

sustentArg

*Protocolo para el desarrollo de la
Vitivinicultura Sostenible Argentina*



BODEGAS DE ARGENTINA

Versión 4.0

Diciembre 2023

ORGANIZACIONES REPRESENTADAS POR LOS EXPERTOS EN LA VERSIÓN 4.0

El trabajo de actualización de este protocolo fue desarrollado por un equipo de expertos que voluntariamente dedicaron su tiempo para la coordinación, redacción, revisión y edición de este documento representando a destacadas organizaciones públicas y privadas.

Director Ejecutivo Bodegas de Argentina:

Milton Kuret

Coordinación Comité Sustentabilidad de Bodegas de Argentina:

Luis Romito

Dirección Editorial y Coordinación General versión 4.0 del Protocolo:

Andrés E. Valero

Se agradece la revisión gramatical de Alejandro Mónaco y Carolina Barbuzza

Bodegas de Argentina
Instituto Nacional de Vitivinicultura
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
Instituto Nacional de Tecnología Industrial
AMFORI
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
Facultad de Ciencias Agrarias - UNCuyo
Facultad de Ingeniería - UNCuyo
Red Argentina de Pacto Global
Organización Internacional del Trabajo
Universidad Nacional de Salta
Bodega Antigal
Bodega Argento
Bodega Bianchi
Bodega Chandon
Bodega Lagarde
Bodega Luigi Bosca
Bodegas Escorihuela S.A.
Bodegas Esmeralda S.A.
Bodega Dante Robino
Bodega Doña Paula
Finca Flichman
Finca La Celia
Finca Sophenia
Grupo Avinea
Grupo Cepas
Grupo Colomé
Masi
Molinos Rio de la Plata
Bodega Norton
Puerto Ancona
Bodegas Salentein
Susana Balbo
Trivento
CADyS Consultora
Claudia Crisafulli, Consultoría Sustentable
IA Consultora
Mirada Sostenible
Fotosíntesis Argentina y Chile
UPM
Ecocert
IRAM

RECONOCIMIENTO A EXPERTOS COORDINADORES, REDACTORES, REVISORES POR CAPÍTULO

Capítulo	Coordinador	Redactores	Revisores
Capítulo 0 - GOBERNANZA TRANSFORMADORA	Paz Gómez Centurión	Andrés Valero Paz Gómez Centurión	Andrea Dotto Flavia Carrizo Mamani Flavio Fuertes Jaime Godoy Jimena Sánchez Laura González Luis Romito Mercedes Álvarez Nerina González Nicolás Liarte-Vejrup Silvina Van Houten
Capítulo 1 - GESTIÓN DE PROCESOS VITÍCOLAS RESPONSABLES	Guadalupe Molina Silvina van Houten	Francisco Gomez Guadalupe Molina Gustavo Quattrocchi José Rodríguez Silvina Van Houten Valeria Bergás Regina Aguilera	Luis Reginato
Capítulo 2 - GESTIÓN DEL SUELO PARA USO AGRÍCOLA	Cecilia Acosta	Cecilia Acosta Jennifer Cugat Mariano Angelelli	Clodomiro Graffigna Luis Reginato Silvina Greco
Capítulo 3 - GESTIÓN DEL RECURSO HÍDRICO PARA USO AGRÍCOLA	Cesar Ferrer	Cesar Ferrer Guadalupe Molina Miguel Pirrone Silvina van Houten	Florencia Ferrari Manuel Pérez Caffè Luis Reginato
Capítulo 4 - MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS	Andrés Valero Manuel Pérez Caffè	Andrés Valero Cecilia Acosta Mariano García Ruiz Manuel Pérez Caffè Nerina González	Sergio Castellano Silvina Van Houten
Capítulo 5 - GESTIÓN DE LA INOCUIDAD y CALIDAD	Andrea Dotto Laura González Nora Rubio	Andrea Dotto Andrés Valero Laura González Nora Rubio Rocio Álvarez	Florencia Castellani María Eugenia Cignoli María Teresa Juri Carina Daguerre Julieta Leis Marilyna Aguirre Natalia Molina Berenice Burdet Silvina Martínez
Capítulo 6 - GESTIÓN DEL AGROECOSISTEMA Y LA BIODIVERSIDAD	Rocio Pareja Poquet	Guadalupe Molina José Portela Miriam Holgado Rocio Pareja Poquet Rodrigo López Plantey Lourdes Casasola Viviana Quiroga Sofía Arancibia	Andrea Fruitos Andrea Goijman Patricia Baldaccinni Silvina Alicia Greco
Capítulo 7 - GESTIÓN EFICIENTE DE LA ENERGÍA	Belén Ureta	Belén Ureta Edgardo Gatti Guillermo Nadal	Ana María Boldrini Berenice Burdet Julieta Leis
Capítulo 8 - GESTIÓN DE LOS RECURSOS HÍDRICOS EN BODEGA Y ÁREAS OPERATIVAS	Carolina Barbuzza	Alejandro Mónaco Alejandro Gil Carolina Barbuzza Marcela Arreghini Sergio Castellano	Natalia Vanin Julieta Leis Marilyna Aguirre Cerutti Antonietti, Pablo Ana María Boldrini Miguel Escalante

Capítulo	Coordinador	Redactores	Revisores
Capítulo 9 - GESTIÓN DE MATERIALES Y GESTIÓN DE RESIDUOS ESPECIALES, PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS	Andrea Dotto Nora Rubio	Andrea Dotto Berenice Burdet Carina Daguerre Florenca Castellani Julieta Leis María Eugenia Cignoli María Teresa Juri Maria Cristina Baigorria Marilina Aguirre Natalia Molina Nora Rubio Laura González Silvina Martínez	Marilina Aguirre Natalia Molina Silvina Martínez Alejandra Gimenez Marite Juri Sofía Arancibia Lucía Frugoni
Capítulo 10 - GESTIÓN DE LA SALUD, HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS COLABORADORES	Andrés Baigorria	Andrés Baigorria Carlos Yúdica Rocío Pareja Poquet Florencia Garrido	Andrés Valero Alejandra Giménez Carina Daguerre Berenice Burdet María L. González Marité Juri Nora Rubio Laura González
Capítulo 11 - GESTIÓN DEL ABASTECIMIENTO RESPONSABLE	Andrés Valero	Andrés Valero Andrea Dotto Franco Maliman	Andrés Sebastián Baigorria Jimena Sánchez Mercedes Álvarez Natalia Molina Nora Rubio Patricia Baldaccini Rolando Rodríguez Laura González
Capítulo 12 - GESTIÓN DE LOS COLABORADORES Y DE LAS CONDICIONES ÉTICAS DE TRABAJO	Luis Romito	Andrés Valero Ana Pula Minatel Andrea Dotto Jimena Sánchez Laura González María L. González Martín Kaiser	Patricia Baldaccini Cristina Herrera Verónica Laura González María Eugenia Figueroa
Capítulo 13 - GESTIÓN DEL IMPACTO Y DESARROLLO DE LA COMUNIDADES	Milagro Agundez	Lourdes Casasola María Teresa Juri Claudia Crisafulli Carina Daguerre Mercedes Álvarez Andrés Valero	Patricia Baldaccini Alejandra Giménez Pablo Palumbo Sergio Ojea
Capítulo 14 - GESTIÓN PARA LA ACCIÓN CLIMÁTICA	Andrés Valero	Andrés Baigorria Andrés Valero Natalia Vanin Emilio Juaneda	Constanza Brignone Carla Aruani Heinrich Burschel Juan Carlos Rüssel Pedro Olivera
Capítulo 14 - GESTIÓN DE LA CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA	Mauricio Olmedo	Natalia Vanin Mauricio Olmedo	Andrés Valero



Cómo citar este documento:

Protocolo para el desarrollo sostenible de la vitivinicultura argentina, Versión 4.0, Mendoza, Argentina, diciembre 2023
ISBN CC.

Transmitimos un especial agradecimiento y reconocimiento a las siguientes personas que brindaron su dedicación y conocimiento con alto profesionalismo para las diferentes versiones del protocolo:

La Versión 1.0 del Protocolo fue editada en diciembre de 2011 y la Versión 2.0 en agosto de 2013.

Bodega / Institución	Representante	Bodega / Institución	Representante	Bodega / Institución	Representante
Atamisque, La Añorada, La Alborada	Cristina Reising	Ingeniería Ambiental Consultora	Miguel Escalante	Facultad de Ciencias Agrarias	Adriana Bermejillo
Bodegas de Argentina	Luis Romito	Leoncio Arizu, Viña Amalia	Enzo Mugnani		Agostina Micheletti
Catena Zapata	Ricardo González Villanueva	Nieto Senetiner	Ana María Bldrini		Alejandro Ceresa
	Luis Reginato		Carlos Reynoso		Alfredo Fonzar
	Belén Iácono		Claudia Herrero		Emilio Rearte
	Darío Coulon		Fernando Elía		Ignacio Galarraga
	Laura González		Lorena Méndez		Laura Abraham
	Natalia Marital		Marcelo Saavedra		Leandro Mastrantonio
Chandon	Pablo Sánchez	Norton	Miriam Ramírez		Maria Gabriela Lorenzo
	Ramiro Pérez Valenzuela		Ricardo Carretero		Marcelo Martinotti
	Carlos Solís		Silvia Zárate	Paola Studer	
	Ivana Valli		Tomas Hugues	Ricardo Pérez Valenzuela	
Esmeralda	Julio Fornabaio	INTA	Andrea Dotto	Sergio Castellanos	
	Mercedes Alvarez		Ivana Bianchi	Silvina Greco	
	Belén Ureta		Sergio Lucero	Jorge Pérez Peña	
	Darío Coulon		INV		Analia Díaz Bruno
	Federico Rodríguez				Santiago Sari
Felipe Stahlschmidt			Carla Aruani		
Virginia Pons					

La Versión 3.0 del Protocolo fue editada en junio de 2018.

Bodega / Institución	Representante	Bodega / Institución	Representante	Bodega / Institución	Representante
Argento	Silvana Encina	Doña Paula	Ana Paula Minatel	Lagarde	Florencia Castellani
Bressia	Walter Bressia (h)		Andrés Cubisino		Ignacio Mosso
Bureau Veritas	Susana Hube	DNV	Martín Kaiser	Leoncio Arizu	Gisela Ríos
Bodegas Salentein SA	Nora Rubio		Gabriela Puchol	Letis	Mauricio Castro
	Lucas Mateu	Natalia Castro	Navarro Correas	Eugenia Gutiérrez	
	Ramiro Mazzei	Clodomiro Graffigna	Nieto Senetiner	Ana María Boldrini	
Pablo Palumbo	Natalia Marital	Claudia Herrero			
Bodegas de Argentina	Luis Romito	Finca La Celia	Diana Dornheim	Fernando Elía	
Bodega Álamos, Bodega Catena Zapata, Bodegas Escorihuela, Bodegas Esmeralda, Bodega Puerto Ancona	Laura González	Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo	Alejandro Ceresa	Norton	Andrea Dotto
			Alfredo Fonzar	O' Fournier, Viña Amalia	Enzo Mugnani
Bodega Álamos, Bodega Catena Zapata	Luis Reginato		Ana Paz Vignoni	OIA	Valeria López
Belén Iácono	Laura Abraham		Lenor Deis	Pernod Ricard Argentina	Nicolás Córdoba
Chandon	Carlos Solís	Grupo Peñaflores	Patricia Baldaccini	SGS	Adrian Esteso
	Julio Fornabaio		Daniel Antonetti	Schutter	Luis Santoni
	Mercedes Alvarez		Mariana Grandis		Gerardo Ontanilla
Domaine Bousquet	Rocío Pareja Poquet	Ingeniería Ambiental Consultora	Rodrigo Ventur	Tapiz	Martina Galeano
	Amparo March	INV	Miguel Escalante	Pamela Posse	
Domínio del Plata	Carina Daguerre		Carla Aruani	Trivento	Jimena Sánchez

ÍNDICE

Introducción	8
Alcance	9
Origen del Protocolo e historial de versiones	9
Sobre Bodegas de Argentina	10
Cómo usar este protocolo	10
Pasos para evaluar la sustentabilidad	11
Información de la organización	12
Capítulo 0. GOBERNANZA TRANSFORMADORA	14
Capítulo 1. GESTIÓN DE PROCESOS VITÍCOLAS RESPONSABLES	26
Capítulo 2. GESTIÓN DEL SUELO PARA USO AGRÍCOLA	32
Capítulo 3. GESTIÓN DEL RECURSO HÍDRICO PARA USO AGRÍCOLA	39
Capítulo 4. MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS	44
Capítulo 5. GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD	51
Capítulo 6. GESTIÓN DEL AGROECOSISTEMA Y LA BIODIVERSIDAD	56
Capítulo 7. GESTIÓN DE LA EFICIENCIA ENERGÉTICA	60
Capítulo 8. GESTIÓN DE LOS RECURSOS HÍDRICOS DE USO INDUSTRIAL EN BODEGA Y ÁREAS OPERATIVAS	64
Capítulo 9. GESTIÓN DE MATERIALES Y GESTIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS	71
Capítulo 10. GESTIÓN DE LA SALUD, HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS COLABORADORES	83
Capítulo 11. GESTIÓN DEL ABASTECIMIENTO RESPONSABLE	90
Capítulo 12. GESTIÓN DE LOS COLABORADORES Y DE LAS CONDICIONES ÉTICAS DE TRABAJO	96
Capítulo 13. GESTIÓN DEL IMPACTO Y DESARROLLO DE LAS COMUNIDADES	104
Capítulo 14. GESTIÓN PARA LA ACCIÓN CLIMÁTICA y LA CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA	107

Introducción

Este documento es la cuarta versión del **Protocolo de Autoevaluación de Sustentabilidad Vitivinícola de Bodegas de Argentina, en adelante** Protocolo para el desarrollo sostenible de la vitivinicultura argentina.

Este Protocolo es una herramienta para fomentar el desarrollo sostenible en establecimientos que forman parte de la cadena de valor vitivinícola: fincas y viñedos, bodegas, unidades de fraccionamiento, depósitos y despachos en organizaciones públicas y privadas del sector vitivinícola argentino. Aportando una credencial que destaque a aquellos sitios donde la sostenibilidad está integrada al trabajo diario en la operación, es una iniciativa innovadora diseñada para guiar y promover prácticas sustentables en la industria vitivinícola.

El desarrollo sostenible es uno de los principios normativos de las políticas de desarrollo y se definió por primera vez en el informe de 1987 de la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo de Naciones Unidas, titulado Nuestro futuro común, tras el que obtuvo un gran reconocimiento. En 2015, la Organización de Naciones Unidas aprobó la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible y, desde entonces, la definición de desarrollo sostenible se fundamenta en los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible¹. En 2016, cuando entró en vigor el Acuerdo de París sobre el cambio climático, se incorporó a los objetivos de sostenibilidad la necesidad de limitar el aumento de las temperaturas a nivel internacional. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible no se alcanzan únicamente a través de políticas públicas; es necesario que también participen organizaciones y empresas privadas.

El sector vitivinícola debe desempeñar esta función en la consecución de los objetivos de sostenibilidad mediante la aplicación de iniciativas que tengan en cuenta sus características específicas:

- guarda una estrecha relación con el territorio, así como con su historia, su cultura y sus costumbres,
- sienta sus bases en la producción agrícola, que no se puede deslocalizar, por lo que requiere una competencia profesional concreta y genera empleo en zonas rurales a todos los niveles, desde trabajadores agrícolas hasta directivos,
- elabora productos con un gran valor añadido y un importante potencial para la exportación,
- utiliza recursos endógenos de la diversidad genética de la vid (variedades ancestrales, nuevas variedades, diversidad genotípica dentro de las variedades de vid), lo cual contribuye a su valoración y conservación,
- desempeña una función esencial para la creación y la conservación del paisaje,
- es el principal factor de identificación de las regiones y tiene un gran potencial para el desarrollo del turismo,
- se ve afectado por los impactos del cambio climático y los cambios sociales,
- se encuentra abierto a las innovaciones tecnológicas,
- da prioridad a las organizaciones sectoriales, lo que permite el desarrollo y la puesta en marcha de estrategias colectivas,
- asume su responsabilidad en la consecución de los objetivos de desarrollo sostenible fijados por la Organización de las Naciones Unidas.

Asimismo, cabe destacar los principales retos del sector vitivinícola por lo que respecta a la adaptación de la estrategia de sostenibilidad:

- Mantener un mercado sostenible que se ajuste a las expectativas sociales tanto dentro como fuera de la organización, además de respaldar un competitivo tejido económico y productivo.
- Fomentar la confianza de las sociedades en las explotaciones vitivinícolas a través de la aplicación de la estrategia de sostenibilidad.
- Estimular la vitivinicultura sostenible teniendo en cuenta dos objetivos: la prevención de la repercusión medioambiental negativa y la adaptación al cambio climático, mediante la adaptación de las prácticas de producción.

¹ <https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals>

Alcance

La herramienta es de libre uso para cualquier tipo de organización de la cadena de valor vitivinícola independientemente sea o no socio de bodegas de argentina o cualquier otra cámara. Las condiciones y requerimientos para alcanzar la certificación mediante procesos de auditorías externas de terceras partes y para el uso del logo en establecimientos y productos son definidas en el Reglamento vigente al momento de la certificación.

Es prerequisite para toda organización/ establecimiento que desee avanzar con la certificación de este Protocolo la implementación y cumplimiento de toda regulación y normativa legal vigente (tanto local como nacional) que aplica a las actividades desarrolladas en el sitio.

Origen del Protocolo e historial de versiones

El protocolo nace como una iniciativa colaborativa surgida de la comisión de sustentabilidad de Bodegas de Argentinas como una herramienta para fomentar el desarrollo sostenible en organizaciones públicas y privadas del sector vitivinícola argentino. Durante el 2011, con la colaboración del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo se origina el protocolo como una herramienta de autoevaluación, que luego se convierte en un protocolo certificable. Desde su primera versión el protocolo ha ido evolucionando e incorporando nuevos conceptos y ampliando su alcance para abordar de manera integral el desarrollo sostenible.

Este documento es una actualización del Protocolo de Sustentabilidad Vitivinícola versión 3-2018. La Versión 1.0 del Protocolo fue editada diciembre 2011, la Versión 2.0 en agosto 2013, la versión 3.0 en junio 2018. La versión 3 pasó a ser certificable a partir del 2018, al igual que esta versión, versión 4, también es certificable. Las reglas para la certificación se indican en el reglamento correspondiente a cada versión.

En las versiones anteriores se ha tomado como base “The Code of Sustainable Winegrowing Workbook”, Second Edition, California Sustainable Winegrowing Alliance, Wine Institute and California Association of Winegrape Growers, adaptándolo a la vitivinicultura argentina y también otros programas, protocolos y documentos de referencia, a los cuales se pueden acceder desde los links indicados a continuación:

- Principios generales de la OIV para una vitivinicultura sostenible. Aspectos Medioambientales, sociales, económicos y culturales
<http://www.oiv.int/public/medias/4957/oiv-cst-518-2016-es.pdf>
- SUSTAVINO, Enfoque integrado para una producción vinícola europea sostenible, Unión Europea, <http://www.sustavino.eu/>
- Proyecto LIFE HAprowINE, Unión Europea, <http://www.haprowine.eu/introduccion.php>
- Proyecto LIFE HAprowINE, Castilla y León, http://www.haprowine.eu/pdf/fase1/LIFE_HAPROWINE.pdf
- Sustainable Winegrowing New Zealand (SWNZ), <http://www.nzwine.com/sustainability/>
- Sustainability in the New Zealand wine industry: drivers, stakeholders and practices, <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20093149071>
- California Sustainable Growing Program, <http://www.sustainablewinegrowing.org/>
- Integrated Production of Wine Scheme- IPW, Sudáfrica, <http://www.wosa.co.za/Sustainability/Environmentally-Sustainable/Intro/>
- V Código Nacional de Sustentabilidad de la Industria del Vino Chilena, <http://www.sustentavid.org/>
- Virginia Sustainable Viticulture Program, EUA, <http://www.virginiavineyardsassociation.com/sustainability-guide/>
- Entwine, Winemakers' Federation of Australia, <http://www.wfa.org.au/activities/environment-and-biosecurity/environment-resources/>
- Sustainable Winemaking Ontario (SWO), Canada: <http://winecountryontario.ca/sustainable-winegrowing>
- British Columbia Sustainable Winegrowing Program (BC SWP), Canada, <http://bcwgc.org/sustainable-winegrowing-british-columbia>

Esta versión del protocolo se basa en las versiones previas, contemplando el estado del arte en las temáticas del

desarrollo sostenible y del sector vitivinícola, incluyendo Principios generales de la OIV para una vitivinicultura sostenible. Aspectos medioambientales, sociales, económicos y culturales (CST 518-2016) y la correspondiente Guía de Aplicación de los principios de la vitivinicultura sostenible (OIV-VITI 641-2020). También se referencia el protocolo a los Objetivos para el desarrollo sostenible, los principios rectores del Pacto Global de Naciones Unidas. Las recomendaciones y declaraciones de la OIT relativa a los principios y derechos fundamentales en el trabajo y su seguimiento. El código de conducta de AMFORI. Las recomendaciones de SWR en relación con el marco global de referencia. El marco local regulatorio vigente. Trabajos previos desarrollados por Bodegas de Argentina y la Guía de sustentabilidad Sector Vitivinícola. Los documentos de referencia se pueden consultar a través de los links indicados a continuación:

- Principios generales de la OIV para una vitivinicultura sostenible. Aspectos medioambientales, sociales, económicos y culturales (CST 518-2016) <https://www.oiv.int/es/node/3207>
- Guía de Aplicación de los principios de la vitivinicultura sostenible (OIV-VITI 641-2020) <https://www.oiv.int/public/medias/7637/es-oiv-viti-641-2020.pdf>
- Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) Naciones Unidas <https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals>
- Recomendaciones y Convenios de la Organización Internacional del Trabajo - OIT: <https://www.ilo.org/es/normas-internacionales-del-trabajo/convenios-protocolos-y-recomendaciones>
- Recomendaciones Sustainable Wine Roundtable- SWR <https://swroundtable.org/>
- Código de conducta de AMFORI <https://www.amfori.org/en>
- Los principios rectores del Pacto Global de Naciones Unidas <https://www.un.org/es/cr%C3%B3nica-onu/el-pacto-mundial-de-la-onu-la-b%C3%A1squeda-de-soluciones-para-retos-globales>

En cada capítulo se indican los ODS y los principios de la guía de la OIV de la vitivinicultura sostenible con los que se alinean los criterios de este.

Sobre Bodegas de Argentina

Bodegas de Argentina es una cámara empresaria que nuclea a las principales organizaciones vitivinícolas de todo el país. Fue creada en el año 2001 como resultado de la fusión del Centro de Bodegueros de Mendoza, con sede en Mendoza, fundado en el año 1935 y la Asociación Vitivinícola Argentina, con sede en Buenos Aires, fundada en el año 1904. Las ventas de sus empresas asociadas representan el 75 % del mercado interno. En el mercado externo los socios de Bodegas de Argentina exportan el 90 % de los vinos fraccionados.

Hay socios en las Provincias de Salta, Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, Neuquén, Río Negro, Córdoba y Buenos Aires. Los vicepresidentes regionales designados en cada una de estas regiones, que forman parte del Directorio de Bodegas de Argentina, son el vínculo institucional con las mismas.

Cómo usar este protocolo

Cada capítulo tiene un conjunto de criterios específico para evaluar la sustentabilidad de las operaciones en la viña y/o la bodega.

Cada criterio tiene cuatro categorías de cumplimiento. Las categorías representan un **incremento de la sustentabilidad**, desplazándose de 1 a 4, o sea derecha a izquierda (ver figura 1). El Puntaje mínimo, aplicable a: se refiere a la categoría mínima que se exige para alcanzar la certificación y si se aplica a viñedo, bodega o ambos. Además de la categoría mínima hay requisitos adicionales para la certificación, éstos se detallan en el Reglamento.

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje Mínimo
2.4	Conocimiento del suelo Fertilidad Biológica y Materia Orgánica	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n rol de los micro y macroorganismos en el mantenimiento de la fertilidad biológica del suelo.</p> <p>Se conoce la existencia de macrofauna (lombrices, escarabajos, etc.) en el suelo mediante evaluación visual del suelo: se mide presencia y cantidad de macrofauna, y se relaciona a la presencia de coberturas del suelo y/o materia orgánica.</p> <p>Se interpretan los estudios de caracterización del suelo en función de la fertilidad biológica.</p> <p>Se realizan análisis de actividad microbiana midiendo por ejemplo a través de respiración aeróbica y anaeróbica, cromatografía entre otros métodos.</p> <p>El plan de fertilización anual contempla de aplicaciones de materia orgánica y/o coberturas teniendo en cuenta criterios de fertilidad biológicas y conocimiento del suelo del sitio.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n rol de los micro y macroorganismos en el mantenimiento de la fertilidad biológica del suelo.</p> <p>Se conoce la existencia de macrofauna (lombrices, escarabajos, etc.) en el suelo mediante evaluación visual del suelo: se mide presencia y cantidad de macrofauna, y se relaciona a la presencia de coberturas del suelo y/o materia orgánica.</p> <p>Se interpretan los estudios de caracterización del suelo en función de la fertilidad biológica. Se planifica la incorporación de materia orgánica.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n rol de los micro y macroorganismos en el mantenimiento de la fertilidad biológica del suelo.</p> <p>Se conoce la existencia de macrofauna (lombrices, escarabajos, etc.) en el suelo mediante evaluación visual del suelo: se mide presencia y cantidad de macrofauna, y se relaciona a la presencia de coberturas del suelo y/o materia orgánica.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan para la caracterización del suelo en función de la fertilidad biológica.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n rol de los micro y macroorganismos en el mantenimiento de la fertilidad biológica del suelo.</p> <p>La organización conoce/n rol de los micro y macroorganismos en el mantenimiento de la fertilidad biológica del suelo.</p>	<p>2/ Viñedo</p>

El número 2 indica la categoría de cumplimiento mínimo y "Viñedo" dónde se aplica el criterio (bodega, viñedo o bodega y viñedo).

Figura 1. Categorías crecientes para evaluar la sustentabilidad en los criterios por capítulo, criterio mínimo requerido y aplicabilidad del criterio

Pasos para evaluar la sustentabilidad

1. Decidir el alcance

La organización debe elegir los sitios a evaluar: uno o más viñedos, y/o una o más bodegas. Se puede elegir certificar solo viñedo o solo bodega. En caso de múltiples viñedos y bodegas, se recomienda comenzar eligiendo un sitio u operación que logrará la máxima puntuación. La organización debe demostrar que es responsable de la gestión/propietarios de los sitios. Una vez definido el alcance se debe completar las tablas de información de la organización con los detalles de los sitios seleccionados para el alcance mencionado. Luego debe completarse el capítulo 0 de Gobernanza Transformadora donde se indican datos de políticas, estrategias de gestión y comunicación de la organización.

2. Realizar la autoevaluación

Leer cada criterio y decidir si es aplicable al viñedo y/o bodega elegidos en el alcance. No todas las preguntas son aplicables o todos los viñedos y/o bodegas. Luego de leer las cuatro categorías decida cuál describe mejor la operación (es) que está evaluando. Cuando un requisito no sea aplicable, la organización debe fundamentar los motivos. La categoría asignada debe fundamentarse en evidencias físicas en los sitios bajo alcance y/o en evidencias documentales como registros, fotos, políticas, procedimientos, instructivos, etc.

3. Desarrollar un plan de acción

Una vez que se ha completado la autoevaluación, el próximo paso es desarrollar un plan de acción para alcanzar el cumplimiento mínimo requerido o para incrementar la categoría. Este plan de acción indicará en qué áreas de las operaciones de viñedo y/o bodega requieren cambios con el objeto de mejorar la performance o prevenir problemas ambientales. Se recomienda dedicar especial atención a los criterios calificados en Categoría 1 y 2, que indicarán áreas de potenciales problemas. El plan de acción deberá incluir un plazo de tiempo, por ejemplo, para los próximos tres años, adecuado a su situación, indicando qué acciones se tomarán y cuándo.

Información de la organización

Antes de comenzar la autoevaluación es necesario completar las siguientes tablas con información de la organización y el alcance de la implementación del Protocolo.

