procesos electorales populares, comunales y ciudadanos.

**ARTICULO 9º. – PROHIBICIONES:** Esta Corporación de Vivienda Comunitaria no podrá:

- a) Constituir solución de habitaciones en número superior al de las familias afiliadas.
- b) Vender soluciones habitacionales a personas sin el previo permiso de la Entidad que ejerce Control y Vigilancia.

## **C A P I T U L O II**

### **DE LAS FAMILIAS AFILIADAS**

**ARTÍCULO 10º.- REQUISITOS:** Para afiliarse a esta Corporación de Vivienda Comunitaria, los familiares deben cumplir los siguientes requisitos:

- a) Ser persona mayor de edad.
- b) Que ninguno de los miembros de la familia posea vivienda.
- c) Que el Grupo familiar demuestre ingresos mensuales no inferiores a un salario mínimo legal mensual vigente.
- d) Que la familia resida en Colombia y de nacionalidad colombiana.
- e) Las familias fundadoras y las que se afilien posteriormente.
- f) presentar certificado del sisben
- g) Llenar formulario para la corporación.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

h) La corporación consultara las bases de datos de contraloría, procuraduría y policía respectivamente si presenta antecedentes no será aceptado

i) Ninguna persona podrá afiliarse a más de una Corporación de Vivienda comunitaria.

**ARTICULO 11°. – AFILIACION:** Constituye el acto de afiliación la inscripción en el libro de afiliados, que se hará una vez se cumpla con los requisitos legales y estatutarios.

**ARTÍCULO 12°.- IMPEDIMENTOS:** Aún llenando los requisitos del Artículo anterior, una familia no podrá afiliarse a la Corporación de Vivienda Comunitaria en los siguientes casos:

a) Por haber sido sancionada con la desafiliación de otra junta Vivienda Comunitaria, la sanción aún subsista.

b) Cuando alguno de sus miembros haya sido sancionado por las autoridades judiciales o administrativas por infracción de las Leyes sobre la construcción.

**ARTICULO 13°. INSCRIPCION:** Cumpliendo con los requisitos del Artículo Décimo, las familias se inscribirán ante la Directiva de la Corporación de Vivienda. Según la necesidad e intereses de la misma. La Directiva decidirá de acuerdo a la conveniencia y disponibilidad del cupo, si la Directiva aprueba la solicitud, deberá seguirse este procedimiento:

a) Cancelar la cuota de afiliación, los aportes, las cuotas de capital y las cuotas de trabajo que hayan pagado las familias afiliadas, según cuenta que formule el Coordinador del Comité de Finanzas y el Fiscal.

b) Cumplido lo anterior el Coordinador del Comité de Finanzas solicitará a la Secretaría la inclusión de la familia en el libro de registro.

### **PARAGRAFO 1: Clasificación de las Cuotas:**

- Las inversiones mensuales que deberán cancelar los afiliados serán para el sostenimiento.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Parágrafo 1.1:** el uso de los dineros de sostenimiento se destinará para:

- El pago de remuneración del administrador de la corporación con su respectiva afiliación a seguridad social y podrá tener incrementos durante el tiempo de desarrollo del proyecto siendo estas decisiones tomadas por la asamblea general,- también se incluirá a la postre remuneración para el secretario con su respectiva afiliación a seguridad social.

-Para el pago de arriendo, servicios de, agua teléfono e internet.

-Así como para la compra de equipos de cómputo, muebles y demás herramientas que se necesiten para el funcionamiento de la ejecución del objeto del proyecto.

-Para los desplazamientos que los dignatarios deban hacer para gestionar los recursos necesarios.

- Las cuotas de sostenimiento no son reembolsables tendrán como finalidad financiar el funcionamiento de la Corporación y podrán ser ordinarias o extraordinarias. La cuantía de las ordinarias es de:

\$50.000,00 (CINCUENTA MIL PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA), el aumento del valor de las cuotas ordinarias, así como la creación y fijación de las extraordinarias corresponde determinarlo a la Asamblea General con el voto de la mitad más uno de los asistentes, instalada válidamente la asamblea, cuando así lo estime necesario.

- El aporte inicial será una única inversión por valor de \$100.000,00 (CIEN MIL PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA), los cuales no serán reembolsables y serán para la financiación del funcionamiento de la Corporación. serán destinado única y exclusivamente para que las personas hagan parte de la Corporación.

**PARAGRAFO 2:** Al momento de la constitución de esta cooperativa, hicieron aportes las siguientes personas:

NOMBRE	VALOR DEL APORTE
MARIA JIMENA GOMEZ	\$ 100.000

**PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

LAURA ANDREA RUEDA	\$ 100.000
BRIAN GUSSEPPE RUEDA	\$ 100.000
BARBARA RUEDA	\$ 100.000
ROSA HELENA BECERRA	\$ 100.000

Y un próximo aporte por parte de:

<b>NOMBRE</b>	<b>VALOR DEL APORTE</b>
YERLIN GUEVARA TELLO	\$ 100.000
SEBASTIAN GARCIA MOJICA	\$ 100.000

**ARTICULO 14°. – NÚMERO DE AFILIADOS:** El número de familias afiliadas no podrá ser inferir a SIETE (7) ni superior al número de soluciones de vivienda que se proyecten construir.

Esta Corporación de Vivienda Comunitaria tendrá un cupo de CIENTO CUARENTA (140) familias afiliadas inicialmente.

**ARTÍCULO 15°.- DERECHO DE LAS FAMILIAS AFILIADAS:** Las familias afiliadas tienen los siguientes derechos:

- a. Participar y opinar en las deliberaciones y decisiones de la asamblea y de los demás órganos de los cuales haga parte su representante.
- b. Elegir y ser elegido para desempeñar cargos en la Corporación de Vivienda Comunitaria o en representación suya.
- c. Fiscalizar la gestión de la Corporación de Vivienda mediante el examen de los libros o documentos o solicitando informe a cualquier Directivo o Fiscal.
- d. Obtener su solución de Vivienda, siempre que cumpla con sus deberes, en especial con el pago de aportes, cuotas y las jornadas de trabajo que determine la Corporación de Vivienda.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

- e. Participar en la revocatoria del mandato a los elegidos, de conformidad con lo preceptuado sobre la materia en los presentes estatutos.
- f. A que se le certifiquen las horas requeridas en la prestación del servicio social obligatorio, siempre y cuando haya realizado una labor meritoria y de acuerdo a los parámetros trazados en el Ministerio de Educación Nacional.

### **ARTICULO 16°. – DEBERES DE LOS AFILILADOS:**

- a. Estar inscrito y participar activamente en los Comités y Comisiones de Trabajo.
- b. Conocer y cumplir los Estatutos, reglamentos y resoluciones de la Organización y las disposiciones legales que regulan la materia.
- c. Asistir a la asamblea general y participar en sus deliberaciones, votar con responsabilidad y trabajar activamente en la ejecución de los planes acordados por la organización.

**ARTICULO 17°. – REPRESENTANTE:** Cada familia está obligada a designar a uno de sus miembros mayor de edad para que la represente en las reuniones de asamblea. El representante tiene derecho a voz y voto.

Las familias que así lo decidan, tienen derecho a elegir un representante suplente con los mismos requisitos que el titular para que los reemplace en sus ausencias temporales o definitivas.

**ARTICULO 18°.- SECESION:** La calidad de afiliada se pierde por cualquiera de las siguientes causas:

- a. Retiro voluntario
- b. Retiro por sanción

El retiro por sanción se entiende decretado por:

1. Inasistencia a tres reuniones ordinarias sin causa justificada
2. Incumplimiento a dos de las cuotas de trabajo y económicas
3. No participación en las actividades que se programen, sin justificación.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

4. Por actos que afecten el buen nombre de la corporación y/o las actuaciones con dolo hacia un miembro o la corporación.

Las familias que se retiren por cualquier causa, tendrán derecho a la devolución de sus cuotas conforme a las siguientes reglas:

1. El plazo para el pago es de Treinta (30) días contados a partir de la aprobación del retiro.
2. Las cuotas en dinero se devolverán con un interés efectivo anual vigente, es decir el que legalmente se encuentre a la fecha de la devolución, contado desde el día de pago del aporte hasta el día de la devolución.
3. Las cuotas de trabajo se pagarán con base en el salario mínimo legal vigente en el momento de pago.
4. Las cuotas de sostenimiento o de aportes no son reembolsables.
5. La Corporación de Vivienda Comunitaria tiene derecho a deducir las deudas que la familia tenga con ella y que estén causadas.
6. Las cuotas de sostenimiento y aportes por concepto de jornales, actividades y trabajo comunitario al igual que las ayudas provenientes de las diferentes entidades municipales, departamentales y nacionales no son reembolsables.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### CAPITULO III

#### ORGANOS DE LA CORPORACIÓN DE VIVIENDA COMUNITARIA

**ARTICULO 19°.** - Los órganos de esta Corporación de Vivienda Comunitaria son los siguientes:

- a. La Asamblea
- b. La Directiva
- c. La Fiscalía
- d. Los Comisiones de Trabajo
- e. La Comisión Conciliadora

### CAPITULO IV

#### DE LA ASAMBLEA

**ARTÍCULO 20°.- DEFINICION:** La Asamblea General es la máxima autoridad de la Corporación de Vivienda y la integran los representantes de las familias afiliadas.

**ARTICULO 21°.- CONVOCATORIA:** La convocatoria es el llamado que se hace a todos los representantes de las familias afiliadas para que

Concurran a las reuniones de Asamblea. En la convocatoria se anota el orden del día.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

La orden de efectuar la convocatoria le corresponde al administrador de la Corporación de Vivienda.

Si el Administrador no ordena la convocatoria cuando se presentan hechos que deben ser conocidos por la Asamblea podrán hacerlo por escrito el Fiscal, la Directiva, el Comité Conciliador o el diez por ciento (10%) de los representantes de las familias afiliadas.

Pasados cinco (5) días de la entrega del requerimiento, si el administrador no ordena la convocatoria, la ordenarán quienes lo requirieron.

**PARAGRAFO:** El requerimiento escrito debe entregarse en la residencia que tenga registrada el Administrador en el libro de afiliados. En tal documento también debe anotarse los puntos que deben ser sometidos a consideración de la Asamblea.

**ARTÍCULO 22°.- COMUNICACIÓN:** Corresponde a l Secretario de la Corporación de Vivienda, la comunicación de la convocatoria.

La convocatoria debe ser comunicada con un mínimo de cinco (5) días de anticipación a la fecha de la reunión.

**ARTÍCULO 23°.- CLASES DE REUNIONES:** Las reuniones son Ordinarias y Extraordinarias. Las reuniones ordinarias se celebrarán por lo menos tres (3) veces al año con el fin de examinar la situación de la Corporación de Vivienda y presentar balance del ejercicio realizado.

**ARTICULO 24°.- QUORUM DELIBERATORIO:** Los órganos de la Corporación de Vivienda no podrán abrir sesión ni deliberar, con menos del veinte por ciento (20%) de sus miembros.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

**ARTÍCULO 25°.- QUORUM DECISORIO:** Los órganos de dirección, administración, ejecución, control y vigilancia, cuando tengan más

De dos miembros se instalarán válidamente con la presencia de por lo menos la mitad más uno de los mismos.

**ARTICULO 26° EXCEPCIONES AL QUORUM SUPLETORIO:** Solamente podrá instalarse la asamblea de afiliados o delegados, con no menos de la mitad más uno de sus miembros y se requiere el voto afirmativo de por lo menos 2/3 de éstos cuando deban tomarse las siguientes decisiones:

- a. Constitución y disolución de los organismos de la corporación.
- b. Adopción y reforma de estatutos
- c. Los actos de disposición de inmuebles
- d. Afiliación a Organismos de Acción Comunal de grado superior
- e. Reuniones por derecho propio
- f. Asamblea de la corporación cuando se opte por asamblea de delegados.
- g. Asamblea de Corporación de Vivienda.

**ARTÍCULO 27°.- NULIDAD DE REUNIONES:** Las determinaciones de la asamblea general serán nulas cuando con posterioridad a la convocatoria se modifique sitio, fecha y hora de reunión, a menos que la asamblea ya se hubiera instalado válidamente y por motivos justificados haya determinado la modificación. Cuando no haya quórum.

**ARTÍCULO 28°.- DIRECCION DE REUNIONES:** Las reuniones de la Asamblea serán presididas por el Administrador y en su ausencia por la persona que la misma asamblea designe. Cuando en la asamblea deba cuestionarse la gestión del Administrador, la asamblea designará al presidente de la reunión entre los representantes de las familias afiliadas.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### ARTÍCULO 29º.- FUNCIONES DE LA ASAMBLEA:

- a. Adoptar los Estatutos y reformarlos.
- b. Remover en cualquier tiempo y cuando lo considere conveniente a los dignatarios y empleados de la Corporación de Vivienda.
- c. Autorizar los contratos superiores a (100) salarios mínimos mensuales legales. De igual manera es competencia de la asamblea autorizar todo acto de disposición sobre los inmuebles de la Junta, así como todo contrato mediante el cual la Junta adquiera obligaciones crediticias.
- d. Determinar el número, nombre y funciones de Comités de Trabajo.
- e. Elegir el Administrador, Fiscal, Secretario, Coordinador de la Comisión de Finanzas (Tesorero), Coordinadores de Comisiones de Trabajo, Conciliadores y Delegados a la Asociación.
- f. Aprobar su reglamento interno, el de la Directiva y Comisión Conciliadora.
- g. Autorizar al Administrador para:
  1. Comprometer a la Corporación de Vivienda Comunitaria en obligaciones crediticias.
  2. Adquirir el terreno para el programa de vivienda
  3. Escriturar vivienda a las familias afiliadas.
  4. Solicitar permiso a la Entidad que ejerce control y vigilancia para la venta de soluciones de vivienda a terceros.
- h. Determinar la cuota inicial, las cuotas periódicas y los aportes a cargo de las familias afiliadas.
- i. Determinar las cuotas de trabajo de las familias afiliadas
- j. Aprobar los planos del proyecto global y los de las unidades habitacionales.
- k. Establecer los requisitos y procedimientos para la adjudicación de vivienda.
- l. Las demás que le confieran los estatutos o la Ley.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### CAPITULO V DE LA DIRECTIVA

**ARTICULO 30°.- INTEGRACION:** La Directiva de la Corporación de Vivienda Comunitaria está integrada por:

- a. El Administrador quien ostenta la representación legal de la Corporación.
- b. El Secretario
- c. Los Coordinadores de las Comisiones de Finanzas, de Obras, Planeación y Capacitación.

**PARAGRAFO:** La Tesorería estará a cargo del Coordinador de la Comisión de Finanzas.

**ARTÍCULO 31°.- FUNCIONES:** Corresponde a la Directiva:

- a. Coordinar las actividades de los Comités de Trabajo.
- b. Aprobar los reglamentos internos de los Comités de Trabajo.
- c. Autorizar los Contratos superiores a un (01) salario mínimo mensual y hasta CIEN (100) salarios mínimos mensuales legales.
- d. Elaborar programas y planes de acción de acuerdo con las directrices de la Asamblea y terminar el Comité de Trabajo que deba encargarse de la ejecución de las obras.
- e. Buscar la integración y cooperación de los organismos oficiales o privados en el desarrollo de las obras, programas y campañas de interés para la Corporación de Vivienda.
- f. Aprobar o improbar los presupuestos presentados por los Comités de Trabajo.
- g. Rendir informes generales a la Asamblea en cada una de sus reuniones ordinarias.
- h. Las demás que le designe la Asamblea, los Estatutos o la Ley.

**ARTÍCULO 32°.- QUORUM:** La Directiva se reunirá válidamente con la presencia de cuanto menos la mitad más uno de sus miembros y tomarán decisiones por mayoría.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

La convocatoria a las reuniones de la directiva la ordena el Administrador y la comunica el Secretario mediante escrito a cada uno de sus miembros, con una antelación no inferior a cinco (5) días hábiles.

La Directiva se reunirá ordinariamente una vez al mes.

### **CAPITULO VI DE LOS DIGNATARIOS**

**ARTICULO 33°.-** Los Dignatarios de la Corporación de Vivienda Comunitaria son:

- a. Presidente (1)
- b. Secretario (a) (1)
- c. Los Coordinadores de las Comisiones de Trabajo (4)
- d. El Fiscal (1)
- e. El vocal (1)

**ARTÍCULO 34°.- REQUISITO:** Para poder ser elegido Dignatario o para permanecer en el cargo se deben reunir los siguientes requisitos:

- a. PRESIDENTE:
  - 1. Ser representante de una de las familias afiliadas
  
  - 2. Tener (21) años y tener título profesional que lo acredite como Productor Agroindustrial.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

3. No tener antecedentes de sanciones Administrativas o Judiciales relacionadas con la construcción o autoconstrucción de vivienda.

4. Poseer Cédula de Ciudadanía

### **b. COORDINADOR DE LA COMISION DE FINANZAS Y FISCAL**

1. Ser representante de una de las familias afiliadas

2. Tener más de veintiún (21) años, y tener el título profesional que lo acredite como contador público.

3. Poseer Cédula de Ciudadanía.

### **c. SECRETARIO, COORDINADORES DE COMISIONES DE TRABAJO, CONCILIADORES Y DELEGADOS ANTE LA ASOCIACION:**

1. Ser representante de una de las familias afiliadas.

2. Tener más de (21) tener conocimiento en derecho

3. Poseer cédula de Ciudadanía.

### **e. VOCAL**

1. Ser representante de una de las familias afiliadas

2. Tener más de veintiún años (21) años, saber leer y escribir.

3. Poseer cédula de Ciudadanía.

**ARTÍCULO 35°.- INCOMPATIBILIDADES:** Entre los Directivos, el Fiscal y los Conciliadores, no puede haber parentesco dentro del cuarto grado de consanguinidad, segundo de afinidad, primero civil o ser cónyuge o compañeros permanentes.

**ARTÍCULO 36°.- INSCRIPCION:** Los Dignatarios están obligados a solicitar su inscripción a la Entidad que ejerce el control y vigilancia, dentro de los treinta (30) días siguientes a su elección.

### **ARTÍCULO 37°.- FUNCIONES DEL PRESIDENTE:**

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

- a. Llevar la representación legal de la Corporación de Vivienda.
- b. Presidir las reuniones de la Asamblea y de la Directiva
- c. Ordenar la convocatoria a reuniones de la Asamblea y la Directiva
- d. Suscribir actos y contratos, y otorgar poderes a nombre de la Corporación de Vivienda Comunitaria. Según la naturaleza y cuantía de los contratos, el Administrador solicitará cotizaciones previas a la Asamblea, Directiva o Comisión.
- e. Ejercer las siguientes atribuciones, previa autorización de la Asamblea:
  1. Comprometer a la Corporación de Vivienda Comunitaria en Acciones Crediticias.
  2. Adquirir a nombre de la Junta el Terreno para el programa de vivienda.
  3. Escriturar vivienda a las familias afiliadas.
  4. Solicitar permiso a la Entidad que ejerce control y vigilancia para la venta a terceros de soluciones de Vivienda.
  5. Suscribir con el Coordinador de Finanzas los cheques y demás documentos que signifiquen egreso de fondos. La Directiva determinará en qué establecimiento debe abrirse las cuentas corrientes o de ahorros, donde debe depositarse todos los dineros que ingresen a la Corporación de Vivienda Comunitaria.
  6. Ser el Ordenador de la Caja Menor, cuya cuantía la establece la asamblea.
  7. Autorizar y suscribir por si solo actos y contratos hasta por (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes.
  8. Celebrar contratos con empresas públicas o privadas del orden Internacional, Nacional, Departamental y Local con el fin de impulsar planes, programas y proyectos acordes con los planes comunitarios y territoriales de desarrollo.

**PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

9. Crear y desarrollar procesos económicos de carácter colectivo y solidario para lo cual podrá celebrar contratos de empréstito con Entidades Nacionales e Internacionales.
10. Promover el ejercicio de los Derechos Humanos fundamentales y del medio ambiente consagrados en la Constitución y la Ley.
11. Cobrar oportunamente las cuotas y aportes a cargo de las familias afiliadas y expedir los comprobantes respectivos
12. Las demás que le confiere la asamblea, la Directiva, los Estatutos y la Ley.

**ARTÍCULO 38°.- FUNCIONES DEL COORDINADOR DE FINANZAS:**

- a. Asumir la responsabilidad en el manejo y cuidado de los dineros y bienes de la Corporación de Vivienda Comunitaria excepto los correspondientes a los negocios o actividades de economía social.
- b. Conservar los libros contables, diligenciarlos, registrarlos y guardar los comprobantes de los asientos.
- c. Constituir la garantía o finanzas de manejo de los dineros de la Corporación de Vivienda Comunitaria.
- d. Firmar con el Administrador los Cheques y demás documentos que signifiquen egresos de fondos.
- e. Llevar la Caja Menor.
- f. Hacer los balances semestrales los cuales deben ser refrendados por el Fiscal.
- g. Informar a la Asamblea y a la Directiva en cada una de sus reuniones sobre el estado de la Tesorería.
- h. Las que le sean propias como Coordinador de una comisión.

**ARTÍCULO 39°.- FUNCIONES DEL SECRETARIO:**

- a. Coordinar la organización de las reuniones de Asamblea y Directiva.

**PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

- b. Comunicar la convocatoria a reuniones de Asamblea y Directiva.
- c. Conservar y diligenciar los libros de registro de las familias afiliadas y de actas de Asamblea y de Directivas.
- d. Llevar, custodiar y organizar el archivo documental de la Corporación de Vivienda.
- e. Contestar las correspondencias junto con el Administrador.
- f. Refrendar las Actas de Asamblea y Directiva con el Presidente de la misma.
- g. Las demás que le señalen la Ley, los Estatutos, los Reglamentos o la Directiva.

**ARTÍCULO 40°.- FUNCIONES DEL FISCAL:**

- a. Custodiar el recaudo, cuidado y depósitos de los dineros y bienes de la Corporación de Vivienda Comunitaria, por su correcta utilización.
- b. Inspeccionar que el Coordinador de la Comisión de Finanzas o el empleado que se contrate bajo su responsabilidad lleve cuidadosamente la contabilidad y conserve los comprobantes de todos los asientos.
- c. Rendir informes a la asamblea y a la directiva sobre el manejo patrimonial de la Corporación de Vivienda, dar a conocer a la Comisión Conciliadora y denunciar ante las autoridades las irregularidades que observe en el manejo de los dineros y demás bienes.
- d. Las demás que le señale la Ley, los Estatutos, los Reglamentos o la Asamblea.

**ARTÍCULO 41°.- FUNCIONES DE LOS COORDINADORES DE LAS COMISIONES CONCILIADORAS:** Además de las que se fijan en cada reglamento, el coordinador ejercerá las siguientes atribuciones:

- a. Atender el cumplimiento y buena marcha del trabajo encomendado.
- b. Convocar a reuniones de la comisión, presidirlas y suscribir con la secretaria las actas y la correspondencia.
- c. Nombrar a la Secretaria de entre los miembros de la Comisión.
- d. Ordenar gastos en la cuantía que fije la directiva o el reglamento.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

- e. Crear Comisiones encargadas de adelantar parte de las gestiones atribuidas a la Comisión.
- f. Rendir informes de la gestión de la Comisión a la Directiva, a la Asamblea y a la Comisión Conciliadora.
- g. Las demás que le asigne la Asamblea, la directiva o el reglamento.

## **CAPITULO VII**

### **DE LOS DIGNATARIOS A OTRAS ENTIDADES SOCIALES DE ECONOMIA SOLIDARIA.**

**ARTICULO 42°.- NUMERO:** Si se aprueba por la asamblea de la Corporación de Vivienda su vinculación a la Asociación Comunal de Juntas, se procederá a la elección de los delegados en número establecido por la Ley.

Los delegados deben ajustarse a las siguientes reglas:

- a. Estar afiliados a la Corporación de Vivienda Comunitaria.
- b. Saber leer y escribir
- c. Representar dignamente a la Corporación de Vivienda Comunitaria
- d. Ser mayor de edad
- e. Poseer Cédula de Ciudadanía
- f. Ser elegido en Asamblea General
- g. Estar certificado por la entidad que ejerce inspección, control y vigilancia.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

La elección de los delegados se hará por cuociente electoral y serán elegidos quienes obtengan la mayor votación.

Los delegados a la Asociación de Juntas están obligados a procurar los mejores servicios para la Corporación de Vivienda y deberán cumplir con los estatutos y reglamentos que señale la Organización social de economía solidaria.

**PARAGRAFO:** El Administrador de la Junta tiene por derecho propio la calidad de delegado a la las entidades sociales de economía solidaria.

## **C A P I T U L O V I I I**

### **DE LAS COMISIONES DE TRABAJO**

**ARTICULO 43°.-** Las Comisiones de trabajo de la Corporación de Vivienda Comunitaria, son Órganos encargados de ejecutar los planes, programas y proyectos aprobados por la asamblea.

El número de comisiones, así como sus funciones generales, deben ser determinadas por la Asamblea.

En todo caso la Junta tiene como mínimo las siguientes Comisiones: de Finanzas, de Obras, de Organización y Capacitación.

**ARTICULO 44°.-** La Dirección de cada comisión estará a cargo de un dignatario denominado Coordinador.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Las Comisiones se integran con cinco (5) miembros. Cada Comisión se dará su propio reglamento el cual se someterá a aprobación de la Directiva

### **CAPITULO IX**

#### **COMISION DE CONVIVENCIA Y CONCILIACION**

**ARTÍCULO 45°.- DEFINICION:** La Comisión de Convivencia y Conciliación es el órgano de la Junta encargado de guardar porque todos y cada uno de los afiliados cumplan con las Leyes que rigen la corporación de vivienda, los Estatutos y los Reglamentos.

**DIRECCION Y VACANCIA:** En reunión de la Comisión Conciliadora, se repartirá la Dirección de Coordinación de la Comisión para periodos de doce (12) meses. El Coordinador de la Comisión será el encargado de convocar y presidir las reuniones, así como de firmar con el administrador los distintos fallos; igualmente el Coordinador determinará los mecanismos para que a cada uno de los conciliadores se le reparta el trabajo y para que se presenten a las reuniones los proyectos de fallos.

Si hay vacancias proveerá el cargo (s) el órgano elector de los Conciliadores.

**ARTICULO 46°.- CONFLICTOS ORGANIZATIVOS:** Se entiende por Conflictos organizativos aquellos que se presentan dentro de la corporación, entre los dignatarios, entre éstos y los afiliados o afiliadas y que tienen como causa asuntos de carácter social.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Las actuaciones se desarrollarán con plena observancia de los principios de informalidad, celeridad y gratuidad.

**ARTÍCULO 47°.- FUNCIONES:** Constituir y preservar la armonía en las relaciones interpersonales y colectivas dentro de la comunidad a partir del reconocimiento y respeto de la

Diversidad para lograr el ambiente necesario que facilite su normal desarrollo; surtir la vía conciliatoria de todos los conflictos organizativos que surjan en el ámbito del correspondiente organismo de acción comunal.

Avocar mediante procedimiento de conciliación en equidad los conflictos comunitarios que sean susceptibles de transacción, desistimiento, querrela y conciliación.

**PARAGRAFO:** Las decisiones recogidas en actas de conciliación, tendrán mérito ejecutivo y trascienden a cosa juzgada.

**ARTICULO 48°.- TERMINOS:** Durante la primera instancia se tendrán quince (15) días, que se contarán a partir de la presentación de la solicitud ante la Comisión de Convivencia y Conciliación para determinar si el conflicto puesto a su consideración es o no su competencia. La solicitud deberá presentarse por escrito y anexando las pruebas que las partes consideren pertinentes.

En el evento de avocarse conocimiento del conflicto, la comisión tendrá un término máximo de cuarenta y cinco días (45) para adelantar las audiencias conciliadoras y recaudar los elementos de juicio que estimen necesario a fin de intentar que las partes lleguen a un acuerdo conciliatorio.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

**ARTÍCULO 49°.- CITACION:** En el momento en que se avoque conocimiento del conflicto, la comisión citará a las partes a audiencia indicando el objeto, hora y fecha de la misma. En el evento en que una de las partes o ambas no asistan a la audiencia conciliatoria, la Comisión fijará una nueva fecha y hora para su realización. La inasistencia a esta segunda audiencia hará presumible la inexistencia de ánimo conciliatorio y la Comisión ordenará por medio de acta el archivo de la solicitud. En caso de justificarse la inasistencia a la audiencia conciliatoria, la Comisión podrá fijar una tercera y última fecha para la realización de la misma, siempre y cuando no exceda el término de cuarenta y cinco (45) días que tiene la comisión para procurar el acuerdo conciliatorio.

**ARTÍCULO 50°.- DESARROLLO DE LA AUDIENCIA:** Reunidas la Comisión Convivencia Conciliación y las partes, éstas últimas tendrán la palabra para exponer los hechos que originaron

El conflicto y las pruebas que sustentan su versión, a continuación la Comisión analizará la documentación y los elementos de prueba, expondrá una fórmula conciliatoria de arreglo.

Las partes tendrán la facultad de acoger en toda o parcialmente la fórmula expuesta o de rechazar totalmente la fórmula conciliatoria. Si las partes acogen su totalidad, la fórmula presentada por la Comisión, suscribirán un acuerdo de compromiso y se dará por terminado el procedimiento conciliatorio.

**PARAGRAFO:** En el evento en que las partes acojan parcialmente la fórmula conciliatoria expuesta por la Comisión o la rechacen totalmente, la Comisión fijará una nueva fecha y hora para adelantar una nueva audiencia con el objeto de lograr el acuerdo sobre la totalidad del conflicto, siempre y cuando no se exceda el término de cuarenta y cinco (45) días previstos en la Ley. Una vez transcurrido este término sin que se haya logrado un acuerdo total, la Comisión dará traslado a la directiva o en su defecto a la Entidad Estatal encargada de la

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

inspección, control y vigilancia respectiva, quienes aplicarán el procedimiento previsto en los anteriores artículos.

**ARTICULO 51°.- CONFLICTOS SOCIALES:** Para efectos de reglamentar competencia de la Comisión de Convivencia y Conciliación, éstos se entenderán como aquellos que se presentan entre los miembros de la corporación dentro del territorio en el cual la corporación ejerce su acción, que sean susceptibles de transacción, conciliación, desistimiento o querrela.

**PARAGRAFO:** Para conocer de estos conflictos, se requiere que los miembros de la Comisión de Convivencia y Conciliación, se capaciten como conciliadores en equidad de conformidad con lo establecido en la Ley 23 de 1991 y 446 de 1998.

**ARTÍCULO 52°.- CONCILIADORES EN EQUIDAD:** La Asamblea General de los organismos seleccionará entre sus afiliados las personas a ser formadas y nombradas como conciliadores en equidad.

**ARTÍCULO 53°.- PROCEDIMIENTO:** El procedimiento a seguir por parte de la Comisión de Convivencia y Conciliación de los Organismos Comunales en materia de conciliación en equidad frente a los conflictos comunitarios deberá regirse por principios de informalidad y celeridad a las partes para que logren un arreglo amigable.

**ARTÍCULO 54°.- ACTAS:** De la actuación adelantada por la Comisión de Convivencia y Conciliación y por las partes, en desarrollo de los procedimientos de conciliación, se dejará constancia en actas que serán suscritas por los intervinientes.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

**ARTÍCULO 55°.- ARCHIVO:** Las Comisiones de Convivencia y Conciliación deberán llevar un archivo de las solicitudes y de las actas de las audiencias realizadas. Las partes podrán pedir copias de las mismas, las cuales se presumirán autenticadas.

**ARTÍCULO 56°.- EJERCICIO AD-HONOREM:** El ejercicio de las funciones del Conciliador en equidad se realizarán en forma gratuita, teniendo en cuenta que el nombramiento constituye especial reconocimiento al ciudadano de connotadas calidades.

## **CAPITULO X**

### **DE LAS IMPUGNACIONES**

#### **ARTÍCULO 57°.- ASUNTOS SUSCEPTIBLES DE IMPUGNACION:**

De conformidad con la Ley 743 de 2002, podrán ser objeto de impugnación:

- a. La elección de Dignatarios Comunales
- b. Las decisiones adoptadas por los órganos de dirección, administración y vigilancia de los Organismos
- c. **ARTÍCULO 58°.- INSTANCIAS:** El proceso de impugnación se hará conforme a lo dispuesto en el ordenamiento jurídico colombiano y que amerite la impugnación siempre guardando el debido proceso.

**ARTICULO 59°.- IMPEDIMENTOS:** No podrán conocer el proceso de impugnación contra la elección de Dignatarios o contra las decisiones adoptadas por los órganos de dirección,

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

administración y vigilancia de los organismos de la corporación, quienes sean cónyuges o compañeros permanentes o tengan relación de parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil con el impugnante, el Dignatario cuya elección se impugna o los dignatarios que expidieron la decisión atacada.

**ARTÍCULO 60°.- REUNIONES Y DECISIONES:** La Comisión Conciliadora deberá reunirse por lo menos cada tres (3) meses para analizar el cumplimiento de los deberes de todos y cada uno de los afiliados y tomar las respectivas decisiones de su competencia.

A las reuniones de la Comisión Conciliadora deberán asistir como mínimo la mitad más uno de los Conciliadores y las decisiones se tomarán por mayoría.

**ARTICULO 61°.- CALIDADES Y NUMERO DE DEMANDANTES:** Para impugnarse se requiere la calidad de afiliado y haber asistido a la reunión donde se tomó la decisión que se impugna. La demanda de impugnación deberá ser suscrita por no menos de cinco (5) afiliados.

**ARTÍCULO 62°.- CONTENIDO DE LA DEMANDA:** La demanda de impugnación debe contener por los menos lo siguiente:

- a. Un relato cronológico de los hechos.
- b. Descripción de la causa de impugnación, mencionando las normas legales o estatutarias que se estimen violadas.
- c. Dirección para notificaciones de demandantes y demandados.
- d. Nombre, identificación y firmas de quienes suscriben la demanda
- e. La demanda debe dirigirse a entidad que ejerce el control y vigilancia, anexando los siguientes documentos:
  - Copia del acta de elección o manifestación de que no fue entregada por el Secretario de la Junta.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### CAPITULO XI DE LAS SANCIONES

**ARTÍCULO 63°.- CAUSALES DE SANCION:** Son causas de sanción:

- a. Apropiación, retención o uso indebido de los bienes, fondos, documentos y libros de la Junta.
- b. Por uso del nombre de la Junta para campañas políticas partidistas.
- c. Por transgresión de la normas legales o estatutarias.
- d. Cuando el afiliado no concurra a tres citaciones consecutivas de los órganos de los cuales forme parte, sin causa justificada.

**ARTÍCULO 64°.- CLASES DE SANCION:** Según la gravedad de la falta y las modalidades del hecho, la Comisión Conciliadora del organismo de grado inmediatamente superior puede imponer las siguientes sanciones:

- a. Suspensión de la afiliación hasta por tres (3) meses
- b. Desafiliación hasta por veinticuatro (24) meses

**ARTÍCULO 65°.- EFECTO:** Los afiliados suspendidos no podrán ejercer los derechos que en su favor establezcan los estatutos y no se tendrán en cuenta para efectos del quórum en los órganos de la Junta de los cuales forma parte.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**ARTÍCULO 66°.- PROCEDIMIENTO Y RECURSOS:** todas las sanciones están sujetas al respectivo recurso de apelación ante el mismo comité que la generó y de recurso de apelación ante la directiva

### CAPITULO XII

#### PERIODO Y ELECCIONES

**ARTÍCULO 67°.- PERIODO:** Los miembros de la directiva el administrador, el fiscal, y los coordinadores de los comités serán elegidos por un periodo de dos años los cuales serán removidos única y exclusivamente por decisión de la asamblea general los cuales pueden ser reelegidos indefinidamente por su buena gestión

**ARTÍCULO 68°.- EPOCA DE ELECCION:** La elección de la directiva, el administrador el fiscal y los coordinadores se hará durante la primera asamblea ordinaria cada dos años

Las Juntas de Acción Comunal y Juntas de Vivienda Comunitaria, el último domingo del mes de abril y su periodo inicia el primero de julio del mismo año.

**ARTÍCULO 69°.- PROCEDIMIENTO DE ELECCION DE LOS DIGNATARIOS:** La elección de los Dignatarios de los Organismos de la corporación, será hecha por los órganos de la misma o directamente por los afiliados, según lo determinen los estatutos y conforme al procedimiento que éstos establezcan, bien sea por asamblea de los afiliados o de delegados.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**PARAGRAFO 2º.-** Las funciones y los mecanismos de elección se estipularán en los estatutos. De todas maneras la asignación de cargos será por cuociente y en por lo menos cinco

(5) bloques Separados a saber: Directivos, delegados, secretarias ejecutivas, o comisiones de trabajo, Fiscal y Conciliadores.

**ARTICULO 70º. EPOCA DE ELECCION:** Los Directivos, Fiscal, Conciliadores, Delegados a la Asociación y Comisiones Empresariales, a partir del 2001, se llevará a cabo en el año siguiente a aquel en que se celebren las elecciones para Corporaciones Públicas Territoriales, el último domingo del mes de abril y su periodo inicia el primero de julio.

**PARAGRAFO 1º.-** Cuando sin justa causa no se efectúe la elección dentro de los términos legales la autoridad competente podrá imponer las siguientes sanciones:

- a. Suspensión del registro hasta por 90 días.
- b. Desafiliación de los miembros o dignatarios

Junto con la sanción se fijará un nuevo plazo para la elección de Dignatarios cuyo incumplimiento acarreará la cancelación del registro.

**PARAGRAFO 2º.-** Cuando existiera justa causa, fuerza mayor o caso fortuito para o realizar la elección, el Organismo de Acción

Comunal podrá solicitar autorización para elegir dignatarios por fuera de los términos establecidos. La Entidad gubernamental que ejerce el control y vigilancia, con fundamento en las facultades desconcentradas mediante las leyes 52 de 1990 y 136 de 1994, puede otorgar el permiso hasta por un plazo máximo de dos (2) meses.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**ARTÍCULO 71º.- ORGANOS NOMINADORES:** Los Dignatarios de la Junta serán elegidos por los siguientes Órganos:

**A. ASAMBLEA GENERAL:**

1. Administrador
2. Coordinador de la Comisión de Finanzas
3. Secretario
4. Fiscal
5. Conciliadores
6. Delegados a la Asociación
7. Coordinadores de las Comisiones de Trabajo

**ARTÍCULO 72º.- CANDIDATIZACION:** Para la elección de Dignatarios que le corresponde a la Asamblea se utilizará el sistema de cuóciente electoral que es el número total de votos dividido entre el número de cargos a proveer.

**ARTÍCULO 73º.- SISTEMA DE ELECCION:** La elección se hará por el sistema de Planchas y listas de la siguiente manera:

- a. **POR PLANCHAS:** Una vez se determinen los cargos a proveer, se elaborará un formato, el cual debe contener los siguientes datos: Cargo, nombre, número de registro como afiliado, documento de identidad, firma, fecha y hora de presentación, firma de los afiliados que respaldan la plancha y firma de las personas autorizadas para recibirla.
- b. **LISTAS:** Para tal caso los formatos deben contener: nombre, documento de identificación, número de registro como afiliado y firma. Se debe anotar para qué órgano se efectúa la candidatización. Las listas deben contener candidatos a igual número de cargos a proveer.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Efectuado el escrutinio y definida la lista ganadora, corresponde a sus integrantes la asignación de cada uno de los cargos, acto que se realizará el mismo día de las elecciones o con posterioridad, en la fecha que éstos acuerden, se elaborará un acta para ser adjuntada a la solicitud de inscripción de nuevos dignatarios.

**PARAGRAFO:** Un candidato no podrá aparecer en dos planchas, con excepción de los delegados a la Asociación.

**ARTÍCULO 74°.- VALIDEZ DE LA ELECCION:** Para que la elección sea válida, se requiere que la votación emitida por los candidatos más la votación en blanco sea igual o superior a la mitad más uno del número de personas que contestaron a lista.

**ARTÍCULO 75°.- RECUSACION O INCULPACION:** Cuando se presenta la recusación contra uno o más conciliadores, será la Directiva la que resuelva si se da o no esta recusación.

Si admite la recusación, es necesario cambiar a los recusados, cambio que debe efectuar la Directiva.

Cuando la recusación recaer sobre un conciliador, será la Directiva la que designe el o los reemplazos.

## **C A P I T U L O X I I I**

### **LIBROS Y SELLOS**

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

**ARTICULO 76°.-** Además de los que autorice la Asamblea y los que señalen los reglamentos de las Comisiones, la Corporación de Vivienda Comunitaria está obligada a llevar los siguientes libros debidamente registrados:

- a. De Registro de familias afiliadas.
- b. De actas de Asamblea y Directivas.
- c. De Tesorería.
- d. De Inventarios.

**PARAGRAFO:** La Comisión Conciliadora guardará copia de los fallos emitidos y levantará resolución de los mismos. Las copias serán guardadas en archivo.

**ARTICULO 77°.- LIBRO DE REGISTRO DE LAS FAMILIAS AFILIADAS:** En este libro debe anotarse los apellidos de las familias afiliadas, los nombres completos, identificación y dirección de cada uno de sus integrantes, los lazos de parentesco, el nombre del representante y el suplente, así como las sanciones de suspensión o de desafiliación.

**ARTICULO 78.- LIBRO DE ACTAS DE ASAMBLEA Y DIRECTIVA:** En el Libro de Actas se dejará constancia de cada reunión y de las decisiones que en ella se tomen, será llevado por el Secretario (a).

A cada reunión debe corresponder un acta, la cual debe contener, cuanto menos los siguientes puntos:

- a. Número del Acta
- b. Indicación de si es ordinaria o extraordinaria
- c. Lugar y fecha de la reunión
- d. Determinación de quienes ordenaron la convocatoria o si está se hizo por derecho propio.
- e. Número de asistentes y número de miembros que componen la Asamblea o de la Directiva, según el caso.
- f. Nombre del Presidente y Secretario de la reunión.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

- g. Orden del día aprobado
- h. Desarrollo del orden del día y decisiones adoptadas, indicando en cada caso el número de votos.
- i. Firmas del Presidente y Secretario de la reunión.

**ARTÍCULO 79°.- LIBRO DE TESORERIA:** Llevado por el Coordinador de la Comisión de Finanzas, quien hace las veces de tesorero. En este libro se deben hacer los registros de los dineros que ingresen a la Corporación de Vivienda Comunitaria por cualquier concepto, excepto los relacionados con actividades de economía social que tendrá su propio sistema contable. El libro constará de dos partes; Caja y Bancos, cada uno con las siguientes columnas: fecha, razón social o detalle, entradas, salidas y saldo.