Tabla 1. Información de la organización: sitios a incluir en el alcance

Fecha		
Periodo sobre el cual se evalúa el protocolo		
Nombre de la Organización		
CUIT		
Dirección		
Página WEB		
Nombre y Apellido de máxima autoridad		
Cargo dentro de la Organización		
Nombre y Apellido del responsable de sustentabilidad		
Correo electrónico/teléfono		
Productos/Actividades que se desarrollan		
Total de Sitios Productivos en Argentina		
Total de Sitios donde se implementará el protocolo		
INFORMACIÓN DE LOS SITIOS		
Para Viñedos (para más sitios agregar filas)	Superficie Total	
	Superficie Bajo Producción:	
	Varietales:	
	Producción Anual por hectárea promedio de los últimos 5 años (INDICAR UNIDADES)	
	Otra Información Relevante sobre el viñedo:	
Para Bodega (para más sitios agregar filas)	Capacidad de Molienda (indicar unidades):	
	Volumen de Vino producido promedio en los últimos 5 años:	
	Otra Información Relevante sobre la bodega:	
Para Unidades de Fraccionamiento (para más sitios agregar filas)	Capacidad de Fraccionamiento Diario (indicar unidades):	
	Otra Información Relevante sobre unidad de fraccionamiento/embotellado:	
Para Otras Unidades (para más sitios agregar filas)	Tipo, tamaño, ubicación, actividades y otra información relevante	

Tabla 2. Información de la organización: trabajadores

Trabajadores del Sitio en el último periodo	Permanentes y/o contrato tiempo indefinido	Hombres	
		Mujeres	
	Contrato tiempo definido	Hombres	
		Mujeres	
	Contrato Tercerizado Agencia	Hombres	
		Mujeres	
	Otras Condiciones de Contrato	Hombres	
		Mujeres	

Tabla 3. Certificaciones vigentes de la organización:

Estándar	Alcance en el Certificado	Fecha de Última Auditoría	Vigencia en el último Certificado	Ente Certificador	Link al certificado (opcional)

Capítulo 0. GOBERNANZA TRANSFORMADORA

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>Este capítulo busca inspirar la gobernanza transformadora en las organizaciones del sector vitivinícola. Este protocolo reconoce que las organizaciones tienen la responsabilidad y la oportunidad de demostrar liderazgo ético. Sin sustituir el papel de los gobiernos a escala local o mundial, es indispensable que los productores de uva, las bodegas en sus diversas modalidades, los grupos vitivinícolas y otras entidades a lo largo de toda la cadena de valor y suministro del sector vitivinícola, respeten los derechos humanos, incluyendo los derechos fundamentales en el trabajo. Asimismo, es crucial que refuercen la rendición de cuentas, adopten prácticas éticas, fomenten la inclusión y la transparencia para promover una conducta responsable, mejorar el desempeño en términos de ASG (ambientales, sociales y de gobernanza) y contribuir al fortalecimiento de las instituciones públicas, las leyes y los sistemas.</p> <p>Para ello es indispensable el reconocimiento de la organización del sector vitivinícola como un agente social responsable, como así también la identificación de las expectativas y necesidades del entorno y sus partes interesadas. Materializando el compromiso de las personas dueñas de la organización, de accionistas, administradores, directivos y gerentes de actuar de manera que, como mínimo, se cumplan las responsabilidades fundamentales en los ámbitos de derechos humanos, condiciones laborales, medioambientales y lucha contra la corrupción e inocuidad alimentaria.</p> <p>Un agente social responsable es aquel que independientemente de su condición jurídica, tamaño, estructura de propiedad o sector, evitan y hacen frente a las consecuencias negativas de sus operaciones a la vez que contribuyen al desarrollo sostenible de los países y comunidades en los que operan. Implica la responsabilidad de las organizaciones de respetar los derechos humanos, integrando y teniendo en cuenta las cuestiones ambientales y sociales (como la prevención y erradicación del trabajo infantil) en las actividades principales de la organización, tanto en la cadena de suministro como en sus relaciones comerciales.</p> <p>Los tres instrumentos principales que desarrollan el marco común de estándares internacionales para agente social responsables son: los Principios Rectores de Naciones Unidas sobre Empresas y Derechos Humanos, La Declaración Tripartita de Principios sobre las Empresas Multinacionales y la Política Social de la OIT, y las Líneas Directrices de la OCDE para las Empresas Multinacionales.</p> <p>Este capítulo debe trabajarse por separado de la autoevaluación. Para su aplicación se recomienda completar las tablas que figuran abajo en secciones 1 al 6 y mantener documentación de respaldo de cumplimiento. En caso de que haya partes que están incompletas o no están en la organización deberá formularse un plan de acción para incluirlas en los próximos 3 años.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Para alcanzar una gobernanza transformadora que permita a las organizaciones ser éticas, inclusivas y transparentes, los valores y principios del desarrollo sostenible deben incluirse en actividades internas y externas.</p> <p>En el plano interno la organización debe promover estos principios a través de sus valores y cultura, la composición y supervisión de la dirección, la formación, las políticas y procesos internos (incluidos programas de ética y cumplimiento), la debida diligencia en derechos humanos, los mecanismos de reclamación y la gestión y notificación de riesgos.</p> <p>En el plano externo la organización debe impulsar actividades de promoción ética, generación canales de diálogo comunitario, la creación de capacidades, acción colectiva y asociaciones, apoyo a la supervisión del gobierno y la elaboración de informes.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 16: Paz, justicia e instituciones sólidas (promover sociedades pacíficas e inclusivas para el desarrollo sostenible, facilitar el acceso a la justicia para todos y construir a todos los niveles, instituciones eficaces e inclusivas que rindan cuentas). • ODS 17: Alianza para lograr los objetivos (revitalizar la alianza mundial para el desarrollo sostenible). • ODS 12: Producción y consumo responsable (garantizar modalidades de consumo y producciones sostenibles). • ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico (promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos).

	<p>Asimismo, contribuye al compromiso de Argentina de “País Pionero de la Alianza 8.7” para la prevención y erradicación del trabajo forzoso, la esclavitud moderna, el trabajo infantil y la trata de personas.</p>
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 1: Un enfoque sostenible integra los aspectos medioambientales, sociales y económicos</p> <p>Esfera de acción 1.1: Gobernanza de la organización</p> <p>Esfera de acción 1.2: Control y comunicación del rendimiento por lo que respecta a la sostenibilidad</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p> <p>Líneas Directrices de la OCDE para Empresas Multinacionales sobre Conducta Empresarial Responsable, OECD Publishing, Paris, OECD (2023),</p> <p>Resumen Ejecutivo Marco Empresarial del ODS 16 Inspirar la Gobernanza Transformadora, Pacto Mundial de Naciones Unidas (2021)</p> <p>Puesta en práctica del marco de las Naciones Unidas para "proteger, respetar y remediar" los PRINCIPIOS RECTORES SOBRE LAS EMPRESAS Y LOS DERECHOS HUMANOS, Alto comisionado de Derechos Humanos de Naciones Unidas Nueva York y Ginebra, 2011. https://www.ohchr.org/sites/default/files/documents/publications/guidingprinciplesbusinessshr_sp.pdf</p> <p>Declaración tripartita de principios sobre las empresas multinacionales y la política social . Organización Internacional del Trabajo, Sexta edición 2022 https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_emp/---emp_ent/documents/publication/wcms_124924.pdf</p>

Sección 1: Compromiso de la dirección. Gobernanza

1.1	Respecto rol de la organización como un agente social responsable: la máxima autoridad de la organización, expresada a través del propietario o propietaria, del órgano de gobierno principal de la entidad, o de la posición ejecutiva de mayor jerarquía: (marque las opciones que la organización realiza)	
	¿Emite una declaración anual que aborde los compromisos de la organización con el desarrollo sostenible?	SÍ/NO
	¿Emite una declaración anual que aborde los impactos medioambientales?	SÍ/NO
	¿Emite una declaración anual que aborde los compromisos en materia de conducta responsable y derechos humanos?	SÍ/NO
	¿Emite una declaración anual que destaca la cero tolerancia con la corrupción?	SÍ/NO
	¿Aprueba los objetivos de sostenibilidad de la organización?	SÍ/NO
	La máxima autoridad de la organización tiene como objetivo analizar cómo transformar a la organización en un agente socialmente responsable en los próximos 3 años	SÍ/NO

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

1.2	¿La organización tiene un compromiso declarado públicamente-política asociada a sostenibilidad- respecto a la transformación como agente social responsable de la organización en relación con la siguiente temática del desarrollo sostenible? (marque las opciones que la organización realiza)	
	Derechos Humanos	SÍ/NO
	Derechos Laborales y Condiciones de Trabajo Decente	SÍ/NO
	Prevención del trabajo infantil y protección del trabajo adolescente	SÍ/NO
	Medio Ambiente	SÍ/NO
	Anticorrupción	SÍ/NO
	Inocuidad-Seguridad Alimentaria	SÍ/NO
	Consumo Responsable - Beber con Moderación	SÍ/NO
	Otros (Indicar):	
	La organización prevé desarrollar una declaración pública o política asociada a la sostenibilidad incluyendo la temática en los próximos 3 años	SÍ/NO

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

En caso de responder afirmativamente

1.2.1	¿La organización hace una referencia explícita y/o incorpora en sus políticas los instrumentos internacionales sobre conducta empresarial responsable y sostenibilidad? (marque las opciones que la organización realiza)	
	Los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030	SÍ/NO
	Los Principios Rectores de las Naciones Unidas sobre las Empresas y los Derechos Humanos	SÍ/NO
	Los Principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas	SÍ/NO
	La Declaración Tripartita de la OIT sobre las Empresas Multinacionales y la Política Social	SÍ/NO
	Las Líneas Directrices de la OCDE para Empresas Multinacionales	SÍ/NO
	Las Guía de Responsabilidad Social Empresarial de la ISO 26000	SÍ/NO
	Otro (Indicar):	

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

1.3	En relación a la declaración pública- política asociada a la sostenibilidad (marque las opciones que la organización realiza)
-----	--

¿Es revisada periódicamente	al menos una vez al año?	SÍ/NO
	al menos una vez cada dos años?	SÍ/NO
	al menos una vez cada tres años?	SÍ/NO

Es conocida por la estructura de la organización		SÍ/NO
Es comunicada en efecto cascada a las partes interesadas internas de la organización como:	Dirección/Gerencia	SÍ/NO
	Mandos Medios	SÍ/NO
	Operarios Propios	SÍ/NO
	Operarios Terceros/Temporales	SÍ/NO
	Otras Partes interesadas Internas:	SÍ/NO
Es comunicada en efecto cascada a las partes interesadas externas de la organización como:	Proveedores	SÍ/NO
	Clientes	SÍ/NO
	Consumidores	SÍ/NO
	Otras Partes interesadas Externas donde se comunica	SÍ/NO
Tiene objetivos asociados		SÍ/NO
Los resultados de los objetivos establecidos en la política se monitorean y se revisan anualmente para mejorar estas prácticas.		SÍ/NO
La organización fomenta la formación interna en las temáticas relacionadas con la declaración pública- política asociada a la sostenibilidad.		SÍ/NO
¿Quién recibe estas capacitaciones?	Empleados seleccionados	SÍ/NO
	Todos los empleados	SÍ/NO
	Contratistas	SÍ/NO
	Proveedores directos	SÍ/NO
	Proveedores indirectos	SÍ/NO
¿Con qué frecuencia se desarrollan las capacitaciones?		
¿Cuántas personas en su organización han recibido capacitación en el último periodo?		

La organización prevé desarrollar una política en la temática y hacerla pública en los próximos 3 años	SÍ/NO
--	-------

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta	
---	--

Por favor, proporcione información adicional

1.4	¿La organización ha designado a una persona o grupo responsable para cada uno de los siguientes temas de sostenibilidad? (marque las opciones que la organización realiza)
-----	---

Derechos Humanos	SÍ/NO
Derechos Laborales y Condiciones de Trabajo Decente	SÍ/NO
Medio Ambiente	SÍ/NO
Anticorrupción	SÍ/NO
Inocuidad-Seguridad Alimentaria	SÍ/NO
La organización prevé definir un rol relacionado con los temas de sostenibilidad o definir responsabilidades en la temática en los próximos 3 años	SÍ/NO

En caso de responder afirmativamente

1.4.1	Respecto de la persona o grupo responsables:
	Describa la/las posiciones representadas respecto del organigrama de la organización
	Describa a quién reporta la persona o grupo responsable respecto al organigrama de la organización

Tiene acceso limitado a información interna, autoridad limitada para la toma de decisiones	SÍ/NO
Tiene acceso a información relevante, reporta a la/s máxima/s autoridad/es de la organización (Alta Dirección)	SÍ/NO
Tiene acceso a información relevante, incluye uno o más gerentes senior con acceso a la toma de decisiones	SÍ/NO
Tiene acceso a información relevante, incluye a los miembros más importantes de la organización	SÍ/NO
La organización prevé definir un rol relacionado con los temas de sostenibilidad o definir una persona o grupo de responsables en los próximos 3 años	SÍ/NO

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

1.5	¿Cuenta la organización con una(s) estructura(s) formal (es) (como un comité multifuncional) para abordar alguno de los siguientes temas de sostenibilidad? (marque las opciones que la organización realiza)	
	Derechos Humanos	SÍ/NO
	Derechos Laborales y Condiciones de Trabajo Decente	SÍ/NO
	Medio Ambiente	SÍ/NO
	Anticorrupción	SÍ/NO
	Inocuidad-Seguridad Alimentaria	SÍ/NO
	La organización prevé definir estructura formal para abordar la temática en los próximos 3 años	SÍ/NO

1.6	En relación a la prevención de riesgos asociados a la gobernanza transformadora, (marque las opciones que la organización realiza)	
	¿La organización realiza evaluaciones de riesgos en el marco de un proceso o procesos de debida diligencia en materia de derechos humanos?	SÍ/NO
	¿El proceso de debida diligencia conlleva consultas sustantivas con grupos potencialmente afectados y otras partes interesadas pertinentes, incluidas las organizaciones de trabajadores, según proceda, en función del tamaño de la organización y la naturaleza y el contexto de la operación?	SÍ/NO
	¿Tiene en cuenta este proceso el papel central de la libertad sindical y la negociación colectiva, así como las relaciones de trabajo y el diálogo social como un proceso continuo?	SÍ/NO
	La organización prevé desarrollar la metodología de debida diligencia basada en análisis de riesgos en los próximos 3 años	SÍ/NO

1.7	En relación con la Debida Diligencia en la cadena de suministro y de valor la organización cuenta con: (marque las opciones que la organización realiza)	
	¿Existe un proceso de debida diligencia a través del cual identifica los riesgos asociados a temas de sostenibilidad en la cadena de suministro y de valor?	SÍ/NO
	¿Existe proceso de debida diligencia a través del cual identifica previene, mitiga y da cuenta de los impactos negativos reales y potenciales en temas de sostenibilidad en la cadena de suministro y de valor?	SÍ/NO
	La organización prevé desarrollar un proceso de debida diligencia de todos sus proveedores y socios comerciales en la cadena de suministro y de valor en los próximos 3 años	SÍ/NO

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

Sección 2: Ética e integridad

2.1	En relación con declaración de principios y valores	
	¿Cuenta la organización con una declaración de principios y valores?	SÍ/NO
	¿La declaración de principios es comunicada sistemáticamente al público interno?	SÍ/NO
	¿La declaración de principios es comunicada sistemáticamente al público externo?	SÍ/NO
	La organización prevé desarrollar una declaración de principios y valores en los próximos 3 años	SÍ/NO

En caso de responder afirmativamente

2.1.1	¿Cuándo fue la última vez que se comunicaron estos principios?	
2.1.2	¿A través de qué medio/s se realizó la comunicación?	
2.1.3	¿A cuántos miembros de la organización se alcanzó con la comunicación?	

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

2.2	En relación con el código de ética	
	¿Cuenta la organización con un código de ética propio o adopta como propio el Código de Ética de terceros como el de un cliente?	SÍ/NO
	La organización prevé desarrollar un código de ética o adoptar el código de terceros como un Cliente en los próximos 3 años	SÍ/NO
	¿La declaración de principios es comunicada sistemáticamente al público externo?	SÍ/NO
	La organización prevé desarrollar una declaración de principios y valores en los próximos 3 años	SÍ/NO
	En caso de responder afirmativamente	
2.2.1	¿A qué códigos de conducta de terceros ha adherido?	
2.2.2	¿Cuenta la organización con un programa de entrenamiento para los empleados de todos los niveles para garantizar que los valores y conductas están arraigados a la cultura organizacional?	SÍ/NO

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

2.3	En relación con la anticorrupción	
	¿Cuenta la organización con una política explícita de anticorrupción?	SÍ/NO
	La organización prevé desarrollar una política de anticorrupción en los próximos 3 años	SÍ/NO

En caso de responder afirmativamente

2.3.1	¿Cuenta la organización con un programa de capacitaciones para los empleados sobre anticorrupción e integridad?	SÍ/NO	
2.3.2	¿Quién recibe estas capacitaciones?	Empleados seleccionados	SÍ/NO
		Todos los empleados	SÍ/NO
		Contratistas	SÍ/NO
		Proveedores directos	SÍ/NO
		Proveedores indirectos	SÍ/NO
	Otros (Indicar):		
2.3.3	¿Con qué frecuencia se desarrollan las capacitaciones?		
2.3.4	¿Cuántas personas en su organización han recibido capacitación en el último periodo?		



Protocolo para el desarrollo sostenible de la vitivinicultura argentina

Versión 4.0
DICIEMBRE-2023

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

Sección 3: Públicos de interés

3.1	En relación a los públicos de interés	
	¿Tiene la organización identificado y registrado sus públicos de interés?	SÍ/NO
	La organización prevé desarrollar la identificación de sus públicos en los próximos 3 años	SÍ/NO

En caso de responder afirmativamente

3.1.1	¿Ha clasificado los públicos de acuerdo a su relevancia para la organización?	SÍ/NO
3.1.2	¿Cuenta con canales de diálogo explícitos para los distintos públicos de interés?	SÍ/NO

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

3.2	En relación a las expectativas públicos de interés y riesgos del contexto	
	¿Tiene la organización un proceso a través del cual explicitan riesgos, expectativas y compromisos asumidos con los públicos de interés?	SÍ/NO
	La organización prevé proceso en los próximos 3 años	SÍ/NO

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

Sección 4: Reporte de Información No financiera

4.1	En relación Memoria o Reportes	
	Elabora la organización una memoria o Reporte bajo algún formato con informaciones sobre su desempeño acciones sociales y ambientales	SÍ/NO
	Elabora la organización elabora información específica sobre sus políticas y prácticas de debida diligencia, en un informe anual independiente o dentro de sus informes institucionales anuales o sobre responsabilidad social empresarial	SÍ/NO
	Los informes elaborados por la organización son públicos	SÍ/NO
	La organización prevé desarrollar una memoria o reporte de sus públicos en los próximos 3 años	SÍ/NO

En caso de responder afirmativamente

4.1.1	¿Qué formato lleva esta memoria o reporte?	
4.1.2	¿Con qué frecuencia se realiza el reporte?	
Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta		
Por favor, proporcione información adicional		

4.2	En relación comunicación de acciones sociales y ambientales	
	Elabora anualmente alguna comunicación describiendo sus acciones sociales y ambientales, sus prácticas de debida diligencia e incorporando aspectos cuantitativos	SÍ/NO
	La organización prevé una memoria o reporte de sus públicos en los próximos 3 años	SÍ/NO

En caso de responder afirmativamente

4.2.1	Listar las últimas comunicaciones en el periodo	SÍ/NO
Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta		
Por favor, proporcione información adicional		
Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta		
Por favor, proporcione información adicional		

Sección 5: Alianzas y compromisos públicos

5.1	En alianzas para desarrollo sostenible	
	¿Es miembro de alguna de las asociaciones que fomentan y promueven la sostenibilidad?	SÍ/NO
	La organización prevé desarrollar una política de anticorrupción en los próximos 3 años	SÍ/NO

En caso de responder afirmativamente

5.1.1	Es miembro de alguna de las siguientes organizaciones	Bodegas de Argentina	SÍ/NO
		CEADS	SÍ/NO
		IARSE	SÍ/NO
		RED ARGENTINA DE PACTO GLOBAL	SÍ/NO
		SEDEX	SÍ/NO
		VALOS	SÍ/NO
	Otros (indicar):		

5.1.2	¿Cuántas horas anuales dedica los colaboradores de su organización a participar de las organizaciones?	
--------------	--	--

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

5.2	Bodegas de Argentina y el desarrollo sostenible (opcional)	
	¿La organización forma parte de la comisión de sostenibilidad de Bodegas de Argentina?	SÍ/NO
	¿La organización forma parte del programa cadena de valor de Bodegas de Argentina?	SÍ/NO
	La organización prevé incorporarse activamente a la acción de la comisión de sustentabilidad de Bodegas de Argentina en los próximos 3 años	SÍ/NO

5.2.1	¿Cuántos miembros han participado en reuniones/eventos de la comisión de sustentabilidad de Bodegas de Argentina?	
5.2.2	¿Cuántos miembros han participado en reuniones/eventos del programa cadena de valor de Bodegas de Argentina?	
5.2.3	¿Cuántas horas efectivas han dedicado miembros de su organización en participar de las actividades de la comisión de sostenibilidad de bodegas de argentina en el último periodo (sumar las horas de todos los colaboradores que hayan participado de actividades presenciales u online coordinadas por la comisión de sustentabilidad de Bodegas de Argentina)	

5.3	En relación compromisos públicos	
	¿La organización ha firmado algún compromiso público relacionado a las prácticas sostenibles que la organización desarrolla?	SÍ/NO

En caso de responder afirmativamente

5.3.1	¿Qué compromisos ha firmado la organización?	Código de Conducta y Principios propios de la organización	SÍ/NO
		Código de Conducta de AMFORI BSCI	SÍ/NO
		10 principios del Pacto Global	SÍ/NO
		Código Básico Iniciativa de Comercio Ético Ethical Trading Initiative (ETI)	SÍ/NO
		Otros (Indicar):	

5.3.2	¿La organización activamente reporta anualmente al Comunicado de Progreso en los 10 principios del Pacto Global?	SÍ/NO
--------------	--	-------

5.3.3	¿La organización recibió en los últimos dos años una auditoría de AMFORI BSCI?	SÍ/NO
--------------	--	-------

5.3.3.1	¿En qué sitio?	
----------------	----------------	--

5.3.4	¿La organización recibió en los últimos dos años una auditoría de SMETA?	SÍ/NO
--------------	--	-------

5.3.4.1	¿En qué sitio?	
----------------	----------------	--



Protocolo para el desarrollo sostenible de la vitivinicultura argentina

Versión 4.0
DICIEMBRE-2023

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

Sección 6: Mecanismos de Reclamación y Canales de Denuncia

6.1 En relación mecanismos de reclamación y canales de denuncia		
	La organización cuenta con mecanismos de reclamación o canal de denuncias para recibir información sobre inquietudes o potenciales violaciones al código de ética y/o de conducta por parte de los colaboradores u otra parte interesada interna	SÍ/NO
	La organización cuenta con mecanismos de reclamación canal de denuncias para recibir información sobre potenciales violaciones al código de ética y/o de conducta por parte de las partes interesadas externas	SÍ/NO
	La organización planifica en los próximos 3 años desarrollar mecanismos de reclamación o canal de denuncia	SÍ/NO

En caso de responder afirmativamente

6.1.1	La organización tiene una política sobre la gestión de las reclamaciones	SÍ/NO	
6.1.2	La organización ofrece a los trabajadores diferentes formas para que puedan presentar sus reclamaciones de manera confidencial, con protección de su privacidad y sin represalias	SÍ/NO	
6.1.3	Los mecanismos de reclamación se han desarrollado en consulta con los trabajadores/sindicatos y la gerencia	SÍ/NO	
6.1.4	Anualmente se da a conocer el canal a partes interesadas internas y externas la existencia del canal	SÍ/NO	
6.1.5	Al menos uno de los mecanismos de reclamación o canales de denuncia es	Anónimo	SÍ/NO
		Independiente	SÍ/NO
6.1.6	Compartir uno de los canales de denuncia para las partes interesadas		

Adjunte la evidencia correspondiente que avale la respuesta

Por favor, proporcione información adicional

Capítulo 1. GESTIÓN DE PROCESOS VITÍCOLAS RESPONSABLES

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>La viticultura responsable implica que los manejos de los sistemas vitícolas se realicen de manera sostenible, asegurando la buena calidad del producto y la sustentabilidad del sistema en el tiempo conservando el medio ambiente. Realizar monitoreos e implementar indicadores que ayuden en la toma de decisiones.</p> <p>Se pretende brindar sugerencias de prácticas vinícolas óptimas, para de esta forma realizar una gestión que sea económicamente viable, socialmente aceptable y ecológicamente racional.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Entendemos que el sistema vitícola es un sistema complejo que involucra una gran cantidad de variables, como así también, opciones, respuestas y soluciones. Se debe analizar cada práctica o acción, teniendo en cuenta el impacto que puede llegar a tener en todos los aspectos.</p> <p>Se busca estimular la viticultura sostenible teniendo en cuenta dos objetivos: la prevención de la repercusión medioambiental negativa y la adaptación al cambio climático, mediante la adaptación de las prácticas de producción.</p> <p>El impacto de cualquier modificación que se realice en el sistema lleva un tiempo considerable e implica realizar un seguimiento y monitoreo de las mismas.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ODS 12: Producción y consumo responsable, con foco en la meta 12.2. -ODS 13: Acción por el clima. -ODS 15: Vida de ecosistemas terrestres. con foco en la meta 15.1.
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 2: La vitivinicultura sostenible respeta medio ambiente. Esfera de acción 2.1: Elección del emplazamiento</p> <p>Principio n.º 4: La vitivinicultura sostenible pretende mantener la viabilidad económica. Esfera de acción 4.1: Resiliencia Esfera de acción 4.2: Eficiencia</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p> <p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable</p> <p>Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM - 2006 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_PA_en_vinedos.pdf</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
1.1	Modelo de Gestión del Negocio Vitivinícola - costos e investigación y desarrollo	<p>El establecimiento cuenta con herramientas para la gestión de costos, como el sistema de costes basados en las actividades (ABC).</p> <p>Se trabaja con costos reales de la organización tomados de las últimas 3 temporadas. Anualmente, se realiza un análisis económico y financiero del mismo y se definen estrategias para la mejora de la rentabilidad (reducción de costos, aumentos de la eficiencia), teniendo en cuenta reducción de impactos ambientales y/o mejoras en las condiciones de trabajo. En función del análisis, se implementan acciones de mejora de las ineficiencias que suelen proceder de: sobreproducción, tiempo de espera, transporte, procesamiento, inventario, desplazamiento, defectos.</p> <p>Se realiza un seguimiento y control del cumplimiento de las estrategias planteadas</p> <p>El equipo de trabajo del área vitícola conoce acciones de investigación y desarrollo (I+D) del medio, relevantes para su región. Los miembros del equipo han participado, de al menos, un evento de difusión/divulgación en el último año. El establecimiento impulsa acciones de investigación y desarrollo (I+D).</p>	<p>El establecimiento cuenta con herramientas para la gestión de costos, como el sistema de costes basados en las actividades (ABC).</p> <p>Se trabaja con costos reales de la organización tomados de la última temporada. Anualmente, se realiza un análisis económico y financiero del mismo. Se identifican las ineficiencias en la producción.</p> <p>El equipo de trabajo del área vitícola conoce acciones de investigación y desarrollo (I+D) del medio, relevantes para su región. Los miembros del equipo han participado, de al menos, un evento de difusión/divulgación en el último año.</p>	<p>El establecimiento conoce sus costos anuales de producción.</p> <p>Se conocen los costes de referencia de la industria. El establecimiento tiene identificadas las ineficiencias en la producción.</p> <p>El equipo de trabajo del área vitícola conoce acciones de investigación y desarrollo (I+D) del medio, relevantes para su región.</p>	<p>El establecimiento planifica dentro de los próximos 3 años desarrollar un modelo para conocer sus costos anuales de producción.</p> <p>Se conocen los costes de referencia de la industria.</p> <p>El equipo de trabajo del área vitícola conoce los principales centros de investigación y desarrollo de la región.</p>	2/Viñedo
1.2	Conocimiento del desarrollo vegetativo del viñedo	<p>La organización utiliza, al menos, dos métodos para monitorear el vigor del viñedo (por ejemplo: peso de poda, tasa de crecimiento). Se toman medidas correctivas localizadas ante la presencia de desequilibrios.</p> <p>Se emplea alguna herramienta de viticultura de precisión para conocer la variabilidad espacial de alguno de los parámetros medidos (por ejemplo, NDVI*).</p>	<p>La organización utiliza, al menos, dos métodos para monitorear el vigor del viñedo (por ejemplo: peso de poda, tasa de crecimiento) en ese sitio.</p> <p>Se toman medidas correctivas generalizadas ante la presencia de desequilibrios.</p>	<p>La organización utiliza un método para monitorear el vigor del viñedo (por ejemplo: peso de poda, tasa de crecimiento) en ese sitio.</p>	<p>La organización planifica para los próximos 3 años, aplicar en este sitio algún criterio de medición que permitan valorar el vigor del viñedo.</p>	2/Viñedo
1.3	Sistema de conducción y marco de plantación de viñedo establecido	<p>La organización conoce el sistema de conducción y marco de plantación. Se evalúa la adecuación del mismo a los objetivos de producción que posee (la calidad y el tipo del vino a obtener, y el equilibrio reproductivo-vegetativo que se pretende de las plantas, siendo de fácil operación o mecanización y de bajo mantenimiento).</p> <p>Se identifican la presencia de zonas oscuras y sombrías para los racimos o, zonas de sobreexposición de los racimos. En caso de no ser el adecuado, se realizan todas las acciones correctivas para paliar estos inconvenientes asociados.</p> <p>Se monitorea y controla la efectividad de las acciones. Se monitorea la producción de uva y del crecimiento vegetativo (madera de poda, etc.) en forma localizada, se aplica el índice de Ravaz* y otros índices de equilibrio, y se realizan ajustes de manejos localizados para alcanzar el rango regional apropiado (mediante ajustes de riego, raleo- rendimiento, poda diferencial, fertilizaciones, etc.).</p>	<p>La organización conoce el sistema de conducción y marco de plantación. Se evalúa la adecuación del mismo a los objetivos de producción que posee (priorizar una menor necesidad de insumos, posibilidad de mecanización y bajo mantenimiento).</p> <p>Se identifican la presencia de zonas oscuras y sombrías para los racimos o, zonas de sobreexposición de los racimos. En caso de no ser el adecuado, se realizan todas las acciones correctivas para paliar estos inconvenientes asociados.</p> <p>La relación cosecha/peso de poda es monitoreada y los ajustes de manejo son realizados en forma general para alcanzar un rango apropiado para la variedad/región/objetivo.</p>	<p>La organización conoce el sistema de conducción y marco de plantación. Se evalúa la adecuación de este a los objetivos de producción que posee (objetivos productivos según el tipo de vino (maximizar rendimiento por ha), pero sin considerar la madurez comercial de la uva a obtener).</p> <p>Se identifican la presencia de zonas oscuras y sombrías para los racimos o, zonas de sobreexposición de los racimos.</p> <p>Las técnicas para monitoreo de la relación cosecha/peso de poda han sido investigadas, pero no implementadas.</p>	<p>La organización conoce el sistema de conducción y marco de plantación. Se planifica, para los próximos 3 años, evaluar la adecuación del mismo a los objetivos de producción que posee (ejemplo, muchas zonas oscuras y sombrías para los racimos o, por el contrario, una sobreexposición de los racimos).</p> <p>Se prevé, para los próximos 3 años, estudiar e investigar el concepto y la relación cosecha/peso de poda.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
1.4	Uniformidad del viñedo	El establecimiento realiza la poda diferenciada para permitir una mejor uniformidad. Además, también se emplean las siguientes prácticas: se deja la carga de acuerdo al vigor de la planta, se determina la cantidad de agua a aplicar, desbrotes y manejo de canopia, de acuerdo a la uniformidad del viñedo. Se cuenta con un relevamiento preciso y detallado, cuartel por cuartel. Se evalúa la conveniencia de cosechar por separado los diferentes sectores por presentar diferente calidad.	El establecimiento realiza la poda diferenciada para permitir una mejor uniformidad. Se tiene un relevamiento general de los sectores con diferencias de vigor.	El establecimiento realiza una poda de manera diferenciada, de acuerdo con el vigor de las plantas con el fin de permitir una mejor uniformidad en el crecimiento vegetativo y en el desarrollo y madurez de las uvas.	El establecimiento planifica para los próximos 3 años, implementar la poda diferenciada como medida para asegurar una correcta uniformidad del crecimiento vegetativo del viñedo y una correcta evolución y desarrollo de las uvas.	2Viñedo
1.5	Monitoreo del microclima de la canopia	El establecimiento realiza un monitoreo de la canopia y de los brotes mediante un método objetivo (por ejemplo, Point quadrat). Se registran varias mediciones durante el ciclo de crecimiento, lo que sirve para corregir el manejo del viñedo si es necesario. Se lleva un seguimiento y control de las acciones realizadas. Se mide fertilidad de yemas (racimos por brote) y peso de racimo promedio.	El establecimiento realiza un monitoreo de la canopia y de los brotes mediante métodos visuales y apuntando a un objetivo de vigor. Se registran varias mediciones durante el ciclo de crecimiento, lo que sirve para corregir el manejo del viñedo si es necesario. Se mide fertilidad de yemas (racimos por brote).	El establecimiento realiza un monitoreo de la canopia y de los brotes por observaciones visuales esporádicas. Se planifica para los próximos 3 años, implementar un sistema de registro e implementar alguna acción para corregir desviaciones. Se prevé, también, llevar a cabo la medición de fertilidad de yemas.	El establecimiento planifica para los próximos 3 años, aplicar algún tipo de monitoreo el microclima de la canopia y el vigor de los brotes. Se planifica realizar en el mismo lapso de tiempo, algún trabajo específico para mejorar el microclima de los racimos. Se prevé conocer la importancia de la medición de fertilidad de yemas.	2Viñedo
1.6	Defensa contra heladas y Uso de fuego en viñedo	En el establecimiento se ha prohibido todo tipo de practica que involucre fuego como práctica en el viñedo (A excepción de su uso en cocina u actividades de hospitalidad). El establecimiento, sigue todos los requerimientos legales para el uso de materiales inflamables. Se capacita a los trabajadores de la finca respecto al no uso de fuego como práctica en el establecimiento. También reciben capacitación en control de incendios forestales por profesionales idóneos. Las plantas enfermas o muertas se eliminan de manera idónea. Los restos de poda se reducen, muelen o chipean y se agregan al suelo como materia orgánica. Se realiza defensa contra heladas aplicando el método de calentamiento artificial del aire mediante con tecnología que no depende el uso de combustibles fósiles con monitoreo de las condiciones meteorológicas. Se aplican métodos de defensa pasiva, con vallado de ingreso del aire frío, prácticas de mejoramiento de captación del calor por parte de la superficie del suelo. Se aplican riegos preventivos. Se realiza un pronóstico de heladas en cada finca, diariamente durante el período crítico. La decisión de encender los calefactores se basa en información sobre las temperaturas en distintos puntos de la finca. Se calibran los instrumentos de medición.	El establecimiento, sigue todos los requerimientos legales para el uso de materiales inflamables. Los trabajadores se encargan de supervisar y controlar la quema en el campo. Se realizan capacitaciones para el manejo del fuego. Y en control de incendios forestales. Sólo las plantas enfermas o muertas se queman. Se deja registro de la práctica. Los restos de poda se chipean y se agregan al suelo como materia orgánica. Se realiza defensa contra heladas aplicando el método de calentamiento artificial del aire mediante la quema de combustibles derivados del petróleo, con monitoreo de las condiciones ambientales solamente como un último recurso ante las proyecciones del pronóstico de heladas y solo sobre una porción del establecimiento. Se exploran alternativas de control de heladas que no impliquen la quema de combustibles. Se aplican métodos de defensa pasiva, con vallado de ingreso del aire frío, prácticas de mejoramiento de captación del calor por parte de la superficie del suelo. Se aplican riegos preventivos. Se realiza un pronóstico de heladas en cada finca, diariamente durante el período crítico. La decisión de encender los calefactores se basa en información sobre las temperaturas en distintos puntos de la finca. Se calibran los instrumentos de medición.	El establecimiento, sigue todos los requerimientos legales para el uso de materiales inflamables. Los trabajadores se encargan de supervisar y controlar la quema en el campo. Se realizan capacitaciones para el manejo del fuego. Y en control de incendios forestales. Sólo se quema desechos de poda y malezas. Se están estudiando y analizando alternativas a la quema para erradicar esta práctica en los próximos 3 años. Se realiza defensa activa contra heladas aplicando el método de calentamiento artificial del aire mediante la quema de combustibles derivados del petróleo, con monitoreo de las condiciones meteorológicas. Se ha realizado un análisis técnico económico de los distintos métodos de defensa contra heladas y distintos tipos de combustible. Optando por aquellos que no generen impactos en la calidad de aire. Se aplican métodos de defensa pasiva, con vallado de ingreso del aire frío, prácticas de mejoramiento de captación del calor por parte de la superficie del suelo. Se aplican riegos preventivos.	El establecimiento, sigue todos los requerimientos legales para el uso de materiales inflamables. Los trabajadores se encargan de supervisar y controlar la quema en el campo. Como práctica habitual se realizan quemas de restos de podas y malezas. Se realiza defensa activa contra heladas aplicando cualquier método de calentamiento artificial del aire mediante la quema de combustibles derivados del petróleo, sin el monitoreo de las condiciones meteorológicas. Las consideraciones sobre la elección de los combustibles se basan estrictamente en el costo y disponibilidad de los mismos. Se explora la implementación de defensas pasivas	2Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
1.7	Conocimiento de variables agrometeorológica	<p>En el establecimiento se reconoce el mesoclima (clima regional <50km). Cuenta con estación meteorológica en la propiedad. Tienen un registro de los datos medidos. Tienen información agrometeorológica procesada generada a partir de esos datos. En el establecimiento se accede a información agrometeorológica generada por organizaciones de referencia para la región. Se interpretan los datos considerando la variabilidad esperable entre la información meteorológica de referencia y el establecimiento. Se realizan mantenimiento adecuado y periódico del instrumental.</p> <p>Se capacitan en la temática y se han desarrollado vínculos formales con los principales centros de investigación y desarrollo de la región en la temática.</p> <p>Se tiene acceso a los sistemas de alarmas respecto a contingencias climáticas con alcance a nivel local. Se registran las adversidades agrometeorológicas (heladas, granizo, vientos y sequía) acontecidas en cada año, la información se utiliza para metodologías de defensa pasivas y/o activas contra heladas.</p> <p>Se caracterizan las temporadas vitícolas en base a la información generada. Se ha sistematizado el acceso para los principales tomadores de decisión del establecimiento. Se vincula la información agrometeorológica con las prácticas de manejo a lo largo del ciclo: riego, control de plagas y enfermedades, biodiversidad, momento de cosecha, entre otras prácticas que requieran de datos meteorológicos para optimizar producción y cuidado del ambiente. Se realiza un manejo zonificado.</p> <p>Se estudia el microclima: El establecimiento cuenta con información meteorológica específica diferenciada por cuartel. La información agrometeorológica relevada a nivel canopia es relacionada con el complejo suelo-planta y prácticas de manejo para el reconocimiento del terroir.</p> <p>Se realiza trazabilidad climática: cuenta con información meteorológica pasada, presente y proyecciones climáticas. Esta información es utilizada para la planificación de, por ejemplo, acciones de adaptación al cambio climático a nivel finca, considerando el impacto potencial en calidad y cantidad de uva.</p>	<p>En el establecimiento se reconoce el mesoclima (clima regional <50km). Cuenta con instrumental propio para el desarrollo de información meteorológica. Tienen un registro de los datos medidos. Tienen información agrometeorológica procesada generada a partir de esos datos. En el establecimiento se accede a información agrometeorológica generada por organizaciones de referencia para la región. Se interpretan los datos considerando la variabilidad esperable entre la información meteorológica de referencia y el establecimiento. Se realizan mantenimiento adecuado y periódico del instrumental.</p> <p>Se capacitan en la temática y se han desarrollado vínculos informales con los principales centros de investigación y desarrollo de la región en la temática.</p> <p>Se tiene acceso a los sistemas de alarmas respecto a contingencias climáticas con alcance a nivel local. Se registran las adversidades agrometeorológicas (heladas, granizo, vientos y sequía) acontecidas en cada año, la información se utiliza para metodologías de defensa pasivas y/o activas contra heladas.</p> <p>Se caracterizan las temporadas vitícolas en base a la información generada. Se ha sistematizado el acceso para los principales tomadores de decisión del establecimiento. Se vincula la información agrometeorológica con las prácticas de manejo a lo largo del ciclo: riego, control de plagas y enfermedades, biodiversidad, momento de cosecha, entre otras prácticas que requieran de datos meteorológicos para optimizar producción y cuidado del ambiente.</p>	<p>En el establecimiento se accede a información agrometeorológica generada por organizaciones de referencia para la región. Se interpretan los datos considerando la variabilidad esperable entre la información meteorológica de referencia y el establecimiento.</p> <p>El responsable de sitio conoce los centros de investigación y desarrollo de referencia en la temática para la región.</p> <p>Se conocen los sistemas de alarmas respecto a contingencias climáticas con influencia a nivel local.</p>	<p>El establecimiento planifica dentro de los próximos 3 años desarrollar un modelo para conocer las variables agrometeorológicas que impactan el ciclo anual del cultivo.</p> <p>Se conocen las variables generales agrometeorológicas que impactan en la vitivinicultura de la región. El responsable de sitio conoce los centros de investigación y desarrollo de referencia en la temática para la región.</p>	2/Vñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
Criterios solo aplican a plantaciones nuevas desarrolladas en el sitio o reemplazos						
1.8	Sistema radical. Portainjertos	<p>Para el sitio se han desarrollar criterios que tengan en cuenta las condiciones del suelo en la elección del pie en nuevas plantaciones.</p> <p>Se priorizan estos criterios en la elección y adquisición de pies considerando además condiciones limitantes del suelo, como también de acuerdo al vigor y a las características que se busquen para la productividad del viñedo de acuerdo con el estilo de vino esperado lograr con las uvas del viñedo.</p> <p>Se consideran las restricciones futuras para lograr una adaptación a los efectos del cambio climático en la región al momento de seleccionar el pie o portainjerto.</p> <p>Se busca asesoramiento del tema con especialistas (bodega, consultor, universidades, institutos especializados, etc.).</p>	<p>Para el sitio se han desarrollar criterios que tengan en cuenta las condiciones del suelo en la elección del pie en nuevas plantaciones.</p> <p>Se priorizan estos criterios en la elección y adquisición de pies considerando además condiciones limitantes del suelo, como también de acuerdo al vigor y a las características que se busquen para la productividad del viñedo de acuerdo con el estilo de vino esperado lograr con las uvas del viñedo.</p>	<p>Para el sitio se han desarrollar criterios que tengan en cuenta las condiciones del suelo en la elección del pie en nuevas plantaciones.</p> <p>Se prioriza la elección en función de la disponibilidad del vivero o al conocimiento de la región y se planifica desarrollar criterios en los próximos 3 años para seleccionar el pie de acuerdo a las condiciones limitantes del suelo, como también de acuerdo al vigor y a las características que se busquen para la productividad del viñedo de acuerdo con el estilo de vino esperado lograr con las uvas del viñedo.</p>	<p>Para el sitio se planifica en los próximos 3 años desarrollar criterios que tengan en cuenta las condiciones del suelo en la elección del pie en nuevas plantaciones.</p>	2/ Viñedo (nuevas plantaciones en los últimos 12 meses)
1.9	Disposición del viñedo	<p>En el sitio la orientación de las hileras y el sistema de conducción se han realizado considerando la Topografía, exposición al sol, orientación del viento.</p> <p>Se consideran factores como el drenaje del aire frío, variedad de vid, sistema de riego, dirección del viento predominante y erosión por agua de lluvia.</p> <p>Se busca la menor pendiente del terreno cuando el sistema de riego es superficial y también se tiene en cuenta la textura del suelo.</p> <p>Se tiene en cuenta una orientación que genere hileras más largas y así disminuir maniobras de maquinarias y ahorro de combustible.</p>	<p>En el sitio la orientación de las hileras se ha realizado considerando la topografía, exposición al sol y orientación del viento.</p> <p>Se consideran factores como la erosión de los suelos y la eficiencia del riego. Se busca la menor pendiente en el sentido de la hilera para riegos superficiales, aunque también se debe que considerar la textura de estos.</p>	<p>En el sitio la orientación se definió con la finalidad que la maquinaria dé la menor cantidad de vueltas posibles (hileras largas, evitar sejos).</p> <p>Se consideran factores como la erosión de los suelos y la eficiencia del riego.</p>	<p>En el sitio la orientación del viñedo se determina en función de los límites existentes de la propiedad. Se planifica en los próximos 3 años desarrollar criterios de eficiencia de trabajo para futuras plantaciones.</p>	2/ Viñedo (nuevas plantaciones en los últimos 12 meses)
1.10	Distancia entre hileras y plantas	<p>El distanciamiento entre hileras y plantas se determina en base a la cantidad y la calidad de uva que se quiere producir, al sistema de poda que se va a utilizar y la protección antigranizo.</p> <p>La maquinaria se adaptará al viñedo. En línea con el objetivo se busca aumentar la densidad de plantación para maximizar el uso del terreno y ahorrar agua y fertilizante.</p>	<p>El distanciamiento entre hileras y plantas se determina en base a la cantidad y la calidad de uva que se quiere producir, al sistema de poda que se va a utilizar y la protección antigranizo.</p> <p>La maquinaria se adaptará al viñedo.</p>	<p>El distanciamiento entre hileras y plantas se basa en el tamaño de la maquinaria que se va a utilizar en el viñedo, en los costos de implantación y en la cantidad de uva que se quiere producir.</p>	<p>El distanciamiento entre hileras y plantas se basa solo en el tamaño de la maquinaria que se va a utilizar en el viñedo y los costos de implantación.</p>	2/ Viñedo (nuevas plantaciones en los últimos 12 meses)
1.11	Material de plantación. Calidad del material vegetal para la plantación	<p>En el sitio, se conoce de dónde proviene el material vegetativo en especial en nuevas plantaciones. El material vegetal es identificado. Se buscan barbechos o plantas certificadas. La sanidad es controlada. El material a implantar se encuentra certificado.</p> <p>Se han desarrollado criterios muestreo de los barbechos o estacas de la variedad elegida para detectar posibles virus, bacterias o infecciones con nematodos en pie franco. Se tiene en cuenta la calidad sanitaria del material vegetal a plantar.</p> <p>El criterio para elegir la variedad apropiada incluye cada tipo de suelo, clima, zona y portainjerto. La variedad a implantar se ajusta a los objetivos productivos del sitio</p> <p>Se pide al vivero la trazabilidad del material vegetal y un detalle de los controles sanitarios que han efectuado. Se pide también una</p>	<p>En el sitio, se conoce de dónde proviene el material vegetativo en especial en nuevas plantaciones. El material vegetal es identificado.</p> <p>Se han desarrollado criterios muestreo de los barbechos o estacas de la variedad elegida para detectar posibles virus, bacterias o infecciones con nematodos en pie franco. Se tiene en cuenta la calidad sanitaria del material vegetal a plantar.</p> <p>El criterio para elegir la variedad apropiada incluye cada tipo de suelo, clima, zona y portainjerto. La variedad a implantar se ajusta a los objetivos productivos del sitio</p> <p>Se pide al vivero la trazabilidad del material vegetal y un detalle de los controles sanitarios que han efectuado. Se pide también una</p>	<p>En el sitio, se conoce de dónde proviene el material vegetativo en especial en nuevas plantaciones. El material vegetal es identificado.</p> <p>Se han desarrollado criterios muestreo de los barbechos o estacas de la variedad elegida para detectar posibles virus, bacterias o infecciones con nematodos en pie franco. Se tiene en cuenta la calidad sanitaria del material vegetal a plantar.</p> <p>El criterio para elegir la variedad apropiada incluye cada tipo de suelo, clima, zona y portainjerto. Se planifica en los próximos 3 años sumar criterios de objetivo de producción.</p> <p>Se consulta con el vivero la procedencia del material a</p>	<p>En el sitio, se conoce de dónde proviene el material vegetativo en especial en nuevas plantaciones.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar criterios de muestreo de los barbechos o estacas de la variedad elegida para detectar posibles virus o infecciones con nematodos en pie franco.</p> <p>El criterio para elegir la variedad se considera el clima.</p>	2/ Viñedo (nuevas plantaciones en los últimos 12 meses)

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
		<p>futuras para lograr una adaptación a los efectos del cambio climático en la región al momento de seleccionar el material de plantación.</p> <p>Se pide al vivero la trazabilidad del material vegetal y un detalle de los controles sanitarios que han efectuado. Se pide garantía de genuinidad varietal y clonal tanto para los portainjertos, como así también para las variedades.</p>	<p>garantía de la genuinidad varietal y clonal.</p>	<p>implantar. Y se le pide alguna garantía con respecto a la genuinidad varietal.</p>		
1.12	Cultivares	<p>Para el sitio se seleccionan los clones o selecciones masales en base a información de campos cercanos que ya estén utilizando los mismos.</p> <p>Se evalúan diferentes parámetros como su calidad enológica y productividad acorde al objetivo productivo y a las características agroecológicas de la zona.</p> <p>Se evalúa el suelo, el riego, el sistema de conducción, entre otras, para hacer la selección.</p> <p>Se promueve la biodiversidad del material genético.</p>	<p>Para el sitio se seleccionan los clones o selecciones masales en base a información de campos cercanos que ya estén utilizando los mismos.</p>	<p>Para el sitio se seleccionan los clones o poblaciones por comentarios de buenos resultados generales. Se planifica en los próximos 3 años sumar criterios referentes a los clones o selecciones masales exitosas en la zona.</p>	<p>Para el sitio, la elección de clones o poblaciones se realiza en función de la disponibilidad en vivero.</p>	<p>2/ Viñedo (nuevas plantaciones en los últimos 12 meses)</p>

Capítulo 2. GESTIÓN DEL SUELO PARA USO AGRICOLA

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>El suelo juega un rol esencial en el equilibrio de los ecosistemas. Una gestión adecuada del mismo es crucial para mantener los suelos vivos ya que un manejo inadecuado puede llevar a su degradación o comprometer su viabilidad a largo plazo. La gestión del suelo debe ser abordado de manera integral, considerando no sólo sus componentes y funciones, sino también sus interrelaciones con los otros elementos del ambiente tales como el subsuelo, las plantas, el agua, el aire, los organismos que en ellos habitan, etc.</p> <p>La viticultura argentina, se desarrolla en diversos climas, principalmente áridos y semiáridos dependientes del regadío. En este capítulo hará énfasis sobre los conceptos de degradación y sustentabilidad de los suelos vitícolas que se relacionan con variables como salinidad, erosión hídrica y eólica, compactación, infiltración del agua, anegamiento, conservación de la estructura, materia orgánica y microorganismos del suelo.</p> <p>Productividad del suelo, procesos de degradación y prácticas de conservación en la agricultura de regadío.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>La productividad del suelo en un sistema agrícola es dinámica y cambia como resultado de los procesos productivos a lo largo de la historia del viñedo. La gestión del suelo desde la perspectiva de la sostenibilidad busca una productiva que maximiza las prácticas de conservación superando y minimizando los procesos de degradación.</p> <p>Prácticas de conservación: labranzas conservacionistas, drenaje, uso eficiente del agua / riego por goteo, respetar las curvas de nivel, fertilizantes químicos, orgánicos, bioestimulantes, balance de nutrientes, cultivos de servicio.</p> <p>Procesos de degradación del suelo: erosión, anegamiento, desertificación, compactación, pérdida de materia orgánica, salinización y sodicidad, percolación de fertilizantes, acumulación de metales pesados, detrimento de la biología del suelo.</p> <p>El objetivo de realizar un manejo sustentable de suelos es conocer la historia agrícola del sitio, preservar la flora nativa en el ecosistema viñedo, promover la biodiversidad de flora y fauna nativa. Conocer las principales limitantes físicas, químicas y biológicas para elaborar un plan de acción que atienda las principales problemáticas del sitio de estudio. El mismo debe ser ejecutado considerando indicadores cuantificables y factibles de auditar. Durante su implementación debe ser monitoreado y evaluado continuamente.</p> <p>Es fundamental trabajar sobre información concreta, conocer sistemáticamente el ecosistema suelo por medio de análisis físicos, químicos y biológicos. Dichos datos serán recolectados e interpretados con el fin de tomar decisiones que permitan elaborar y poner en práctica un plan de manejo de revisión continua a lo largo de la vida del viñedo. Este manejo se complementa con el seguimiento de las prácticas y la necesidad de supervisar los cambios del uso de suelo como una parte integral de estrategia de desarrollo agrícola. Esto es particularmente decisivo cuando se trata de suelos marginales muy vulnerables a la degradación química, física y biológica.</p> <p>En lo que respecta a análisis de suelo, se recomienda realizarlo en laboratorios reconocidos. Para saber si un laboratorio está reconocido de pueden considerar los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Laboratorio adherido a la Red SAMLA (Sistema de Apoyo Metodológico a Laboratorios de Análisis de suelos, aguas, vegetales y enmiendas), listado accesible en: https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/samla/ -Número de registro RNCyFS – Registro Nacional de Comercio y Fiscalización de Semillas (para análisis de nemátodos y otros) -Acreditación 17025 -Sistemas o habilitaciones similares a los anteriores.
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 12: Producción y consumo responsable, en particular la meta 12.2. • ODS 13: Acción por el clima, en particular las metas: 13.1; 13.a.