Adicionalmente, la Junta llevará libros auxiliares donde se anotarán aportes y cuotas de capital pagados por las familias afiliadas.

**ARTÍCULO 80°.- LIBRO DE INVENTARIOS:** Llevado por el Coordinador de la Comisión de Finanzas. En este libro se deben registrar con exactitud y detalle los bienes que posea la Corporación de Vivienda Comunitaria y el valor de los mismos.

**ARTÍCULO 81°.- REGISTRO:** La Entidad competente (quien ejerza la inspección, control y vigilancia) registrará los libros señalados en este Capítulo.

**ARTÍCULO 82°.- OBLIGACIONES ADICIONALES:** La Corporación de Vivienda Comunitaria está obligada a llevar los libros contables que prescriban las normas legales sobre auto construcción y a registrarlos donde se indique en tal caso, la Junta estará obligada a llevar los libros señalados en los Artículos 79°, 80° y 81°.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

**ARTICULO 83°.- REEMPLAZO DE LIBROS:** Los libros podrán reemplazarse y registrarse por motivo de:

- a. Utilización total
- b. Extravío o hurto
- c. Deterioro
- d. Retención
- e. Exceso de enmendaduras e inexactitudes

Para el caso del literal a. bastará con presentar el libro utilizado, con el nuevo donde se seguirán haciendo los registros.

En el evento del literal b., junto con el nuevo libro deberá aportarse copia del denuncia penal respectivo. En los casos de los literales c. y e. con el nuevo libro deberán aparecer asentados los datos ciertos, refrendados con la firma del Fiscal.

Si la causa indicada es la “Retención”, señalada en el Literal d., debe anexarse copia del fallo de la Comisión Conciliadora de la Corporación de Vivienda Comunitaria, por medio del cual se haya sancionado al Dignatario retenedor del libro respectivo.

## **C A P I T U L O X I V**

### **DEL PATRIMONIO**

**ARTICULO 84°.-** El activo del patrimonio de la Corporación de Vivienda Comunitaria, estará constituido por todos los bienes que ingresen por concepto de contribuciones, aportes, cuotas, donaciones y los que provengan de cualquier actividad y operación.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

El patrimonio de la Corporación de Vivienda Comunitaria, no pertenece a ninguna de las familias afiliadas.

**ARTICULO 85°.-** Los auxilios oficiales que reciba la Corporación de Vivienda Comunitaria para obras destinadas a uso público o Fiscal,

No ingresarán a su patrimonio y se registrarán contablemente en rubros especiales.

**ARTICULO 86°.-** La inversión de los aportes oficiales destinados a obras varias, será de competencia de la asamblea

## **CAPITULO XV**

### **NOMBRAMIENTOS**

**ARTICULO 87°.-** Para el periodo comprendido entre la fecha de la constitución de los estatutos y la primera reunión de la asamblea general; se hacen las siguientes designaciones:

**PRESIDENTE: MARIA JIMENA GOMEZ DELGADO** mayor de edad identificada con cedula de ciudadanía número 37.946.964 de Socorro, como Administradora y/o representante legal de la

Corporación de vivienda ALEJANDRIA, con la finalidad que realice los trámites y procedimientos de legalización de la sociedad, quien cumplirá a cabalidad cada una de las funciones asignadas en los capítulos anteriores ante las autoridades competentes, este nombramiento genera remuneración, y quien acepta la designación.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Secretaria: CAMILA ANDREA CARREÑO SANABRIA** mayor de edad identificada con cedula de ciudadanía número 1.101.696.526 de Socorro como

Secretaria de la corporación, quien cumplirá a cabalidad cada una de las funciones asignadas en los capítulos anteriores quien a la postre recibirá remuneración de acuerdo a la solidez que presente la corporación.

**Los Coordinadores de las Comisiones de Trabajo: DIANA MARLEIBY TOLOZA RUEDA**, identificada con cedula de ciudadanía No. 37.947.294 de Socorro, quien actúa bajo expresa

**El Fiscal: LAURA ANDREA RUEDA** identificada con cedula de ciudadanía No. 1.090.433.471 de Cúcuta, y portadora de la tarjeta profesional de la Junta central de Contadores No. 216564-T

Asamblea General: Fueron elegidos por unanimidad; como miembros de la asamblea General de la Cooperativa Alejandría; las siguientes personas:

<b>Presidente</b>	MARIA JIMENA GOMEZ DELGADO
<b>Vicepresidente</b>	DIANA MARLEIBY TOLOZA ( En representación de la señora BARBARA RUEDA )
<b>Secretaria</b>	CAMILA ANDREA CARREÑO SANABRIA

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### C A P I T U L O X V I

#### DISPOSICIONES FINALES

**ARTICULO 88°.-** Además de lo que dispongan estos Estatutos y las normas legales comunales, la Corporación de Vivienda Comunitaria

Deberá observar las disposiciones que regulen las actividades de construcción y autoconstrucción.

**ARTÍCULO 89°.-** La disolución y liquidación de la Corporación de Vivienda Comunitaria, se sujetará a lo señalado por el Capítulo VII de la Ley 743 de 2002 y demás normas que lo complementen.

Canceladas las obligaciones con terceros, las familias afiliadas tienen derecho a que se les cancele sus cuotas de capital y de trabajo, cuando la junta se disuelva antes de la conclusión del programa.

**PARAGRAFO 1°.-** Si se hace por mandato legal, la entidad que ejerza vigilancia y control, nombrará un liquidador y depositario de los bienes.

**PARAGRAFO 2°.-** La disolución decretada por la Junta, requiere para su validez, aprobación de la entidad que ejerza el control y vigilancia.

**PARAGRAFO 3°.-** La disolución decretada por la Junta y aprobada por la entidad que ejerza el control y vigilancia, en el mismo acto que la Junta apruebe su disolución, nombrará un liquidador o en su defecto, lo será el último representante legal inscrito.

**ARTICULO 90°.-** Con cargo al patrimonio de la Junta, el liquidador publicará los tres (3) avisos en un periódico de amplia circulación nacional o local, dejando un lapso de quince (15) días entre uno y otro, en los cuales informará sobre el proceso de liquidación, instando a los acreedores a hacer valer sus derechos.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

**ARTICULO 91°.-** Quince (15) días después de la publicación del último aviso, se procederá a liquidar así: Primero se reintegrarán al estado los oficiales, se pagarán las obligaciones contraídas con terceros.

**PARAGRAFO: Si** cumplido lo anterior, queda un remanente del activo patrimonial, éste pasará a la organización comunal que se establezcan en estos estatutos a saber:

Al de grado superior dentro de su radio de acción o en su defecto al Organismo gubernamental de Desarrollo Comunitario existente en el lugar.


Estos Estatutos fueron aprobados en reunión de Asamblea General celebrada en, como según consta en el acta No. 001 del día 21 del mes de Enero del año en curso. En la ciudad del Socorro, Santander.

**MARIA JIMENA GOMEZ DELGADO**

**Presidente (a) Asamblea.**

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Tabla 2** Socios Fundadores de la Corporación Alejandría Nuestra Tierra

 FEPP-TT		Formato: Caracterización Población Beneficiaria													
		ALEJANDRIA NUESTRA TIERRA		DEPARTAMENTO:		SANTANDER									
ADSCRITA A CÁMARA DE COMERCIO		GÉNERO		Nº DE PERSONAS A CARGO	NIVEL DE EDUCACIÓN				TIPO DE Población			MUNICIPIO DONDE SE ENCUENTRA EL BENEFICIARIO	AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL AREA AGROPECUARIA Y AGROPECUARIAS TOTAL	ES LA VEZ QUE SE POSTULA EN LA ASIGNACIÓN NACIONAL DE TIERRAS PARA SIEMBRA	
NOMBRE COMPLETO DE BENEFICIARIO		F	M		PRIMARIA	SECUNDARIA	TECNOLOGIA	BACHILLERATO	POSGRADUADO	INDUSTRIA	AGROPECUARIA				NO AGROPECUARIA
MARIA JIMENA GOMEZ DELGADO		X		1			X	X		X			SOCORRO	21	X
DIANA TOLOZA RUEDA		X		1			X	X		X			BUCARAMANGA	21	X
GERALDINE LISET SALAMANCA		X		2			X	X		X			SOCORRO	7	X
SEBASTIAN GARCIA MUJICA				2			X			X			SOGAMOSO	14	X
ADRIANA CASTRO HIGUERA		X		2			X			X			SOCORRO	7	X
PEDRO DIAS		X		2	X					X			SOCORRO	7	X
CELINA DURAN		X		1	X					X			SOCORRO	7	X
JENNER GOMEZ RODRIGUEZ		X		1	X					X			SOCORRO	14	X
SERGIO ALEJANDRO MORENO SANCHEZ		X		1			X			X			SOCORRO	21	X
OSCAR DANIEL VELASQUEZ MUÑOZ		X		1			X			X			SOCORRO	7	X
CAMILA ANDREA CARREÑO SANAGRIA		X		1			X			X			SOCORRO	7	X
JOHANA F SOLANO PASSOS		X		2			X			X			SOCORRO	7	X
BARBARA RUEDA		X		1	X					X			SOCORRO	7	X
JIMMY ALEXANDER LAGOS ARCHILA		X		3	X					X			SOCORRO	7	X
OSCAR ANDRES PARDO SANCHEZ		X		2	X					X			SOCORRO	7	X
ANDRES TORRES SIERRA		X		3					X	X			SOCORRO	7	X
JERLIN GUEVARA TELD		X							X	X			SOCORRO	7	X

En conclusión de lo que respecta a la creación de Asociatividad en Colombia existen muchas familias con vocación agropecuaria, que no cuentan con acceso a tierra, y con posibilidad de apoyo a proyecto productivo.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Esta realidad también es vivida en el municipio del Socorro, departamento de Santander, Alejandría Nuestra Tierra Corporación de Vivienda, nació con la finalidad de Gestionar ante los entes gubernamentales e internacionales los diferentes beneficios de priorización y asignación de inversión de recursos para las familias que necesitan este recurso para poner en marcha su conocimiento, primero de acceso a tierra para luego acceder al apoyo a proyectos de producción y transformación de materias primas o agroindustriales.

El realizar trámites de acceso a tierras y con apoyo a proyecto productivo, será uno del mecanismo de acceder a los recursos que efectivamente ha dispuesto el estado colombiano para tales fines.

Así mismo, el conocimiento y sus componentes en el campo agroindustrial y manejo de actividades agropecuarias puesto en marcha gestará una economía que viabiliza soluciones en el mediano y largo plazo.

Ahora bien, si las familias que componen la Corporación alcanzan apoyo a sus proyectos productivos y de transformación en el área rural, cada familia podrá dar solución a sus propios requerimientos alimentarios.

El efecto jurídico de satisfacer esta necesidad real y sentida es dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 160 de 1994.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Figura 2** Formato de Aplicación de Encuesta



Preguntas Respuestas 138 Configuración Total de puntos: 0

### DE ALEJANDRIA ZUMO DORADO

Descripción del formulario

#### VINO DE NARANJA CON ESENCIA DE AZAHAR



**Nota:** Las encuestas se realizaron mediante Link:  
[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfoNyNf6m9mHs\\_PokOuZVkouybT3WEKfoUzH4TjRYMC1GRQLQ/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfoNyNf6m9mHs_PokOuZVkouybT3WEKfoUzH4TjRYMC1GRQLQ/viewform?usp=sf_link)

### **Herramienta:**

Este cuestionario forma parte de un proyecto de investigación de mercados realizado por nosotros los estudiantes de x semestre de Profesionales en Producción Agroindustrial, que tiene como propósito entre otros la determinación de la posible demanda para el consumo de vino de naranja con esencia de azahar, definir el lugar donde las personas compran el vino, especificar la mezcla de marketing necesario para la comercialización y definir el conocimiento que las personas tienen de las características naturales. La información proporcionada será considerada de carácter estrictamente confidencial.

De la veracidad de los datos depende el éxito de este proyecto.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Muchas gracias.

**Tabla 3 Preguntas de la Encuesta.**

---

**1. Correo Electrónico.**  
Escriba su respuesta.

---

**2. Nombre:**

**3. Sexo.**  
Femenino  
Masculino

**4. Edad.**  
18-25.  
26-35.  
35-45.  
50-55.  
Más de 60.

**5. Ocupación.**  
Estudiante.  
Independiente.  
Trabaja en institución pública.  
Trabaja en institución privada.

**6. Conoce los aportes nutricionales del vino natural**  
SI.  
NO.

**7. Cada cuanto consume vino natural:**  
Diariamente.  
Semanalmente.  
Todos los meses.  
Cada 6 meses.  
Cada 3 meses.  
Cada 2 meses.

**8. Agregaría vino de naranja natural a su dieta alimentaria?**  
SI.  
NO.

**9. Cuanto estaría dispuesto a pagar por una botella de vino de 750 ml?**  
10.000 - 12.000.  
15.000 - 25.000.  
30.000 - 40.000.  
50.000 - 60.000.

**10. ¿En qué situaciones consume vino? : Puede responder a más de una)**  
En casa sin invitados.

---

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

---

En casa con invitados.  
En restaurantes.  
Celebraciones o eventos.

**11. Qué tipo de vino consumió la última vez?**

Tinto.  
Rosado.  
Blanco.

**12. Cuando consume vino, por favor, indique la importancia que le da a los siguientes aspectos.**

Sabor del vino.  
Aroma.  
Color.  
Variedad de fruta.  
Que sea natural.  
Graduación alcohólica.  
Precio.  
Que tenga Denominación de Origen.  
Marca.  
Información en la etiqueta y contra etiqueta de la botella.  
Premios o galardones recibidos.

**13. Donde acostumbra comprar el vino**

Supermercado.  
Directo al comprador.  
Cooperativa citricultores.  
Restaurantes.  
Licoreras.

**14. Nivel de Estudio:**

Secundaria.  
Técnico.  
Tecnólogo.  
Profesional.  
Otro.

**15. A qué se dedica.**

Estudiante.  
Independiente.  
Empresario.  
Trabajador dependiente.  
Inversionista.

**16. Nivel de ingresos:**

Menos de 1 salario mínimo.  
De 1 salario mínimo a 3.  
De 3 a 7.  
Más de 7.

**17. Cuál es la Presentación del vino que más le gusta comprar**

1000 ml.  
500 ml.

---

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

750 ml.
500 ml.

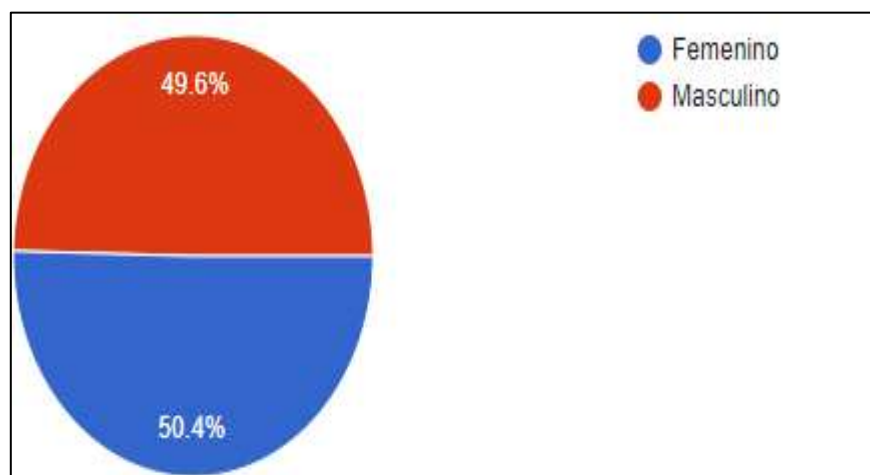
**Tabla 4** *Tamaño de la Muestra*

Tamaño de la Muestra tomada de los datos proporcionados por Terridata en población rural y urbana.		
Total de la población	24.713	24.712
1.96 al cuadrado (si la seguridad es del 95%)	1,96	3,8416
proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)	0,9	
1 - p (en este caso 1-0.05 = 0.95)	0,1	
Precisión (en su investigación use un 5%).	0,05	0,0025
Numerador	8544,37147	
Denominara	62,125744	
<b>n tel. =</b>	<b>138</b>	

$$n = \frac{N * Z_a^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z_a^2 * p * q}$$

### Tabulación de las Preguntas realizadas en la Encuesta

**Figura 3** *Sexo*

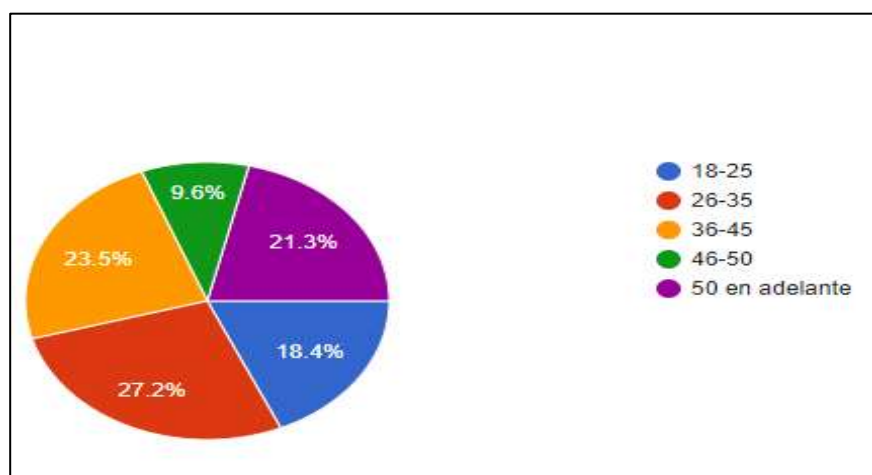


*Nota:* De los

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

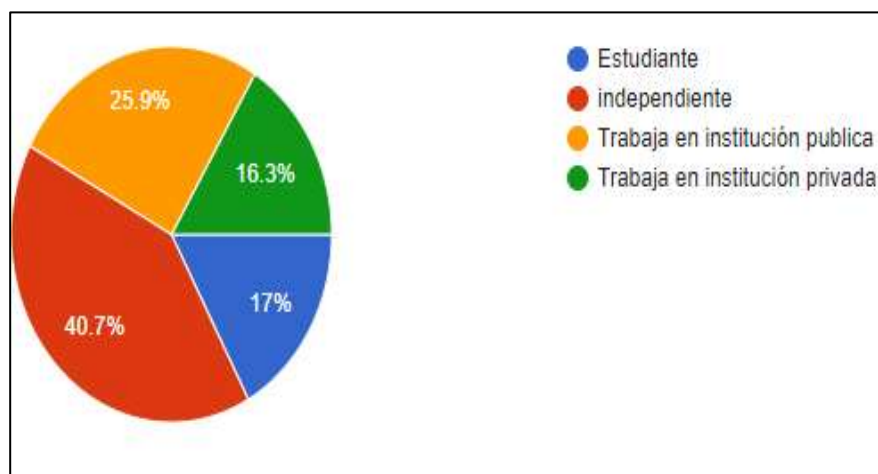
encuestados solo un rango del 1 % marca la diferencia entre mujeres y hombres, teniendo la mayor proporción las mujeres

**Figura 4** *Edad*



**Nota:** De las 138 personas encuestadas 34 respuestas fueron realizadas por personas hombres y mujeres entre 26 y 35 años siendo este intervalo de edad el que más consume vino mostrando a su vez que desde los 19 a los 50 en adelante consumen vino en el municipio del Socorro permitiendo entender que la demanda de vino es bastante alta y que se podrá seguir construyendo un marketing pedagógico en el buen entender del consumo.

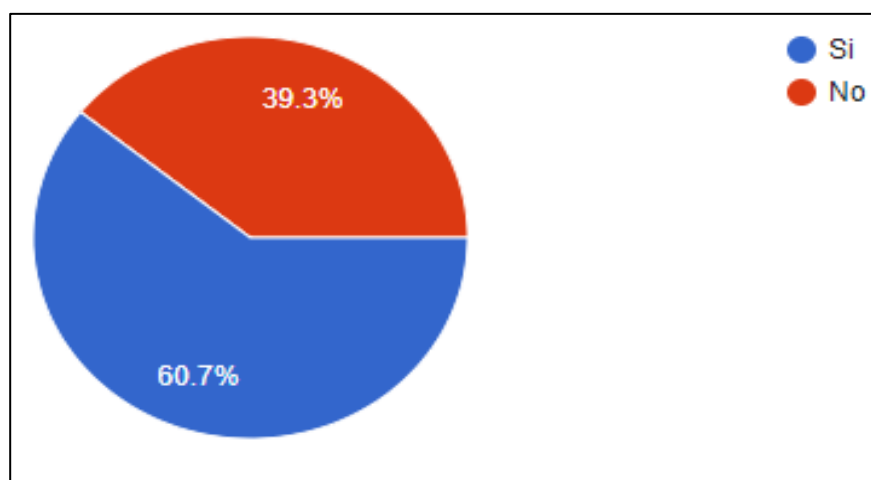
**Figura 5** *Ocupación*



## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Nota:** Las dos mayor proporciones de los encuestados son independientes, seguido de personas que trabajan en una institución pública, y solo un 17% son estudiantes u aun el 16.3% son trabajadores de instituciones privadas lo cual muestra que la población tiene ingresos importantes y que la economía de casi el 100% es favorable.