Desarrollo sostenibles	<ul style="list-style-type: none"> • ODS 15: Vida de ecosistemas terrestres, en particular las metas: 15.1; 15.3; 15.4 y 15.5.
Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)	<p>Principio n.º 2: La vitivinicultura sostenible respeta el medio ambiente</p> <p>Esfera de acción 2.1: Elección del emplazamiento</p> <p>Esfera de acción 2.2: Gestión del Suelo</p> <p>Esfera de acción 2.3: Preservación de la biodiversidad (incluida la biodiversidad del suelo)</p>
Bibliografía de Referencia	<p>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p> <p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable</p> <p>Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2006 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_BPA_en_vinedos.pdf</p> <p>Measuring soil salinity. AWRI, 2010. https://www.awri.com.au/wp-content/uploads/v_activity_soil_measure.pdf</p> <p>Salinity management interpretation guide. AWRI, 2011. https://www.wineaustralia.com/getmedia/0397ae01-5679-49cc-b100-c68c4708cde5/201103-Salinity-management-interpretation-guide.pdf</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
2.1	Conocimiento del suelo. Parámetros Físicos	<p>En el sitio conocen las caracterizaciones regionales del suelo donde se encuentra emplazado el mismo a través de información pública disponible. La organización ha participado o es parte de iniciativas para la caracterización de los suelos a nivel regional, o iniciativas locales o globales para la conservación de los suelos. Miembros de la organización han participado en los últimos 3 años en conferencias, simposios o talleres sobre gestión de suelos.</p> <p>El suelo del viñedo ha sido caracterizado a través de algún método de mapeo. Esta información se comprobó a través de observaciones en calicatas y muestreos físico-químicos en suficiente número y ubicación para abarcar la diversidad que posee de suelos.</p> <p>Se cuenta con un plan de gestión del suelo donde se definen calicatas, muestreos y otras actividades de seguimiento de variables y planes de mejora en función de los objetivos del cultivo y la interpretación de la caracterización.</p> <p>En el sitio se han realizado calicatas en los últimos años en función del plan de gestión del suelo del sitio.</p> <p>Se han realizado muestreos periódicos para análisis de parámetros físico-químicos de suelo, en función del plan de gestión de suelo del sitio últimos dos años y cuando se observan problemáticas en las plantas. Las muestras de suelo son analizadas en laboratorios reconocidos.</p>	<p>En el sitio conocen las caracterizaciones regionales del suelo donde se encuentra emplazado el mismo a través de información pública disponible.</p> <p>El sitio cuenta con una caracterización del suelo donde se describe el perfil y se identifican los tipos de suelo, así como las distintas capas del suelo y las principales limitantes físicas del suelo. Al momento de la caracterización se realizaron calicatas y muestreos físico-químicos en suficiente número y ubicación para abarcar toda la diversidad del emplazamiento y los distintos perfiles del suelo.</p> <p>En el sitio se han realizado calicatas en los últimos años.</p> <p>Se han realizado muestreos periódicos para análisis de parámetros físico-químicos de suelo en los últimos dos años y/o cuando se observan problemáticas en las plantas. Las muestras de suelo son analizadas en laboratorios reconocidos.</p> <p>Se cuenta con un plan de gestión del suelo donde se definen calicatas, muestreos y otras actividades de seguimiento de variables y planes de mejora en función de los objetivos del cultivo y la interpretación de la caracterización.</p>	<p>En el sitio conocen las caracterizaciones regionales del suelo donde se encuentra emplazado el mismo a través de información pública disponible.</p> <p>El sitio cuenta con una descripción del perfil donde se identifican los tipos de suelo, así como las distintas capas del suelo y las principales limitantes físicas del suelo.</p> <p>En el sitio se han realizado calicatas en los últimos 3 años y están documentadas.</p> <p>Se han realizado muestreos esporádicos para análisis de parámetros físico-químicos de suelo en los últimos 3 años cuando se observan problemáticas en las plantas. Las muestras de suelo son analizadas en laboratorios reconocidos.</p> <p>Se hace una interpretación de la situación. Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan de gestión de suelo donde se definen los criterios para la realización de calicatas y muestreos en función de las necesidades de gestión.</p>	<p>En el sitio conocen las caracterizaciones regionales del suelo donde se encuentra emplazado el mismo a través de información pública disponible.</p> <p>En el sitio se conocen las características específicas del suelo del emplazamiento a través de observaciones generales y referencias de propiedades vecinas. Se identifican distintas zonificaciones en la propiedad según los diferentes tipos de suelos (suelos gredosos, suelos arenosos, suelos pedregosos).</p> <p>En los próximos 3 años la organización planifica realizar calicatas y muestreos de suelos.</p>	2/Viñedo
2.2	Conocimiento del suelo. Infiltración y Drenaje	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general de la relación entre las características y propiedades del suelo: textura, y profundidad de suelo con capacidad de retención de agua, infiltración, aireación y drenaje.</p> <p>En función del plan de gestión del suelo del sitio: se realiza un seguimiento de las variables de infiltración y drenaje en base a la descripción del perfil del suelo. Se realizan calicatas identificando las distintas capas y las principales limitantes físicas. Se hace una interpretación de resultados y diagnósticos apropiados para cada situación. Se hacen ensayos o se utiliza algún método para conocer la capacidad de infiltración como el método del anillo infiltrómetro, infiltrómetro de circulación o por medio de calicatas. La frecuencia del seguimiento, ensayos, etc., está justificada en el plan de gestión del suelo.</p> <p>Se almacenan los datos para formar una base histórica de la información. Se realizan mapeos con el fin de realizar un manejo sitio - específico.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de la relación entre las características y propiedades del suelo: textura, y profundidad de suelo con capacidad de retención de agua, infiltración, aireación y drenaje.</p> <p>En función del plan de gestión del suelo del sitio: se realiza un seguimiento de las variables de infiltración y drenaje en base a la descripción del perfil del suelo. Se realizan calicatas identificando las distintas capas y las principales limitantes físicas. Se hace una interpretación de resultados y diagnósticos apropiados para cada situación. Se realizan ensayos o se utiliza algún método para conocer la capacidad de infiltración como el método del anillo infiltrómetro, infiltrómetro de circulación o por medio de calicatas. La frecuencia del seguimiento, ensayos, etc., está justificada en el plan de gestión del suelo.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de la relación entre las características y propiedades del suelo: textura, y profundidad de suelo con capacidad de retención de agua, infiltración, aireación y drenaje.</p> <p>Se realiza un seguimiento de las variables de infiltración y drenaje en base a la descripción del perfil del suelo. Se realizan calicatas identificando las distintas capas y las principales limitantes físicas. Se hace una interpretación de resultados y diagnósticos apropiados para cada situación.</p> <p>En los próximos 3 años se planifica incorporar ensayos o se sigue otras metodologías para conocer la capacidad de infiltración y/o curva de capacidad hídrica.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de la relación entre las características y propiedades del suelo: textura, y profundidad de suelo con capacidad de retención de agua, infiltración, aireación y drenaje.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
2.3	Conocimiento del suelo. Manejo Nutrientes	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de mantener la fertilidad de los suelos.</p> <p>El manejo de los nutrientes se realiza según un plan anual de fertilización en función de análisis de suelo y peciolares, integrándose con la información de la caracterización física del suelo.</p> <p>Se tienen en cuenta el vigor del viñedo, la calidad de la uva buscada, los síntomas de las hojas y la historia del viñedo.</p> <p>Se realizan fertilizaciones diferenciadas por sectores en el sitio según los diferentes requerimientos identificados.</p> <p>Se realiza un seguimiento o monitoreo de la eficiencia de la fertilización sobre la base de por ejemplo análisis peciolares, de hojas, peso de material de poda y/o rendimiento.</p> <p>Se han analizado macronutrientes y micronutrientes en muestras de suelo del viñedo en los últimos 3 años y sus resultados se han incorporado al plan de manejo de nutrientes.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de mantener la fertilidad de los suelos.</p> <p>El manejo de los nutrientes se realiza según un plan anual de fertilización en función de análisis de suelo y peciolares, integrándose con la información de la caracterización física del suelo.</p> <p>Se tienen en cuenta el vigor del viñedo, la calidad de la uva buscada, los síntomas de las hojas y la historia del viñedo.</p> <p>Se realizan fertilizaciones diferenciadas por sectores en el sitio según los diferentes requerimientos identificados.</p> <p>Se han analizado macronutrientes y micronutrientes de muestras de suelo del viñedo en algún momento desde la plantación del viñedo.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de mantener la fertilidad de los suelos.</p> <p>El manejo de los nutrientes se realiza en función de la experiencia de los responsables. La incorporación de nutrientes se basa en la información pública más actualizada disponible para la región y en diferentes programas elaborados por organismos públicos de referencia en la zona como pueden ser INTA, las universidades, etc.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de mantener la fertilidad de los suelos.</p> <p>El manejo de los nutrientes se realiza en función de la experiencia de los responsables. La organización planifica en los próximos 3 años a elaborar planes nutricionales de acuerdo con la demanda nutricional, el objetivo productivo y las características del suelo del sitio.</p>	2/Viñedo
2.4	Conocimiento del suelo. Fertilidad Biológica y Materia Orgánica	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n rol de los micro y macroorganismos en el mantenimiento de la fertilidad biológica del suelo.</p> <p>Se conoce la existencia de macrofauna (lombrices, escarabajos, etc.) en el suelo mediante evaluación visual del suelo: se mide presencia y cantidad de macrofauna, y se relaciona a la presencia de coberturas del suelo y/o materia orgánica.</p> <p>Se interpretan los estudios de caracterización del suelo en función de la fertilidad biológica.</p> <p>Se realizan análisis de actividad microbiana midiendo por ejemplo a través de respiración aeróbica y anaeróbica, cromatografía entre otros métodos.</p> <p>El plan de fertilización anual contempla de aplicaciones de materia orgánica y/o coberturas teniendo en cuenta criterios de fertilidad biológicas y conocimiento del suelo del sitio.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n rol de los micro y macroorganismos en el mantenimiento de la fertilidad biológica del suelo.</p> <p>Se conoce la existencia de macrofauna (lombrices, escarabajos, etc.) en el suelo mediante evaluación visual del suelo: se mide presencia y cantidad de macrofauna, y se relaciona a la presencia de coberturas del suelo y/o materia orgánica.</p> <p>Se interpretan los estudios de caracterización del suelo en función de la fertilidad biológica. Se planifica la incorporación de materia orgánica.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n rol de los micro y macroorganismos en el mantenimiento de la fertilidad biológica del suelo.</p> <p>Se conoce la existencia de macrofauna (lombrices, escarabajos, etc.) en el suelo mediante evaluación visual del suelo: se mide presencia y cantidad de macrofauna, y se relaciona a la presencia de coberturas del suelo y/o materia orgánica.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan para la caracterización del suelo en función de la fertilidad biológica.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n rol de los micro y macroorganismos en el mantenimiento de la fertilidad biológica del suelo.</p> <p>La organización planifica en los próximos 3 años identificar la macrofauna presente en el viñedo.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
2.5	Manejo del suelo. Salinidad y Sodicidad	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos de salinidad en el suelo para la gestión del viñedo.</p> <p>Se evalúa visualmente la presencia o ausencia de sales en superficie y sintomatología en las plantas. Se realizan análisis de suelo en profundidad hasta los 60cm.</p> <p>Se hace interpretación de resultados y diagnósticos apropiado para cada situación (suelo salino, suelo salino-sódico, suelo sódico).</p> <p>Se chequea la evolución de la salinidad durante las temporadas. Se conoce la calidad del agua utilizado para riego</p> <p>Se realiza un manejo diferencial de las distintas zonas. Se hace recuperación del suelo mediante lavados o manejo diferencial del riego, u otras prácticas, teniendo en cuenta la información de la caracterización y/o mapeo de suelo.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos de salinidad en el suelo para la gestión del viñedo.</p> <p>Se evalúa visualmente la presencia o ausencia de sales en superficie y sintomatología en las plantas. Se realizan análisis de suelo en profundidad hasta los 60cm.</p> <p>Se hace interpretación de resultados y diagnósticos apropiado para cada situación (suelo salino, suelo salino-sódico, suelo sódico).</p> <p>Se chequea la evolución de la salinidad durante las temporadas. Se conoce la calidad del agua utilizada para riego.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos de salinidad en el suelo para la gestión del viñedo.</p> <p>En el sitio se evalúa visualmente la presencia o ausencia de sales en superficie y sintomatología en las plantas. Se realizan análisis de suelo en profundidad hasta los 60cm.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años realizar un análisis de los riesgos de salinización del suelo y programar plan de acción.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos de salinidad en el suelo para la gestión del viñedo.</p> <p>La organización planifica en los próximos 3 años identificar los sitios salinos y sódicos en la propiedad.</p>	2/Viñedo
2.6	Manejo del suelo. Labranza	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la conservación del suelo para la gestión del viñedo. Ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones en programas de labores mínimos o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia publica en la temática.</p> <p>Se considera la conservación del recurso suelo. Se tiene conocimiento de los beneficios y desventajas de las labranzas (compactación, defensa contra heladas, erosión, etc.).</p> <p>Se trabaja con labranza mínima. Las labranzas son registradas y existe un programa para reducir los números de labranzas, y las mismas se realizan en suelo con una humedad óptima para tal fin.</p> <p>Se usa desmalezadora.</p> <p>Se realiza estudio y evaluación de la compactación en función de las características físicas del suelo. En caso de evidencias de compactación se elabora un plan de mejora y prevención de la compactación.</p> <p>Se realiza monitoreo y seguimiento de los efectos de la labranza, tanto en suelo (compactación) como en las plantas (evaluación visual).</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la conservación del suelo para la gestión del viñedo. Ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones en programas de labores mínimos o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia publica en la temática.</p> <p>Se considera la conservación del recurso suelo. Se tiene conocimiento de los beneficios y desventajas de las labranzas (compactación, defensa contra heladas, erosión, etc.).</p> <p>Se trabaja con labranza mínima. Las labranzas son registradas y existe un programa para reducir los números de labranzas, y las mismas se realizan en suelo con una humedad óptima para tal fin.</p> <p>Se usa desmalezadora.</p> <p>Se realiza estudio y evaluación de la compactación en función de las características físicas del suelo. En caso de evidencias de compactación se elabora un plan de mejora y prevención de la compactación.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la conservación del suelo para la gestión del viñedo. ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones en programas de labores mínimos o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia publica en la temática.</p> <p>Se considera la conservación del recurso suelo. Se tiene conocimiento de los beneficios y desventajas de las labranzas (compactación, defensa contra heladas, erosión, etc.).</p> <p>Las labranzas son registradas y existe un programa para reducir los números de labranzas, y las mismas se realizan en suelo con una humedad óptima para tal fin. Se planifica en los próximos 3 años evaluar un esquema de reducción de labranzas.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la conservación del suelo para la gestión del viñedo.</p> <p>La organización planifica en los próximos 3 años capacitarse en programas de labranza mínima.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
2.7	<p>Manejo del suelo</p> <p>Cobertura Vegetal</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia del uso de coberturas vegetales para la conservación del suelo y la gestión del viñedo. Y ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones sobre coberturas vegetales o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia pública en la temática.</p> <p>Durante el invierno se deja crecer la vegetación espontánea en las hileras. Se considera a la cobertura vegetal un cultivo de servicio, ya sea perenne o anual de resiembra natural, de acuerdo con la disponibilidad de agua</p> <p>La cobertura vegetal se elige para limitar la erosión, promover la aireación, aumentar el aporte de materia orgánica.</p> <p>Se utiliza desmalezadora y guadañadora mecánica. Se realiza monitoreo y seguimiento del efecto del cultivo de servicio. Se realiza labranza mínima para preservar la cobertura vegetal</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia del uso de coberturas vegetales para la conservación del suelo y la gestión del viñedo. Y ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones sobre coberturas vegetales o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia pública en la temática.</p> <p>Durante el invierno se deja crecer la vegetación espontánea en las hileras. Se considera a la cobertura vegetal un cultivo de servicio, ya sea perenne o anual de resiembra natural, de acuerdo con la disponibilidad de agua</p> <p>La cobertura vegetal se elige para limitar la erosión, promover la aireación, aumentar el aporte de materia orgánica.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia del uso de coberturas vegetales para la conservación del suelo y la gestión del viñedo. Y ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones sobre coberturas vegetales o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia pública en la temática.</p> <p>Durante el invierno se deja crecer la vegetación espontánea en las hileras.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia del uso de coberturas vegetales para la conservación del suelo y la gestión del viñedo.</p> <p>La organización planifica en los próximos 3 años capacitarse respecto a la incorporación coberturas vegetales</p>	2/Viñedo
2.8	<p>Conservación del suelo.</p> <p>Erosión Eólica e Hídrica</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos de la erosión para la conservación del suelo y la gestión del viñedo. Se conocen las condiciones meteorológicas de la región y en función de las características del suelo y de la propiedad se planifican acciones para controlar los riesgos de erosión. Se contempla la orientación y características topográficas: inclinación de la pendiente, necesidad de tratamientos especiales para la prevención de la erosión (orientación de las filas, terrazas, cubierta vegetal, paredes de piedra, etc.) y mejoras del terreno (mejoras del suelo, cortavientos, protección frente a heladas, etc.).</p> <p>En función del riesgo de erosión eólica, se planifica la incorporación de medidas para reducir ese fenómeno, tanto en zonas plantadas como no plantadas. De ser necesario se plantan cortinas cortavientos. Se utilizan cultivos de servicio para evitar la presencia de suelos desnudos. Se tienen en cuenta los efectos de la erosión eólica en el desmonte y en plantaciones nuevas cuando se dejan suelos desnudos y movidos. Cuando se desmonta se toman medidas para evitar la erosión del suelo. Existen sistemas de desagües diseñados para evitar la erosión hídrica. Se siembran los desagües con gramíneas para consolidar los taludes, y se reforesta con especies adecuadas a tal fin en la orilla de los cauces.</p> <p>En zonas con pendiente se utilizan coberturas vegetales, lomos de burros en callejones, cortinas forestales entre otros para limitar la erosión. Los desagües se derivan a zonas "muertas" de sacrificio, cuidando el espacio propio y el de terceros. Se observan en el sitio evidencias de erosión y se cuenta con riego por goteo.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos de la erosión para la conservación del suelo y la gestión del viñedo.</p> <p>Se conocen las condiciones meteorológicas de la región y en función de las características del suelo y de la propiedad se planifican acciones para controlar los riesgos de erosión.</p> <p>En función del riesgo de erosión eólica, se planifican medidas para reducir ese fenómeno tanto en zonas plantadas como no plantadas. De ser necesario se plantan cortinas cortavientos. Se utilizan cultivos de servicio para evitar la presencia de suelos desnudos.</p> <p>Existen sistemas de desagües diseñados para evitar la erosión hídrica. Se siembran los desagües con gramíneas para consolidar los taludes, y se reforesta con especies adecuadas a tal fin en la orilla de los cauces. En viñedos nuevos se orientan las hileras para limitar la erosión. En zonas con pendiente se cuenta con coberturas vegetales. Se cuenta con riego por goteo</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos de la erosión para la conservación del suelo y la gestión del viñedo.</p> <p>Se conocen las condiciones meteorológicas de la región y en función de las características del suelo y de la propiedad se analizan los riesgos de erosión.</p> <p>En función del riesgo de erosión eólica, se planifican medidas para reducir ese fenómeno tanto en zonas plantadas como no plantadas. De ser necesario se plantan cortinas cortavientos.</p> <p>Se construyen desagües superficiales necesarios para las tormentas torrenciales estivales. En pendiente abruptas se considera la topografía para la gestión de la finca.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos de la erosión para la conservación del suelo y la gestión del viñedo.</p> <p>En los próximos años 3 años, se planifica implementar estrategias para minimizar o controlar la erosión en la propiedad. No se tiene en cuenta los efectos de la erosión eólica en el desmonte cuando se dejan suelos desnudos y movidos. En caso de desmonte tomará en cuenta futuras erosiones hídricas.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
2.9	Conservación del suelo. Plagas del suelo	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos plagas en el suelo y la gestión del viñedo.</p> <p>En el sitio se han realizado muestreo y observación de raíces para detectar filoxera y/o nematodos fitoparásitos. Se realiza muestreo en zigzag de suelos y raíces para conocer la población de filoxera y/o nematodos fitoparásitos. Se realiza controles en las parcelas que lo requieran o se aplican medidas culturales para mitigar la incidencia de estas plagas.</p> <p>Se realiza control integrado de las plagas de suelo en las parcelas en función del grado de infestación.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos plagas en el suelo y la gestión del viñedo.</p> <p>En el sitio se han realizado muestreo y observación de raíces para detectar filoxera y nematodos fitoparásitos. Se realiza muestreo en zigzag de suelos y raíces para conocer la población de filoxera y nematodos fitoparásitos. Se realiza controles en las parcelas que lo requieran o se aplican medidas culturales para mitigar la incidencia de estas plagas.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos plagas en el suelo y la gestión del viñedo.</p> <p>En el sitio se han realizado muestreo y observación de raíces para detectar filoxera y nematodos fitoparásitos.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos plagas en el suelo y la gestión del viñedo.</p> <p>En los próximos años 3 años, se planifica implementar estrategias para identificar la presencia o ausencia de plagas de suelo a fin de establecer un plan de manejo integrado.</p>	2/Viñedo
2.10	Control Polvo en suspensión	<p>La organización conoce los sectores en el viñedo y las prácticas donde puede generarse polvo en suspensión en el interior de los cuarteles del viñedo.</p> <p>Se aplican prácticas de gestión del suelo para la mitigación de polvo en suspensión.</p> <p>En los sectores de tráfico en el viñedo (calles y callejones) se implementa un plan de conservación que incluye aplicaciones efectivas de agua, pavimentación, mulching, enripiado, etc. Se restringe la velocidad de circulación en el área de operaciones y alrededores. Se capacita a los empleados en este tema.</p> <p>Dentro del viñedo se implementa un plan de conservación del suelo que incluye cobertura, verdeos en el cultivo, reducción de labranzas y algunas otras tareas como cortina de árboles para disminuir vientos, realización de mulching naturales (compost) o artificiales.</p>	<p>La organización conoce los sectores en el viñedo y las prácticas donde puede generarse polvo en suspensión en el interior de los cuarteles del viñedo.</p> <p>Se aplican prácticas de gestión del suelo para la mitigación de polvo en suspensión.</p> <p>En los sectores de tráfico en el viñedo (calles y callejones) se implementa un plan de conservación que incluye aplicaciones efectivas de agua, pavimentación, mulching, enripiado, etc. Se restringe la velocidad de circulación en el área de operaciones y alrededores. Se capacita a los empleados en este tema.</p>	<p>La organización conoce los sectores en el viñedo y las prácticas donde puede generarse polvo en suspensión.</p> <p>Se aplican prácticas de gestión del suelo para la mitigación de polvo en suspensión.</p>	<p>La organización conoce los sectores en el viñedo y las prácticas donde puede generarse polvo en suspensión en el viñedo.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
Criterios solo aplican a plantaciones nuevas desarrolladas en el sitio o reemplazos						
2.11	Conservación de suelo- Implantación de nuevos viñedos	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la caracterización de suelo previo a la implantación de nuevos viñedos, así como los usos previos de la tierra en el sitio. Se conoce/n la historia previa de las parcelas a implantar: cultivos anteriores, volumen de agua disponible por turno y/o perforación, mapas de curvas de nivel.</p> <p>Se conoce/n las texturas del suelo a implantar a través de la descripción de los perfiles. Se realizan análisis de agua, nematodos, filoxera, fertilidad química y salinidad. La información de caracterización de suelo es incorporada para la toma de decisiones de diseño de la implantación del viñedo. Se realiza un plan de acondicionamiento del terreno que considera criterios de conservación de suelo y permite el control de las limitantes físicas. En campos vírgenes se establecen zonas de conservación de la vegetación natural del lugar.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la caracterización de suelo previo a la implantación de nuevos viñedos, así como los usos previos de la tierra en el sitio.</p> <p>Se conoce/n la historia previa de las parcelas a implantar: cultivos anteriores, volumen de agua disponible por turno y/o perforación, mapas de curvas de nivel.</p> <p>Se conoce/n las texturas del suelo a implantar a través de la descripción de los perfiles. En caso de presentar limitaciones físicas se manejan con labores culturales. Se realizan análisis de agua, nematodos, filoxera, fertilidad química y salinidad.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la caracterización de suelo previo a la implantación de nuevos viñedos, así como los usos previos de la tierra en el sitio.</p> <p>Se conoce/n la historia previa de las parcelas a implantar: cultivos anteriores, volumen de agua disponible por turno y/o perforación.</p> <p>Se planifica caracterizar el suelo siguiendo los criterios de este capítulo.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la caracterización de suelo previo a la implantación de nuevos viñedos así como los usos previos de la tierra en el sitio.</p> <p>Se planifica en el sitio recaudar información sobre la historia previa de los lotes a implantar.</p> <p>Se planifica caracterizar el suelo siguiendo los criterios de este capítulo</p>	2/ Viñedo (nuevas plantaciones en los últimos 12 meses)

Capítulo 3. GESTIÓN DEL RECURSO HÍDRICO PARA USO AGRÍCOLA

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>A nivel mundial, la agricultura conforma el sector que mayor volumen del agua involucra en el desarrollo de las sus actividades, ya que el riego representa el 70% de las extracciones del este recurso. La productividad de las tierras del regadío es aproximadamente tres veces superior a las del secano. Más allá del este dato global, existen muchas razones para destacar la función del control de los recursos hídricos en la agricultura. La inversión en la mejora de los regadíos supone una garantía frente a las variaciones pluviométricas y estabiliza la producción agrícola, impulsando la productividad de los cultivos y permitiendo que los agricultores diversifiquen su actividad. Ello se refleja en un incremento y una menor volatilidad de los ingresos agrícolas.</p> <p>Debido a que la viticultura en Argentina se desarrolla principalmente en zonas áridas y semiáridas, el buen uso y la conservación del recurso hídrico, son factores fundamentales para lograr un desarrollo sustentable de dicha actividad. La problemática de la escasez del agua junto al deterioro de la calidad, son las principales limitantes para el futuro de la actividad vitivinícola en el país. La disponibilidad del agua en el suelo tiene una fuerte influencia en el crecimiento de las vides. Por ello, su manipulación es una práctica clave en el manejo del viñedo.</p>
<p>Estrategia de la gestión de los procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>El uso y cuidado del recurso hídrico es un aspecto crítico en la sustentabilidad de un agroecosistema vitícola. Conocer el recurso y su contexto. Y establecer criterios de la gestión teniendo en cuenta las condiciones actuales y las proyecciones futuras para obtener un producto de la calidad. Estimular y promover la mejora continua en el uso del recurso hídrico a través de las prácticas sostenibles para la organización. Realizar los ajustes e inversiones necesarios para optimizar y reducir el consumo del agua.</p> <p>Para ello, es importante generar una cultura en la gestan del agua, para que todos los actores involucrados sean conscientes del su impacto en la sostenibilidad del agroecosistema.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 6: Agua limpia y saneamiento, con foco en las metas 6.3, 6.4 y 6.5. • ODS 12: Producción y consumo responsable, con foco en las metas 12.2 y 12.4.
<p>Alineación con GUÍA del LA OIV del APLICACIÓN de LOS PRINCIPIOS del LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 2: La vitivinicultura sostenible respeta el medio ambiente. Esfera de acción 2.5: Gestión del insumo</p>
<p>Bibliografía del Referencia</p>	<p>"GUÍA del LA OIV del APLICACIÓN de LOS PRINCIPIOS del LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020).</p> <p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría del Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-Producción-vitivinicola-sustentable</p> <p>Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2006 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_BPA_en_viedos.pdf</p> <p>Acciones para una vitivinicultura sustentable e inocua. Facultad de agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile, 152 pp. Gil Montenegro, P. & Knopp, D. (Editores) 2020"</p> <p>SUSTAINABLE USE OF WATER IN WINEGRAPE VINEYARDS OIV COLLECTIVE EXPERTISE DOCUMENT -OIV 2021</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
3.1	Gestión del Recurso Hídrico para uso Agrícola.	<p>En el sitio conocen las caracterizaciones regionales de los recursos hídricos a través de la información pública disponibles de organismos de referencia. Se cuenta con información de la última temporada tanto para los recursos hídricos superficiales como subterráneos.</p> <p>Se lleva un registro del régimen de precipitaciones con herramientas adaptadas al establecimiento (pluviómetro propio o estación meteorológica cercana).</p> <p>En el sitio se conocen las características específicas de las fuentes hídricas que abastecen el establecimiento a través de observaciones generales y referencias de las propiedades vecinas. Se realiza un registro de los turnos del riego, su duración y caudales ingresados. En caso del agua de origen subterráneo, se registran las horas del funcionamiento de las perforaciones y caudales erogados apuntando a realizar un uso energético racional. Se conocen el nivel estático del acuífero de la zona donde se encuentra el sitio, y su variación en los últimos 5 años. Se lleva un registro del nivel estático y/ dinámico de las perforaciones al menos medidos cada 3 años. También se mide la productividad de la perforación (cantidad de metros cúbicos extraídos por metros de depresión generadas).</p> <p>La organización ha desarrollado una política para la gestión del recurso hídrico para uso agrícola que considere el contexto, la disponibilidad y las mejores prácticas. Se llevan indicadores del consumo anual (Ej. m3 totales, m3/ha, m3/tn uva, etc.) y se definen objetivos, y planes de acción en caso de no alcanzar dichos objetivos y planes de acción cuando se identifican desvíos.</p> <p>Se toman medidas en el sitio y en la cuenca hidrográfica en conjunto con otras organizaciones para la preservación y regeneración del recurso considerando su acceso al mismo, la prevención de la contaminación o el detrimento de la calidad de este para garantizar una gestión sostenible del recurso.</p>	<p>En el sitio conocen las caracterizaciones regionales de los recursos hídricos a través de la información pública disponibles de organismos de referencia</p> <p>Se lleva un registro del régimen de precipitaciones con herramientas adaptadas al establecimiento (pluviómetro propio o estación meteorológica cercana).</p> <p>En el sitio se conocen las características específicas de las fuentes hídricas que abastecen el establecimiento a través de observaciones generales y referencias de las propiedades vecinas. Se realiza un registro de los turnos del riego, su duración y caudales ingresados. En caso del agua de origen subterráneo, se registran las horas del funcionamiento de las perforaciones y caudales erogados apuntando a realizar un uso energético racional. Se conocen el nivel estático del acuífero de la zona donde se encuentra el sitio, y su variación en los últimos 5 años. Se lleva un registro del nivel estático y/ dinámico de las perforaciones al menos medidos cada 3 años. También se mide la productividad de la perforación (cantidad de metros cúbicos extraídos por metros de depresión generadas).</p> <p>La organización ha desarrollado una política para la gestión del recurso hídrico para uso agrícola que considere el contexto, la disponibilidad y las mejores prácticas. Se llevan indicadores del consumo anual (Ej. m3 totales, m3/ha, m3/tn uva, etc.) y se definen objetivos, y planes de acción en caso de no alcanzar dichos objetivos.</p>	<p>En el sitio conocen las caracterizaciones regionales de los recursos hídricos a través de la información pública disponibles de organismos de referencia</p> <p>Se lleva un registro del régimen de precipitaciones proveniente de fuentes de información representativas para la zona.</p> <p>En el sitio se conocen las características específicas de las fuentes hídricas que abastecen el establecimiento a través de observaciones generales y referencias de las propiedades vecinas. Se realiza un registro de los turnos del riego, del su duración y caudales ingresados. En caso del agua del origen subterráneo, se registran las horas del funcionamiento de las perforaciones y caudales erogados apuntando a realizar un uso energético racional.</p> <p>La organización ha desarrollado criterios para la gestión del recurso hídrico para uso agrícola que considere el contexto, la disponibilidad y las mejores prácticas y los objetivos productivos del sitio.</p>	<p>En el sitio conocen las caracterizaciones regionales de los recursos hídricos a través de la información pública disponibles de organismos de referencia.</p> <p>Se conoce el régimen precipitaciones de la zona.</p> <p>En el sitio se conocen las características específicas de las fuentes hídricas que abastecen el establecimiento a través de observaciones generales y referencias de las propiedades vecinas.</p> <p>En los próximos 3 años la organización planifica desarrollar criterios para la gestión del recurso hídrico para uso agrícola que considere el contexto, la disponibilidad y las mejores prácticas y los objetivos productivos del sitio.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
3.2	Estrategia del riego	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la estrategia del riego para la gestión sostenible de los recursos hídricos.</p> <p>Y ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones sobre estrategia de riego o ha accedido a información actualizada de las fuentes de referencia pública en la temática. Se ha definido un responsable para la implementación de la estrategia del riego en el sitio.</p> <p>En el sitio se ha desarrollado un plan del riego de acuerdo a la disponibilidad del recurso en la temporada.</p> <p>Los objetivos son fijados antes del comienzo de la temporada y están definidos del acuerdo con las características del suelo, las características de la vid plantada (variedades, portainjerto, entre otros) los objetivos de la producción del sitio considerando el rendimiento y la calidad buscada.</p> <p>Se miden, registran y analizan los datos de las variables meteorológicas relevantes en finca o de estaciones oficiales cercanas a la propiedad. Se conoce las precipitaciones y se tienen en cuenta en la estrategia del riego.</p> <p>Se dispone de un estudio del suelo de la propiedad con conocimiento de las pendientes del terreno, la textura y la profundidad de este. Se conoce/n la profundidad efectiva de las raíces. Se conoce la capacidad de la retención del agua, la salinidad, y sodicidad de los suelos de la propiedad.</p> <p>Se conoce el requerimiento hídrico del cultivo a regar, para el año climático en curso. Se calculan las cantidades y los intervalos del riego para el año climático en curso.</p> <p>Se controla anualmente el programa del riego mediante el monitoreo del estado hídrico del suelo (por ejemplo: sondas de la humedad, humedad gravimétrica) y de la planta (por ejemplo, potencial base o tallo, índice del crecimiento de los ápices).</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la estrategia del riego para la gestión sostenible de los recursos hídricos.</p> <p>Y ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones en estrategias de riego o se ha accedido a información actualizada de las fuentes de referencia pública en la temática. Se ha definido un responsable para la implementación de la estrategia del riego en el sitio.</p> <p>En el sitio se ha desarrollado un plan del riego de acuerdo a la disponibilidad del recurso en la temporada.</p> <p>Los objetivos son fijados antes del comienzo de la temporada y están definidos del acuerdo con las características del suelo, las características de la vid plantada (variedades, portainjerto, entre otros) los objetivos de producción del sitio considerando el rendimiento y la calidad buscada.</p> <p>Se miden, registran y analizan los datos de las variables meteorológicas relevantes en finca o de las estaciones oficiales cercanas a la propiedad. Se conoce/n las precipitaciones y se tienen en cuenta en la estrategia del riego.</p> <p>Se dispone de un estudio del suelo de la propiedad con conocimiento de las pendientes del terreno, la textura y la profundidad de este. Se conoce la profundidad efectiva de las raíces. Se conoce/n la capacidad de retención del agua, la salinidad, y sodicidad de los suelos de la propiedad.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la estrategia del riego para la gestión sostenible de los recursos hídricos. Se ha definido un responsable del riego en el sitio.</p> <p>En el sitio se ha desarrollado un criterio del riego de acuerdo a la disponibilidad del recurso en la temporada.</p> <p>Los objetivos son fijados antes del comienzo de la temporada y están definidos de acuerdo con los objetivos de la producción del sitio considerando el rendimiento y la calidad buscada.</p> <p>Se miden, registran y analizan los datos de variables meteorológicas relevantes en finca o de las estaciones oficiales cercanas a la propiedad. Se conocen las precipitaciones y se tienen en cuenta en la estrategia del riego.</p> <p>En los próximos 3 años la organización formalizará estos procesos en un plan del riego para el sitio.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la estrategia del riego para la gestión sostenible de los recursos hídricos.</p> <p>En el sitio planifica en los próximos 3 años desarrollar un criterio del riego de acuerdo a la disponibilidad del recurso en la temporada.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
3.3	Monitoreo de la calidad del agua del riego	<p>La organización conoce la calidad del agua usada para riego por referencias regionales desarrollada por entidades relevantes del medio y su aptitud para riego en función del efecto en la planta y el suelo.</p> <p>En el sitio se conoce la calidad del agua del turno o del pozo por muestreos.</p> <p>Se miden con una frecuencia anual al menos los siguientes parámetros: salinidad, RAS, pH, sólidos solubles, cationes y aniones solubles.</p> <p>Se realiza un análisis completo al menos cada 3 años que incluye los principales parámetros físico-químicos, microbiológicos y los principales metales pesados. Los parámetros se definen en función de los riesgos potenciales del contaminación o degradación del recurso identificados para la zona.</p> <p>Se ha generado una base de datos con información propia para el seguimiento de la calidad del agua para riego en el sitio.</p>	<p>La organización conoce la calidad del agua usada para riego por referencias regionales desarrollada por entidades relevantes del medio y su aptitud para riego en función del efecto en la planta y el suelo.</p> <p>En el sitio se conoce la calidad del agua del turno o del pozo por muestreos.</p> <p>Se miden con una frecuencia de 3 años, al menos los siguientes parámetros: salinidad, RAS, pH, sólidos solubles, cationes y aniones solubles.</p>	<p>La organización conoce la calidad del agua usada para riego por referencias regionales desarrollada por entidades relevantes del medio y su aptitud para riego en función del efecto en la planta y el suelo.</p> <p>Se planifica realizar muestreos de las fuentes de agua utilizadas en los próximos 3 años.</p>	<p>La organización prevé desarrollar un criterio para conocer la aptitud para riego del agua utilizada y su efecto en la planta y el suelo.</p>	2/Viñedo
3.4	Sistema del conducción y distribución interna del agua del riego. Método de riego.	<p>La organización en el sitio cuenta con un sistema que permite la conducción y distribución interna del agua del riego, que asegura un adecuado nivel de eficiencia del uso del agua en la propiedad (acequias impermeabilizadas, tuberías, etc.).</p> <p>Se programa mantenimientos preventivos en el sistema de conducción para asegurar la correcta distribución del agua.</p> <p>Se cuenta con un estudio profesional que asegura una alta eficiencia de la aplicación parcelaria (adecuados niveles topográficos, caudales unitarios del riego y tiempos de la aplicación) con el fin del optimizar los riegos y la utilización de la energía en el caso del que se utilice agua subterránea.</p> <p>Se han implementado acciones de mejora y se tiene analizadas inversiones que permitirían la optimización del riego.</p> <p>Se realiza al menos una evaluación anual de la uniformidad del riego parcelario, tanto en riego por escurrimiento superficial como para riego presurizado.</p>	<p>La organización en el sitio cuenta con un sistema que permite la conducción y distribución interna del agua del riego, que asegura un adecuado nivel de eficiencia del uso del agua en la propiedad (acequias impermeabilizadas, tuberías, etc.).</p> <p>Se programa mantenimientos preventivos en el sistema de conducción para asegurar la correcta distribución del agua.</p> <p>Se cuenta con un estudio profesional que asegura una alta eficiencia de la aplicación parcelaria (adecuados niveles topográficos, caudales unitarios del riego y tiempos de aplicación) con el fin del optimizar los riegos y la utilización de la energía en el caso del que se utilice agua subterránea.</p> <p>Se han implementado acciones de la mejora y se tiene analizadas inversiones que permitirían la optimización del riego.</p>	<p>La organización en el sitio cuenta con un sistema que permite la conducción y distribución interna del agua del riego, que asegura un adecuado nivel de eficiencia del uso del agua en la propiedad (acequias impermeabilizadas, tuberías, etc.).</p> <p>Se realizan mantenimientos reactivos en el sistema de conducción para asegurar la correcta distribución del agua.</p> <p>Se prevé en los próximos 3 años desarrollar prácticas que optimicen los caudales unitarios del riego y tiempos de aplicación.</p>	<p>La organización prevé desarrollar en el sitio un sistema que permite la conducción y distribución interna del agua de riego.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
3.5	<p>Control y regulación de la uniformidad de la aplicación del agua de riego</p>	<p>En el sitio se ha desarrollado un plan de mantenimiento anual de la red del riego que tiene en cuenta criterios preventivos y correctivos.</p> <p>Se siguen inspecciones periódicas al circuito de la conducción. Se lleva registro de los hallazgos e intervenciones.</p> <p>El sitio cuenta con un equipo del riego instalado con caudalímetros o aforadores.</p> <p>La inspección, verificación y/o calibración de los caudalímetros o aforadores es parte del plan de mantenimiento del equipo del riego, con una programación adecuada.</p> <p>Se realizan monitoreos en función de los volúmenes aplicados (o las horas de uso) para mantener nivel de eficiencia óptima de la operación de riego. El equipo del riego posee sistema que permite el lavado de los filtros.</p> <p>Se mide la uniformidad del riego (por monitoreo del caudal de los emisores o con barreno y calicata en el caso del riego superficial) y se realizan las correcciones necesarias.</p>	<p>En el sitio se ha desarrollado un plan de mantenimiento anual de la red del riego que tiene en cuenta criterios preventivos y correctivos.</p> <p>Se siguen inspecciones periódicas al circuito de la conducción.</p> <p>El sitio cuenta con un equipo del riego instalado con caudalímetros o aforadores.</p> <p>La inspección, verificación y/o calibración de los caudalímetros o aforadores es parte del plan de mantenimiento del equipo del riego, con una programación adecuada.</p> <p>Se realizan monitoreos en función de los volúmenes aplicados (o las horas de uso) para mantener nivel de eficiencia óptima de la operación de riego.</p>	<p>En el sitio realiza mantenimiento del sistema de conducción de la red del riego siguiendo criterios correctivos reactivos es decir que se interviene ante a identificación de un problema en la conducción.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan de mantenimiento con criterios preventivos para la red del riego.</p>	<p>En el sitio se prevé desarrollar un programa de mantenimiento del sistema de conducción del riego.</p>	<p>2/Viñedo</p>

Capítulo 4. MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>En este capítulo se considera relevante los Manejos Integrados para plagas, enfermedades y malezas porque su implementación enfatiza el crecimiento de un viñedo saludable con la menor disrupción posible hacia los agroecosistemas y alienta los mecanismos de control natural de los mismos. Entendiéndose por plaga a cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno que tiene un efecto negativo sobre la producción agrícola. La redacción de este capítulo se basa en la definición de Manejo Integrado de Plagas (MIP) según la FAO: “la cuidadosa consideración de todas las técnicas de control disponibles y la subsecuente integración de medidas apropiadas que desalienten el desarrollo de poblaciones de plagas y mantengan el uso de plaguicidas y otras intervenciones a niveles económicamente justificados y reducidos o minimizados los riesgos a la salud humana y los ambiente.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Para una mejor gestión en el manejo de plagas, enfermedades y malezas es importante considerar los agroecosistema vitícola de forma holística, identificar los indicadores de procesos y de estado, y actuar en función de ello.</p> <p>Hay 6 componentes esenciales en un programa de Manejo Integrado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer la biología de las plagas y enfermedades. • Contemplar la biología de los enemigos naturales de las plagas. • Conocer la fisiología del cultivo. • Evaluar cuándo la presencia de una plaga implica un riesgo de perjuicio económico para los cultivos. • Implementar monitoreos de plagas. • Considerar las distintas técnicas de control de plagas y determinar cuál es la más apropiada. <p>El MIP es un programa en continuo avance, a medida que pasa el tiempo se aprenden aspectos nuevos del cultivo, de las plagas, de los enemigos naturales y del ambiente. El conocimiento y las prácticas diarias sirven para modificar y mejorar este manejo, haciéndolo mucho más sustentable y efectivo.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para los Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 6: Agua limpia y saneamiento. • ODS 12: Producción y consumo responsables, con foco en la meta 12.2. • ODS 15: Vida de ecosistemas terrestres, con foco en las metas 15.1; 15.3; 15.4; 15.5.
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 2: La vitivinicultura sostenible espeta el medio ambiente</p> <p>Esfera de acción 2.2: Gestión de suelo</p> <p>Esfera de acción 2.5: Gestión de insumos</p> <p>Esfera de acción 2.6: Gestión de productos</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p> <p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable</p> <p>Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2006 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_BPA_en_vinedos.pdf</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
4.1	Gestión de Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a los criterios de manejo integrado de plagas y enfermedades y su rol para la gestión sostenible en los viñedos. Y ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones en manejo integrado o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia pública en la temática.</p> <p>En el sitio se han incorporado criterios de manejo integrado de plagas y enfermedades a su modelo de gestión agrícola en función de un análisis sistemático en el sitio.</p> <p>La organización ha desarrollado una política validada por la máxima autoridad donde se incorpora el manejo integrado como modelo de gestión. La política se formaliza en un plan de manejo integrado para el sitio. La organización define como uno de los objetivos de manejo integrado la reducción progresiva de los impactos ambientales potenciales identificados por el uso de fitosanitarios.</p> <p>La organización interactúa con distintos actores del sector vitivinícola (privado, público, académico) con el fin de identificar las mejores prácticas vigentes de manejo integrado.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a los criterios de manejo integrado de plagas y enfermedades y su rol para la gestión sostenible en los viñedos. Y ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones en manejo integrado o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia pública en la temática.</p> <p>En el sitio se han incorporado criterios de manejo integrado de plagas y enfermedades a su modelo de gestión agrícola en función de un análisis sistemático en el sitio.</p> <p>La organización ha desarrollado una política donde se incorpore el manejo integrado de plagas y enfermedades. La política se formaliza en un plan de manejo integrado para el sitio.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a los criterios de manejo integrado de plagas y enfermedades y su rol para la gestión sostenible en los viñedos.</p> <p>En el sitio se ha incorporado criterios de manejo integrado de plagas y enfermedades a su modelo de gestión agrícola en función de las recomendaciones de las instituciones de referencia para la región y el conocimiento de las prácticas realizadas en los establecimientos vecinos.</p> <p>La organización prevé desarrollar en los próximos 3 años una política donde se incorpore el manejo integrado de plagas y enfermedades y se formaliza un plan de manejo integrado para el sitio.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a los criterios de manejo integrado de plagas y enfermedades y su rol para la gestión sostenible en los viñedos.</p> <p>La organización gestiona el control de plagas, enfermedades y malezas de acuerdo con las prácticas comunes de la región para el cultivo. En el sitio se prevé incorporar en el transcurso de 1 año al menos una práctica de manejo integrado a su modelo de gestión agrícola.</p>	2/Viñedo
4.2	Monitoreo de plagas y enfermedades	<p>La organización conoce las plagas y enfermedades potenciales que pueden generar un impacto agronómico en el cultivo según los manejo y la región donde se encuentra.</p> <p>La organización desarrolla un plan de monitoreo acorde los riesgos identificados.</p> <p>Se lleva un registro del resultado de los monitoreos y de la implementación del plan.</p> <p>Hay evidencia de la implementación de acciones de intervención basadas en los resultados del monitoreo.</p> <p>Se realizan estudios de evaluación de los distintos manejos sanitarios realizados.</p>	<p>La organización conoce las plagas y enfermedades potenciales que pueden generar un impacto agronómico en el cultivo según los manejo y la región donde se encuentra.</p> <p>La organización desarrolla un plan de monitoreo acorde los riesgos identificados.</p> <p>Se lleva un registro del resultado de los monitoreos y de la implementación del plan.</p>	<p>La organización conoce las plagas y enfermedades potenciales que pueden generar un impacto agronómico en el cultivo según los manejo y la región donde se encuentra.</p> <p>La organización desarrolla un plan de monitoreo en función del análisis de riesgo realizado.</p> <p>Se prevé en los próximos 3 años generar un registro de los resultados y un criterio para actuar en caso de desvíos.</p>	<p>La organización conoce para el sitio las plagas y enfermedades potenciales que pueden generar un impacto agronómico en el cultivo según los manejo y la región donde se encuentra.</p>	2/Viñedo
4.3	Oportunidad de control de plagas y enfermedades	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto las acciones de control efectivas para el control de plagas y enfermedades en la región.</p> <p>La organización define las acciones de control siguiendo los criterios definidos. Dichas acciones se definen en función de la presencia de plagas o enfermedades, el potencial daño económico, y las condiciones predisponentes (condiciones climáticas, estados fenológicos, manejo cultural).</p> <p>Se priorizan acciones de control que reduzcan impactos potenciales para el medioambiente, los vecinos y el personal involucrado en la acción.</p> <p>Se cuenta con la asesoría de un ingeniero agrónomo en el caso de que la acción de control definida incluya la aplicación de un fitosanitario.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto las acciones de control efectivas para el control de plagas y enfermedades en la región.</p> <p>La organización define las acciones de control siguiendo los criterios definidos. Dichas acciones se definen en función de la presencia de plagas o enfermedades, el potencial daño económico, y las condiciones predisponentes (condiciones climáticas, estados fenológicos, manejo cultural).</p> <p>Se priorizan acciones de control que reduzcan impactos potenciales para el medioambiente.</p> <p>Se cuenta con la asesoría de un ingeniero agrónomo en el caso de que la acción de control definida incluya la aplicación de un fitosanitario.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto de las acciones de control efectivas para el control de plagas y enfermedades en la región.</p> <p>En el sitio se definen las acciones de control siguiendo los criterios definidos. Los controles están programados a lo largo del año según usos y costumbres de la zona y la experiencia de las personas a cargo.</p> <p>Se prevé en los próximos 3 años incorporar criterios de Manejo integrado para la definición de las acciones de control.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto de las acciones de control efectivas para el control de plagas y enfermedades en la región.</p> <p>La organización prevé en los próximos 3 años desarrollar un criterio objetivo para definir las acciones de control.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
4.4	Selección de fitosanitarios a aplicar	<p>La organización define que las aplicaciones fitosanitarias se realizan en el marco de un plan de manejo integrado.</p> <p>Los fitosanitarios seleccionados cumplen con las regulaciones legales. Se considera las restricciones de presencia de trazas de fitosanitarios según el uso y/o mercado de destino de uva/vino.</p> <p>La aplicación es definida por un ingeniero agrónomo con competencia en el área.</p> <p>En función de los riesgos identificados en el entorno agroecológico del sitio, se ha desarrollado un programa que fomenta la reducción progresiva del impacto ambiental y la toxicidad de los fitosanitarios seleccionados. Se ensayan y validan alternativas eficaces de control de bajo impacto y toxicidad. Se seleccionan fitosanitarios siguiendo un criterio de rotación según los mecanismos y sitios de acción.</p>	<p>La organización define que las aplicaciones fitosanitarias se realizan en el marco de un plan de manejo integrado.</p> <p>Los fitosanitarios seleccionados cumplen con las regulaciones legales vigentes. Se considera las restricciones de presencia de trazas de fitosanitarios según el uso y/o mercado de destino de uva/vino.</p> <p>La aplicación es definida por un ingeniero agrónomo con competencia en el área.</p> <p>Durante la selección del fitosanitario se priorizan alternativas eficaces con menor nivel de impacto ambiental y toxicidad.</p>	<p>La organización define que las aplicaciones fitosanitarias se realizan en el marco de un plan de manejo integrado.</p> <p>Los fitosanitarios seleccionados cumplen con las regulaciones legales vigentes. Se considera las restricciones de presencia de trazas de fitosanitarios según el uso y/o mercado de destino de uva/vino.</p> <p>La aplicación es definida por un ingeniero agrónomo.</p> <p>Se prevé en los próximos 3 años desarrollar un criterio para priorizar durante la selección del fitosanitario alternativas eficaces con menor nivel de impacto ambiental y toxicidad.</p>	<p>La organización prevé desarrollar un criterio para definir que la selección y aplicaciones de fitosanitario se realice en el marco de un plan de manejo integrado.</p> <p>Los fitosanitarios seleccionados cumplen con las regulaciones legales vigentes.</p>	2/Viñedo
4.5	Formación del personal	<p>La organización brinda formación en manejo integrado de plagas y enfermedades a personal de finca involucrado en estas tareas.</p> <p>La organización brinda al personal de finca involucrado en las aplicaciones y manipulación de los fitosanitarios formación en riesgos químicos de acuerdo con los productos que se manejen durante la temporada.</p> <p>La organización lleva registro de todas las instancias de capacitación y la lista de personal que las recibió.</p> <p>Para los aplicadores se brinda formación en calibración de equipos de aplicación, manipulación y uso seguro de fitosanitarios, nociones de toxicología equipos de protección personal y seguridad ocupacional.</p> <p>La organización brinda formación para que el personal pueda colaborar con los monitoreo de plagas y enfermedades, en la extracción de muestras de suelo o material vegetal, lecturas de trampas, etc., y facilita al ingeniero agrónomo la identificación de plagas y los enemigos naturales, dejando un registro identificando fecha y cuadro de la finca.</p>	<p>La organización brinda formación en manejo integrado de plagas y enfermedades a personal de finca involucrado en estas tareas.</p> <p>La organización brinda al personal de finca involucrado en las aplicaciones y manipulación de los fitosanitarios formación en riesgos químicos de acuerdo con los productos que se manejen durante la temporada.</p> <p>La organización lleva registro de todas las instancias de capacitación y la lista de personal que las recibió.</p> <p>Para los aplicadores se brinda formación en calibración de equipos de aplicación, manipulación y uso seguro de fitosanitarios, nociones de toxicología equipos de protección personal y seguridad ocupacional.</p>	<p>La organización brinda formación en manejo integrado de plagas y enfermedades a personal de finca involucrado en estas tareas.</p> <p>La organización brinda al personal de finca involucrado en las aplicaciones y manipulación de los fitosanitarios formación en riesgos químicos de acuerdo con los productos que se manejen durante la temporada.</p> <p>La organización prevé en los próximos años formar a los aplicadores en prácticas relacionadas al manejo integrado como la calibración de los equipos aplicación o los ajustes de boquillas.</p>	<p>La organización prevé desarrollar en los próximos 3 años un plan formación en manejo integrado de plagas y enfermedades a personal de finca involucrado en estas tareas.</p> <p>Las personas involucradas en los manejo y/o aplicación de fitosanitarios tiene noción de los riesgos a los que están expuestos.</p>	2/Viñedo
4.6	Plan de Manejo de Maleza	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto al rol de las especies vegetales consideradas malezas y su impacto agronómico en el rendimiento del cultivo.</p> <p>La organización conoce las especies vegetales que pueden considerarse malezas potenciales en la región y han realizado análisis específicos para el sitio. Los controles forman parte de un plan de manejo.</p> <p>La organización define un plan de monitoreo y seguimiento de especies vegetales acorde con los riesgos identificados y programar acciones de control siguiendo criterios de manejo integrado. Se incorporan los hallazgos del seguimiento en los diseños del plan de manejo.</p> <p>Se definen diferentes tipos de acciones según la especie y potencial daño.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto al rol de las especies vegetales consideradas malezas y su impacto agronómico en el rendimiento del cultivo.</p> <p>La organización conoce las especies vegetales que pueden considerarse malezas potenciales en la región y han realizado análisis específicos para el sitio. Los controles forman parte de un plan de manejo.</p> <p>La organización define un plan de monitoreo y seguimiento de especies vegetales acorde con los riesgos identificados y programar acciones de control siguiendo criterios de manejo integrado. Se incorporan los hallazgos del seguimiento en los diseños del plan de manejo.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto al rol de las especies vegetales consideradas malezas y su impacto agronómico en el rendimiento del cultivo.</p> <p>La organización conoce las especies vegetales que pueden considerarse malezas potenciales en la región. Se realizan controles en función de las prácticas comunes para la región.</p> <p>La organización prevé en los próximos 3 años desarrolla un plan de seguimiento de especies vegetales acorde los riesgos identificados y programar acciones de control siguiendo criterios de manejo integrado.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto al rol de las especies vegetales consideradas malezas y su impacto agronómico en el rendimiento del cultivo.</p> <p>La organización prevé desarrollar un criterio para conocer las especies vegetales que pueden considerarse malezas potenciales en el sitio del cultivo según el manejo y la región donde se encuentra.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
		Se realizan estudios de evaluación de los distintos manejos sanitarios realizados. Se analizan, y ensayan alternativas de manejo eficaces de menor impacto ambiental.				
4.7	Selección y Uso de herbicidas.	<p>La organización define que las aplicaciones de herbicidas se realizan bajo el marco de un plan de manejo integrado.</p> <p>Los herbicidas seleccionados cumplen con las regulaciones legales vigentes. Se consideran las restricciones de presencia de trazas de herbicidas según su uso y/o mercado de destino de uva/vino. La aplicación es definida por un ingeniero agrónomo con competencia en el área.</p> <p>La selección de los herbicidas se realiza priorizando alternativas más eficaces, con menor nivel de impacto ambiental y toxicidad. Se analizan y ensayan alternativas de manejo que permitan reducir la cantidad total de herbicida utilizado en el sitio.</p> <p>Las aplicaciones de herbicidas se realizan de forma localizada en función de las observaciones realizadas previamente</p> <p>Los métodos de control de malezas no contribuyen a la erosión y degradación del suelo.</p>	<p>La organización define que las aplicaciones de herbicidas se realizan bajo el marco de un plan de manejo integrado.</p> <p>Los herbicidas seleccionados cumplen con las regulaciones legales vigentes. Se consideran las restricciones de presencia de trazas de herbicidas según su uso y/o mercado de destino de uva/vino. La aplicación es definida por un ingeniero agrónomo con competencia en el área.</p> <p>La selección de los herbicidas se realiza priorizando alternativas más eficaces, con menor nivel de impacto ambiental y toxicidad.</p>	<p>La organización define que las aplicaciones de herbicidas se realizan bajo el marco de un plan de manejo integrado.</p> <p>Los herbicidas seleccionados cumplen con las regulaciones legales vigentes. Se consideran las restricciones de presencia de trazas de herbicidas según su uso y/o mercado de destino de uva/vino. La aplicación es definida por un ingeniero agrónomo.</p> <p>Se prevé en los próximos 3 años desarrollar un criterio para la selección de los herbicidas que considere priorizar alternativas eficaces con menor nivel de impacto ambiental y toxicidad.</p>	<p>La organización prevé desarrollar un criterio para definir que las aplicaciones de herbicidas bajo el marco de un plan de manejo integrado.</p> <p>Los herbicidas seleccionados cumplen con las regulaciones legales vigentes. La aplicación es definida por un ingeniero agrónomo.</p>	2/Viñedo
4.8	Tecnología de aplicación - Calibración y mantenimiento de la maquinaria de aplicación	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a la importancia del mantenimiento y calibraciones de los equipos utilizados para aplicar como fundamento para una buena práctica agrícola.</p> <p>En el sitio durante la temporada se programan la calibración y regulación de los equipos de aplicación con el fin de disminuir los impactos económico-ambientales.</p> <p>Las partes y componentes de la maquinaria de aplicación son revisadas a lo largo de la temporada como parte de una agenda de mantenimiento. La calibración se realiza según las especificaciones del fabricante o según sugerencias de instituto público de referencia, definiendo una frecuencia mínima. Se lleva registro de las calibraciones.</p> <p>El gasto de caldo de pulverización es ajustado en la temporada de acuerdo con el desarrollo de la canopia o presión de las malezas. Se controla la cobertura con tarjetas hidro sensibles.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a la importancia del mantenimiento y calibraciones de los equipos utilizados para aplicar como fundamento para una buena práctica agrícola.</p> <p>En el sitio durante la temporada se programan la calibración y regulación de los equipos de aplicación con el fin de disminuir los impactos económico-ambientales.</p> <p>Las partes y componentes de la maquinaria de aplicación son revisadas a lo largo de la temporada como parte de una agenda de mantenimiento. La calibración se realiza según las especificaciones del fabricante o según sugerencias de instituto público de referencia, definiendo una frecuencia mínima. Se lleva registro de las calibraciones.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a la importancia del mantenimiento y calibraciones de los equipos utilizados para aplicar como fundamento para una buena práctica agrícola.</p> <p>En el sitio, durante la temporada se cuenta con un criterio de calibración y regulación de los equipos de aplicación con el fin de disminuir los impactos económico-ambientales.</p> <p>Las partes y componentes de la maquinaria de aplicación son revisadas a lo largo de la temporada como parte de una agenda de mantenimiento.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a la importancia del mantenimiento y calibraciones de los equipos utilizados para aplicar como fundamento para una buena práctica agrícola.</p> <p>En el sitio se prevé desarrollar en los próximos 3 años un criterio para la calibración y regulación de los equipos de aplicación en la temporada con los fines de disminuir los impactos económico-ambientales.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
4.9	Tecnología de aplicación - Control de la deriva de gotas.	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a la importancia control de deriva como una buena práctica agrícola.</p> <p>La organización conoce los riesgos relacionados con las aplicaciones según los productos aplicar, la tecnología disponible y condiciones meteorológicas.</p> <p>Al momento de realizar la aplicación se conocen las condiciones climáticas y en caso de condiciones climáticas adversas se pospone la aplicación. Se interrumpe la aplicación al salir de cada hilera.</p> <p>Se ajusta la presión de la pulverización a las pastillas que se estén usando. Se utilizan pastillas antideriva, válvulas antigoteo u otros elementos que disminuyan la deriva. Al programar las aplicaciones se definen zonas restringidas de acuerdo dimensionadas de acuerdo con los riesgos de deriva hacia zonas donde se vaya a encontrarse personal trabajando y/o aquellas zonas cercanas a áreas comunes como zona de baños, oficinas y comedores y/o cercanas a áreas residenciales cercanas.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a la importancia control de deriva como una buena práctica agrícola.</p> <p>La organización conoce los riesgos relacionados con las aplicaciones según los productos aplicar, la tecnología disponible y condiciones meteorológicas.</p> <p>Al momento de realizar la aplicación se conocen las condiciones climáticas y en caso de condiciones climáticas adversas se pospone la aplicación. Se interrumpe la aplicación al salir de cada hilera.</p> <p>Se ajusta la presión de la pulverización a las pastillas que se estén usando. Se utilizan pastillas antideriva, válvulas antigoteo u otros elementos que disminuyan la deriva.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a la importancia control de deriva como una buena práctica agrícola.</p> <p>En el sitio se conocen los riesgos relacionados con las aplicaciones según los productos aplicar, la tecnología disponible y condiciones meteorológicas.</p> <p>Al momento de realizar la aplicación se conocen las condiciones climáticas y en caso de condiciones climáticas adversas se pospone la aplicación.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años, incorporar prácticas de control de deriva como interrumpir la aplicación al salir de cada hilera. Ajustar la presión de la pulverización a las pastillas que se estén usando. Utilizar pastillas antideriva, válvulas antigoteo u otros elementos que disminuyan la deriva.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general respecto a la importancia control de deriva como una buena práctica agrícola.</p> <p>En el sitio se conocen los riesgos relacionados con las aplicaciones según los productos aplicar, la tecnología disponible y condiciones meteorológicas.</p>	2/Viñedo
4.10	Tecnología de aplicación - Dosificación del fitosanitario y herbicida en las maquinarias de aplicación	<p>El personal a cargo de realizar las aplicaciones conoce las proporciones para preparación de acuerdo con la dosificación óptimas para los fitosanitario o herbicida seleccionado.</p> <p>En el sitio se proveen de los elementos y equipos de protección adecuados de acuerdo con los productos a manipular durante la dosificación.</p> <p>Se conocen los riesgos potenciales asociados con los derrames y/o intoxicaciones en relación con los productos fitosanitarios y herbicidas manipulados. Se cuenta con las hojas de seguridad de los productos en el depósito. Existen elementos de contención de derrames en depósito y en zona de dosificación. La dosificación es indicada por un ingeniero agrónomo teniendo en cuenta la calibración del equipo. Se conoce la calidad del agua. Para la preparación de la mezcla se utilizan elementos de medición exclusivos para uso de fitosanitarios. Estos elementos de medición están visiblemente cubicados para determinar la cantidad exacta a aplicar. Se cuenta con un instructivo que indica la maniobra de preparación. Se revisa el proceso para optimizar el proceso de preparación. Existen sistemas de lavado para los operarios en los casos exposición al fitosanitario o herbicida</p>	<p>El personal a cargo de realizar las aplicaciones conoce las proporciones para preparación de acuerdo con la dosificación óptimas para los fitosanitario o herbicida seleccionado.</p> <p>En el sitio se proveen de los elementos y equipos de protección adecuados de acuerdo con los productos a manipular durante la dosificación.</p> <p>Se conocen los riesgos potenciales asociados con los derrames y/o intoxicaciones en relación con los productos fitosanitarios y herbicidas manipulados. Se cuenta con las hojas de seguridad de los productos en el depósito. Existen elementos de contención de derrames en depósito y en zona de dosificación. La dosificación es indicada por un ingeniero agrónomo teniendo en cuenta la calibración del equipo. Se conoce la calidad del agua. Para la preparación de la mezcla se utilizan elementos de medición exclusivos para uso de fitosanitarios. Estos elementos de medición están visiblemente cubicados para determinar la cantidad exacta a aplicar. Se cuenta con un instructivo que indica la maniobra de preparación. Se revisa las tareas para optimizar el proceso de preparación.</p>	<p>El personal a cargo de realizar las aplicaciones conoce las proporciones para preparación de acuerdo con la dosificación óptimas para los fitosanitario o herbicida seleccionado.</p> <p>En el sitio se proveen de los elementos y equipos de protección adecuados de acuerdo con los productos a manipular durante la dosificación.</p> <p>Se conocen los riesgos potenciales asociados con los derrames y/o intoxicaciones en relación con los productos fitosanitarios y herbicidas manipulados. Se cuenta con las hojas de seguridad de los productos en el depósito. En los próximos 3 años en el sitio se prevé desarrollar instructivos para estandarizar la correcta preparación de las aplicaciones según los criterios de buenas prácticas agrícolas que busquen promover la sostenibilidad, la eficiencia y la seguridad tanto para los agricultores como para el medio ambiente.</p>	<p>El personal a cargo de realizar las aplicaciones conoce las proporciones para preparación de acuerdo con la dosificación óptimas para los fitosanitario o herbicida seleccionado.</p> <p>En el sitio se proveen de los elementos y equipos de protección adecuados de acuerdo con los productos a manipular durante la dosificación.</p>	2/Viñedo
4.11	Depósito de fitosanitarios y herbicidas.	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a la importancia del correcto acopia de fitosanitarios y herbicidas. Se define un responsable en el sitio para el mantenimiento de las condiciones del depósito y control de acceso al mismo. La organización acopia los fitosanitarios y herbicidas en un depósito adecuado para tal fin con la capacidad suficiente de acuerdo plan de manejo integrado considerando las condiciones de seguridad necesarias según los fitosanitarios a acopiar. los deposito es de uso exclusivo para fitosanitarios. El</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a la importancia del correcto acopia de fitosanitarios y herbicidas. Se define un responsable en el sitio para el mantenimiento de las condiciones del depósito y control de acceso al mismo. La organización acopia los fitosanitarios y herbicidas en un depósito adecuado para tal fin con la capacidad suficiente de acuerdo plan de manejo integrado considerando las condiciones de seguridad necesarias según los fitosanitarios a acopiar. los deposito es de uso exclusivo para</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a la importancia del correcto acopia de fitosanitarios y herbicidas. Se define un responsable en el sitio para el mantenimiento de las condiciones del depósito y control de acceso al mismo. La organización acopia los fitosanitarios y herbicidas en un depósito adecuado para tal fin con la capacidad suficiente de acuerdo plan de manejo integrado considerando las condiciones de seguridad necesarias según los</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a la importancia del correcto acopia de fitosanitarios y herbicidas. La organización acopia los fitosanitarios y herbicidas en un depósito adecuado para tal fin con la capacidad suficiente considerando las condiciones de seguridad necesarias según el volumen y el tipo de fitosanitarios a acopiar.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
		<p>depósito debe estar cerrado, con iluminación y ventilación adecuada. Los pisos del depósito son impermeables y las estanterías son de material ignífugo y no absorbente. Los formulados sólidos se ubican por encima de los líquidos. Se cuenta con sistemas de lavado para los operarios y carteles indicando zona de peligro.</p> <p>Se encuentra disponible al menos un lavaojos y una ducha de emergencia accesibles en la zona de preparación. Existe un sistema de contención de posibles derrames y material inerte absorbente a disposición. El depósito se mantiene cerrado con llave manteniendo el acceso restringido a personas no autorizadas. Se exige el uso de elementos de protección personal para el ingreso a la zona. Se lleva un registro de entrega de EPP al personal involucrado en la aplicación.</p>	<p>fitosanitarios. El depósito debe estar cerrado, con iluminación y ventilación adecuada. Los pisos del depósito son impermeables y las estanterías son de material ignífugo y no absorbente. Los formulados sólidos se ubican por encima de los líquidos. Se cuenta con sistemas de lavado para los operarios y carteles indicando zona de peligro. Se encuentra disponible al menos un lavaojos y una ducha de emergencia accesibles en la zona de preparación.</p>	<p>fitosanitarios a acopiar. los depósito es de uso exclusivo para fitosanitarios. El depósito debe estar cerrado, con iluminación y ventilación adecuada. Los pisos del depósito son impermeables y las estanterías son de material ignífugo y no absorbente. Se cuenta con sistemas de lavado para los operarios y carteles indicando zona de peligro. Se encuentra disponible al menos un lavaojos y una ducha de emergencia accesibles en la zona de preparación.</p>		
4.12	Plan de contingencia ante derrames o intoxicaciones.	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a los riesgos de derrames o intoxicación relacionada con los fitosanitarios o herbicidas presentes en el sitio.</p> <p>En la organización se han desarrollado mecanismos para contener los riesgos potenciales asociados con los derrames y/o intoxicaciones con relación a los productos fitosanitarios y herbicidas manipulados. Se cuenta con las hojas de seguridad de los productos en el depósito.</p> <p>Se ha definido un plan de acción ante derrames y/o intoxicaciones, donde se han definido roles, medios de comunicación, y acciones a llevar adelante. Existen elementos de contención de derrames en depósito y en zona de dosificación.</p> <p>Se cuenta con una lista del personal presente en el sitio. El personal a cargo conoce la locación del personal. Los trabajadores se encuentran entrenados para seguir el plan de contingencia</p> <p>En caso de un derrame, se evalúa el impacto ambiental generado y se define un plan de mitigación y remediación ambiental acorde al nivel de criticidad identificado.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a los riesgos de derrames o intoxicación relacionada con los fitosanitarios o herbicidas presentes en el sitio.</p> <p>En la organización se han desarrollado mecanismos para contener los riesgos potenciales asociados con los derrames y/o intoxicaciones con relación a los productos fitosanitarios y herbicidas manipulados. Se cuenta con las hojas de seguridad de los productos en el depósito.</p> <p>Se ha definido un plan de acción ante derrames y/o intoxicaciones, donde se han definido roles, medios de comunicación, y acciones a llevar adelante. Existen elementos de contención de derrames en depósito y en zona de dosificación. El personal involucrado ha sido capacitado de acuerdo con el plan.</p> <p>Se prevé desarrollar un plan de mitigación respecto a los potenciales impactos ambientales de un derrame.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a los riesgos de derrames o intoxicación relacionada con los fitosanitarios o herbicidas presentes en el sitio.</p> <p>En la organización se han desarrollado mecanismos para contener los riesgos potenciales asociados con los derrames y/o intoxicaciones con relación a los productos fitosanitarios y herbicidas manipulados. Se cuenta con las hojas de seguridad de los productos en el depósito.</p> <p>Se prevé desarrollar en los próximos 3 años un plan de contingencia donde se definen roles, medios de comunicación, y acciones a llevar adelante en caso de derrame o intoxicación.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a los riesgos de derrames o intoxicación relacionada con los fitosanitarios o herbicidas presentes en el sitio.</p> <p>En la organización se han desarrollado mecanismos para contener los riesgos potenciales asociados con los derrames y/o intoxicaciones con relación a los productos fitosanitarios y herbicidas manipulados. Se cuenta con las hojas de seguridad de los productos en el depósito.</p> <p>Los colaboradores conocen con quien contactarse y cómo actuar en caso intoxicación. Se tiene identificado los números de emergencia y los centros de salud de referencia más cercano.</p>	2/Viñedo
4.13	Gestión de envases vacíos de Fitosanitarios y herbicidas	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a la gestión de los envases vacíos de fitosanitarios y herbicidas. Se acopian los envases vacíos de manera segura. En el sitio está definido que todos los envases de fitosanitarios o herbicida deben contar con un criterio de gestión de residuos. Todos los envases plásticos vacíos de fitosanitario o herbicida son gestionado siguiendo los criterios de triple lavado, contando con una zona de acopio transitorio destinada para tal fin. La disposición final se realiza operador habilitado que brinde un certificado de disposición final.</p> <p>Se cuenta con un plan para la reducción de envases plásticos y se desarrollan acciones para promocionar la buena gestión de envases vacíos con los vecinos de la zona.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a la gestión de los envases vacíos de fitosanitarios y herbicidas. Se acopian los envases vacíos de manera segura. En el sitio está definido que todos los envases de fitosanitarios o herbicida deben contar con un criterio de gestión de residuos. Todos los envases plásticos vacíos de fitosanitario o herbicida son gestionado siguiendo los criterios de triple lavado, contando con una zona de acopio transitorio destinada para tal fin. La disposición final se realiza operador habilitado que brinde un certificado de disposición final.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan para la reducción de envases plásticos.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a la gestión de los envases vacíos de fitosanitarios y herbicidas. Se acopian los envases vacíos de manera segura. En el sitio está definido que todos los envases de fitosanitarios o herbicida deben contar con un criterio de gestión de residuos. Todos los envases plásticos vacíos de fitosanitario o herbicida son gestionado siguiendo los criterios de triple lavado, contando con una zona de acopio transitorio destinada para tal fin. La disposición final se realiza operador habilitado que brinde un certificado de disposición final.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general respecto a la gestión de los envases vacíos de fitosanitarios y herbicidas. Se acopian los envases vacíos de manera segura. En el sitio está definido que todos los envases de fitosanitarios o herbicida deben contar con un criterio de gestión de residuos. En el sitio se planifica identificar los programas regionales para la facilitación de la disposición final de envases plásticos de fitosanitarios o herbicida en desuso.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
4.14	Zona de Carga, preparación y lavado de maquinaria	<p>El sitio se cuenta con una zona identificada para la carga, preparación y lavado de maquinarias de aplicación.</p> <p>La zona está perfectamente identificada y es de uso exclusivo para esta actividad.</p> <p>La zona de carga está preparada para disminuir los impactos ambientales relacionados con los derrames de fitosanitarios y/o herbicidas que pudieran surgir durante la preparación de los caldos, y durante los lavados de maquinaria. Se cuenta con instructivos que consideran prácticas en la zona que incluyen las condiciones de la zona designada para carga y preparación, el uso eficiente del agua y la contención de los restos de agua con presencia de fitosanitario, y los protocolos de lavado de maquinaria agrícola, entre otros.</p> <p>Se cuenta con iniciativas de mejora de las zonas de cargas y preparación. Se encuentra disponible al menos un lavaojos y una ducha de emergencia accesibles en la zona de preparación.</p>	<p>El sitio se cuenta con una zona identificada para la carga, preparación y lavado de maquinarias de aplicación.</p> <p>La zona está perfectamente identificada y es de uso exclusivo para esta actividad.</p> <p>La zona de carga está preparada para disminuir los impactos ambientales relacionados con los derrames de fitosanitarios y/o herbicidas que pudieran surgir durante la preparación de los caldos, y durante los lavados de maquinaria. Se cuenta con instructivos que consideran prácticas en la zona que contemplan alguno de los siguientes criterios como las condiciones de la zona designada para carga y preparación, el uso eficiente del agua y la contención de los restos de agua con presencia de fitosanitario, y los protocolos de lavado de maquinaria agrícola, entre otros.</p>	<p>El sitio se cuenta con una zona identificada para la carga, preparación y lavado de maquinarias de aplicación.</p> <p>La zona está perfectamente identificada y es de uso exclusivo para esta actividad.</p> <p>Se prevé en los próximos 3 años incorporar en estos mecanismos para contener derrames e instructivos que consideren prácticas en la zona como las condiciones de la zona designada para carga y preparación, el uso eficiente del agua y la contención de los restos de agua con presencia de fitosanitario, y los protocolos de lavado de maquinaria agrícola, entre otros.</p>	<p>El sitio se cuenta con una zona identificada para la carga, preparación y lavado de maquinarias de aplicación.</p> <p>La organización prevé incorporar en el transcurso de 1 año al menos una práctica respecto a la carga, preparación y lavado de maquinaria, como por ejemplo el uso eficiente del agua y la contención de los restos de agua con presencia de fitosanitario, y los protocolos de lavado de maquinaria agrícola, entre otros.</p>	2/Viñedo