**Figura 6** *Conoce los Aportes Nutricionales del Vino Natural*

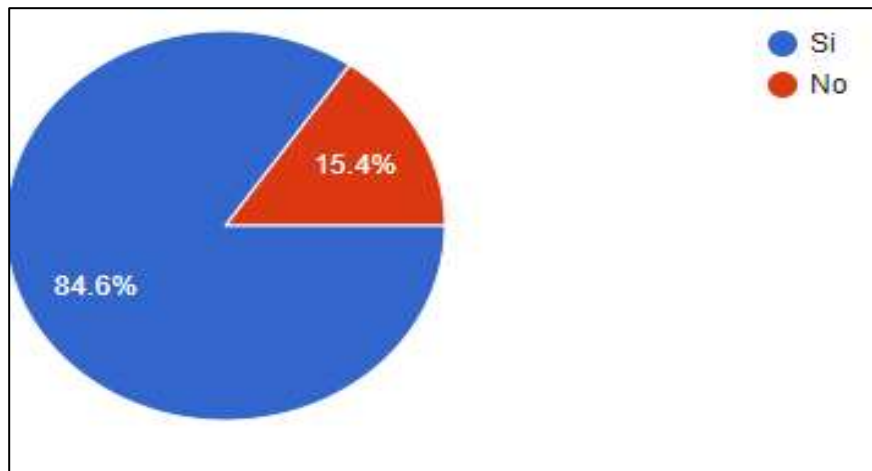


**Nota:** Casi un 61% conoce los beneficios del consumo del vino lo cual indica que en cuanto a las bondades del consumo del vino natural las personas tienen conocimiento y solo un 39.3% de los encuestados deberán ser instruidos en el tema.

Permitiendo determinar la importancia de establecer en nuestro modelo de marketing este factor de información para de esa manera lograr incluir en la canasta familiar este producto como base nutricional en la alimentación de los Socórranos.

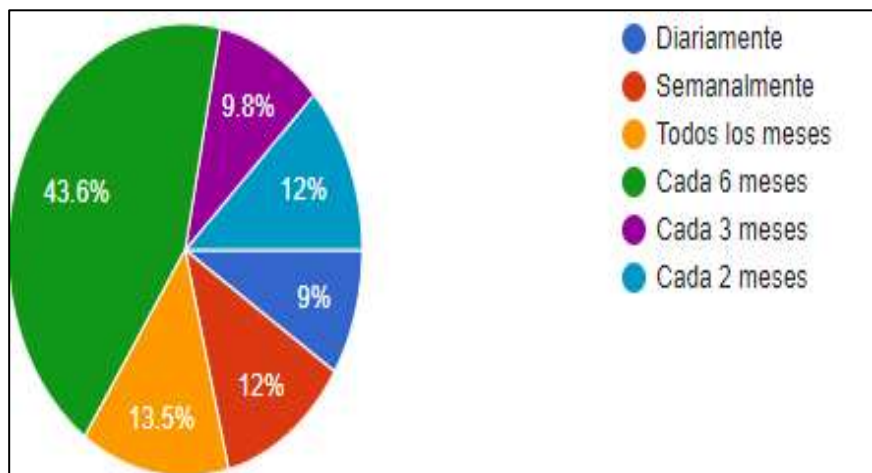
## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Figura 7** *Agregaría Vino a su Dieta Alimentaria?*



**Nota:** El 84.6 % de los encuestados agregaría vino a su dieta alimentaria lo cual dictamina que el proyecto es viable en lo que tiene que ver del estudio de demanda, solo un 15 % no lo tendría en cuenta a la hora de ingerir su dieta.

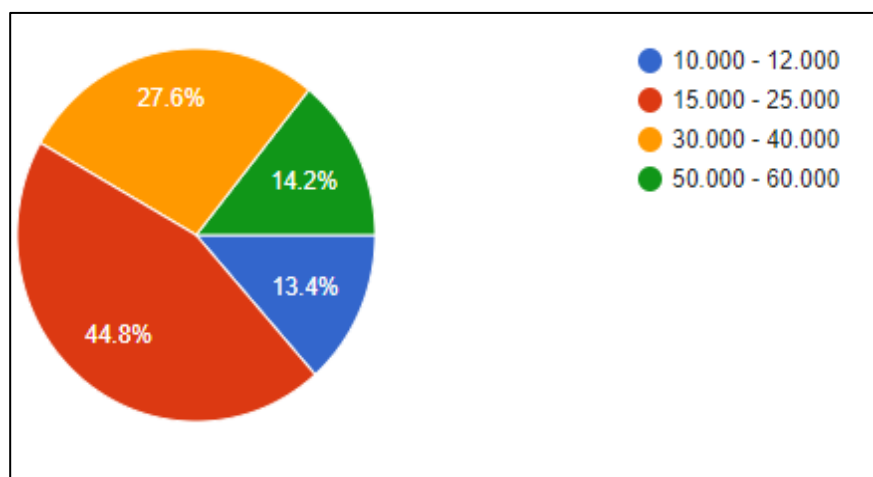
**Figura 8** *Cada Cuanto Consume Vino Natural?*



## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Nota:** En cuanto al consumo se resume que a las 6 pensadas de ingesta todos los ítems tienen una aceptación en proporciones diferentes siendo a la propuesta cada 6 meses la que más participación tiene con un 43.6% siendo claro que se debe tener el producto en cada categoría de tiempo en bodega para satisfacer la demanda.

**Figura 9** *Cuanto Estaría Dispuesto a Pagar por una Botella de Vino de 750 ml?*



**Nota:** Casi un 45% pagaría por el vino de 750 ml \$25.000 pesos se concibe en la gráfica que las personas ya tienen la información que la producción de vino natural tiene unos gastos importantes para su ejecución y que en un 14.2% estaría dispuesto a pagar hasta 60.000 mil pesos por un vino natural, sin obviar que el 27.6% estará dispuesto a gastar hasta \$40.000 por un vino natural y que solo un 13.4% no tiene en cuenta o no conoce que el proceso del vino natural es más alto para su fabricación.

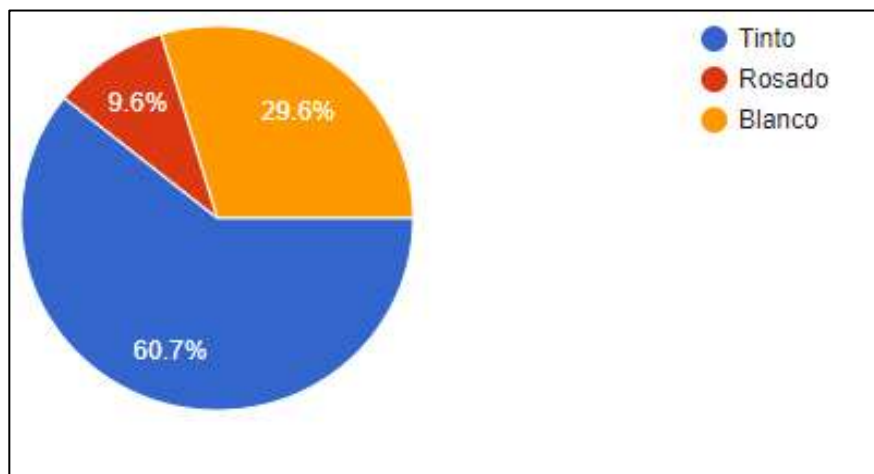
## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Figura 10** *En que Situaciones Consume Vino?*



**Nota:** Los Socórranos consumen en más de un 51.1% el vino en celebraciones y eventos lo cual muestra que hay una compra y consumo mayor consecuente con eventos especiales si bien es cierto que en casa solo un 24.4% de las personas lo consumen, un 21.5% lo hacen en el mismo lugar pero con invitados y un margen muy pequeño en comparación al 100% es decir solo un 3% consume vino en restaurantes. Lo cual permite concertar que el vino natural de naranja deberá siempre estar dispuesto en los supermercados y sitios comerciales.

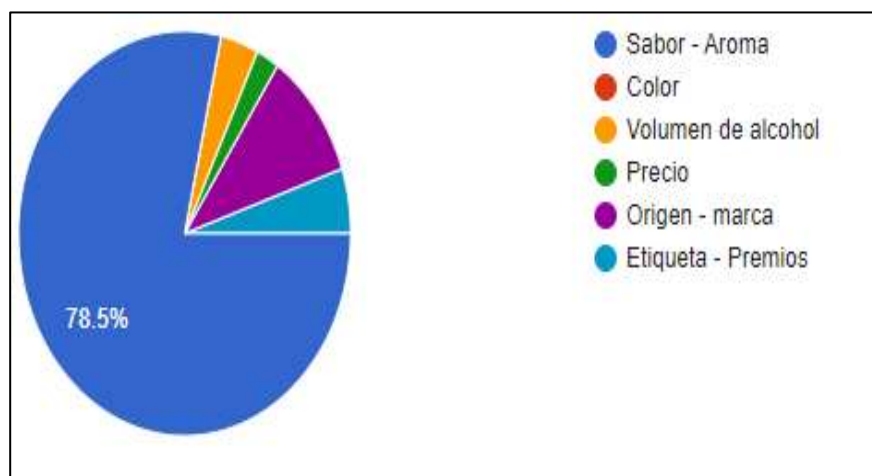
**Figura 11** *Que Tipo de Vino Consumió la Última Vez?*



## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Nota:** La cultura del vino tinto o de uvas por supuesto es la más antigua y la más posicionada en el momento de compra es por ello el mercadeo en este producto siendo el vino de naranja catalogado como blanco es la segunda opción con casi un 30% de intención de compra diciéndonos el estudio de mercados la importancia de seguir dando a conocer este producto con su novedad de esencia de azahar y los beneficios de la naranja con los aportes nutricionales que allega y en un 9.6% el vino rosado sería la opción para los Socórranos.

**Figura 12** Cuando Consume Vino a Que Aspectos le da Más Importancia?



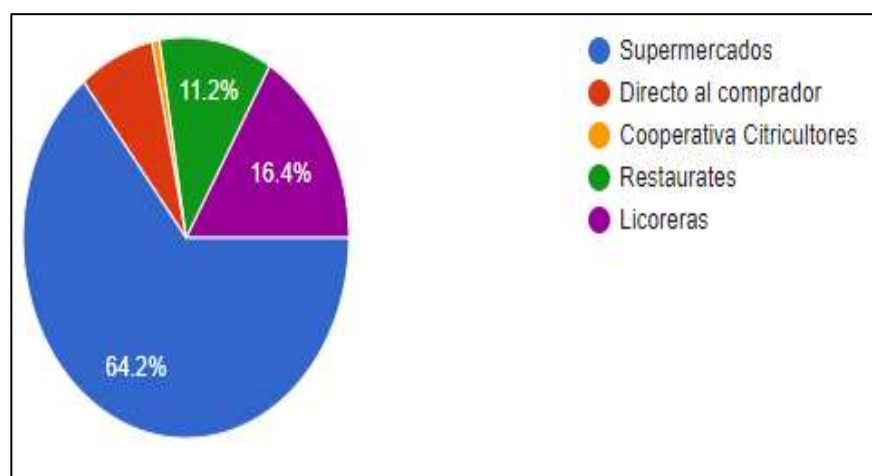
**Nota:** En el municipio del Socorro le creen en un 78.5% a la etiqueta y premios lo cual permite que ahondemos en el cuidado de la presentación de la etiqueta que lo hace original permite ver que crea sensaciones que impulsan a la compra, como también hace que los consumidores estén dispuestos a pagar más por ello ya que se muestra como un producto diferente.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Se entiende que los Socórranos saben que la información que se puede encontrar en la etiqueta incluye como información mínima la procedencia del vino, quién lo produce, con qué variedad de fruta está elaborado, el grado de alcohol que contiene, la capacidad de la botella,

Finalmente, como conclusión final; los entrevistados estarían dispuestos a pagar más por un vino bien presentado, que sea diferente y causar una buena impresión. El diseño del producto es importante ya que atrae a los consumidores y les gusta causar una buena impresión, por lo que este influye en la toma de decisiones.

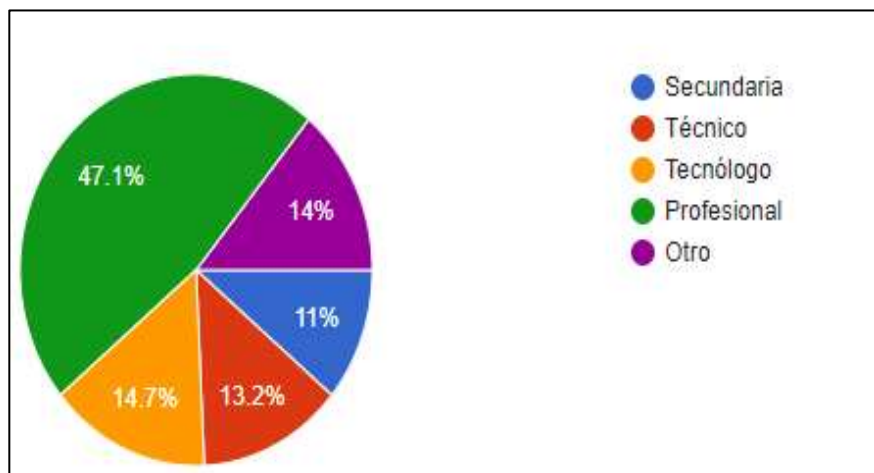
**Figura 13** *Dónde Acostumbra Comprar el Vino?*



**Nota:** Este resultado permite que abordemos dentro del proyecto de antemano que es en los supermercados donde en mayores concentraciones de unidades deberá ser incluido en los stand el vino, pues más del 64% tiene la tendencia de compra y en donde definitivamente no es precisa la adquisición será en la Cooperativa de citricultores, registra importante promedio después de supermercados en las licorerías con un 16.4%. Seguido de los restaurantes con un promedio del 11.2%.

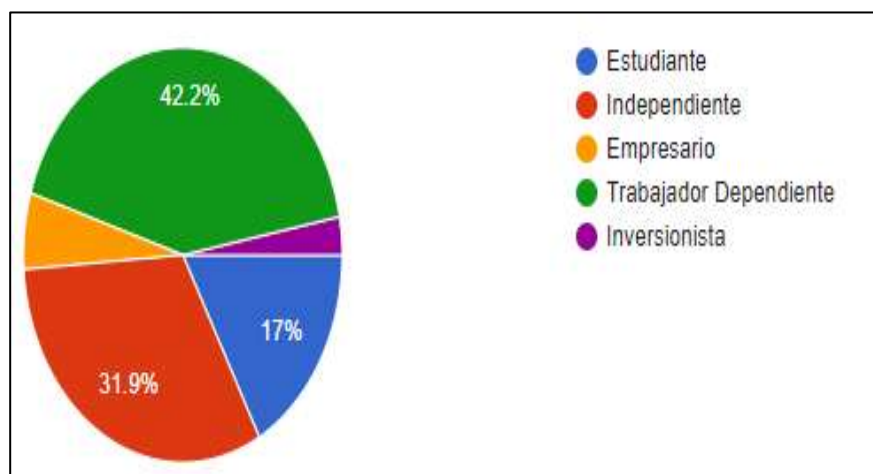
## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Figura 14** Nivel de Estudio



**Nota:** La más importante decisión de consumo de vino la tienen los profesionales registra un 47.1% casi un 50% dentro del nivel de estudio una de las dimensiones más importantes con el vino es el nivel de conocimiento que tienen los consumidores con el producto que eligen. Este nivel de involucramiento con el vino parece estar asociado con el ingreso salarial, el otro casi 50% se encuentra en proporciones repartidas en los demás niveles de formación.

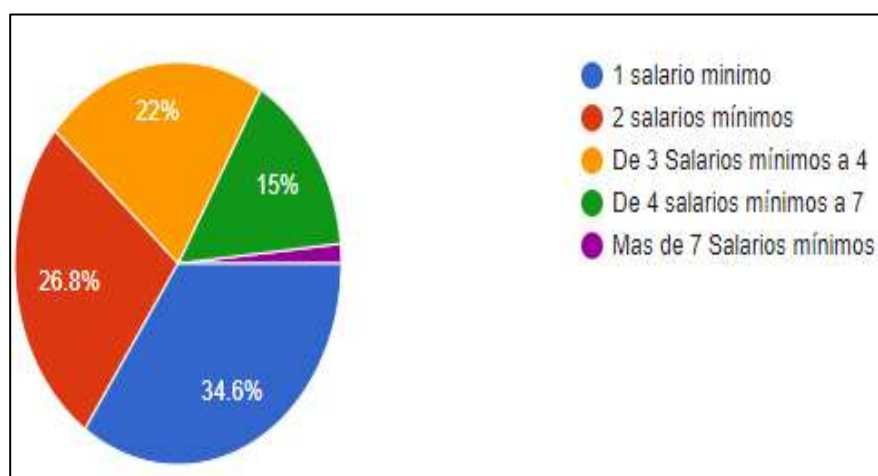
**Figura 15** A Qué se Dedicar?



## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Nota:** el 42.2% son trabajadores dependientes y el 31.9% independientes lo cual muestra que los consumidores de vino natural tienen ingresos fijos que permitirán el flujo continuo en la comercialización del vino en un orden de importancia menor se encuentran los inversionistas y los empresarios con una participación conjunta del 8.9%.

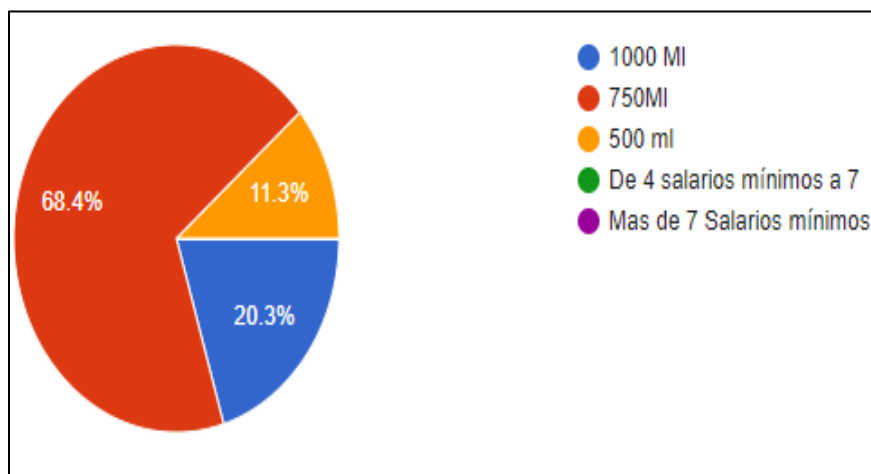
**Figura 16** Nivel de Ingresos



**Nota:** Los participantes abanderados en los resultados de esta torta son los que tienen un ingreso de 1 salario mínimo que en este año 2022 corresponde a un millón de pesos seguido de los que tienen ingresos de 2 salarios mínimos con un porcentaje de diferencia de tan solo 4.8% de las personas que tienen ingresos de 3 salarios mínimos y en una menor proporción los que tienen 4 salarios a 7 salarios como ingreso y en un 1.6 % más los mencionados en la escala de 7 salarios mínimos.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Figura 17** *Presentación del Vino que Más le Gusta Comprar*



**Nota:** La propuesta del tamaño en el momento de la compra muestra que de los 138 personas encuestadas casi en un 70% compran y consumen vino de 750 ml, el 20.3% consume vino de 1000 ml y solo el 11.3 de 500 ml, lo cual ratifica que en el estudio de mercado la toma de decisión definitiva al momento de elegir la dimensión y medida de la botella del vino para este proyecto deberá ser de 750 ml.

El estudio de mercado para la comercialización del vino de naranja para el municipio de el socorro dio como resultado después de aplicar la encuesta de 138 encuestas que si existe una capacidad de compra y un gusto por el vino de naranja que se puede crear un mercado de consumo para este producto, importante resaltar que se debe incluir la cultura de consumo pues registra casi un 47% que consume vino cada 6 meses lo cual proyecta la ejecución de un plan de marketing donde alcancemos que la demanda tome este producto como importante en el

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

consumo de la canasta familiar, un 64.% refiere su gusto y costumbre de adquirir el vino en los supermercados lo cual permite que tengamos de antemano focalizado que es en las góndolas de los supermercados deberá estar nuestro producto sin replica, muestra también la tabulación de las tortas que los consumidores de vino natural tienen ingresos fijos que permitirán el flujo continuo en la comercialización del vino de naranja en el municipio de el Socorro, y que llevar este producto agroindustrial al mercado de este municipio es una novedad.

### Estudio Financiero del Costo de la Inversión

**Tabla 5** *Maquinaria y Equipo*

<b>Maquinarias y Equipo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Refractómetro	1	\$. 1.000.000	\$. 1.000.000
Embotelladora	1	\$. 4.500.000	\$. 4.500.000
Etiquetadora lineal	1	\$. 3.500.000	\$. 3.500.000
Encorchadora	1	\$. 2.500.000	\$. 2.500.000
Balanza Gramera	1	\$. 170.000	\$. 170.000
Capsula Termoencogible	1	\$. 400.000	\$. 400.000
Termómetro	1	\$. 21.000	\$. 21.000
Alcoholímetro de Vinos	1	\$. 70.000	\$. 70.000
Filtradora	1	\$. 250.000	\$. 250.000
Computador	1	\$. 1.400.000	\$. 1.400.000
Extractor	1	\$. 2.000.000	\$. 2.000.000
Computador	1	\$3.000.000	\$3.000.000
Extractor	1	\$3.000.000	\$3.000.000
Mesa de acero	3	\$1.700.000	\$5.100.000
Exprimidora Idus	1	\$1.700.000	\$1.700.000
Legalización de la empresa	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000
Otros Gastos Imprevistos	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
Cortadora Industrial	1	\$ 700.000	\$ 800.000
<b>Total</b>		<b>\$. </b>	<b>\$. 32.411.000</b>

**Tabla 6** *Costos Administrativos*

<b>Internet</b>		\$70.000	\$. 70.000
<b>Teléfono</b>		\$50.000	\$. 50.000
<b>Gas</b>		\$50.000	\$. 50.000
<b>Agua</b>		\$100.000	\$. 100.000
<b>Energía</b>		\$200.000	\$. 200.000
<b>Papelería</b>	Resma de papel carta	\$ 30.000	\$. 30.000

**PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

	Resma de papel oficio			
<b>Gerente</b>	Profesional	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
<b>Botiquín</b>	Primeros auxilios	2	\$ 100.000	\$ 200.000
<b>Publicidad</b>	Afiches, Volantes y marketing digital	1	\$ 400.000	\$ 400.000
<b>Total</b>			\$.	<b>\$ 3.100.000</b>

**Tabla 7 Costos de Producción**

Ítem	Detalle	Unidad	Cantidad	Valor Total	Valor Unitario
1	Canastilla de Naranja	Kilos	25	26.000,00	1.040,00
1	Bulto de Azúcar	Kilos	50	200.000,00	4.000,00
1	Levadura	Kilos	1	40.000,00	40,00
1	Esencia de Azahar	Litro	1	400.000,00	400.000,00
1	Caja de Cartón 12 Unidades	Unidad	1	3.600,00	3.600,00
1	Agua	Litro	1	1.500,00	1.500,00

**Tabla 8 Producción de 200 Botellas de Vino**

Para Producir 200 Botellas de Vino						
Ítem	Detalle	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor por Botella
	Jugo de Naranja	Kilos	450	\$ 1.040	\$ 468.000	\$ 2.340
	Azúcar	Kilos	150	\$ 4.000	\$ 600.000	\$ 3.000
	Levadura Granulada	Gramos	400	\$ 40,000	\$ 16.000	\$ 80,00
	Esencia de Azahar	Litros	0,50	\$ 400.000	\$ 200.000	\$ 1.000
<b>Total para un Barril de 200 Litros de Vino</b>					<b>\$ 1.284.000</b>	<b>\$ 6.420</b>

**Tabla 9 Costo Unitario de Producción**

Costos Unitario 1 Botella de 750 mm	Valor
Naranja	2.340
Azúcar	3.000
Levadura	80
Esencia de Azahar	1.000
Envase Botella	2.000
Corcho tapón	500

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Etiqueta	500
Porción de la Caja de 12 Botellas	300
<b>Total por Botella</b>	<b>9.720</b>

### Proyección de Ingresos.

Los ingresos son el producto de las cantidades producidas por año por el precio unitarios, en donde, la capacidad instalada del proyecto es de 2.000 botellas de vino de naranja al año a un precio de venta al público de \$40.000,00, el precio de venta es aumentado 5.000 pesos por cada año de producción en el proyecto.

El incremento de precios planteado en la proyección son precios constantes sin embargo se va a tomar un incremento anual de 5000 pesos puesto que este valor esta entre los rangos de precio que el mercado estaría dispuesto a pagar por el producto, también hay factores importantes por analizar y es la rareza del producto y vino de naranja valencia natural con este tipo de esencia como la de azahar le da un verdadero valor comercial.

**Tabla 10** *Cantidades Anual Producidas en Botellas*

Item		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Cantidades Anual Producidas en Botellas		1.100	1.200	1.300	1.400	1.500
Valor Unitario cada Botella		\$ 40.000	\$ 42.500	\$ 45.000	\$ 47.500	\$ 50.000
Valor de Salvamento						
Ingresos		\$ 44.000.000	\$ 51.000.000	\$ 58.500.000	\$ 66.500.000	\$ 75.000.000

**Tabla 11** *Cantidades Anual Producidas en Botellas*

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Ítem	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Cantidades Anual Producidas en Botellas	1.600	1.700	1.800	1.900	2.000
Valor Unitario cada Botella	\$ 52.500	\$ 55.000	\$ 57.500	\$ 60.000	\$ 62.500
Valor de Salvamento					3.241.100
Ingresos	\$84.000.000	\$93.500.000	\$103.500.000	\$114.000.000	\$128.241.100

**Tabla 12 Relación Beneficio / Costo**

ITEM	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Cantidades Anual Producidas en Botellas		1.100	1.200	1.300	1.400	1.500	1.600	1.700	1.800	1.900	2.000
Valor Unitario cada Botella		\$ 40.000,00	\$ 42.500,00	\$ 45.000,00	\$ 47.500,00	\$ 50.000,00	\$ 52.500,00	\$ 55.000,00	\$ 57.500,00	\$ 60.000,00	\$ 62.500,00
Valor de Salvamento											3.241.100,00
<b>Ingresos</b>		<b>\$ 44.000.000,00</b>	<b>\$ 51.000.000,00</b>	<b>\$ 58.500.000,00</b>	<b>\$ 66.500.000,00</b>	<b>\$ 75.000.000,00</b>	<b>\$ 84.000.000,00</b>	<b>\$ 93.500.000,00</b>	<b>\$ 103.500.000,00</b>	<b>\$ 114.000.000,00</b>	<b>\$ 128.241.100,00</b>
Egresos											
Inversión Inicial	32.411.000,00										
Gastos Fijos		37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00
Materia Prima		10.692.000,00	11.664.000,00	12.636.000,00	13.608.000,00	14.580.000,00	15.552.000,00	16.524.000,00	17.496.000,00	18.468.000,00	19.440.000,00
Mano de Obra		10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00
<b>Total Egresos</b>	<b>32.411.000,00</b>	<b>58.392.000,00</b>	<b>59.364.000,00</b>	<b>60.336.000,00</b>	<b>61.308.000,00</b>	<b>62.280.000,00</b>	<b>63.252.000,00</b>	<b>64.224.000,00</b>	<b>65.196.000,00</b>	<b>66.168.000,00</b>	<b>67.140.000,00</b>
Utilidad	-32.411.000,00	-14.392.000,00	-8.364.000,00	-1.836.000,00	5.192.000,00	12.720.000,00	20.748.000,00	29.276.000,00	38.304.000,00	47.832.000,00	61.101.100,00
<b>Flujo de Caja</b>	<b>-32.411.000,00</b>	<b>-46.803.000,00</b>	<b>-55.167.000,00</b>	<b>-57.003.000,00</b>	<b>-51.811.000,00</b>	<b>-39.091.000,00</b>	<b>-18.343.000,00</b>	<b>10.933.000,00</b>	<b>49.237.000,00</b>	<b>97.069.000,00</b>	<b>158.170.100,00</b>

**Tabla 13 Flujo de Caja**

Item	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Cantidades Anual Producidas en Botellas		1.100	1.200	1.300	1.400	1.500	1.600	1.700	1.800	1.900	2.000
Valor Unitario cada Botella		\$40.000,00	\$42.500,00	\$45.000,00	\$47.500,00	\$50.000,00	\$52.500,00	\$55.000,00	\$57.500,00	\$60.000,00	\$62.500,00
Valor de Salvamento											3.241.100,00
<b>Ingresos</b>		<b>\$44.000.000,00</b>	<b>\$51.000.000,00</b>	<b>\$58.500.000,00</b>	<b>\$66.500.000,00</b>	<b>\$75.000.000,00</b>	<b>\$84.000.000,00</b>	<b>\$93.500.000,00</b>	<b>\$103.500.000,00</b>	<b>\$114.000.000,00</b>	<b>\$128.241.100,00</b>
Egresos											
Inversión Inicial	32.411.000,00										
Gastos Fijos		37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00	37.200.000,00
Materia Prima		10.692.000,00	11.664.000,00	12.636.000,00	13.608.000,00	14.580.000,00	15.552.000,00	16.524.000,00	17.496.000,00	18.468.000,00	19.440.000,00
Mano de Obra		10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00	10.500.000,00
<b>Total Egresos</b>	<b>32.411.000,00</b>	<b>58.392.000,00</b>	<b>59.364.000,00</b>	<b>60.336.000,00</b>	<b>61.308.000,00</b>	<b>62.280.000,00</b>	<b>63.252.000,00</b>	<b>64.224.000,00</b>	<b>65.196.000,00</b>	<b>66.168.000,00</b>	<b>67.140.000,00</b>

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

El índice beneficio/costo (IB/C), también conocido como relación beneficio /costo compara directamente, como su nombre lo indica, los beneficios y los costos de un proyecto para definir su viabilidad.

**Tabla 14** *Flujo de Caja*

Item	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Beneficio/ Costo	-	0,7535	0,8591	0,9696	1,0847	1,2042	1,3280	1,4558	1,5875	1,7229	1,9101

Como se puede observar tanto en el flujo de caja, como en la relación beneficio / costo, el proyecto cubre los gastos, los costos y permite la generación de utilidad en cada uno de los periodos proyectados.

### **Valor presente neto.**

El VPN calcula el valor presente del flujo de efectivo de un proyecto, mientras que la TIR o tasa interna de retorno se refiere a la tasa de descuento que hace que el valor presente neto (VPN) de cualquier inversión sea igual a cero y determina si es rentable o no1.

### Interpretación del **Valor Presente Neto**

---

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Cuando el Valor Presente Neto es mayor que cero ( $VPN > 0$ ), es decir, cuando es positivo, indica que los dineros invertidos en el proyecto rentan a una tasa superior a la tasa de interés de oportunidad; por tanto, el proyecto es factible y debe aceptarse.

$$VPN = \sum_{t=0}^n \frac{Ft}{(1+i)^t}$$

Interés	<b>0,07</b>	E.A.
---------	-------------	------

**Tabla 15** *Valor Presente Neto*

<b>Valor Presente Neto</b>		
<b>Periodo</b>	<b>Flujo de Caja</b>	<b>Valor Presente</b>
Año 0	-32.411.000	-32.411.000,00
Año 1	-14.392.000	-13.513.615,02
Año 2	-8.364.000	-7.374.198,24
Año 3	-1.836.000	-1.519.930,93
Año 4	5.192.000	4.035.861,49
Año 5	12.720.000	9.284.084,24
Año 6	20.748.000	14.219.312,30
Año 7	29.276.000	18.839.287,95
Año 8	38.304.000	23.144.471,41
Año 9	47.832.000	27.137.639,59
Año 10	61.101.100	32.550.146,77
<b>VPN</b>		<b>74.392.059,55</b>

El proyecto de producción agroindustrial de vino de naranja es rentable ya que el VPN es mayor a cero cuantificado para el año cero en **\$74.392.059,55**. (Gasbarrino, 2019).

### Tasa Interna de Retorno

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

$$TIR = \sum_{T=0}^n \frac{Fn}{(1+i)^n} = 0$$

**Tabla 16** *Valor Presente Neto*

<b>Valor Presente Neto</b>	
<b>Periodo</b>	<b>Flujo de Caja</b>
Año 0	-32.411.000
Año 1	-14.392.000
Año 2	-8.364.000
Año 3	-1.836.000
Año 4	5.192.000
Año 5	12.720.000
Año 6	20.748.000
Año 7	29.276.000
Año 8	38.304.000
Año 9	47.832.000
Año 10	61.101.100
<b>VPN</b>	
<b>TIR</b>	<b>20%</b>

Importante mencionar que cuando hicimos la proyección esa era la tasa del mercado terminando el año 2021.

Determinamos en esta fase del estudio financiero que inicialmente en los costos de maquinaria y equipo es necesario invertir \$32.411.00(Treinta y dos millones cuatrocientos once mil pesos) seguido de los costos administrativos por \$3.100.000 (Tres millones cien mil pesos) anualmente, determinando con ello que los gastos en esto 2 rubros inicialmente suman \$35.511.000(Treinta y cinco millones quinientos once mil pesos) , que los costos de producción

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

para preparar 200 botellas de vino de naranja es decir el contenido de un barril de 200 litros de vino suma \$ 1.284.000(Un Millón Doscientos Ochenta y Cuatro Mil Pesos) , el costo unitario de producción por botella es de 9.720 (Nueve Mil Setecientos Veinte Pesos), que la capacidad instalada para producir anualmente por botella esta categorizada con una proyección a 10 años y que corresponde la capacidad instalada es de producir 2000 dos mil botellas por año iniciando el primer año con 1.100 botellas e incrementando la producción anual en 100 botellas por año hasta llegar a la capacidad máxima instalada.

En cuanto al precio iniciamos por el precio sugerido por el mercado que está en 40,000 y se estimó un incremento constante sin tener en cuenta los criterios de inflación de 5000 pesos por años simplemente por la preferencia del producto y la capacidad de pago que se evaluó en el estudio de mercado. a vendida la botella en 40.000 Cuarenta mil pesos en el primer año el recaudo corresponde a \$44.000.000.(Cuarenta y cuatro millones de pesos para el 2 año \$51.000.000 (Cincuenta y un millón de pesos) para el 3 año \$58.500.000(Cincuenta y ocho mil quinientos pesos) para el año 4 \$66.500.000 (Sesenta y seis millones quinientos mil pesos) para el año 5 \$ 75.000.000 (Setenta y cinco millones de pesos) y cinco millones), para el año 6 \$84.000.000 (Ochenta y cuatro millones de pesos), para el año 7 \$93.500.000 (Noventa y tres millones quinientos mil pesos), para el año 8 \$103.500.000 (Ciento tres millones quinientos mil pesos), para el año 9 \$114.000.000(Ciento catorce millones de pesos), y para el año 10 \$128.241.100(Ciento veintiocho millones Doscientos cuarenta y un mil Cien pesos).

Tanto en el flujo de caja, como en la relación beneficio / costo, el proyecto cubre los gastos, los costos y permite la generación de utilidad en cada uno de los periodos proyectados

El proyecto de producción agroindustrial de vino de naranja es rentable ya que el VPN es mayor a cero cuantificado para el año cero en \$74.392.059,55 y finalmente podemos determinar

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

de acuerdo a los resultados del estudio financiero que el proyecto es rentable porque la tasa interna de retorno permite recuperar los costos y gastos y la inversión inicial y hasta asumir una tasa del 20% Efectivo Anual, es decir que cubre 3 veces la tasa de oportunidad planteada en el valor presente neto asumida por el comportamiento de sectores comparables de la economía.

### **2.1.2.1 Discusión.**

En los resultados que proyectan las encuestas podemos determinar que las características del consumidor de vino en el Socorro Santander, una región donde el consumo de esta bebida va directamente relacionado con la cultura de consumo y los avances que se alcanzan en la aplicación del marketing y mercadeo involucrando para la decisión de compra interviene en nivel de conocimiento y persuasión de consumo por sus niveles de beneficios en la salud.

Los consumidores Socórranos viven un entorno de un mercado de vinos que está todavía en su etapa de crecimiento, lo cual hace el presente estudio diferente.

Una contribución adicional es el examen de las relaciones entre frecuencia de consumo y edad, sexo, nivel educativo e inversión en el vino consumido, con lo cual se puede obtener una visión más holística de los consumidores de vino en el municipio, definiendo el perfil del consumidor de la muestra con las siguientes características:

- ✓ En el momento de decisión de adquisición, tanto varones como mujeres tiene casi un mismo nivel de intención de compra.
- ✓ A más edad, a más nivel educativo, mayor consumo; y a más alta inversión, mayor el involucramiento.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

- ✓ Sí existe el gusto de vinos, pero el nivel de preferencia no define completamente la compra; el estudio muestra que el vino preferido es el vino tinto y que el tamaño relaciona la presentación de 750ml, lo cual establece ya de manera rigurosa la importancia del marketing en el vino blanco siendo este el de mayor proporción de producción en Colombia por las condiciones climáticas.

Estos datos muestran la relación entre los factores de nuestra primera hipótesis, confirmando que el nivel de involucramiento de los consumidores con el vino se relaciona directamente con la edad y el estrato socioeconómico. Bruwer, J., Saliba, A. y Miller, B. (2011). Consumer behaviour and sensory preference differences: implications for wine product marketing

Asimismo, encontramos que el factor de decisión para el consumo de vino está en su etiqueta y premios los socorranos prefieren conocer la procedencia y toda la información de la ficha técnica, y el segundo factor en importancia es su calidad.

Concertamos en este estudio que lo más acertado en nuestro proyecto productivo fue precisamente la creación de la Corporación Alejandría Nuestra Tierra como herramienta de apoyo al desarrollo del Estudio de prefactibilidad de producción de vino de naranja pues el impacto que ha generado este componente legal ha sido definitivo en los resultados que hasta el día de hoy hemos alcanzado, destacándose como elemento principal la capacidad de las organización para establecer relaciones con aliados estratégicos dependiendo ello de la incorporación de elementos socialmente legitimados en sus estructuras formales, como contar con personería jurídica, cumplir con las obligaciones financieras y tributarias, realizar ejercicios de planificación estratégica.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Esta incorporación demuestra socialmente las buenas condiciones de una organización, y por tanto, incrementa su capacidad de conseguir aliados estratégicos, que contribuyen al aumento de los recursos necesarios para su posicionamiento. Un ejemplo claro fue la inclusión de los subsidios que la Agencia Nacional de Tierras que incluyó a 12 familias de la Corporación mediante acto administrativo en el año 2019 al subsidio contemplado en la Ley 160 de 1994

La asociatividad es una estrategia de crecimiento empresarial que contribuye a alcanzar objetivos tales como el acceso a financiamiento, compras e inversiones conjuntas, logro de optimización de la producción, aplicación de nuevas formas de administración, planeación estratégica, intercambio de información, capacitación conjunta, investigación y aumento del poder de negociación, permanencia en la actividades productivas.

Evidenciamos al inicio de nuestro ejercicio profesional desde el primer semestre de Producción Agroindustrial que la estrategia de desarrollo y beneficio debía propender por asociar a las familias campesinas rurales y con vocación agropecuaria vinculándolas a cadenas productivas que garanticen su sostenibilidad en el tiempo a través de la asociatividad.

Actualmente, en Colombia existen alrededor de 400 organizaciones vinculadas a programas de desarrollo alternativo impulsados por instituciones del Estado y de la cooperación internacional. El enorme esfuerzo, que se ha dado para la constitución y fortalecimiento de las organizaciones de productores campesinos, propenden a un objetivo el de constituirse como agentes económicos con capacidad de interlocución con instituciones del Estado y de la cooperación internacional, con la responsabilidad de brindar servicios a la comunidad y con el compromiso de arraigar una cultura de la legalidad entre sus asociados.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

El fortalecimiento organizacional de la Corporación Alejandría Nuestra Tierra depende entonces de su capacidad para participar activamente en todas las fases del proyecto productivo.

Para nosotros ha sido un logro altamente significativo la permanencia de la corporación pues desde su fundación a este año ya son casi 4 años de fundada lo registramos ya que en Colombia la edad de creación de las organizaciones permite observar que los primeros 3 años de vida de las organizaciones son cruciales para definir su estructura y las reglas formales e informales que regirán su comportamiento, es necesario prestarles un permanente apoyo para asegurar su consolidación. Un adecuado acompañamiento en esta primera etapa puede traducirse en estructuras democráticas y manejos eficientes, llegar a los 6 años de conformación es bien importante ya que en Colombia solo un 22% de las corporaciones alcanzan este rango de acción. Estas organizaciones han superado la etapa crítica de constitución y por tanto, se puede asumir que tienen mayores posibilidades de sostenibilidad. (Camara de Comercio de Bogota, 2022).

El proyecto es rentable porque la tasa de retorno la tasa interna de retorno permite recuperar los costos y gastos y la inversión inicial y hasta asumir una tasa del 20% Efectivo Anual, es decir que cubre 3 veces la tasa de oportunidad planteada en el valor presente neto asumida por el comportamiento de sectores comparables de la economía.

Es rentable ya que el VPN es mayor a cero cuantificado para el año cero en **\$74.392.059,55**.

Como se puede observan tanto en el flujo de caja, como en la relación beneficio / costo, el proyecto cubre los gastos, los costos y permite la generación de utilidad en cada uno de los periodos proyectados. (Gasbarrino, 2019).

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### 3. Conclusiones.

De acuerdo al estudio de mercado que se realizó, se puede decir que el vino de naranja con esencia de azahar podría ser consumido por los estratos 3, 4,5 y 6, de igual manera en cuanto al precio pagarían veinticinco mil pesos por una botella de vino con una presentación de 750 ml lo que señaló una adecuada aceptación del 90% del producto por los habitantes de el municipio de el Socorro siendo favorable para la posterior elaboración del vino.

Por otra parte en cuanto a los costos de producción En el estudio Financiero se cuantifico el tamaño del proyecto obteniendo una capacidad diseñada de 1100 botellas anuales desde el año #1 llegando con una producción de 2000 botellas para el año #10, la TIR toma un valor del 20% y el VPN resulto positivo 74.392.059,55 lo que muestra la viabilidad del proyecto pues alcanzó un punto de equilibrio después del 2 año de acuerdo a la proyección.

La creación de la Corporación Alejandría Nuestra Tierra la cual hizo parte del presente proyecto de investigación, permitió que se desarrollaran importantísimos objetivos propuestos como lo es la vinculación de las familias y productores rurales del departamento de Santander a través de un esquema en el cual participa la Agencia Nacional de Tierras a través de propuestas productivas tornándose como aliada comercial, formal y protagónica permitiendo fortalecer el eslabón más importante de la cadena “el acceso a tierras” logrando acto administrativo a favor de

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

las familias accedando con ello al subsidio que estipula la ley y que se encuentra en trámite, permitiendo llevar a cabo la puesta en marcha del proyecto.