Capítulo 5. GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>La inocuidad alimentaria y la sostenibilidad pueden parecer que no están relacionados, pero son dos caras de la misma moneda. Es necesario que se tomen medidas para transformar los sistemas alimentarios para hacerlos sostenibles, justos e inclusivos permitiendo la generación de productos inocuos, variados y producidos de manera responsable con el medioambiente.</p> <p>Para que un sistema producción de bebidas sostenible tiene que garantizar la inocuidad alimentaria para todas las personas en el momento presente de tal forma que no se pongan en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales que permitan proporcionar la inocuidad, la seguridad alimentaria y nutrición a las generaciones futuras.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Desarrollar un marco para implementar buenas prácticas de manufactura tomando como base un sistema de gestión de la inocuidad y la calidad, que le permita a la organización identificar y controlar los riesgos que puedan poner en peligro la inocuidad y la calidad de los productos elaborados garantizando la sostenibilidad.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 9: Industria, innovación e infraestructura (construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación. • ODS 12: Producción y consumo responsables (garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles).
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 2: La vitivinicultura sostenible respeta el medio ambiente</p> <p>Esfera de acción 2.5: Gestión de Insumos</p> <p>Principio n.º 3: La vitivinicultura sostenible es sensible a los aspectos sociales y culturales</p> <p>Esfera de acción 3.3: Seguridad y salud de los consumidores</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p> <p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable</p> <p>Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2006 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_BPA_en_vinedos.pdf</p> <p>Guía para la aplicación de buenas prácticas de manufactura en Bodega - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2005 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Bodegas.pdf</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
5.1	Compromiso de equipo directivo con calidad, legalidad, autenticidad e inocuidad	La organización cuenta con una política documentada en la que declare su intención de cumplir con la obligación de fabricar productos inocuos, legales y auténticos, que se ajusten a la calidad especificada, así como de asumir su responsabilidad frente a sus clientes (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto al sistema de gestión de la organización). La política está firmada por la persona de máxima responsabilidad del establecimiento, es comunicada a todo el personal y existe un esquema de reuniones para tratar temas asociados a calidad, legalidad, autenticidad e inocuidad. Existen objetivos documentados conforme a la política. Existe un esquema de revisión al menos anual de dichos objetivos.	La organización cuenta con una política documentada en la que declare su intención de cumplir con la obligación de fabricar productos inocuos, legales y auténticos, que se ajusten a la calidad especificada, así como de asumir su responsabilidad frente a sus clientes (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto al sistema de gestión de la organización). La política está firmada por la persona de máxima responsabilidad del establecimiento, es comunicada a todo el personal y existe un esquema de reuniones para tratar temas asociados a calidad, legalidad, autenticidad e inocuidad.	La organización cuenta con una política documentada que contempla algunos requisitos detallados a continuación: calidad, autenticidad, legalidad e inocuidad alimentaria (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto al sistema de gestión de la organización). En los próximos 3 años se desarrollará un plan para el sitio para que la política sea firmada por las máximas autoridades del establecimiento, comunicada a todo el personal y que también contará con un esquema de reuniones para tratar temas asociados a calidad, legalidad, autenticidad e inocuidad.	La organización desarrollará para el sitio, en los próximos 3 años, una política definida asociada a la inocuidad alimentaria.	2/Bodega
5.2	Pre Requisitos de gestión de la calidad, legalidad, inocuidad y autenticidad	En el establecimiento siguen Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados De Saneamiento (POES) en todas las etapas de elaboración, depósito, fraccionado, transporte y comercialización de productos de origen vitivinícola. Se consideran como referencia los 7 criterios obligatorios, los 69 muy necesarios y las 29 necesarias de la RES 31/2016 INV. La organización ha desarrollado un esquema documental para la gestión de la calidad, legalidad, autenticidad e inocuidad. Se incluye un sistema de control de documentos y registros. Existen documentos y/o registros que permiten trazar los procesos realizados e identificar los productos no conformes (aquellos que no cumplen con los requisitos de los clientes, de la ley, de la entidad, o de las normas). Se ha definido un proceso para la gestión del producto no conforme. Se cuenta con un sistema que permite la trazabilidad. Se realizan ejercicios anuales de recupero de producto. Se ha definido un proceso para gestionar los reclamos de los clientes y consumidores. Poseen especificaciones de insumos y productos. Existe un sistema de auditorías internas a los procesos involucrados.	En el establecimiento siguen Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados De Saneamiento (POES) en todas las etapas de elaboración, depósito, fraccionado, transporte y comercialización de productos de origen vitivinícola. Se consideran como referencia los 7 criterios obligatorios, los 69 muy necesarios de la RES 31/2016 INV. En el sitio, existen documentos y/o registros que permiten trazar los procesos realizados e identificar los productos no conformes (aquellos que no cumplen con los requisitos de los clientes, de la ley, de la entidad, o de las normas). Se ha definido un proceso para la gestión del producto no conforme. Se cuenta con un sistema que permite la trazabilidad. Se ha definido un proceso para gestionar los reclamos de los clientes. En los próximos 3 años se incorporarán los criterios necesarios de la RES 31/2016 del INV en el sitio	En el establecimiento siguen las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados De Saneamiento (POES) en todas las etapas de elaboración, depósito, fraccionado, transporte y comercialización de productos de origen vitivinícola. Se consideran como referencia los 7 criterios obligatorios de la RES 31/2016 INV. En el sitio, existen documentos y/o registros que permiten trazar los procesos realizados e identificar los productos no conforme (aquellos que no cumplen con los requisitos de los clientes, de la ley, de la entidad, o de las normas). Se ha definido un proceso para la gestión del producto no conforme. Se cuenta con un sistema que permite la trazabilidad. En los próximos 3 años se incorporarán los criterios muy necesarios de la RES 31/2016 del INV en el sitio	El establecimiento sigue Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) básicas para el sector en todas las etapas de elaboración, depósito, fraccionado, transporte y comercialización de productos de origen vitivinícola. Se consideran como referencia los 7 criterios obligatorios de la RES 31/2016 INV. En el sitio, existen documentos y/o registros que permiten trazar los procesos realizados e identificar los productos no conformes (aquellos que no cumplen con los requisitos de cliente, de ley, de la entidad, o de normas).	2/Bodega
5.3	Plan de inocuidad en base sistema HACCP	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general en relación con los riesgos de inocuidad asociados al sector vitivinícola. Se cuenta con un equipo dedicado a la inocuidad liderado por una persona idónea, o se cuenta con un asesor experimentado. Se cuenta con la descripción y uso previsto del producto y el alcance del plan de inocuidad. Se cuenta con diagramas de procesos según el alcance y un sistema de verificación de los diagramas de flujo. Se ha implementado un análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés). Se ha definido una frecuencia de revisión del mismo. Según los resultados del análisis se ha definido un plan de gestión anual. Se tiene una enumeración y análisis de peligros basados en el análisis de riesgo. Se encuentra definida la circulación de personal, materias primas, envases, materiales reprocesados y/o residuos. Estos lay out están analizados para que no comprometan la calidad e inocuidad de los productos.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general en relación con los riesgos de inocuidad asociados al sector vitivinícola. Se cuenta con un equipo dedicado a la inocuidad liderado por una persona idónea, o se cuenta con un asesor experimentado. Se cuenta con la descripción y uso previsto del producto y el alcance del plan de inocuidad. Se cuenta con diagramas de procesos según el alcance y un sistema de verificación de los diagramas de flujo. Se ha implementado un análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés). Se tiene una enumeración y análisis de peligros basados en el análisis de riesgo. Se encuentra definida la circulación de personal, materias primas, envases, materiales reprocesados y/o residuos. Estos lay out están analizados para que no comprometan la calidad e inocuidad de los productos.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general con relación a los riesgos de inocuidad asociados al sector vitivinícola. En el sitio, se ha definido un responsable para la gestión de la inocuidad o se cuenta con un asesor experimentado. Se cuenta con la descripción y uso previsto del producto y el alcance para el plan de inocuidad. Se cuenta con diagramas de procesos según el alcance y hay un sistema de verificación de los diagramas de flujo. En los próximos 3 años, en el sitio, se planifica implementar un análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés)	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general en relación con los riesgos de inocuidad asociados al sector vitivinícola.	2/Bodega

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
		de los productos. Se tienen definidos los Puntos Críticos de Control y las medidas de control y corrección asociadas.				
5.4	Food Defense (Protección de los alimentos)	En el sitio se conocen los riesgos asociados a la defensa de los alimentos (riesgo que pueden tener sus productos y procesos, de un intento deliberado de dañarlos, contaminarlos) o a la realización de fraude. Se ha definido una metodología de análisis asociado a la defensa de los alimentos y al fraude. Se ha realizado una evaluación de vulnerabilidad. Para esta evaluación se han tenido en cuenta, como mínimo: · Las evidencias históricas de sustitución o adulteración, los factores económicos que puedan lograr que una sustitución o adulteración sea más atractiva. · La facilidad de acceso a las materias primas en la cadena de suministro. · La naturaleza de las materias primas. · La factibilidad de las pruebas rutinarias para detectar adulteraciones. Se ha desarrollado un plan de acción para controlar y/o mitigar estos riesgos y se revisa al menos una vez por año.	En el sitio se conocen los riesgos asociados a la defensa de los alimentos (riesgo que pueden tener sus productos y procesos, de un intento deliberado de dañarlos, contaminarlos) o a la realización de fraude. Se ha definido una metodología de análisis asociado a la defensa de los alimentos y al fraude. Se ha realizado una evaluación de vulnerabilidad. Para esta evaluación se han tenido en cuenta, como mínimo: · Las evidencias históricas de sustitución o adulteración, los factores económicos que puedan lograr que una sustitución o adulteración sea más atractiva. · La facilidad de acceso a las materias primas en la cadena de suministro. · La naturaleza de las materias primas. · La factibilidad de las pruebas rutinarias para detectar adulteraciones.	En el sitio se conocen los riesgos asociados a la defensa de los alimentos (riesgo que pueden tener sus productos y procesos, de un intento deliberado de dañarlos, contaminarlos) o a la realización de fraude. Se ha realizado una enumeración de los riesgos propios de su operación y de su cadena de suministro. Se planifica en los próximos 3 años desarrollar una evaluación de la vulnerabilidad.	En el sitio se conocen los conceptos relacionados a defensa de los alimentos y el fraude; y los riesgos asociados a la industria, a su proceso y a su cadena de suministros.	2/Bodega
5.5	Control Proceso	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de la importancia de la documentación y de los controles de procesos para garantizar la inocuidad, legalidad, autenticidad y calidad, de los productos. Se han desarrollado documentos y registros del proceso que garanticen la inocuidad, legalidad autenticidad y calidad de los productos. Se cuenta con un sistema de control de contenido neto y cantidades, según los requisitos de la industria local y de las regulaciones de los países de destino. Se encuentra establecido, bajo controles específicos, cuando la calidad, inocuidad autenticidad y/o legalidad del producto así lo requieran, la calibración y vigilancia de equipos críticos por personal capacitado. Las calibraciones se encuentran definidas de acuerdo con un análisis de riesgo. Existen comprobaciones documentadas del control de la línea de envasado. Existe un sistema de control de etiquetado de marbetes y envases.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de la importancia de la documentación y de los controles de procesos para garantizar la inocuidad, legalidad, autenticidad y calidad, de los productos. Se han desarrollado documentos y registros del proceso, que garanticen la inocuidad, legalidad autenticidad y calidad de los productos. Se cuenta con un sistema de control de contenido neto y cantidades, según los requisitos de la industria local y de las regulaciones de los países de destino. Se encuentra establecido, bajo controles específicos, cuando la calidad, inocuidad autenticidad y/o legalidad del producto así lo requieran, la calibración y vigilancia de equipos críticos por personal capacitado. Existen comprobaciones documentadas del control de la línea de envasado.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de la importancia de la documentación y de los controles de procesos para garantizar la inocuidad, legalidad, autenticidad y calidad, de los productos. Se han desarrollado documentos y registros del proceso, que garanticen la inocuidad, legalidad autenticidad y calidad de los productos. Se ha desarrollado un sistema de verificación del contenido neto y cantidades, según los requisitos de la industria local y de las regulaciones de los países de destino.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de la importancia de la documentación y de los controles de procesos para garantizar la inocuidad, legalidad, autenticidad y calidad, de los productos. En el sitio se planifica desarrollar registros y procedimientos para el control de los procesos en los próximos 3 años.	2/Bodega
5.6	Idoneidad para la gestión de la calidad, inocuidad, legalidad y autenticidad	En el sitio se considera la aptitud de todo el personal que desempeña funciones que afecten la inocuidad, calidad, legalidad, y autenticidad. Las personas involucradas en las etapas de elaboración, depósito, fraccionado y transporte de productos de origen vitivinícola han recibido capacitación de manipulación de alimentos. Se cuenta con metodología para garantizar el control de enfermedades, de las personas que ingresan al establecimiento. Se cuenta con un programa de formación de acuerdo con la función que desempeña. Existe un plan de formación adecuado según la función que desempeña el personal. Se incluyen capacitaciones registradas de prerrequisitos, alérgenos y temas asociados a defensa alimentaria, fraude y autenticidad.	En el sitio se considera la aptitud de todo el personal que desempeña funciones que afecten la inocuidad, calidad, legalidad, y autenticidad. Las personas involucradas en las etapas de elaboración, depósito, fraccionado y transporte de productos de origen vitivinícola han recibido capacitación de manipulación de alimentos. Se cuenta con metodología para garantizar el control de enfermedades, de las personas que ingresan al establecimiento. Se cuenta con un programa de formación de acuerdo con la función que desempeña.	En el sitio se considera la aptitud de todo el personal que desempeña funciones que afecten la inocuidad, calidad, legalidad, y autenticidad. Las personas involucradas en las etapas de elaboración, depósito, fraccionado y transporte de productos de origen vitivinícola han recibido capacitación de manipulación de alimentos. Se cuenta con metodología para garantizar el control de enfermedades, de las personas que ingresan al establecimiento.	En el sitio se considera la aptitud de todo el personal que desempeña funciones que afecten la inocuidad, calidad, legalidad, y autenticidad. El sitio cuenta con colaboradores que han recibido capacitación de manipulación de alimentos.	2/Bodega

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
5.7	Gestión de alérgenos	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de alérgenos y aquellos que pueden, potencialmente, estar presentes en una operación vitivinícola. Se advierte en las etiquetas, cuando aplique, la presencia de alérgenos. Se ha llevado a cabo una evaluación de materias primas con el fin de establecer la presencia y la probabilidad de contaminación por alérgenos. Se identifican y enumeran todos los materiales que contengan alérgenos y se manipulan en las instalaciones. Se lleva a cabo una evaluación de riesgos documentada para identificar las rutas de contaminación. Se cuenta con procedimientos que garanticen la gestión efectiva de materiales alergénicos con el fin de evitar la contaminación cruzada de productos que no contengan alérgenos. Se advierte en las etiquetas, cuando aplique, la presencia de alérgenos según lo establece la legislación correspondiente. Se cuenta con procedimientos de limpieza de equipos o zonas que eliminen o reduzcan los niveles aceptables de cualquier posible contaminación cruzada por alérgenos. Los métodos de limpieza están validados garantizando que son efectivos y se verifica la efectividad del procedimiento en forma rutinaria. Se capacita a todo el personal sobre alérgenos y sobre procedimientos de manipulación de alérgenos en el establecimiento.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de alérgenos y aquellos que pueden potencialmente estar presentes en una operación vitivinícola. Se advierte en las etiquetas, cuando aplique, la presencia de alérgenos. Se ha llevado a cabo una evaluación de materias primas con el fin de establecer la presencia y la probabilidad de contaminación por alérgenos. Se identifican y enumeran todos los materiales que contengan alérgenos y que se manipulan en las instalaciones. Se lleva a cabo una evaluación de riesgos documentada para identificar las rutas de contaminación. Se cuenta con procedimientos que garanticen la gestión efectiva de materiales alergénicos con el fin de evitar la contaminación cruzada de productos que no contengan alérgenos. Se cuenta con procedimientos de limpieza de equipos o zonas que eliminen o reduzcan los niveles aceptables de cualquier posible contaminación cruzada por alérgenos.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de alérgenos y aquellos que pueden potencialmente estar presentes en una operación vitivinícola. Se advierte en las etiquetas, cuando aplique, la presencia de alérgenos. Se ha llevado a cabo una evaluación de materias primas con el fin de establecer la presencia y la probabilidad de contaminación por alérgenos. Se cuenta con procedimientos que garanticen la gestión efectiva de materiales alergénicos con el fin de evitar la contaminación cruzada de productos que no contengan alérgenos.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de alérgenos y aquellos que pueden potencialmente estar presentes en una operación vitivinícola. Se advierte en las etiquetas, cuando aplique, la presencia de alérgenos. Se planifica, en los próximos 3 años, llevar adelante una evaluación de alérgenos y sus riesgos específicos para las condiciones del establecimiento.	2/Bodega
5.8	Inspección del Producto – Análisis de Laboratorio	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general sobre las inspecciones del producto y análisis de laboratorio básicos para el sector en la región. Se cuenta con evidencia de inspección del producto y con análisis de laboratorio internos y externos en función del riesgo. Los análisis son realizados siguiendo un protocolo reconocido. La liberación de los productos se realiza en función de los resultados de los análisis realizados. Se aplican medidas/acciones para corregir cualquier tendencia o resultado insatisfactorio. Los resultados de los análisis e inspecciones se registran y se revisan con regularidad para establecer tendencias. Para la realización de análisis críticos para la inocuidad o legalidad de los productos, se tienen en cuenta las acreditaciones de los laboratorios, o se trabajan con laboratorios que cumplan con los requisitos de la Norma ISO/IEC 17025.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general sobre las inspecciones del producto y análisis de laboratorio básicos para el sector en la región. Se cuenta con evidencia de inspección del producto y con análisis de laboratorio internos y externos en función del riesgo. Los análisis son realizados siguiendo un protocolo reconocido. La liberación de los productos se realiza en función de los resultados de los análisis realizados. Se aplican medidas/acciones para corregir cualquier tendencia o resultado insatisfactorio. Los resultados de los análisis e inspecciones se registran y se revisan con regularidad para establecer tendencias.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general sobre las inspecciones del producto y análisis de laboratorio básicos para el sector en la región. Se cuenta con evidencia de inspección del producto y con análisis de laboratorio internos y externos en función del riesgo. La liberación de los productos se realiza en función de los resultados de los análisis realizados. Se aplican medidas/acciones para corregir resultados insatisfactorios.	La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene un conocimiento general sobre las inspecciones del producto y análisis de laboratorio básicos para el sector en la región. Se llevan adelante los análisis mínimos requeridos por el organismo de control local. Se planifica, en los próximos 3 años, implementar y formalizar un plan de inspecciones de producto y análisis de laboratorios internos y externos en función del riesgo.	2/Bodega
5.9	Diseño y Desarrollo	Existe documentación asociada al diseño, desarrollo y cambios de productos con el fin de garantizar la producción de productos de calidad, inocuos, auténticos y legales. Todos los productos nuevos y los cambios en la formulación son aprobados por el equipo dedicado a la inocuidad. Se tiene especificado cuándo realizar validaciones para que la formulación del producto y los procesos de fabricación estén en condiciones de producir un producto auténtico, legal, inocuo y de calidad.	Existe documentación asociada al diseño, desarrollo y cambios de productos con el fin de garantizar la producción de productos seguros y legales. Todos los productos nuevos y los cambios en la formulación son aprobados por el equipo dedicado a la inocuidad.	Existe documentación asociada al diseño, desarrollo y cambios de productos con el fin de garantizar la producción de productos seguros y legales, de productos auténticos, legales, inocuos y de calidad.	En el sitio se planifica desarrollar un proceso asociado al diseño, desarrollo y cambios de productos con el fin de garantizar la producción de productos seguros y legales, de productos auténticos, legales, inocuos y de calidad.	2/Bodega

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
5.10	Distribución del producto	En el sitio se ha desarrollado un criterio con documentación asociada a la liberación del producto terminado y su distribución. La reivindicación del producto debe estar respaldada por documentación y trazabilidad. La distribución del producto terminado se realiza cuando se han cumplido todos los criterios establecidos dejando evidencia a través de registros. Se realizan controles de las condiciones sanitarias de camiones y contenedores previas a la carga. Se deja evidencia a través de registros.	En el sitio se ha desarrollado un criterio con documentación asociada a la liberación de producto terminado y su distribución. La reivindicación del producto debe estar respaldada por documentación y trazabilidad. La distribución del producto terminado se realiza cuando se han cumplido todos los criterios establecidos dejando evidencia a través de registros.	En el sitio se ha desarrollado un criterio con documentación asociada a la liberación de producto terminado y su distribución. La reivindicación del producto debe estar respaldada por documentación y trazabilidad. La distribución del producto terminado se realiza cuando se han cumplido todos los criterios establecidos.	En el sitio se planifica desarrollar un criterio asociado a la liberación de producto terminado y su distribución. Toda reivindicación del producto debe estar respaldada por documentación y trazabilidad.	2/Bodega
5.11	Optimización del control operativo	En el sitio se han desarrollado una serie de procedimientos e instructivos para los principales controles operativos en relación con todas las etapas de elaboración, depósito, fraccionado, transporte y que, además de garantizar el cumplimiento de los requisitos de calidad, inocuidad, legalidad y autenticidad del producto, reduzcan al mínimo el consumo de agua y/o energía y el uso de coadyuvantes de elaboración, aditivos y nutrientes. Dentro de los procedimientos se cubren todas las condiciones operativas (cuadro anexo) *.	En el sitio se han desarrollado una serie de procedimientos e instructivos para los principales controles operativos en relación con todas las etapas de elaboración, depósito, fraccionado, transporte y que, además de garantizar el cumplimiento de los requisitos de calidad, inocuidad, legalidad y autenticidad del producto, reduzcan al mínimo el consumo de agua y/o energía y el uso de coadyuvantes de elaboración, aditivos y nutrientes. Dentro de los procedimientos se cubren al menos 5 de las condiciones operativas (cuadro anexo) *.	En el sitio se han desarrollado una serie de procedimientos e instructivos para los principales controles operativos en relación con las etapas de elaboración, depósito, fraccionado, transporte que, además de garantizar el cumplimiento de los requisitos de calidad, inocuidad, legalidad y autenticidad del producto, reduzcan al mínimo el consumo de agua y/o energía y el uso de coadyuvantes de elaboración, aditivos y nutrientes.	En el sitio se planifica desarrollar, en los próximos 3 años, procedimientos e instructivos para los principales controles operativos en relación con las etapas de elaboración, depósito, fraccionado, transporte que, además de garantizar el cumplimiento de los requisitos de calidad, inocuidad, legalidad y autenticidad del producto, reduzcan al mínimo el consumo de agua y/o energía y el uso de coadyuvantes de elaboración, aditivos y nutrientes.	2/Bodega

* Condiciones Operativas	<ul style="list-style-type: none"> • Condiciones operativas respecto a la recepción de la uva considerando los parámetros fisicoquímicos y/o sensoriales, que definen la madurez tecnológica, fenólica y/o aromática y tienen en cuenta las características “residuales” de las uvas, • Condiciones operativas y criterios de selección de los tratamientos prefermentativos realizados • Condiciones operativas y criterios de selección de las operaciones de prensado llevadas a cabo en cada lote de productos • Criterios de gestión de las correcciones y la compensación de las deficiencias nutricionales de los mostos, que deberán hacer referencia a las evaluaciones analíticas registradas, condiciones operativas y criterios de selección de la fermentación alcohólica/maceração a la que se haya sometido cada lote de productos registrado y respaldado por los parámetros fisicoquímicos y sensoriales • Condiciones operativas y criterios de selección de la fermentación maloláctica a criterios de selección de la fermentación maloláctica a la que se haya sometido cada lote de productos registrado y respaldado por los parámetros fisicoquímicos y sensoriales • Condiciones operativas y criterios de selección del tipo de mezcla de la masa utilizado con cada lote de productos registrado y respaldado por los parámetros fisicoquímicos y sensoriales • Condiciones operativas y criterios de selección de los métodos de estabilización tartárica y proteica y de conservación de los vinos utilizados con cada lote de productos registrado y respaldado por los parámetros fisicoquímicos y sensoriales. • Condiciones operativas y criterios de selección de las operaciones llevadas a cabo antes del embotellado con cada lote de productos. • Condiciones operativas y criterios de selección de las operaciones de embotellado de los productos que definen las condiciones operativas registradas y respaldadas por los parámetros fisicoquímicos y sensoriales • Condiciones operativas y criterios de selección de las operaciones de limpieza de las botellas o de otros envases y los métodos de control de procesos
-----------------------------	--

Capítulo 6. GESTIÓN DEL AGROECOSISTEMA Y LA BIODIVERSIDAD

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>La producción vitícola ocurre en un ecosistema transformado, un agroecosistema, en el que confluyen combinaciones particulares de elementos ambientales (suelo, biodiversidad, energía, agua) y humanos (lo social, económico, cultural, tecnológico), para lograr un determinado flujo de bienes y servicios. Es decir, en el viñedo no sólo se producen bienes (uva), sino también, y simultáneamente, servicios ecosistémicos (hábitat para seres humanos y animales, ciclo de agua y nutrientes, regulación biótica, captura de carbono, control de la erosión, detoxificación de contaminantes, conservación de la biodiversidad, entre otros (Sarandón y Flores, 2014).</p> <p>Partiendo de esta mirada, la viticultura sostenible será también aquella que mantenga en el tiempo un flujo de bienes y servicios en el agroecosistema, capaz de satisfacer las necesidades de las personas involucradas de manera económicamente viable, ecológicamente adecuada (que conserve la base de recursos naturales y que preserve la integridad del ambiente en el ámbito local, regional y global) y, al mismo tiempo, cultural y socialmente aceptable (SAyDS, 2019).</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Para lograr la sustentabilidad el viticultor precisa conocer y gestionar de forma planificada su agroecosistema, apoyándose en los principios de funcionalidad ecológica y de manejo sustentable de tierras; teniendo un cabal entendimiento del contexto geográfico en el que se encuentra su finca (el de cuenca y el territorial); promoviendo diversidad vegetal y animal asociada, dentro y en el entorno del viñedo, que se complementa con la producción y a la vez ofrezca servicios ecosistémicos esenciales; anticipando y manejando los riesgos que podrían presentarse para la flora y la fauna asociadas que acompañan al viñedo.</p> <p>Los objetivos primarios de este Capítulo son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover la toma de decisiones consciente e informada para el manejo de la biodiversidad, nativa y exótica, asociada al viñedo • Promover la funcionalidad natural para el soporte y la regulación del agroecosistema vitícola, teniendo en cuenta su contexto • Incorporar a la comunidad los valores de una gestión de agroecosistemas basada en las contribuciones de la naturaleza al bienestar humano <p>La estrategia de procesos implica conocer a través de un relevamiento continuo el funcionamiento del agroecosistema para poder tomar decisiones que promuevan los servicios ecosistémicos que este nos brinda, de tal forma de lograr una gestión sostenible, reduciendo la dependencia de insumos externos y conservando los recursos naturales sobre los cuales se apoya la producción agrícola.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 2: Hambre cero, con foco en la meta 2.4. • ODS 12: Producción y consumo responsables, con foco en la meta 12.2. • ODS 15: Vida de ecosistemas terrestres (bosques, desertificación y diversidad biológica), con foco en la meta 15.1.
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 2: La vitivinicultura sostenible respeta el medio ambiente</p> <p>Esfera de acción 2.3: Preservación de la biodiversidad (incluida la biodiversidad del suelo)</p> <p>Esfera de acción 2.4: Preservación del paisaje</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable</p> <p>Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2006 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_BPA_en_vinedos.pdf</p> <p>Naciones Unidas (2018) La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: una oportunidad para América Latina y el Caribe (LC/G.2681-P/Rev.3). Santiago. 93 p.</p> <p>Sarandón, S. J.; Flores, C. (2014) La agroecología: el enfoque necesario para una agricultura sustentable. In: S. J Sarandón, C. C. Flores, eds. Agroecología: bases teóricas para el diseño y manejo de agroecosistemas sustentables. La Plata: Universidad Nacional de La Plata, p. 42-69.</p> <p>SAyDS (2019) Guía para una producción sustentable: Sector vitivinícola. CABA: Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación. Libro digital, PDF. ISBN 978-987-46796-5-9</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
6.1	Plan de Gestión del Agroecosistema	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la gestión del agroecosistema en el contexto de la gestión del viñedo.</p> <p>Ha/n participado en los últimos 3 años en conferencias, talleres, capacitaciones o ha/n accedido a información actualizada de fuentes de referencia publica en la temática.</p> <p>Se ha desarrollado para el sitio un plan escrito que detalla el alcance, los objetivos, los recursos y el conocimiento técnico necesario para la gestión del agroecosistema (principios de su funcionalidad ecológica y manejo sustentable, con un enfoque de servicios ecosistémicos).</p> <p>Se cuenta con evidencia de acciones en ejecución (con objetivos, indicadores, cronograma y responsables definidos) basado en los principios de funcionalidad ecológica y manejo sustentable del agroecosistema, con un enfoque de servicios ecosistémicos.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la gestión del agroecosistema en el contexto de la gestión del viñedo.</p> <p>Ha/n participado en los últimos 3 años en conferencias, talleres, capacitaciones o ha/n accedido a información actualizada de fuentes de referencia publica en la temática.</p> <p>Se ha desarrollado para el sitio un plan escrito que detalla el alcance, los objetivos, los recursos y el conocimiento técnico necesario para la gestión del agroecosistema (principios de su funcionalidad ecológica y manejo sustentable, con un enfoque de servicios ecosistémicos).</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la gestión del agroecosistema en el contexto de la gestión del viñedo.</p> <p>Ha/n participado en los últimos 3 años en conferencias, talleres, capacitaciones o ha/n accedido a información actualizada de fuentes de referencia publica en la temática.</p> <p>La organización prevé desarrollar para el sitio un plan para la gestión del agroecosistema y la biodiversidad (principios de funcionalidad ecológica y de manejo sustentable del agroecosistema, con un enfoque de servicios ecosistémicos).</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de la gestión del agroecosistema en el contexto de la gestión del viñedo.</p>	2/Viñedo
6.2	Contexto geográfico	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el contexto geográfico general donde se encuentra emplazado el sitio.</p> <p>La organización ha identificado las características del contexto geográficas particulares de la región en función del contexto vitivinícola, definido por una cuenca hídrica.</p> <p>Se conocen las características más relevantes de la realidad socio/económica y ambiental del territorio.</p> <p>Se conocen los riesgos y las problemáticas propias de la cuenca en relación con los desagües naturales.</p> <p>Se planifican medidas para evitar y/o mitigar las problemáticas hídricas de la cuenca y sus desagües naturales</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el contexto geográfico general donde se encuentra emplazado el sitio.</p> <p>La organización ha identificado las características del contexto geográficas particulares de la región en función del contexto vitivinícola, definido por una cuenca hídrica.</p> <p>Se conocen las características más relevantes de la realidad socio/económica y ambiental del territorio.</p> <p>Se conocen los riesgos y las problemáticas propias de la cuenca en relación con los desagües naturales</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el contexto geográfico general donde se encuentra emplazado el sitio.</p> <p>La organización ha identificado las características del contexto geográficas particulares de la región en función del contexto vitivinícola, definido por una cuenca hídrica.</p> <p>Se planifica, en los próximos 3 años, identificar las características socio/económicas y ambientales relevantes del territorio.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el contexto geográfico general donde se encuentra emplazado el sitio.</p> <p>La organización planifica identificar las características geográficas particulares de la región en función del contexto vitivinícola, definido por una cuenca hídrica</p>	2/Viñedo
6.3	Gestión de la vegetación para la mejora del hábitat	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el rol de la vegetación para la mejora del hábitat en el contexto general agrícola.</p> <p>Se identifica la diversidad vegetal existente, mediante monitoreos, tanto en el viñedo como en el entorno.</p> <p>Se mantienen coberturas vegetales (flora nativa/ espontánea/ introducida) en los interfilares.</p> <p>Se conocen los beneficios (servicios ecosistémicos) que esta ofrece.</p> <p>Se valora positivamente tener diversidad de hábitats en la finca, así como que exista conectividad entre los mismos y con el entorno.</p> <p>Se promueven y planifican corredores biológicos, islas de vegetación natural, borduras, cercos vivos y coberturas vegetales como oferentes de servicios ecosistémicos.</p> <p>Existe diversidad de hábitats en la finca con conectividad entre los mismos y con el entorno, implementando y monitoreando</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el rol de la vegetación para la mejora del hábitat en el contexto general agrícola.</p> <p>Se identifica la diversidad vegetal existente, mediante monitoreos, tanto en el viñedo como en el entorno.</p> <p>Se mantienen coberturas vegetales (flora nativa/ espontánea/ introducida) en los interfilares</p> <p>Se conocen los beneficios (servicios ecosistémicos) que esta ofrece.</p> <p>Se valora positivamente tener diversidad de hábitats en la finca, así como que exista conectividad entre los mismos y con el entorno.</p> <p>Se promueven y planifican corredores biológicos, islas de vegetación natural, borduras, cercos vivos y coberturas vegetales como oferentes de servicios ecosistémicos.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el rol de la vegetación para la mejora del hábitat en el contexto general agrícola.</p> <p>Se identifica la diversidad vegetal existente, mediante un relevamiento visual, tanto en el viñedo como en el entorno.</p> <p>Se mantienen coberturas vegetales (flora nativa/ espontánea/ introducida).</p> <p>La organización planifica identificar, en los próximos 3 años, los servicios ecosistémicos potenciales de la gestión del hábitat en función de la bibliografía de los organismos de referencia locales en la temática.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el rol de la vegetación para la mejora del hábitat en el contexto general agrícola.</p> <p>La organización prevé identificar, en los próximos años, la diversidad vegetal existente, tanto en el viñedo como en el entorno.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
		acciones para lograr efectos positivos en la oferta de servicios ecosistémicos.				
6.4	Diversidad fauna	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el rol de la diversidad animal para la mejora del hábitat en el contexto general agrícola.</p> <p>Se realizan relevamientos de la artropofauna existente incluyendo la macro y meso fauna edáfica considerando su riqueza y abundancia.</p> <p>Se manifiesta la existencia de animales vertebrados (aves, mamíferos, reptiles anfibios y peces).</p> <p>Se clasifican según grupos funcionales. Se diferencia la fauna benéfica de la dañina y se identifican diversos beneficios y riesgos de contar con esa biodiversidad animal, a partir de su rol e interacciones dentro del agroecosistema.</p> <p>Se identifican las especies consideradas amenazadas en la región y según la lista roja de la UICN. Se planifican, implementan y monitorean acciones para la conservación y/o manejo de la biodiversidad de fauna.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el rol de la diversidad animal para la mejora del hábitat en el contexto general agrícola.</p> <p>Se realizan relevamientos de la artropofauna existente incluyendo la macro y meso fauna edáfica considerando su riqueza y abundancia.</p> <p>Se manifiesta la existencia de animales vertebrados (aves, mamíferos, reptiles anfibios y peces).</p> <p>Se clasifican según grupos funcionales. Se diferencia la fauna benéfica de la dañina y se identifican diversos beneficios y riesgos de contar con esa biodiversidad de fauna.</p> <p>Se identifican las especies consideradas amenazadas en la región.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el rol de la diversidad animal para la mejora del hábitat en el contexto general agrícola.</p> <p>Se realizan relevamientos de la artropofauna existente incluyendo la macro y meso fauna edáfica considerando su riqueza y abundancia.</p> <p>Se manifiesta la existencia de animales vertebrados (aves, mamíferos, reptiles anfibios y peces).</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n el rol de la diversidad fauna para la mejora del hábitat en el contexto general agrícola.</p> <p>La organización prevé realizar relevamientos de diversidad animal.</p>	2/Viñedo
6.5	Gestión de riesgos sobre la flora y fauna del agroecosistema	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio los riesgos genéricos de la flora y fauna relacionados al contexto general agrícola.</p> <p>De acuerdo con las prácticas agrícolas realizadas en el viñedo y su entorno, se identifican los potenciales riesgos ambientales asociados a la flora y fauna del agroecosistema.</p> <p>Se prevén acciones que se pueden llevar a cabo para gestionar los riesgos identificados.</p> <p>Se realizan y monitorean acciones para gestionar los riesgos sobre la flora y fauna del agroecosistema con el objetivo de remediar y/o recuperar la funcionalidad de este.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio los riesgos genéricos de la flora y fauna relacionados al contexto general agrícola.</p> <p>De acuerdo con las prácticas agrícolas realizadas en el viñedo y su entorno, se identifican los potenciales riesgos ambientales asociados a la flora y fauna del agroecosistema.</p> <p>Se prevén acciones que se pueden llevar a cabo para gestionar los riesgos identificados.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n los riesgos genéricos de la flora y fauna relacionados al contexto general agrícola.</p> <p>De acuerdo con las prácticas agrícolas realizadas en el viñedo y su entorno, se identifican los potenciales riesgos ambientales asociados a la flora y fauna del agroecosistema.</p> <p>Se planifica en el sitio, en los próximos 3 años, tomar acciones para mitigar los principales riesgos identificados.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio los riesgos genéricos de la flora y fauna relacionados al contexto general agrícola.</p> <p>La organización prevé, en función a las prácticas agrícolas realizadas en el viñedo y su entorno, identificar los riesgos posibles en relación con la flora y fauna del agroecosistema.</p>	2/Viñedo

Plan de Gestión del Agroecosistema	<p>Principios de funcionalidad ecológica y manejo sustentable del agroecosistema (elaborado en base a Gliessman 2002 y FAO 2017):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Facilitar que se expresen los procesos ecológicos: incorporar la idea de sostenibilidad ambiental a largo plazo en el diseño y manejo general del agroecosistema; planificar y hacer uso de los recursos dentro del agroecosistema, reemplazando insumos externos. 2. Mínimo laboreo del suelo: enfatizar los procesos de conservación del suelo; valorar la mejora de su estructura y potencial productivo reduciendo las intervenciones con implementos que mezclen capas de suelo y lo dejen expuesto, o que lo compacten superficial o sub-superficialmente. 3. Coberturas con vegetación: preservar el suelo protegido con vegetación, preferentemente durante todo el año, de forma de promover la dinámica ecológica del agroecosistema (cadenas tróficas, ciclado de nutrientes y agua); no quemar restos de vegetación. 4. Nutrición orgánica del suelo: promover la aplicación de abonos orgánicos para fomentar la acción de los descomponedores del suelo favoreciendo el reciclaje de nutrientes, con mayor apoyo en procesos naturales como la fijación biológica de nitrógeno y las relaciones micorrícicas. Preservar el balance de nutrientes en la fertilidad del suelo. Evitar pérdidas de nutrientes por lixiviación, volatilización y desnitrificación 5. Uso eficiente del agua: enfatizar los procesos de conservación del agua en cantidad y calidad en el agroecosistema; evitar pérdidas, tanto por escorrentía como por evaporación, y a la vez prevenir la acumulación excesiva de sales en el perfil agrícola. 6. Prevenir erosión eólica e hídrica: implementar prácticas que prevengan la erosión y mantengan la estructura del suelo. 7. Minimizar el uso de agroquímicos: realizar un manejo integrado de plagas, enfermedades y malezas.
---	--

	<p>8. Promover la biodiversidad funcional: restablecer las relaciones biológicas que pueden darse de forma natural en la finca, valorar y conservar la diversidad biológica vegetal como animal, tanto en el cultivo como en su entorno, promoviendo servicios ecológicos claves.</p> <p>9. Conservar hábitats naturales: preservar áreas diversas en el entorno del cultivo (corredores biológicos, islas de vegetación natural, espacios de conservación), que puedan dar refugio y alimento a la biodiversidad. Asegurar que los hábitats, particularmente los que conservan vegetación nativa, se mantengan conectados dentro de la finca y con el entorno de la misma.</p> <p>Referencias: FAO. 2017. Directrices voluntarias para la gestión sostenible de los suelos. Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 26 pp. Gliessman SR. 2002. Agroecología: procesos ecológicos en agricultura sostenible. Turrialba, CATIE, 359 pp. ISBN 9977-57-385-9</p>
<p>Servicios ecosistémicos</p>	<p>Servicios ecosistémicos: definiciones y ejemplos (elaborado en base a Millennium Ecosystem Assessment, 2005)</p> <p>Llamamos servicios ecosistémicos a los beneficios directos de la dinámica de los ecosistemas, que contribuyen sustancialmente al bienestar humano y hacen posible nuestra supervivencia en la Tierra. El Programa "Evaluación de los Ecosistemas del Milenio" (Millennium Ecosystem Assessment), una iniciativa de Naciones Unidas para conocer el estado actual y las tendencias de deterioro de los ecosistemas del planeta, propuso agruparlos en cuatro categorías:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Servicios de Abastecimiento o Provisión: aquellos que consisten en la obtención de productos del ecosistema (por ejemplo, agua para riego o consumo humano, uva para vinificar, leña) 2. Servicios de Regulación: los que resultan de los procesos de regulación que ocurren en los ecosistemas (por ejemplo, control natural de plagas, regulación del clima, polinización, dispersión de semillas) 3. Servicios Culturales: los beneficios no materiales que la población puede obtener de los ecosistemas para su bienestar (por ejemplo, conocimientos e inspiración; valores recreativos, turísticos y estéticos; herencia cultural) <p>Servicios de Soporte: aquellos necesarios para la generación de todos los demás servicios ecosistémicos (formación de suelos, ciclado de nutrientes, ciclado de agua, provisión de hábitat)</p> <p>Referencias: Millennium Ecosystem Assessment. 2005. Ecosystems and Human Well-Being: Synthesis. Island Press, Washington, DC.</p>
<p>Gestión de riesgos sobre la flora y fauna del agroecosistema</p>	<p>Prácticas para la identificación y gestión de riesgos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener registros de fertilizaciones y abonos utilizados y de las cantidades de nutrientes agregadas. • Mantener registros de las aplicaciones de plaguicidas. • Mantener registros de monitoreos de la diversidad vegetal de la finca. • Mantener registros de monitoreos de la diversidad animal de la finca. • Realizar estudio y evaluación de la compactación de los suelos. • Resulta conveniente realizar labranza vertical, uso de desmalezadora y otras labranzas conservacionistas tendiendo a una labranza mínima, evitando el arado de reja. (Mantener un registro de las labranzas realizadas en cada cuartel de la finca durante el ciclo agrícola.) • Es muy conveniente mantener el suelo cubierto con vegetación, ya que se evita la erosión y promueve el desarrollo de los organismos del suelo. (Mantener un registro de siembra de las coberturas vegetales) • Realizar análisis de salinidad y sodicidad. • Realizar un plan de manejo integrado de plagas, enfermedades y malezas. • Evitar plaguicidas no específicos y aquellos de alta toxicidad. (Teniendo en cuenta en Marbetes como afecta a peces, aves y abejas)