La técnica de fermentación aplicada para la elaboración del vino de naranja fue la fermentación alcohólica pues es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras naturales los cual observa un vino saludable.

El uso de la esencia de azahar como base en la elaboración del vino permite obtener un vino de naranja natural superior en comparación con los vinos que solo incluyen la naranja.

La realización del presente estudio de pre factibilidad permitió la compilación de información teórica, la elaboración de un estudio de mercado favorable, el diseño de la capacidad productiva, para la evaluación financiera nos dieron como resultado que el proyecto cumple con los objetivos para los que fue planteado resultando como una opción viable de inversión.

Cumpliendo ya como productores agroindustriales siendo este un sector el eje de la producción o desarrollo económico de todo un país; cumplimos con el objetivo demostrando la elaboración de un producto agroindustrializado con valor agregado superior como el vino de naranja natural con esencia de azahar.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### 4. Recomendaciones.

Para el presente proyecto de investigación, se plantean las siguientes recomendaciones:

Poner en práctica el proyecto de prefactibilidad de producción de vino de naranja con esencia de azahar considerando que su rentabilidad en el mercado sería altas, pues su inversión es recuperable dentro de la vida útil estimada para el proyecto, la Corporación Alejandría alcanza un proyecto de transformación lo cual le permite fácilmente dar continuidad a su objeto social el cual se basa en el apoyo al sector rural demostrando en este documento el alcance primero de subsidios con acceso a tierras y ahora presentando proyecto productivo y de transformación a la Agencia de Desarrollo Rural.

Seguir aplicando estrategias en los estudios de marketing para la comercialización del vino ya que en el Socorro hay un alto desconocimiento de los beneficios del vino y también de los impactos positivos que genera a la salud el consumo de vino

Proponemos seguir organizando promociones en cuanto al precio pues de acuerdo al estudio financiero aun haciendo un descuento hasta del 10% en unidad producida si es que no suben los costos en materia prima en los próximos meses se obtendrá un margen alto de ganancia. Otra de las recomendaciones para el sector en relación es la venta online de vino sería potenciar en mayor medida el canal online mediante anuncios publicitarios en redes sociales como Facebook, Twitter o en otras páginas web de vinos. Además, los anuncios en otros canales de comunicación, como la televisión, junto con algún tipo de promoción de vino podría aumentar las ventas Esto se debe a que, en el presente estudio se ha comprobado que los encuestados de mayor edad tienen más probabilidad de realizar la compra de vino. De la misma manera, abrir un mercado de comprar en internet y desde casa.

## **PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

Realizar programas organizando actividades relacionadas con el vino como por ejemplo, visita a las bodegas, zonas vitivinícolas realizando catas de vinos ya que son experiencias agradables por los consumidores y que les gustaría. Con ello, la demanda se involucraría más en el mundo del vino con el fin de aprender diferentes técnicas, procesos de elaboración y zonas vitivinícolas. Todas estas actividades podrían ser una línea de negocio por parte de las bodegas, potenciando así, el consumo de vino en el municipio de el Socorro.

**Referencias Bibliográficas.**

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Anderson, C. (14 de Febrero de 2018). *Planeamiento de un cultivo citrico*. Obtenido de Intagob:

[https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta\\_manual\\_citricultura\\_cap4crev\\_mip.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_manual_citricultura_cap4crev_mip.pdf)

Azofeifa Calderón, P. (13 de Agosto de 2018). *Estudio de mercado para la compra y venta de naranjas orgánicas en la gran área metropolitana*. Obtenido de Repositoriotec:

[https://repositoriotec.tec.ac.cr/bitstream/handle/2238/6600/estudio\\_mercado\\_compra\\_venta\\_naranjas\\_organicas-gam.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositoriotec.tec.ac.cr/bitstream/handle/2238/6600/estudio_mercado_compra_venta_naranjas_organicas-gam.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Camara de Comercio de Bogota. (13 de Enero de 2022). *Renovaciones en línea y otros trámites*.

Obtenido de Camara de Comercio de Bogota: <https://www.ccb.org.co> › Inscripciones-y-renovaciones

Camaramedellin. (5 de Agosto de 2020). *Inscripción de una fundación*. Obtenido de

Camaramedellin: <https://www.camaramedellin.com.co/Portals/0/servicios-registrales/registro-esal/guias/26-Inscripcion-de-una-fundacion.pdf>

Castro, M. R., & Echegaray, M. E. (1 de Abril de 2018). *Modelado estadístico de la producción de vinos tintos finos*. Obtenido de Scielo:

<http://www.scielo.org.co/pdf/iei/v30n1/v30n1a25.pdf>

Crigner Ruiz, J. (20 de Agosto de 2020). *Proyecto Citricos Verdadero*. Obtenido de Scribd:

<https://es.scribd.com/document/443234050/Proyecto-citricos-verdadero>

García, J. P., & Garcés, H. (19 de Julio de 2019). *Efectos de la maceración carbónica en la calidad de vino elaborado con uva sumoll ecológica*. Obtenido de Upcommons:

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

<https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.1/16230/TFC%20Paulo%20Garc%C3%ADa-Huidobro%20Julio%202012.pdf>

Gasbarrino, S. (16 de Octubre de 2019). *Valor presente neto: qué es y cómo se calcula*. Obtenido de Bloghubspot: [https://blog.hubspot.es/sales/que-es-valor-presente-neto#:~:text=El%20valor%20presente%20neto%20\(VPN\)%20es%20el%20valor%20de%20los,las%20inversiones%20y%20proyectos%20propuestos.](https://blog.hubspot.es/sales/que-es-valor-presente-neto#:~:text=El%20valor%20presente%20neto%20(VPN)%20es%20el%20valor%20de%20los,las%20inversiones%20y%20proyectos%20propuestos.)

Granes, D., & Rousseau, J. (14 de Septiembre de 2018). *Extracción del color de los vinos tintos*. Obtenido de Infowine: <https://www.infowine.com/intranet/libretti/libretto5788-02-1.pdf>

LA GRAN REVOLUCION AGRARIA DE HOY, Tito Livio Caldas. Legis 2003 Información Soluciones, Bogotá-México-D.F-Buenos Aires-Caracas-Lima Santiago

Lobato, M. L., & Nanini, J. (17 de Febrero de 2018). *Producción de uvas orientada a la elaboración de vinos de alta gama en colonia*. Obtenido de Rdu: <https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/2566/Lobato%20-%20Nanini%20-%20Producci%C3%B3n%20de%20uvas%20orientada%20a%20la%20elaboraci%C3%B3n%20de%20vinos....pdf?sequence=4&isAllowed=y>

Márquez Hoyos, J. A., & Ramírez Wilches, V. (24 de Septiembre de 2021). *Estudio de Factibilidad para la Creación de una Empresa de Vinos artesanales*. Obtenido de Repositorio: <https://repositorio.uniajc.edu.co/bitstream/handle/uniajc/608/Estudio%20de%20Factibilidad%20Vinos%20Artesanales%20Final%20%20PDF%20word.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Medicalnewstoday. (17 de Marzo de 2020). *El vino tinto contiene poderosos antioxidantes y muchas fuentes indican que beberlo tiene beneficios médicos.* Obtenido de

Medicalnewstoday: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/es/beneficios-del-vino-tinto>

Peña, J., & Funderburk, J. (15 de Mayo de 2018). *Desarrollo de un Manejo Integrado de Plagas en cítricos de Perú y Chile para el cumplimiento de la normativa internacional de Buenas Prácticas Agrícolas.* Obtenido de Fontagro: [https://www.fontagro.org/wp-content/uploads/2003/01/pp\\_IST\\_03\\_32.pdf](https://www.fontagro.org/wp-content/uploads/2003/01/pp_IST_03_32.pdf)

Rubio Cabetas, M. J. (22 de Octubre de 2018). *Recuperación de ADN del vino para identificación varietal.* Obtenido de Aidaitea: [https://www.aida-itea.org/aida-itea/files/jornadas/2004/comunicaciones/2004\\_Comunicacion\\_01.pdf](https://www.aida-itea.org/aida-itea/files/jornadas/2004/comunicaciones/2004_Comunicacion_01.pdf)

Valdivia, M. J. (20 de Abril de 2018). *Evaluación de Parámetros de Calidad de vinos caseros Tintos.* Obtenido de Bdigital: [https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos\\_digitales/9822/tesis-brom.-valdivia-mara-jos-2017.pdf](https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/9822/tesis-brom.-valdivia-mara-jos-2017.pdf)

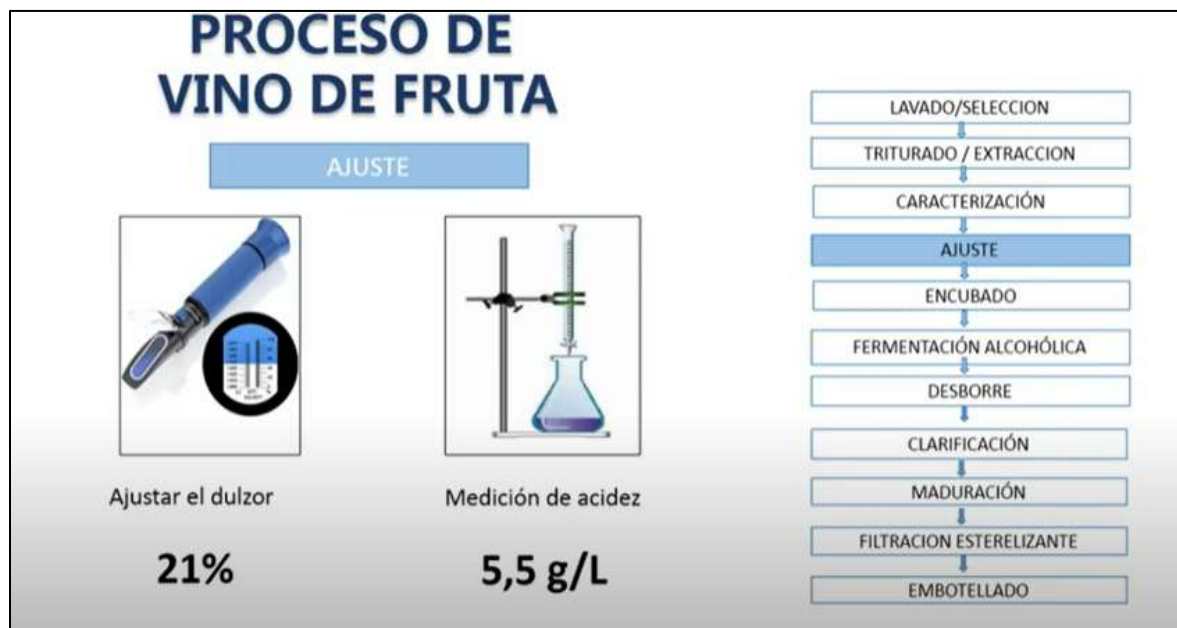
Vila, H. (18 de Octubre de 2019). *Efecto del tiempo de maceración sobre el color la composición tánica y la astringencia de vinos cabernet sauvignon y malbec.* Obtenido de Bdigital: [https://cvl.bdigital.uncu.edu.ar/objetos\\_digitales/587/Tesis%20Hern%C3%A1n%20Vila.pdf](https://cvl.bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/587/Tesis%20Hern%C3%A1n%20Vila.pdf)

**Apéndices.**

*pH* **Apéndices A** *Proceso del Vino e Instrumentos Usados Para Ajuste del Britz y Medición del*

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

*Nota:* Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe,



YouTube 2020, (<https://www.youtube.com/watch?v=RBMV79IyCkE>)



**Apéndices B** Valencia Variedad Utilizada Para el Vino de Naranja con Esencia de Azahar



## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

<b>Variedades</b>	<b>zona A.S.N.M</b>	<b>Forma</b>	<b>Semilla Fruto</b>	<b>Jugo %</b>	<b>Peso Grs</b>	<b>Brix %</b>
Valencia	0 - 1,200	Elipsoide	8	57	297	8,6

La Valencia es la naranja líder en el mundo, porque ha dado el mayor número de clones, se adapta bien a distintas condiciones de clima, tiene buen contenido de ácidos y comercialmente se le considera excelente para jugo. Se originó en las Islas Azores y fue traída a las Américas desde Portugal.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Apéndices C *Composición Nutricional de la Naranja*

100g de naranja contiene	
Energía	40,37 Kcal
Agua	86,9 g
Proteína total	1,00 g
Grasas totales	0,10 g
Hidratos de carbono totales	8,25 g
Fibra	1,69 g
Magnesio	12,6 mg
Potasio	179 mg
Vitamina A total	40,01 mcg
Carotenoides	240,05 mcg
Ácido fólico	39 mcg
Vitamina C	52 mg
Fuente: Programa de cálculo nutricional CESNID	

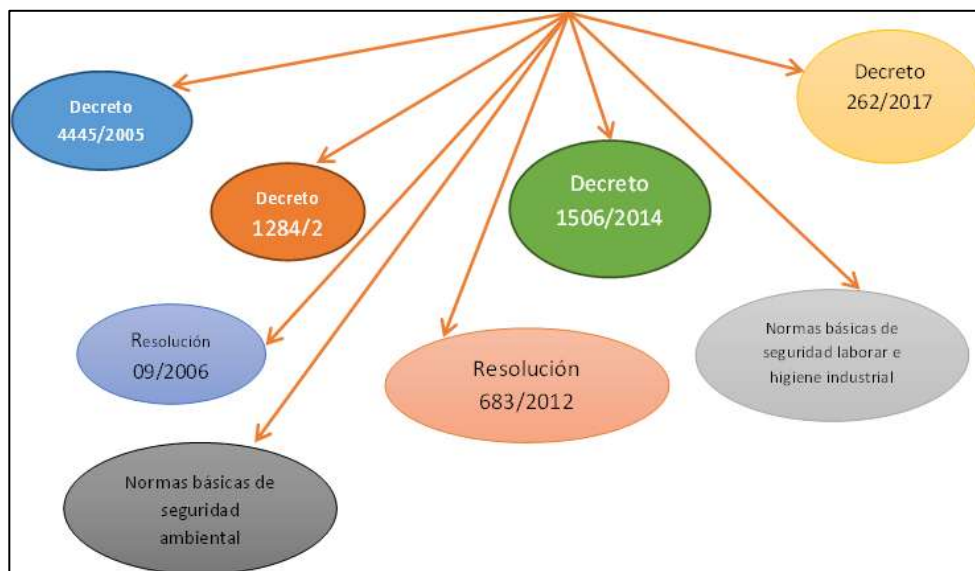
*Nota:* Beneficios y Propiedades de la Naranja Para la Salud, Reproducida, Saludmapfre 2021, (<https://www.salud.Mapfre.es/nutrición/alimentos/naranja-vitaminas-nutrientes/>)

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Apéndices D Proyección Exportación



### Apéndices E Normatividad Requerida en la Producción Transformación y Comercialización de Vino de Naranja



## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

**Apéndices F** Permiso Tramitado Para Ejecución de Proyecto por la Corporación en Planeación de la Alcaldía Municipal.

 Municipio de Socorro NIT 900.323.388-9	<b>ALCALDÍA MUNICIPAL DE EL SOCORRO</b> <b>CERTIFICACIONES</b>		
	Versión: 2.0	Fecha: Septiembre 2014	Página: Página 13 de 20

**SPDM 230-05-03-45**

**EL SUSCRITO SECRETARIO DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO MUNICIPAL DEL SOCORRO SANTANDER**

**CERTIFICA QUE:**

El predio ubicado en la VEREDA EL RINCON, identificado con Numero de Matricula 321-1906 de propiedad de MORENO DUARTE ALEJANDRO denominado PREDIO RURAL VILLA ROSALBA de acuerdo al esquema de ordenamiento territorial del Municipio del Socorro adoptado mediante acuerdo municipal 011 del 18 de junio de 2003 y plano Categorías de Suelo Rural Y Plano Georeferenciado Adjunto les corresponde los siguientes usos de suelo:

**1. Agropecuaria semi-intensiva o semimecanizada**  
 Son aquellas áreas con suelos de mediana capacidad agrológica caracterizadas por un relieve de plano a moderadamente ondulado, profundidad efectiva de superficial a moderadamente profunda, con sensibilidad a la erosión, pero que pueden permitir una mecanización controlada o uso semi-intensivo.

USO PRINCIPAL	USO COMPATIBLE	USO CONDICIONADO	USO PROHIBIDO
Agropecuaria tradicional a semi-mecanizada y forestal.	Infraestructura para distritos de adecuación de tierras, establecimientos institucionales de tipo rural, granjas avícolas o cuniculas y vivienda del propietario.	Cultivos de flores, granjas porcinas, minería, recreación general, vías de comunicación, infraestructura de servicios y parcelaciones rurales con fines de construcción de vivienda campestre siempre y cuando no resulten precios menores a los autorizados para el municipio para tal fin.	Usos urbanos y suburbanos, industriales y loteo con fines de construcción de vivienda.

**PARÁGRAFO.** Se debe dedicar como mínimo el 15% del predio para uso forestal protector – productor.

Dirección: Calle 15 No 14-66 - Teléfono: 7272670 - Fax: 7272181 - E-mail: [Secretaria.Planeacion@alcaldia-socorro.gov.co](mailto:Secretaria.Planeacion@alcaldia-socorro.gov.co) - Oficina: [www.alcaldia-socorro.gov.co](http://www.alcaldia-socorro.gov.co)  
 SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO MUNICIPAL - PÁGINA WEB: [www.alcaldia-socorro.gov.co](http://www.alcaldia-socorro.gov.co)

Lugar de donde tendremos la materia prima de manera principal para la producción del vino de naranja.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Apéndices G Fotografía uso del Suelo

República de Colombia Departamento de Santander  Municipio de Socorro NIT 899.329.489-2		ALCALDÍA MUNICIPAL DE EL SOCORRO CERTIFICACIONES			
Versión: 3.0		Fecha: Septiembre 2018		Folio: Página 23 de 25	Código: AM-232

2. **Agropecuaria Tradicional (AT):** Son aquellas áreas con suelos pocos profundos pedregosos, con relieve quebrado susceptible a los procesos erosivos y mediana a baja capacidad agrológica. Generalmente se ubican en las laderas de las formaciones montañosas con pendientes mayores al 25%.

USO PRINCIPAL	USO COMPATIBLE	USO CONDICIONADO	USO PROHIBIDO
Agropecuaria semimecanizada y forestal (Leer parágrafo 1)	Agropecuaria tradicional, infraestructura para distritos de adecuación de tierras, establecimientos institucionales de tipo rural, granjas avícolas o cunícolas y vivienda del propietario, agriturismo.	Cultivos de flores, granjas porcinas, minería, recreación general, vías de comunicación, infraestructura de servicios y parcelaciones rurales con fines de construcción de vivienda campestre.	Usos urbanos y suburbanos, industriales y lotes con fines de construcción de vivienda.

**PARÁGRAFO.** Se debe dedicar como mínimo el 20% del predio para uso forestal protector – productor.

Expedido con destino al interesado,

Se firma a los Veintiocho (28) días del mes de Febrero de 2018

  
 Ing. KOKY NEIRA SAYONA  
 Secretario de Planeación y Desarrollo Municipal

Dirección: Calle 15 N° 14-66 - Teléfono: 2272079 - Fax: 2272181 - Peticiones, Quejas y Reclamos - Correo Electrónico: [atencion@socorro.gov.co](mailto:atencion@socorro.gov.co)  
 (BOGOTÁ) 2018 - Página Web: [www.socorro-santander.gov.co](http://www.socorro-santander.gov.co)

Necesario para la producción de la materia prima de la cual será hecho el vino.

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Apéndices H *Concepto de Ingeniera Agrícola*

26 julio 2018. Socorro, Santander

Señores:

**ALEJANDRIA NUESTRA TIERRA COORPORACION DE VIVIENDA**

Socorro, Santander

Asunto: Concepto técnico Unidad Productiva

Por medio de la presente doy a conocer mi concepto técnico sobre la unidad productiva visitada el día 25 de julio de 2018, de acuerdo a su caracterización es una zona de bosque tropical, óptimo para la producción de:

- Cítricos como naranja tangelo, mandarina lisa o arrayana, limón Tahití o común, todas con siembras nuevas.
- Cacao, nuevas siembras o injertando con las variedades que ya están presentes reduciendo el tiempo de producción.
- Huerta orgánica, con producción de melón, sandía, pimentón, pepino, auyama, y variedades de aromáticas y hierbas culinarias aptas para climas cálidos y altas humedades.

Es de destacar que la unidad productiva visitada cuenta con suelos bien formados con una topografía ondulada con pendientes moderas, que implica que pueden ser tractorado para las labores de preparación de suelos.


Hago la aclaración que este concepto es muy general ya que no cuento con el conocimiento del análisis de suelos y análisis de aguas.

  
Cordialmente  
JENNIFER RIQUELME GALVIS  
ING. Agrícola UNAL

Concepto de Ingeniera Agrícola para certificar la producción de cítricos en la hacienda Villa Rosalba

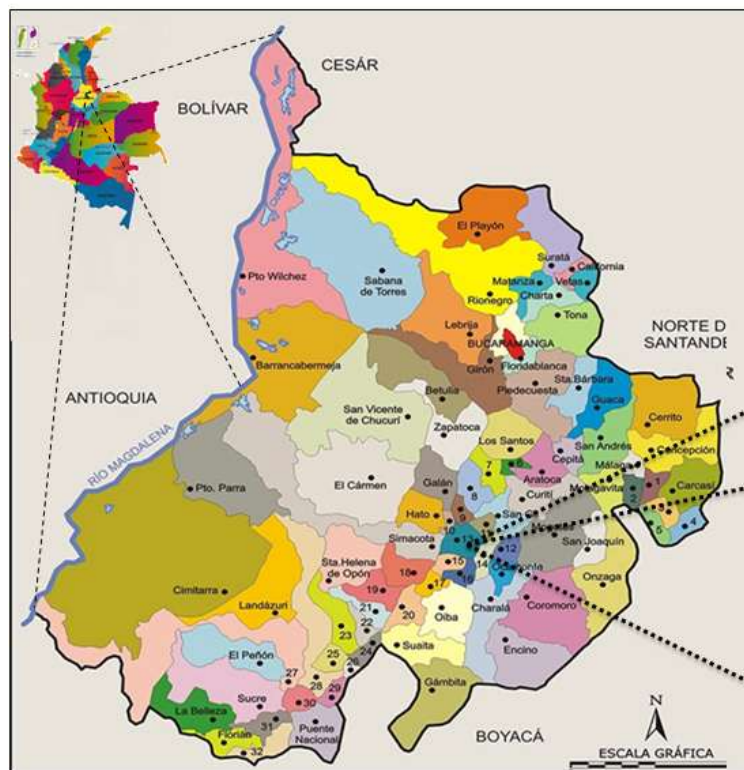
# PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

## Apéndices I Registro de Visita

	<b>EPSAGRO LOS COMUNEROS</b>	Código: COMU - F-29 Revisión: 2 Fecha Aprobación: 2013/01/11
<b>REGISTRO DE VISITA</b>		<b>17242</b>
TIPO DE VISITA: <u>Agrícola</u> - CPGA - MUNICIPIO: <u>Socorro</u>		
FECHA: <u>2/8/2019</u>		
BENEFICIARIO: <u>Alejandra Naranjo</u> VEREDA: <u>Rincon</u>		
C.C.: _____ FINCA: <u>Alejandria</u>		
LINEA BASE: <u>Proyecto productivo</u>		
OBJETIVO DE LA VISITA: <u>Asejarar en proyecto productivo</u>		
<p>RECOMENDACIONES: <input checked="" type="checkbox"/> Se solicita asesoria para diseño predial productivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Parcela de 500m<sup>2</sup> ubicada en Rincon (Vda) con el fin de presentar proyecto.</li> </ul> <p>Se recomienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar diseño predial agroecológico para tener una unidad productiva auto-suficiente con cultivos asociados permanentes - transitorios.</li> <li>Adicional en pecuario implementar Peres, gallina ponedora, colmenas.</li> </ul>		
FUNCIONARIO: <u>[Firma]</u>	USUARIO: <u>Maria Jimenez</u>	
	C.C.: <u>31946464</u>	
	TEL: <u>31655782</u> <u>723804</u>	
EPSAGRO		

# PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

## Apéndices J Descripción de la Zona de Ejecución del Proyecto




Hacienda Villa Rosalba



Vereda el Rincón  
Socorro - Santander

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Apéndices K Documentos Referentes a Proceso Legal en Cámara de Comercio de la Corporación Alejandría Nuestra Tierra 07/07/2022.

 CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA

CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA

CERTIFICADO GENERADO A TRAVÉS DE LAS VENTANILLAS  
LUGAR Y FECHA DE EMISIÓN: BUCARAMANGA, 2022/07/07 HORA: 15:11:45  
10540961

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: BQ3D21BAC8

---

LA PERSONA O ENTIDAD A LA QUE USTED LE VA A ENTREGAR EL CERTIFICADO PUEDE VERIFICAR EL CONTENIDO Y CREDIBILIDAD, INGRESANDO A [WWW.CAMARADECOMERCIO.COM](http://WWW.CAMARADECOMERCIO.COM) OPCIÓN CERTIFICADOS ELECTRONICOS Y DIGITANDO EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN CITADO EN EL ENCABEZADO, ESTE CERTIFICADO, QUE PODRÁ SER VALIDADO DE MANERA ILIMITADA, DURANTE 60 DÍAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EMISIÓN, CORRESPONDE A LA IMAGEN Y CONTENIDO DEL CERTIFICADO CREADO EN EL MOMENTO EN QUE SE GENERÓ EN LAS VENTANILLAS O A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA VIRTUAL DE LA CÁMARA.

---

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO DEL:  
ALEJANDRIA NUESTRA TIERRA CORPORACIÓN DE VIVIENDA

ESTADO MATRICULA: ACTIVO

EL SECRETARIO DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA, EN EJERCICIO DE LAS FACULTADES CONFERIDAS POR LOS ARTICULOS 41 Y 144 DEL DECRETO 2150 DE 1.995, DECRETO 0422 DE 1.994 Y CON FUNDAMENTO EN LAS INSCRIPCIONES REALIZADAS POR LA ENTIDAD,

C E R T I F I C A

FECHA DE RENOVACIÓN: JULIO 07 DE 2022  
GRUPO NIIF: GRUPO III, MICROEMPRESAS

C E R T I F I C A

REGISTRO: 05-513898-36 DEL 2018/02/19  
DOMICILIO: ALEJANDRIA NUESTRA TIERRA CORPORACIÓN DE VIVIENDA  
NIT: 901154606-1

DOMICILIO: SOCORRO

DIRECCIÓN: CARRETA 15 # 15 - 44 BARRIO CENTRO  
MUNICIPIO: SOCORRO - SANTANDER  
TELÉFONO: 3177721920  
EMAIL: TRANSACCIONESBANCARIAS21@GMAIL.COM

NOTIFICACION JUDICIAL  
DIRECCIÓN: CARRETA 15 # 15 - 44 BARRIO CENTRO  
MUNICIPIO: SOCORRO - SANTANDER  
TELÉFONO: 3177721920  
EMAIL: TRANSACCIONESBANCARIAS21@GMAIL.COM

QUE POR ACTA DE FECHA 2018/01/21 DE LA ASAMBLEA DE SOCORRO INSCRITA EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO EL 2018/02/19 BAJO EL N.º 44095 DEL LIBRO 1, SE REGISTRÓ LA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO DENOMINADA ALEJANDRIA NUESTRA TIERRA CORPORACIÓN DE VIVIENDA

Digitado por Verifid

**PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

ALEJANDRÍA NUESTRA TIERRA CORPORACIÓN DE VIVIENDA

PÁGINA 6

SE TRAMITARA CON POSTERIORIDAD A LA INSCRIPCIÓN DE LAS PERSONAS JURÍDICAS SIN ANIMO DE LUCRO EN LA RESPECTIVA CÁMARA DE COMERCIO.

IMPORTANTE: LA FIRMA DIGITAL DEL SECRETARIO DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA CONTENIDA EN ESTE CERTIFICADO ELECTRONICO, SE ENCUENTRA EMITIDA POR UNA ENTIDAD DE CERTIFICACION ABIERTA AUTORIZADA Y VIGILADA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, DE CONFORMIDAD CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LA LEY 527 DE 1999.

EN EL CERTIFICADO SE INCORPORAN TANTO LA FIRMA MECÁNICA QUE ES UNA REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE LA FIRMA DEL SECRETARIO DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA, COMO LA FIRMA DIGITAL Y LA RESPECTIVA ESTAMPA CROCNOLÓGICA, LAS CUALES PODRÁ VERIFICAR A TRAVÉS DE SU APLICATIVO VISOR DE DOCUMENTOS PDF.

NO, OBTANTE SI USTED RECIBIÓ EL CERTIFICADO A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA VIRTUAL PUEDE IMPRIMIRLO DESDE SU COMPUTADOR CON LA CERTEZA DE QUE FUE EMITIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA. LA PERSONA O ENTIDAD A LA QUE USTED LE VA A ENTREGAR EL CERTIFICADO PUEDE VERIFICAR, POR UNA SOLA VEZ, SU CONTENIDO INGRESANDO A [WWW.CAMARADIRECTA.COM](http://WWW.CAMARADIRECTA.COM) OPCIÓN CERTIFICADOS ELECTRONICOS Y INGRESANDO EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE SE ENCUENTRA EN EL ENCABEZADO DEL RESPECTIVO DOCUMENTO. EL CERTIFICADO A VALIDAR CORRESPONDE A LA INFORMACIÓN Y CONTENIDO DEL CERTIFICADO CREADO EN EL MOMENTO EN QUE SE GENERÓ EN LAS VENTANILLAS O A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA VIRTUAL DE LA CÁMARA.



**Pedro Pablo Contreras Pacheco**

**PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA**

**Apéndices L Rut**

		Formulario del Registro Único Tributario Hoja Principal		<b>001</b>	
3. Concepto: 0 - 1 Inscripción Factores asociados: para la data			4. Número de formulario: 14456286818 		
5. Número de identificación Tributaria (NIT): 9 0 1 1 5 6 6 0 6 - 1		6. DV / 12. Dirección seccional: Impuestos y Aduanas de Bucaramanga		14. Buzón electrónico: 4	
<b>IDENTIFICACION</b>					
24. Tipo de contribuyente: Persona jurídica		25. Tipo de documento: 1		26. Número de identificación:	
27. Fecha expedición:		28. País:		29. Departamento:	
30. Lugar de expedición:		31. Municipio:		32. Cuentas/función:	
33. Primer apellido:		34. Segundo apellido:		35. Primer nombre:	
36. Otros nombres:		37. Sexo:		38. Razón social: ALEJANDRÍA NUESTRA TIERRA CORPORACIÓN DE VIVIENDA	
39. Nombre comercial:		40. Ubicación:		41. País: COLOMBIA	
42. Dirección principal: CL 16 14 69		43. Departamento: Santander		44. Ciudad/Municipio: Soatón	
45. Correo electrónico: transaccionesbancarias21@gmail.co		46. Código postal:		47. Teléfono 1: 3 1 6 7 7 5 5 7 8 2	
48. Teléfono 2: 7 2 7 2 8 0 4		<b>CLASIFICACION</b>			
49. Actividad económica principal:		50. Actividad económica secundaria:		51. Otras actividades:	
52. Ocupación:		53. Código:		54. Número de establecimiento:	
55. Responsabilidades, Calidades y Atributos:		56. Código: 5		57. Impór. rel.a y compl. régimen ordinario	
58. Obligados aduaneros:		59. Exportadores:		60. Fecha: 2 0 1 8 0 2 1 9	
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación. Para uso exclusivo de la DIAN.					
Si. Afecto: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		61. No. de Folios: 0		62. Firma autorizada:	
La información contenida en el formulario será responsabilidad de quien lo suscribe y en consecuencia corresponde asegurarse de la realidad por lo anterior, cualquier falsedad o inexactitud en que incurra podrá ser sancionada. Articulo 18 Decreto 2460 de Noviembre de 2013.		Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.		63. Nombre: EDUARDO DELGADO	
Firma del autor:		64. Cargo: AUXILIAR DE OFICINA		65. Fecha:	

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### **Apéndices M** *Entrada a la Finca Villa Rosalba*



### **Apéndices N** *Hacienda Villa Rosalba*

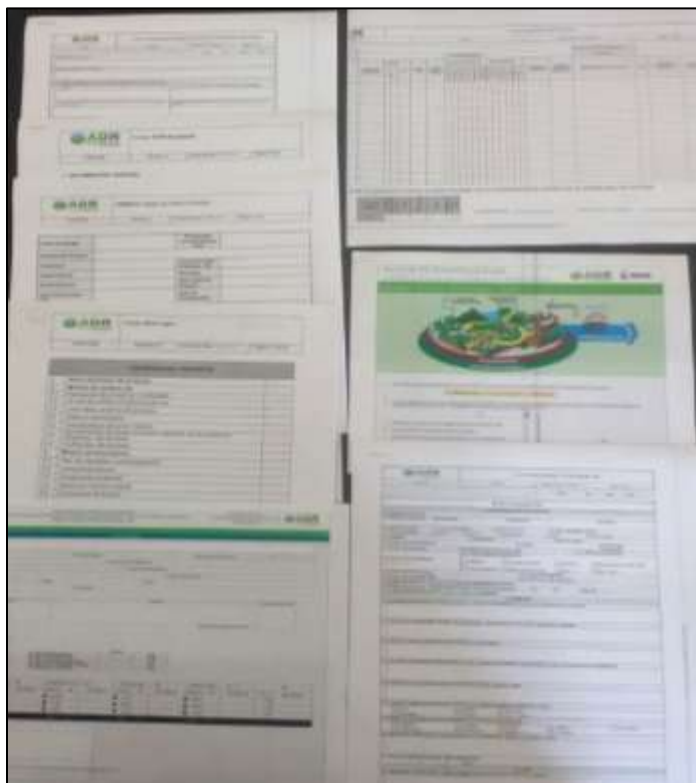




## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Imagen probatoria de gestión de la Corporación con la Agencia de Desarrollo Rural con el objetivo de viabilizar apoyo a proyecto productivo

### Apéndices Q *Documentos Tramitados*



Fotos de documentos que están siendo tramitados para alcanzar financiación y apoyo al presente proyecto

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Apéndices R *Imágenes Levantamiento Topográfico Finca Villa Rosalba*



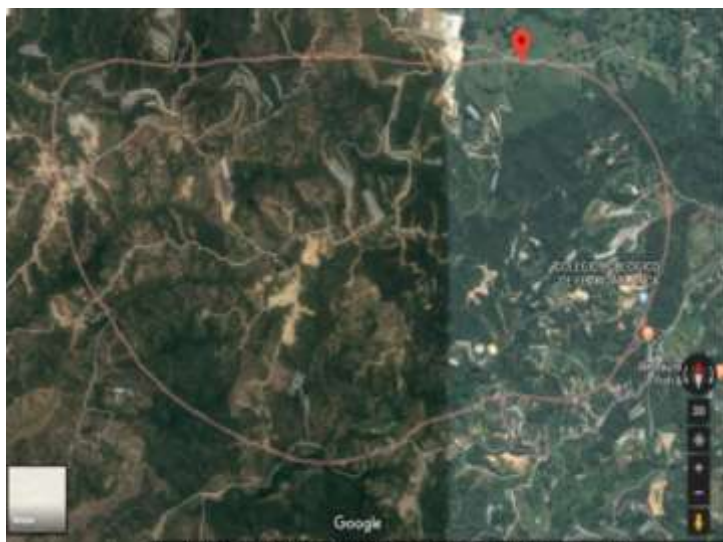
**Nota:** Fotografía Satelital de la Región Comunera

### Apéndices S *Fotografía Satelital del Municipio del Socorro*



## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Apéndices T *Fotografía Satelital de la Vereda el Rincón*



### Apéndices U *Fotografía Identificación de Linderos Predio Villa Rosalba*



*Nota:* Señor Alejandro Moreno Con número de matrícula inmobiliaria No. 321-1906

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Apéndices V Permiso de Planeación Para Parcelar y Ejecutar el Proyecto

República de Colombia Departamento de Santander  Municipio de Socorro NIT 890.203.688-8	<b>ALCALDÍA MUNICIPAL DE EL SOCORRO</b> CERTIFICACIONES			
Versión: 2.0	Fecha: Septiembre 2014	Página 2	Código: SPDM 230-05-03	

**SPDM 230-05-03-129**

**EL SUSCRITO SECRETARIO DE PLANEACION Y DESARROLLO MUNICIPAL DE SOCORRO, SANTANDER**

**CERTIFICA :**

Que la señora **MARIA JIMENA GOMEZ DELGADO** identificado con cédula de ciudadanía número 37.946.964, expedida en El Socorro en calidad de Representante Legal de la Corporación Alejandria Nuestra Tierra Corporación de Vivienda.

Presento el proyecto **"IMPLEMENTAR UNA GRANJA INTEGRAL AGROECOLOGICA, EN UNA AREA DE 5000 M2, PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS ORGANICOS Y ASEGURAR LA SOBERANIA ALIMENTARIA DE CADA UNA DE LAS 22 FAMILIAS ASOCIADAS A ALEJANDRIA NUESTRA TIERRA CORPORACION DE VIVIENDA, EN EL PREDIO VILLA ROSALBA DE LA VEREDA EL RINCON DEL MUNICIPIO DEL SOCORRO, SANTANDER"**.

Se certifica por parte de esta dependencia que conforme al uso del suelo establecido en el Esquema de Ordenamiento Territorial EOT por acuerdo Municipal 026 de 2011. Se puede Subdividir en lotes de 5000 m2, conforme a lo indicado en la normatividad vigente de la ley 160 de 1994.

Expedida en el Socorro, a los ocho ( 08 ) días del mes de julio de dos mil dieciocho ( 2018).

  
**Ing. KOKY NEIRA BAYONA**  
**Secretario de Planeación y Desarrollo Municipal**

Calle 15 No. 14 - 05 teléfono 7272579 / 82 fax 7272181

Logros de la Corporación Alejandria Nuestra Tierra en cabeza de Estudiantes de la universidad Industrial de Santander.

PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Apéndices W Certificado de Análisis de Suelo

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER FACTURA DE VENTA No. 282803177  
 NIT. 896.201.213-4  
 ENTE OFICIAL SIN AHIRO DE LUDRO  
 Bogotá, Colombia, Ciudad Universitaria UIS, Calle 3 Carrera 2ª 19B, (00730) 4800 Fax: (0073) 431134  
 Excluido del IVA, Ley 22365 Art. 15  
 No sujeción al impuesto a adicionar a la renta de la OJAN para la construcción Art. 5 Res. 3178 y 300 4298  
 NO EFECTUAR RETENCIÓN EN LA FUENTE POR NINGUN CONCEPTO  
 VIGILADA FISCALMENTE

FECHA: Jun/25/2018	CLIENTE: ALEJANDRIA NUESTRA TIERRA CORPORACION DE VIVIENDA	DOC: RIT	896201213
DIRECCIONAL: PRINCIPAL	DIRECCION: CUL 15 # 14-05	TELEFONO: 7272304	
UNIDAD ACADENICO ADMINSTR. O PROYECTO: LABORATORIO DE SUELOS... DIRECTOR ESCUELA QUIMICA	CODIGO: 7071	FONDO:	
REFERENCIA: 002420100075/XXXX			
DETALLE DE SERVICIOS			
CANTIDAD	CODIGO Y DESCRIPCION DEL SERVICIO	VLN. UNITARIO	VLN. TOTAL
1	54 ANALISIS DE SUELOS	116.000,00	116.000,00
MONTANTO: Jun/25/2018 BONO: CIENTO DIEZ Y SEIS MIL PESOS MCTE		TOTAL	116.000,00

RECIBO A SATISFACCION (FIRMA AUTORIZADA Y C.C.)  
 CLAUDIA LÓPEZ QUIROGA

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER NIT. 896.201.213-4 FACTURA DE VENTA 0024 No. 282803177  
 FECHA: Jun/25/2018 CLIENTE: ALEJANDRIA NUESTRA TIERRA CORPORACION DE VIVIENDA DOC. IDENT: RIT 896201213  
 UNIDAD ACAD. ADMINSTR. O PROYECTO: LABORATORIO DE SUELOS... DIRECTOR ESCUELA QUIMICA CODIGO: 7071 FONDO: 8  
 RANGOS AUTORIZADOS:  
 B.S.A.L - BOGOTÁ - COLPATRIA - COMULTRIAN - DAMAZENA - HELM  
 BVM - RAJ - OCCIDENTE

FECHA DE PAGO: Jun/27/2018	TOTAL:	116.000,00
CHEQUE	C.CID. N.º CUENTA CHEQUE	VALOR
EFFECTIVO		
TOTAL		

REFERENCIA: 002420100075/XXXX

Imágenes prueba de certificado de análisis de suelo, realizado con el propósito de verificar presencia de nitrógeno y demás elementos necesarios para cítricos para lograr frutos calificados de exportación.

# PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

## Apéndices X Resultados de la Muestra de Agua

Pag: 1.2

**UNIVERSIDAD LIBRE**  
UNIVERSITY OF THE FREE STATE  
FUNDADA EN 1969

**LABORATORIO AGUAS Y MICROBIOLOGÍA**

**DATOS SOBRE LA MUESTRA**

<b>Cliente:</b> María Jimena Gómez Delgado	<b>Código laboratorio:</b> 18-01
<b>Departamento:</b> Santander	<b>Clasificación:</b> Externo
<b>Municipio:</b> Soconú	<b>Fecha de recibido:</b> 24 Julio de 2018
<b>Dirección:</b> Calle 11 N° 9-08	<b>Hora de recibido:</b> 11:00 a.m.
<b>Fuente:</b> Finca Villa Rosales	<b>Clase de agua:</b> Surface
<b>Sitio de toma:</b> Nacimiento (Afloramiento)	<b>Tipo de muestra:</b> Puntal
	<b>Fecha impresión:</b> 31 de Julio de 2018

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS			
PARÁMETRO	UNIDADES	RESULTADOS	TÉCNICA
Azúcar Total	mg/L CaCO <sub>3</sub>	18.5	gravimétrica / SM 2179 B
Calcio	mg/L Ca	10.2	titrimétrica-EDTA / SM 3500-Ca B
Cloruro Total	mg/L CaCl <sub>2</sub>	27.6	titrimétrica-EDTA / SM 2340 E
Cloruro Cloruro	mg/L CaCl <sub>2</sub>	25.6	titrimétrica-EDTA / SM 3600-Cl B
Magnesio	mg/L Mg	0.5	titrimétrica-EDTA / SM 3600-Mg C
Fósforo Disuelto	mg/L PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup>	0.06	SICO-colorimétrica / SM 4500-P D
Hierro Total	mg/L Fe	0.03	HCl-colorimétrica / SM 3800-Fe B
Nitrato	mg/L N-NO <sub>3</sub>	< 0.01	Colorimétrica / SM 4500-NO <sub>3</sub> -H
Nitrito	mg/L N-NO <sub>2</sub>	< 0.01	Colorimétrica / SM 4500-NO <sub>2</sub> -B
pH a 22.5 °C	Unidad pH	7.04	Fotométrica / SM 4500 - H <sup>+</sup> D
Sulfato	mg/L SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	3.1	titrimétrica / SM 4500-SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> E
Turbiedad	UNT	3.83	Nefelométrica / SM 2130

OBSERVACIONES: Muestra suministrada por el cliente

*Maria Fabiola Arenas Estevez*  
 Quím. Msc. MARIA FABIOLA ARENAS ESTEVEZ - TP-RQ1981  
 Jefa de Laboratorio de Aguas y Microbiología  
 Dirección: Universidad Libre - Soconú - Santander - Colombia - 500000  
 Teléfono: (57) 312 230 2300 - 2300 2300  
 www.unilibre.edu.co

Pag: 2.2

**UNIVERSIDAD LIBRE**  
UNIVERSITY OF THE FREE STATE  
FUNDADA EN 1969

**LABORATORIO AGUAS Y MICROBIOLOGÍA**

**DATOS SOBRE LA MUESTRA**

<b>Cliente:</b> María Jimena Gómez Delgado	<b>Código laboratorio:</b> 18-01
<b>Departamento:</b> Santander	<b>Clasificación:</b> Externo
<b>Municipio:</b> Soconú	<b>Fecha de recibido:</b> 24 Julio de 2018
<b>Dirección:</b> Calle 11 N° 9-08	<b>Hora de recibido:</b> 11:00 a.m.
<b>Fuente:</b> Finca Villa Rosales	<b>Clase de agua:</b> Surface
<b>Sitio de toma:</b> Nacimiento (Afloramiento)	<b>Tipo de muestra:</b> Puntal
	<b>Fecha impresión:</b> 31 de Julio de 2018

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO			
PARÁMETRO	UNIDADES	RESULTADO	TÉCNICA
Coliformes Totales	UFC/100mL	1600	Filtración por membrana / SM 9222 B
E. Coli	UFC/100mL	200	

OBSERVACIONES: Muestra suministrada por el cliente

*Martha Lucía Díaz*  
 Microbióloga Msc. MARTHA LUCÍA DÍAZ RODRÍGUEZ TP-PT222-94  
 Laboratorio Microbiología  
 Dirección: Universidad Libre - Soconú - Santander - Colombia - 500000  
 Teléfono: (57) 312 230 2300 - 2300 2300  
 www.unilibre.edu.co

PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

Apéndices Y Examen de Laboratorio Análisis de Suelo

LABORATORIO QUÍMICO DE SUELOS CONVENIO UIS-GOVERNACIÓN DE SANTANDER		Código: F-LQS-24																		
RESULTADO ANÁLISIS DE SUELOS		Versión: 01																		
		Página 1 de 1																		
Cliente: Alejandro Moreno Duarte	Fecha de Ingreso de la muestra: Mayo 31 de 2018	Departamento: Santander	Municipio: Socorro																	
Entidad: N.S.	Fecha de Análisis: Junio 21 de 2018	Vereda: El Rincón	Cultivo: Citricos																	
Dirección: N.S.	Fecha de Emisión de Resultado: Junio 21 de 2018	C.E.:	Fincas: Villa Rosalba																	
Análisis solicitado: Caracterización	Elementos Marcados: <input checked="" type="checkbox"/> Azufre <input checked="" type="checkbox"/> C.I.C.																			
RESULTADO DEL ANÁLISIS DE SUELOS																				
Cod. Muestra	pH	%C	P (ppm)	Ca	Mg	Na	K	Al	%Arena	%Limo	%Arcilla	Textura	B	Fe	Mn	Cu	Zn	S	CIC	CE
18-06-13	4,8	0,61	3,08	2,61	0,68	0,05	0,29	3,4	30	30	40	Arcilloso	0,07	84,8	2,33	0,92	0,82	5,00	9,80	0,04
PARÁMETROS	MÉTODO ANALÍTICO		NOTAS		ABREVIATURAS															
pH: Potencial de Hidrógeno C: Carbono P: Fósforo disponible Ca, Mg, Na, K % Textura B: Boro Fe, Mn, Cu, Zn S: Azufre CIC: Capacidad de Intercambio Catiónico CE: Conductividad Eléctrica	Electrométrico: Relación 1:1 Agua destilada Colorimétrico: Walkley Black $K_2Cr_2O_7-H_2SO_4$ Colorimétrico: Bray II, HCl 0,1 N, NaOH 0,50 N Absorción Atómica: Extracción: Acetato de Amonio Biogénico: Agua destilada Colorimétrico: Sulfato de Fósforo Mosaicidino Absorción Atómica: Extracción con DTPA Turbidimétrico: Extracción Fosfato Monocálcico Extracción: Acetato de Amonio Electrométrico: Agua destilada		Nota 1: Los resultados almacenados en la base de datos y los enviados por fax o e-mail se conservarán durante tres meses a partir de la entrega de los mismos. Nota 2: Prohibida la reproducción total o parcial de este documento. Nota 3: Estos resultados son válidos únicamente para las muestras suministradas por el cliente. Nota 4: Los métodos analíticos aplicados en el laboratorio son válidos únicamente para muestras de suelos, y no a otros materiales de características físicas similares. Nota 5: La conservación de la muestra analizada se almacenará por un periodo de tiempo de 2 meses a partir de la fecha de emisión del resultado. Nota 6: Información y muestra suministrada por el cliente. Nota 7: Favor comunicar su sugerencia, observación o reclamo al teléfono 6324861 o al correo electrónico: laboratorioquimicosuelos_uis@yahoo.com		N.D.: No Detectable a la mínima concentración establecida por el método. N.S.: No Suministrado por el Cliente. N.A.: No Aplica. N.S.C.: No Solicitado por el Cliente.															
OBSERVACIONES:			VoBo:		 ROSA CLAUDIA LÓPEZ QUIROGA Química Mat. Prof. 0591															
<p><i>Textura: indica la facilidad con la que se puede trabajar el suelo la cantidad de agua y el drenaje que tiene velocidad con que el agua penetra en el suelo y localización</i></p>																				

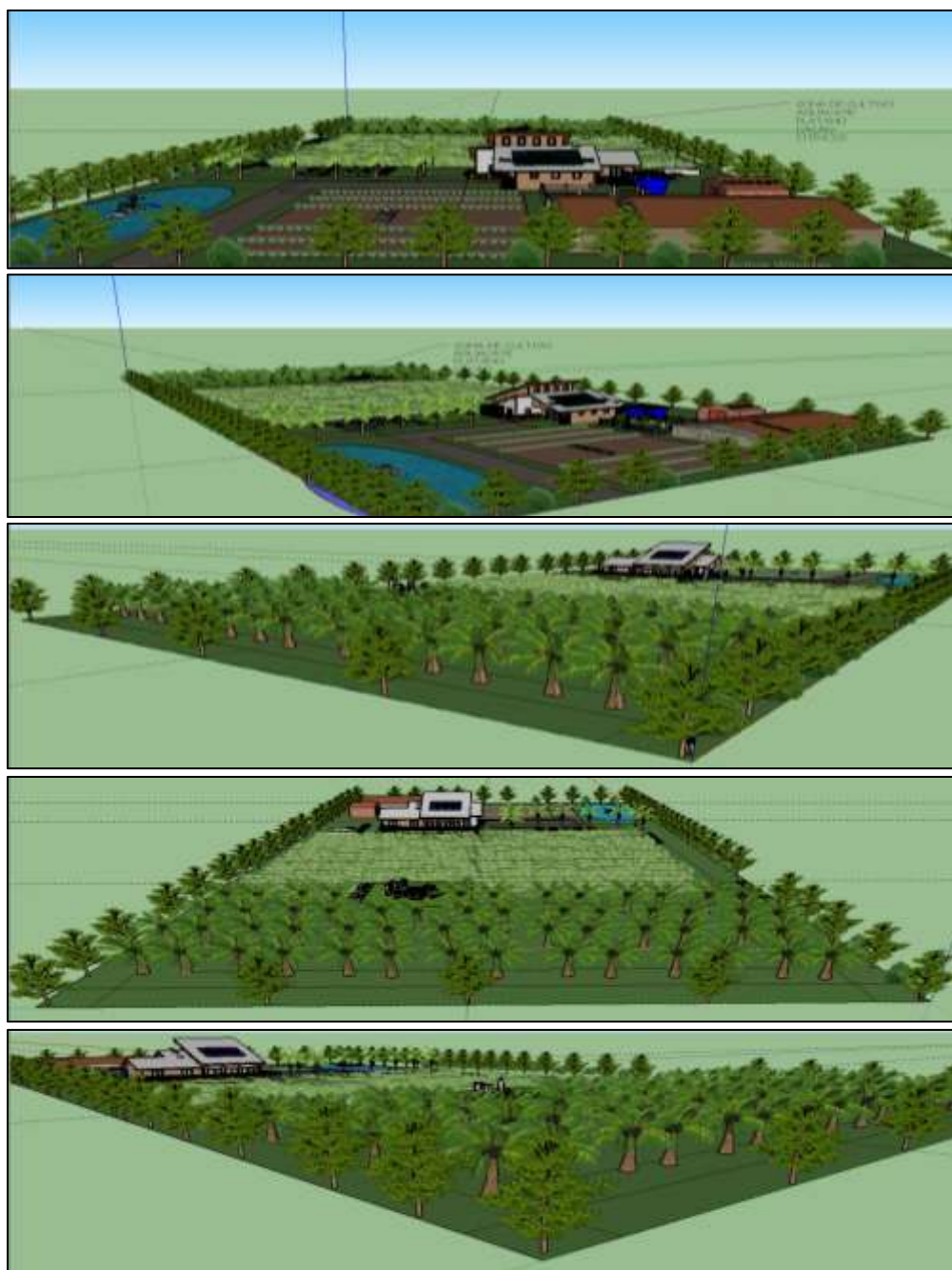
Scanned with CamScanner

LABORATORIO QUÍMICO DE SUELOS CONVENIO UIS-GOVERNACIÓN DE SANTANDER		Código: F-LQS-23	
ANÁLISIS DE RESULTADOS Y RECOMENDACIONES		Versión: 01	
		Página 1 de 1	
Fecha de Emisión: Junio 21 de 2018	Cultivo: CITRICOS (Citrus sp)		
Código Muestra: 18-06-13	Edad: Iniciar		
<p><b>ANÁLISIS DE RESULTADOS:</b> Suelo Muy Fuertemente Ácido. pH: 4,8 No óptimo. Contenidos Bajos en Materia Orgánica, Nitrógeno, Fósforo, Calcio, Magnesio, Boro, Manganeso, Cobre y Zinc. Niveles Altos en Hierro y Aluminio. Adecuados en Sodio, Azufre y Potasio. Relación Calcio: Magnesio Desbalanceada. Capacidad de Intercambio Catiónico (C.I.C) Bajo y Conductividad Eléctrica (C.E) Baja. Textura del suelo (Arcilloso) con porcentaje elevado de Arcilla (40 %).</p>			
<p><b>RECOMENDACIONES:</b> Mezclar 3 kilogramos de Abono Orgánico con el suelo de rellenar y colocar 120 gramos de Micorrizas en el fondo del hoyo a sembrar. Aplicar por sitio de siembra 50 gramos de Cal Dolomita y repetir la misma cantidad (50 gramos) cada tres meses hasta completar el año, aplicando siempre sobre el área no aplicada. Dos meses después de efectuada la siembra, aplicar por planta 25 gramos de Fosfato Diamónico (DAP) y repetir la misma cantidad (25 gramos) cada tres meses hasta completar el año, aplicando siempre sobre suelo húmedo y tapar con Abono Orgánico. Periódicamente aplicar 3 kilogramos de Abono Orgánico por planta para mejorar la textura del suelo y la Capacidad de Intercambio Catiónico (C.E). Realizar fertilización foliar (hojas) con: Sulfato de Magnesio, en dosis de 200 gramos en 100 litros de agua (repetir a los 20 y 40 días), Borato de Sodio, en dosis de 50 gramos en 100 litros de agua (repetir a los 20 y 40 días), Sulfato de Manganeso, en dosis de 100 gramos en 100 litros de agua (repetir a los 20 y 40 días), Sulfato de Cobre, en dosis de 50 gramos en 100 litros de agua (repetir a los 20 días) y Sulfato de Zinc, en dosis de 100 gramos en 100 litros de agua (repetir a los 20 y 40 días); aplicados después de un día de lluvia o de aplicar riego, en las primeras horas de la mañana. Realizar nuevamente análisis de suelo en 12 meses.</p>			
<p><b>NOTAS</b></p> <p>Nota 1: Las recomendaciones almacenadas en la base de datos y las enviadas por fax o correo electrónico se conservarán durante tres meses a partir de la entrega de los mismos.                  Nota 2: Prohibida la reproducción total o parcial de este documento.                  Nota 3: Estas recomendaciones son válidas únicamente para las muestras suministradas por el cliente.                  Nota 4: Favor comunicar su sugerencia, observación o reclamo al teléfono 6324861 o a los correos electrónicos: laboratorioquimicosuelos_uis@yahoo.com y labquimicosuelos@uis.edu.co</p>		<p><b>OBSERVACIONES</b></p> <p>VoBo:</p> ALFREDO ORLANDO GÓMEZ RODRÍGUEZ T.P. 10891 Ingeniero Agrónomo Profesional Universitario SADER	

Scanned with CamScanner

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### *Apéndices Z Maqueta Modelo de Producción*



Diseño ponderado maqueta modelo de producción de cítricos para producción de vino de naranja con esencia de azahar en la finca villa Rosalba en el municipio del socorro donde estará instalada la planta productora y de transformación del vino

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Apéndices AA *Uso de Suelo Según la Cas*



Quedan estipulados los linderos que corresponden para fauna y flora en el sector de villa Rosalba, alrededor de 2 ha de tierra protegida

## PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

### Apéndices BB Notificación de Acto Administrativo Expedido por la Agencia Nacional de Tierras


El campo es de todos


Bogotá D.C., 2021-05-14 15:17



Al responder cite este Nro.  
20212200519661

Señor(a)  
**MARIA JIMENA GOMEZ DELGADO**  
Email: TRANSACCIONESBANCARIAS21@GMAIL.COM  
Teléfono: 3167755782

Asunto: NOTIFICACIÓN POR MEDIO ELECTRÓNICO RESOLUCIÓN No. 24505 del 2020

De acuerdo con lo establecido en el Artículo 56 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011), y según autorización otorgada por usted, se notifica el acto administrativo indicado en el asunto, del cual se adjunta copia íntegra en Seis (6) páginas, entendiéndose notificado en los términos señalados en el inciso final del artículo 56 ibídem.

Contra el acto administrativo que se está notificando procede recurso de Reposición, según dispone el acto, el cual podrá interponerse ante esta entidad, dirigida al funcionario que expidió el mismo, en la Agencia Nacional de Tierras, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a esta notificación, presentado en los términos y condiciones a que se refieren los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Cordialmente,



**DUBERLY EDUARDO MURILLO BARONA**  
Subdirector de Sistemas de Información de Tierras  
Dirección de Gestión del Ordenamiento Social de la Propiedad

Anexo: Seis (6) páginas)  
Preparó: José Suárez  
Revisó: Paraguis Blanco

---



Calle 43 No. 57-41 Bogotá, Colombia  
Sede Servicio al Ciudadano  
Cra 13 No. 54-55 Piso 1 Torre SFH Bogotá  
Línea de atención en Bogotá  
(+57 1) 5185858, opción 0

-  /AgenciaNacionaldeTierras
-  /AgenciaTierras
-  /AgenciaTierras

<https://www.agenciadetierras.gov.co/>

RDS0M-qe9S4-Dbz0-kbidG-MunhK

Acto administrativo a la admisión de sujetos de ordenamiento territorial en la categoría de acceso a Tierras a título gratuito, modelo allegado a uno de los socios Fundadores de la Corporación y/o presidente de Alejandría Nuestra Tierra.

# PRODUCCIÓN DE VINO DE NARANJA

## Apéndices CC Acceso a Tierras a Título Gratuito

 <p>19 de Noviembre de 2020  <b>AGENCIA NACIONAL DE TIERRAS - ANT</b>  <b>RESOLUCIÓN No. 24585 DE</b>  <b>( 19 Noviembre 2020 )</b></p> <p><b>"POR LA CUAL SE DECIDE SOBRE LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE SUJETOS DE ORDENAMIENTO RESO- FSD 04-022801"</b></p> <p><b>EL SUBDIRECTOR DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN DE TIERRAS DE LA AGENCIA NACIONAL DE TIERRAS</b></p> <p>Remitiendo lo dispuesto por la Ley 1437 de 2011, el artículo 18 numeral 6° del Decreto 2363 de 2015, el artículo 11 del Decreto Ley 902 de 2017, el artículo 41 de la Resolución 740 de 2017, y</p> <p><b>CONSIDERANDO</b></p> <p>Que el Decreto 2363 de 2015 Por el cual se crea la Agencia Nacional de Tierras, ANT, se fija su objeto y estructura", en su artículo 18 numeral 6° establece como una de las funciones de la Subdirección de Sistemas de Información de Tierras, "implementar y administrar el Registro Único de Usuarios de la Agencia Nacional de Tierras, de conformidad con la reglamentación que expida la entidad".</p> <p>Que el Decreto Ley 902 de 2017 en su artículo 11, creó el Registro de Sujetos de Ordenamiento - RESO, como una herramienta administrada por la Subdirección de Sistemas de Información de Tierras de la Agencia Nacional de Tierras, que consigna públicamente a todos los sujetos del presente Decreto Ley".</p> <p>Que la Resolución 740 de 2017 Por la cual se expide el Reglamento Operativo de los Planes de Ordenamiento Social de la Propiedad, el Proceso Único de Ordenamiento Social de la Propiedad y se dictan otras disposiciones", precisa en su artículo 41 que el RESO subsume y sustituye el Registro Único de Usuarios a que se refiere el Decreto 2363 de 2015.</p>	<p>Que el artículo 15 del Decreto Ley 902 de 2017 establece que la Agencia Nacional de Tierras deberá decidir la solicitud de ingreso y calificación en el Registro de Sujetos de Ordenamiento - RESO, y resolver recursos de reposición en los términos del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.</p> <p>Que la Resolución 12096 de 2019 modificó, adicionó y derogó algunos apartes de la Resolución 740 de 2017, suprimiendo el procedimiento RESO para el ingreso a los módulos de acceso a tierras y formalización e instituyendo, en su lugar, un procedimiento general en el marco del cual se ingresa la persona al registro una vez se da apertura a los procedimientos de asignación o reconocimiento de derechos sobre la tierra, formalización privada y demás asuntos ventilados a través del Procedimiento Único.</p> <p>Que en aras de garantizar el principio de seguridad jurídica y buena fe y con el propósito de facilitar el desarrollo del Procedimiento Único de Ordenamiento Social de la Propiedad, así como la operatividad de la entidad, se expidió la Resolución 915 de 2020, "Por la cual se expiden reglas para la ejecución del Procedimiento Único de Ordenamiento Social de la Propiedad Rural en Zonas no Focalizadas y se adoptan otras disposiciones"</p> <p>Que el artículo 3 de la Resolución 915 de 2020, estableció los criterios de valoración e ingreso al RESO para las solicitudes de parte de acceso a tierras y formalización recibidas hasta el 04 de septiembre de 2019, teniendo en cuenta la fecha de entrada en vigencia de la Resolución 12096 de 2019, incluyendo la aplicación de las reglas procedimentales vigentes al momento de presentación de las solicitudes, es decir las disposiciones señaladas en el artículo 47 de la Resolución 740 de 2017.</p> <p>Que en consecuencia, verificada la completitud y consistencia del Formulario de Inscripción de Sujetos de Ordenamiento FSD, así como la documentación requerida, la Subdirección de Sistemas de Información de Tierras de la Agencia Nacional de Tierras -ANT, en virtud de las competencias que le asigna el Decreto Ley 902 de 2017 y la Resolución 740 de 2017, disposición modificada, adicionada y en algunos apartes derogada por las Resoluciones 12096 de 2019 y la 915 de 2020, concluye de manera objetiva y razonable, que el (la) señor(a) <b>MARIA JIMENA GOMEZ DELGADO</b> es sujeto de ordenamiento en la categoría de <b>ASPIRANTE DE ACCESO A TIERRAS A TÍTULO GRATUITO</b>, razón por la cual, será <b>INCLUIDO</b> en el Registro de Sujetos de Ordenamiento-RESO.</p> <p>Que de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 14 del Decreto Ley 902 de 2017, el Artículo 25 de la Resolución 12096 de 2019 modificatorio del Artículo 45 de la Resolución 740 de 2017, referentes a los criterios para la asignación de puntos a los solicitantes de acceso a tierra, la Subdirección de Sistemas de Información de Tierras de la Agencia Nacional de Tierras -ANT, procederá con la calificación del caso bajo estudio, así:</p>
---	---

Prueba fehaciente del trámite legal para recibir carta cheque a las familias categorizadas a apertura de los procedimientos de asignación o reconocimiento de derechos sobre las tierras con formalización privada y demás asuntos ventilados a través del Procedimiento Único.