Capítulo 7. GESTIÓN DE LA EFICIENCIA ENERGÉTICA

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>Un aspecto clave para una organización es la gestión de sus fuentes de energía. La estrategia a través de la cual el sitio conforman su matriz energética debe considerar tanto el acceso a las fuentes de energía disponibles, así como su uso.</p> <p>La matriz energética de una organización es una representación de todas las fuentes de energía que utiliza una organización para realizar sus operaciones, teniendo en cuenta las cantidades consumidas de cada una. Esto puede incluir fuentes tradicionales, como gas y electricidad; y fuentes renovables, como energía solar y eólica.</p> <p>La predominancia de fuentes de origen no renovables trae aparejado diferentes desafíos, por un lado, el agotamiento de un recurso no renovable que puede generar problemas para el acceso a un suministro energético que obstaculice el desarrollo económico de la organización. Por otro lado, la energía representa más del 50% de todas las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero con una marcada influencia en el nivel de emisiones de gases de efecto invernadero de la organización.</p> <p>Usarla en forma más eficiente y optar por fuentes de energía renovables es fundamental para el desarrollo económico y para la mitigación del cambio climático y la reducción de la huella ambiental.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Implementar un modelo de gestión energética en la organización vitivinícola permite generar acciones planificadas con el fin de mejorar la relación entre la cantidad de energía consumida y los productos y servicios que se obtienen a partir de su uso, sin afectar la performance de la organización. Esto se logra implementando medidas de gestión de la energía, invirtiendo en tecnologías de mejor rendimiento, eficientizando procesos productivos y adquiriendo hábitos de uso responsable.</p> <p>Las principales fuentes de energía en la industria vitivinícola son la energía eléctrica, los combustibles líquidos, el gas natural y el gas licuado, donde la energía eléctrica tiene un papel preponderante. Desde el combustible utilizado en tractores hasta la electricidad requerida en un equipo de frío o la generación de vapor. Las mejoras sistémicas generadas en relación con el uso de energía y a su acceso pueden tener impacto directo en reducción de costos, incrementos de productividad, seguridad energética y reducción de gases contaminantes.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 7: Energía asequible y no contaminante (garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos). • ODS 13: Acción por el clima.
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 2: La vitivinicultura sostenible respeta el medio ambiente</p> <p>Esfera de acción 2.5</p> <p>Esfera de acción 2.8</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>"GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p> <p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable</p> <p>Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2006 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_BPA_en_vinedos.pdf "</p> <p>Plan Nacional de Eficiencia Energética (https://www.argentina.gob.ar/economia/energia/eficiencia-energetica/plan-nacional-de-eficiencia-energetica) "</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
7.1	Política de Gestión Energética	<p>En el sitio se conocen los procesos/actividades que dependen de una fuente energética. Se conoce el origen de las fuentes energéticas utilizadas y sus impactos ambientales relacionados. La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento específico de la relación entre los costos de acceso a la energía y los costos generales de la operación del sitio. La organización ha desarrollado una política de gestión energética validada por las máximas autoridades de esta donde se define un responsable de gestión de la energía para establecer objetivos, implementar planes de acción y evaluar la efectividad de las acciones propuestas. La persona responsable de la gestión de la energía que interactúa con distintas áreas de la organización para establecer, implementar y mejorar del sistema de gestión energética.</p> <p>La política es comunicada y revisada con una frecuencia definida. La persona responsable informa sobre los KPIs, objetivos, avances y limitaciones a las máximas autoridades de la organización con frecuencia mínima semestral.</p> <p>Se capacita a las personas pertenecientes a la organización en temas relacionados a la eficiencia energética. Se destinan recursos económicos a inversiones asociadas a la eficiencia energética. Se fomenta a los proveedores a incorporar de forma progresiva criterios medioambientales relacionados con la gestión energética en sus procesos, en especial en aquellos directamente relacionados con la cadena de valor de la organización.</p>	<p>En el sitio se conocen los procesos/actividades que dependen de una fuente energética. Se conoce el origen de las fuentes energéticas utilizadas. La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento específico de la relación entre los costos de acceso a la energía y los costos generales de la operación del sitio. La organización ha desarrollado una política de gestión energética validada por las máximas autoridades de la misma donde se define un responsable de gestión de la energía para establecer objetivos, implementar planes de acción y evaluar la efectividad de las acciones propuestas.</p>	<p>En el sitio se conocen los procesos/actividades que dependen de una fuente energética. Se conoce el origen de las fuentes energéticas utilizadas. La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de la relación entre los costos de acceso a la energía y los costos generales para la región donde opera. La organización planea desarrollar una política de gestión energética en los próximos 3 años.</p>	<p>En el sitio se conocen los procesos/actividades que dependen de una fuente energética.</p>	2/Bodega y viñedo
7.2	Criterios de contratación y compra de energía	<p>En el sitio se conocen las fuentes de energía en función de las facturas de compra de electricidad y combustibles. La/s persona/s responsables de la operación del sitio conoce/n cómo es la metodología de facturación y contratación (Se monitorean parámetros que se pueden identificar en las facturas del servicio, volumen/peso comprado, kWh consumido, potencia contratada, coseno fi o excesos de potencia). Se revisan los contratos y compras de todos los suministros de energía anualmente, y se modifican si se encuentran oportunidades de ahorro o si se va a adquirir nueva maquinaria. En el sitio se monitorean las variables energéticas para identificar desvíos en función a la energía contratada. En caso de identificar desvíos entre las potencias eléctricas reales consumidas y las contratadas, se redefine la estrategia de abastecimiento. Una vez al año se analiza la matriz energética y se evalúan alternativas en función de garantizar el abastecimiento mejorando el perfil de emisiones de las fuentes energéticas.</p>	<p>En el sitio se conocen las fuentes de energía en función de las facturas de compra de electricidad y combustibles. La/s persona/s responsables de la operación del sitio conoce/n cómo es la metodología de facturación y contratación (Se monitorean parámetros que se pueden identificar en las facturas del servicio, volumen/peso comprado, kWh consumido, potencia contratada, coseno fi o excesos de potencia). Se revisan los contratos y compras de todos los suministros de energía anualmente, y se modifican si se encuentran oportunidades de ahorro o si se va a adquirir nueva maquinaria. En el sitio se monitorean las variables energéticas para identificar desvíos en función a la energía contratada. En caso de identificar desvíos entre las potencias eléctricas reales consumidas y las contratadas, se redefine la estrategia de abastecimiento.</p>	<p>En el sitio se conocen las fuentes de energía en función de las facturas de compra de electricidad y combustibles. La/s persona/s responsables de la operación del sitio conoce/n cómo es la metodología de facturación y contratación (Se monitorean parámetros que se pueden identificar en las facturas del servicio, volumen/peso comprado, kWh consumido, potencia contratada, coseno fi o excesos de potencia). Se revisan los contratos y compras de todos los suministros de energía anualmente, y se modifican si se encuentran oportunidades de ahorro o si se va a adquirir nueva maquinaria.</p>	<p>En el sitio se conocen las fuentes de energía en función de las facturas de compra de electricidad y combustibles. La/s persona/s responsables de la operación del sitio conoce/n cómo es la metodología de facturación y contratación (Se monitorean parámetros que se pueden identificar en las facturas del servicio, volumen/peso comprado, kWh consumido, potencia contratada, coseno fi o excesos de potencia).</p>	2/Bodega y viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje Mínimo
7.3	Planificación Energética. Operación energéticamente eficiente.	<p>En el sitio se tienen identificados los principales puntos de consumos de energía según los procesos y actividades que se llevan a cabo y las variables que los afectan.</p> <p>Se definen criterios de manejo de las variables relevantes que afectan el uso significativo de la energía y se proyecta el desempeño. Se administra de manera eficiente el consumo de energía contemplando factores que lo afectan. Se define un límite de consumo preestablecido anualmente y se está por debajo del mismo.</p> <p>Se realizan estudios de viabilidad técnica y económica sobre el desarrollo de instalaciones de producción energéticamente eficientes y el uso de fuentes de energía renovables.</p> <p>La planificación energética anual considera alguna de las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sustitución de las calderas de gasóleo por calderas de biomasa y riego solar, • reducción del consumo de combustible (mejora en la combustión de la maquinaria agrícola: tractores más eficientes desde el punto de vista del consumo de gasoil, tractores eléctricos y optimización de los tratamientos), • Implementar un plan de auditoría energética. • usar sistemas de generación de calor o electricidad con energía renovable (solar, biomasa, geotermia, etc.). • instalación de contadores y de software de control de consumo eléctrico, • instalar interruptores para zonificar la iluminación y ajustar las necesidades del espacio de luz, • instalación de sistemas de iluminación de alta eficiencia (por ejemplo, LED, balastos electrónicos, etc.), • contratar el suministro de energía eléctrica con una comercializadora de energía renovable, • mantener la temperatura ambiental entre 19 °C y 21 °C en invierno y entre 24 °C y 26 °C en verano. 	<p>En el sitio se tienen identificados los principales puntos de consumos de energía según los procesos y actividades que se llevan a cabo y las variables que los afectan.</p> <p>Se definen criterios de manejo de las variables relevantes que afectan el uso significativo de la energía y se proyecta el desempeño. Se administra de manera eficiente el consumo de energía contemplando factores que lo afectan. Se define un límite de consumo preestablecido anualmente.</p>	<p>En el sitio se tienen identificados los principales puntos de consumos de energía según los procesos y actividades que se llevan a cabo y las variables que los afectan.</p> <p>Se definen criterios de manejo de las variables relevantes que afectan el uso significativo de la energía y se proyecta el desempeño. Se planifica definir, en los próximos 3 años, un plan anual de acciones que permitan una mejora en el consumo energético.</p>	<p>En el sitio se conocen, en un contexto general para el sector, los consumos energéticos promedios .</p> <p>La organización planifica, en los próximos 3 años, identificar los principales puntos de consumos de energía y las variables que los afectan.</p>	2/Bodega y viñedo
7.4	Monitoreo, medición y análisis	<p>En el sitio se conocen los consumos trimestralmente de las fuentes de energía que utilizan, recolectando la información desde las facturas de contratación del servicio o compra del combustible.</p> <p>La organización cuenta con un listado completo y actualizado de equipos, su potencia asociada y su consumo teórico.</p> <p>Se ha desarrollado un plan de mediciones y comprobaciones de consumo en el sitio de las fuentes de energía más importante.</p> <p>La organización cuenta con indicadores de gestión que asocian gastos energéticos con unidades de producción. Estos indicadores se revisan anualmente.</p> <p>Con todos estos datos, la organización analiza programas</p>	<p>En el sitio se conocen los consumos semestrales de las fuentes de energía que utilizan, recolectando la información desde las facturas de contratación del servicio o compra del combustible.</p> <p>La organización cuenta con un listado completo y actualizado de equipos, su potencia asociada y su consumo teórico.</p> <p>Se ha desarrollado un plan de mediciones y comprobaciones de consumo en el sitio de las fuentes de energía más importante.</p> <p>La organización cuenta con indicadores de gestión que asocian gastos energéticos con unidades de producción. Estos indicadores se revisan anualmente.</p> <p>Con todos estos datos, la organización analiza programas de mejora continua de procesos</p>	<p>En el sitio se conocen los consumos anuales de las fuentes de energía que utilizan, recolectando la información desde las facturas de contratación del servicio o compra del combustible.</p> <p>La organización cuenta con un listado completo y actualizado de equipos, su potencia asociada y su consumo teórico.</p> <p>Se planifica, en los próximos 3 años, incorporar un plan de monitoreo y mediciones o comprobación en el sitio de los consumos de energía en el sitio.</p>	<p>En el sitio se estiman los consumos anuales de las fuentes de energía que utilizan según los consumos promedios del sector</p>	2/Bodega y viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje Mínimo
		<p>de mejora continua de procesos significativos.</p> <p>La organización cuenta con un programa de mejora continua para optimizar el consumo en sus procesos significativos.</p>	significativos.			
7.5	Descarbonización energética	<p>La/s persona/s responsables de la operación del sitio tiene/n percepción general de la relación entre las fuentes de energía y las emisiones de gases de efecto invernadero.</p> <p>Se ha identificado cuál de las fuentes de energía utilizado en el sitio es la que más influye en la emisión de gases de efecto invernadero. Se conoce cómo está conformada la matriz energética sobre la cual se abastece de electricidad el sitio.</p> <p>En el sitio se ha definido un plan de reemplazo parcial de fuentes de energía no renovables por fuentes de energía renovable de bajo nivel de emisiones de gases efecto invernadero.</p> <p>Al momento de la contratación de servicio eléctrico o la compra de combustibles, se opta por alternativas que aseguren una menor emisión de gases de efecto invernadero, ya sea por medio de compra certificada de electricidad proveniente de fuentes renovables, y/o compra de combustibles con corte mayor de biocombustibles.</p> <p>En el sitio se han instalado fuentes de generación energética renovable que cubren al menos el 20% de las necesidades del</p>	<p>La/s persona/s responsables de la operación del sitio tiene/n percepción general de la relación entre las fuentes de energía y las emisiones de gases de efecto invernadero.</p> <p>Se ha identificado cuál de las fuentes de energía utilizado en el sitio es la que más influye en la emisión de gases de efecto invernadero. Se conoce cómo está conformada la matriz energética sobre la cual se abastece de electricidad el sitio.</p> <p>En el sitio se ha definido un plan de reemplazo parcial de fuentes de energía no renovables por fuentes de energía renovable de bajo nivel de emisiones de gases efecto invernadero.</p>	<p>La/s persona/s responsables de la operación del sitio tiene/n percepción general de la relación entre las fuentes de energía y las emisiones de gases de efecto invernadero.</p> <p>Se ha identificado cuál de las fuentes de energía utilizado en el sitio es la que más influye en la emisión de gases de efecto invernadero.</p> <p>En los próximos 3 años, se planea desarrollar un plan de reemplazo parcial de fuentes de energía no renovables por alternativas renovables.</p>	<p>La/s persona/s responsables de la operación del sitio tiene/n percepción general de la relación entre las fuentes de energía y las emisiones de gases de efecto invernadero.</p>	2/Bodega y viñedo

Capítulo 8. GESTIÓN DE LOS RECURSOS HÍDRICOS DE USO INDUSTRIAL EN BODEGA Y ÁREAS OPERATIVAS

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>Al agua juega un rol clave en los establecimientos vitivinícolas. Los procesos de limpieza y desinfección son claves para garantizar la calidad e inocuidad de los procesos de vinificación así como los de fraccionado. También varios circuitos de servicios dentro de los establecimientos como los relacionados con la generación de vapor o los circuitos de refrigeración requieren de agua para su correcto funcionamiento. Tomar medidas que garanticen la calidad y cantidad del recurso, su uso eficiente y potencial reúso permiten no solo estar alineado con buenas prácticas de manufactura sino con una gestión responsable de un recurso compartido. De todos estos procesos luego del uso de agua se generan aguas residuales/efluentes que deben ser gestionada antes de ser vertidas a una cuenca receptora. Para ser eficaces en la gestión del agua se debe tener en cuenta el contexto local de las condiciones de las fuentes del recurso hídrico en especial para las zonas que experimentan estrés hídrico.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Implementar acciones, actividades y prácticas de gestión ambiental para el correcto uso hídrico tiene aparejado beneficios ambientales, económicos y sociales. Para ello es necesario conocer para el establecimiento la fuente del recurso, los usos de agua de acuerdo al flujo del proceso y las necesidades. También identificar las corrientes de aguas residuales/efluentes líquidos generadas y su potencial tratamiento. Esta línea de base cero permite estandarizar los procesos involucrados en el uso de agua, definir metas de reducción y evaluar alternativas que permitan la mejora.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 6: Agua limpia y saneamiento (garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y saneamiento para todos). • ODS 9: Industria, innovación e infraestructura (construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación). • ODS 12: Producción y consumo responsables (garantizar modalidades de producción y consumo sostenible). • ODS 17: Alianzas para lograr los objetivos
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)s</p>	<p>Principio n.º 2: La vitivinicultura sostenible respeta el medio ambiente</p> <p>Esfera de acción 2.1 Elección de emplazamiento</p> <p>Esfera de acción 2.5: Gestión de Insumos</p> <p>Esfera de acción 2.6: Gestión de Productos</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p> <p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable</p> <p>Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2006 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_BPA_en_vinedos.pdf</p> <p>Guía para la aplicación de buenas prácticas de manufactura en Bodega - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2005 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Bodegas.pdf</p> <p>Resolución 31/2016 INV https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-31-2016-266545/texto</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
8.1	Política, Plan de Gestión del agua, objetivos, metas, monitoreo y seguimiento de resultados.	<p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la gestión eficiente de los recursos hídricos en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización). La política está validada por la máxima autoridad de la organización y la/las persona/s responsables de la gestión en el establecimiento.</p> <p>Se han desarrollado criterios para la gestión del recurso hídrico para uso en el sitio que considere el contexto, la disponibilidad y las mejores prácticas y los objetivos productivos del sitio. Se ha desarrollado un plan para establecer objetivos anuales de consumo de agua y acciones ante desvíos. Se definen objetivos por sector o para los principales procesos que utilizan agua.</p> <p>En el sitio se conoce el consumo total anual de agua y el consumo para los principales procesos que utilizan agua. Se cuenta con un plan de monitoreo donde se definen la frecuencia y los puntos de medición en función de un mapa de agua o herramienta similar donde se identifican los principales procesos consumidores del recurso en el sitio. Se realizan monitoreos periódicos del consumo general de agua en el sitio y de los consumos de agua de los principales procesos. La información monitoreada, se registra para trazar el consumo total de agua.</p> <p>Se conocen los volúmenes de agua de aproximados utilizados en promedio en un establecimiento vitivinícola en la región donde opera, según información pública disponible de organismos de referencia. Se conocen las características regionales generales de los recursos hídricos a través de información pública disponible.</p> <p>El personal posee conocimientos básicos sobre prácticas de conservación y manejo sustentable del agua. Se capacita al menos anualmente al personal en el uso racional del agua y sobre el manejo de contingencias.</p> <p>Existe cartelería informativa sobre el cuidado, consumo y el indicador de uso específico del agua.</p> <p>En el establecimiento se estima un indicador de eficiencia de uso de agua (uso de agua en relación con alguna unidad de producción). Se han evaluado e identificado las soluciones más eficaces para reducir el consumo de agua en el sitio. Se define un objetivo en función del indicador de eficiencia de uso de agua. Existe un plan para mejorar procesos que permiten la reducción del consumo de agua. Se han mejorado los procedimientos de limpieza. Existe un plan de reúso del agua que considera los consumos a lo largo de toda la cadena de valor del producto. Se realizan los ajustes e inversiones necesarios para optimizar y reducir el consumo de agua. La empresa calcula su Huella de Agua y utiliza los datos para implementar acciones de mejora en la gestión del agua en el establecimiento. Se estimula a los proveedores a incorporar de forma progresiva criterios medioambientales relacionados con la gestión del recurso hídrico en sus procesos, en especial aquellos directamente relacionados con la cadena de valor de la organización.</p>	<p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la gestión eficiente de los recursos hídricos en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización). La política está validada por la máxima autoridad de la organización.</p> <p>Se han desarrollado criterios para la gestión del recurso hídrico para uso en el sitio que considere el contexto, la disponibilidad y las mejores prácticas y los objetivos productivos del sitio. Se ha desarrollado un plan para establecer objetivos anuales de consumo de agua y acciones ante desvíos. Se definen objetivos por sector o para los principales procesos que utilizan agua.</p> <p>En el sitio se conoce el consumo total anual de agua y el consumo para los principales procesos que utilizan agua. Se cuenta con un plan de monitoreo donde se definen la frecuencia y los puntos de medición en función de un mapa de agua o herramienta similar donde se identifican los principales procesos consumidores del recurso en el sitio. Se realizan monitoreos periódicos del consumo general de agua en el sitio y se estiman los consumos de agua de los principales procesos. La información monitoreada, se registra para trazar el consumo total de agua. Se conocen los volúmenes de agua de aproximados utilizados en promedio en un establecimiento vitivinícola en la región donde opera, según información pública disponible de organismos de referencia. Se conocen las características regionales generales de los recursos hídricos a través de información pública disponible.</p> <p>El personal posee conocimientos básicos sobre prácticas de conservación y manejo sustentable del agua. Se capacita al menos anualmente al personal en el uso racional del agua y sobre el manejo de contingencias.</p> <p>Existe cartelería informativa sobre el cuidado, consumo y el indicador de uso específico del agua.</p> <p>En el establecimiento se estima un indicador de eficiencia de uso de agua (uso de agua en relación con alguna unidad de producción). Se han evaluado e identificado las soluciones más eficaces para reducir el consumo de agua en el sitio.</p>	<p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la gestión eficiente de los recursos hídricos en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización).</p> <p>Se han desarrollado criterios para la gestión del recurso hídrico para uso en el sitio que considere el contexto, la disponibilidad y las mejores prácticas y los objetivos productivos del sitio. Se ha desarrollado un plan para establecer objetivos anuales de consumo y acciones ante desvíos.</p> <p>En el sitio se conoce el consumo total anual de agua. Se prevé desarrollar en los próximos 3 años un plan de monitoreo del agua.</p> <p>Se conocen los volúmenes de agua aproximados utilizados en promedio en un establecimiento vitivinícola en la región donde opera, según información pública disponible de organismos de referencia. Se conocen las caracterizaciones regionales generales de los recursos hídricos a través de la información pública disponible.</p> <p>El personal posee conocimientos básicos sobre prácticas de conservación y manejo sustentable del agua.</p>	<p>En el sitio se planifica desarrollar en los próximos 3 años una política respecto a la gestión eficiente de los recursos hídricos en función del contexto local.</p> <p>En los próximos 3 años la organización planifica desarrollar criterios para la gestión del recurso hídrico para uso en el sitio que consideren el contexto, la disponibilidad y las mejores prácticas y los objetivos productivos del sitio.</p> <p>Se planea desarrollar en los próximos 3 años mecanismos para estimar el consumo de agua en el sitio.</p> <p>Se conocen los volúmenes de agua aproximados utilizados en promedio en un establecimiento vitivinícola en la región donde opera, según información pública disponible de organismos de referencia. Se conocen las características regionales generales de los recursos hídricos a través de la información pública disponible.</p>	2/Bodega

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
8.2	Plan de calidad de agua, monitoreo, objetivos y resultados.	<p>En el establecimiento se conocen los principales usos de agua y los requisitos de calidad mínimos exigidos según los procesos.</p> <p>Se definen estándares de calidad de agua. Se realizan controles y muestreos sobre el agua. Se registran los resultados analíticos.</p> <p>Se toman decisiones sobre mantenimiento, inversiones y capacitación del personal en función de los desvíos identificados.</p> <p>Se han desarrollado documentos de calidad de agua como parte del programa de calidad de agua.</p> <p>En el caso de ser necesario se aplica algún sistema de tratamiento del agua (Ablandadores, osmosis inversa, filtros de carbón activado).</p>	<p>En el establecimiento se conocen los principales usos de agua y los requisitos de calidad mínimos exigidos según los procesos.</p> <p>Se definen estándares de calidad de agua. Se realizan controles y muestreos sobre el agua. Se registran los resultados analíticos.</p> <p>Se toman decisiones sobre mantenimiento, inversiones y capacitación del personal en función de los desvíos identificados.</p> <p>Se cuenta con un programa de calidad de agua. Se han desarrollado documentos de calidad de agua como parte del programa de calidad de agua.</p>	<p>En el establecimiento se conocen los principales usos de agua y los requisitos de calidad mínimos exigidos según los procesos.</p> <p>Se definen estándares de calidad de agua. Se realizan controles y muestreos sobre el agua. Se registran los resultados analíticos.</p> <p>Se toman decisiones sobre mantenimiento, inversiones y capacitación del personal en función de los desvíos identificados.</p>	<p>En el establecimiento se conocen los principales usos de agua y los requisitos de calidad mínimos exigidos según los procesos.</p>	2/Bodega
8.3	Gestión de la fuente de abastecimiento de agua	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de las fuentes de agua de las cuales se abastece el sitio. En el sitio conocen las características regionales de los recursos hídricos a través de información pública de organismos de referencia disponible, abarcando tanto recursos hídricos superficiales como subterráneos de la última temporada.</p> <p>En el caso que las fuentes de agua sean de origen subterránea manejada por el establecimiento se, cuenta con caudalímetro. Se conoce el nivel estático actual y su variación respecto al nivel estático original. Se mide y registra la calidad del agua, según requisitos legales (Res. 31/2016 INV). Se han segado los pozos no operativos bajo registro y control de la autoridad local. Se han dado de baja los pozos no operativos de acuerdo con la normativa vigente.</p> <p>En el caso las fuentes provengan de un origen superficial se cuenta con un sistema de medición o estimación de caudal en referencia al punto de captación. El sistema de captación de agua se encuentra bajo el registro de la autoridad local. Se conoce el caudal actual de la fuente de origen superficial y su variación respecto al caudal histórico.</p> <p>En el caso de que las fuentes provengan de un prestador de servicio de agua (público o privado) se pueden estimar los volúmenes de agua contratados. Se conoce la fuente de agua de la cual se abastece el prestador.</p> <p>Si las fuentes abastecen más de un sitio con diferentes usos (uso agrícola o recreacional, riego de jardines), se cuenta con caudalímetros para estimar los consumos de los diferentes usos. El consumo de agua es monitoreado sistemáticamente durante el año contando con registros diarios. La información obtenida y registrada se utiliza para capacitación del personal y es publicada en reportes.</p> <p>La organización participa en la toma de medidas colectivas (con otras organizaciones con las que se comparte la cuenca hidrográfica) para preservar el acceso a los recursos hídricos, evitar la contaminación y garantizar una gestión sostenible.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de las fuentes de agua de las cuales se abastece el sitio. En el sitio se conocen las características regionales generales de los recursos hídricos a través de información pública disponible.</p> <p>En el caso las que fuentes sean de origen subterránea manejada por el establecimiento, se cuenta con caudalímetro. Se conocen el nivel estático original. Se mide y registra la calidad del agua, según requisitos legales (Res. 31/2016 INV). Se han segado los pozos no operativos bajo registro y control de la autoridad local. Se han dado de baja los pozos no operativos de acuerdo con la normativa vigente.</p> <p>En el caso las fuentes provengan de un origen superficial se cuenta con un sistema de medición o estimación de caudal en referencia al punto de captación. El sistema de captación de agua se encuentra bajo el registro de la autoridad local. Se conoce el caudal histórico de la fuente de origen superficial.</p> <p>En el caso de que las fuentes provengan de un prestador de servicio de agua (público o privado) se pueden estimar los volúmenes de agua contratados. Se conoce la fuente de agua de la cual se abastece el prestador.</p> <p>Si la fuente abastece más de un sitio con diferentes usos (uso agrícola o recreacional), se cuenta con una metodología para la calcular o estimar los consumos para los diferentes usos. El consumo de agua es monitoreado sistemáticamente durante el año. La información obtenida y registrada se utiliza para capacitación del personal y es publicada en reportes.</p> <p>Se planifica participar en los próximos 3 años en la toma medidas colectivas (con otras organizaciones con las que se comparte la cuenca hidrográfica) para preservar el acceso a los recursos hídricos, evitar la contaminación y garantizar una gestión sostenible del agua en el caso de que la fuente de agua sea vulnerable.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de las fuentes de agua de las cuales se abastece el sitio. En el sitio se conocen las características regionales generales de los recursos hídricos a través de información pública disponible.</p> <p>En el caso que las fuentes de agua sean de origen subterránea manejada por el establecimiento, se cuenta con instrumentos de medición de cantidad. Se mide y registra la calidad del agua, según requisitos legales (Res. 31/2016 INV). Se han segado los pozos no operativos bajo registro y control de la autoridad local. Se han dado de baja los pozos no operativos de acuerdo con la normativa vigente.</p> <p>En el caso las fuentes provengan de un origen superficial se cuenta con un sistema de medición o estimación de caudal en referencia al punto de captación. El sistema de captación de agua se encuentra bajo el registro de la autoridad local.</p> <p>En el caso de que la fuente provenga de un prestador de servicio de agua (público o privado) se pueden estimar los volúmenes de agua contratados. Se conoce la fuente de agua de la cual se abastece el prestador.</p> <p>Si la fuente abastece más de un sitio con diferentes usos (uso agrícola o recreacional), se cuenta con una metodología para la calcular o estimar los consumos para los diferentes usos. El establecimiento ha monitoreado el consumo de agua al menos 2 veces al año.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de las fuentes de agua de las cuales se abastece el sitio.</p> <p>En el caso que la/s fuente/s de agua sea/n de origen subterránea manejada por el establecimiento, se prevé instalar caudalímetro/s en el/los pozo/s en los próximos 3 años. Se mide y registra la calidad del agua, según requisitos legales (Res. 31/2016 INV). Se han segado los pozos no operativos bajo registro y control de la autoridad local. Se han dado de baja los pozos no operativos de acuerdo con la normativa vigente.</p> <p>En el caso que las fuentes provengan de un origen superficial se prevé instalar un sistema de medición o estimación de caudal en referencia al punto de captación en los próximos 3 años. El sistema de captación de agua se encuentra bajo el registro de la autoridad local.</p> <p>En el caso de que la fuente provenga de un prestador de servicio de agua (público o privado) se pueden estimar los volúmenes de agua contratados.</p>	2/bodega

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
8.4	Gestión de efluentes industriales.	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general acerca de los impactos potenciales de las aguas residuales/efluentes líquidos industriales generados en el medio ambiente.</p> <p>El establecimiento no ha recibido intimaciones del organismo de control o ha recibido una intimación del organismo de control y se encuentra gestionando una adecuación a lo requerido.</p> <p>Se cuenta con un sistema para la colección y el pretratamiento o el tratamiento de las aguas residuales/efluentes líquidos industriales. Se controlan variables operativas del sistema como podrían ser pH, conductividad, Sólidos sedimentables, entre otros, de manera periódica para garantizar el funcionamiento del sistema. Estos controles tienen una frecuencia diaria cuando existe operación en el sitio. Se registran en forma diaria parámetros de calidad al ingreso y a la salida del sistema de tratamiento para establecer su eficiencia de funcionamiento. Se cuenta con metodologías para la estimación o cálculo de los caudales tratados. Se define un plan de gestión con objetivos anuales.</p> <p>El agua tratada se destina durante todo el año al riego agrícola, o a una red colectora o a cauce debidamente autorizada por el ente regulador. Para el caso del riego se realiza bajo conceptos agronómicos. Se realiza al menos cada tres años un análisis de suelo representativo en la zona de riego.</p> <p>Se estudian alternativas de mejora a los sistemas de tratamiento implementados dentro de un proceso de mejora continua. Las aguas residuales/efluentes líquidos industriales con elevadas cargas salinas, pH extremos u otras variables fisicoquímicas de calidad extremas como por ejemplo las provenientes de ablandadores, filtros tangenciales, ósmosis inversa, entre otros, son gestionados adecuadamente y según la normativa local.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general acerca de los impactos potenciales de las aguas residuales/efluentes líquidos industriales generados en el medio ambiente.</p> <p>El establecimiento no ha recibido intimaciones del organismo de control o ha recibido una intimación del organismo de control y se encuentra gestionando una adecuación a lo requerido.</p> <p>Se cuenta con un sistema para la colección y el pretratamiento o el tratamiento de las aguas residuales/efluentes líquidos industriales. Se controlan variables operativas del sistema como podrían ser pH, conductividad, Sólidos sedimentables, entre otros, de manera periódica para garantizar el funcionamiento del sistema. Se cuenta con metodologías para la estimación o cálculo de los caudales tratados.</p> <p>El agua tratada se destina durante todo el año al riego agrícola, o a una red colectora o a cauce debidamente autorizada por el ente regulador. Para el caso del riego se realiza bajo conceptos agronómicos.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general acerca de los impactos potenciales de las aguas residuales/efluentes líquidos industriales generados en el medio ambiente.</p> <p>El establecimiento no ha recibido intimaciones del organismo de control o ha recibido una intimación del organismo de control y se encuentra gestionando una adecuación a lo requerido.</p> <p>El agua tratada se destina durante todo el año al riego agrícola, o a una red colectora o a cauce debidamente autorizada por el ente regulador.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general acerca de los impactos potenciales de las aguas residuales/efluentes líquidos industriales generados en el medio ambiente.</p> <p>El establecimiento no ha recibido intimaciones del organismo de control o ha recibido una intimación del organismo de control y se encuentra gestionando una adecuación a lo requerido.</p>	2/Bodega
8.5	Gestión de efluentes domésticos o cloacales.	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general acerca de los impactos potenciales de las aguas residuales/efluentes líquidos cloacales generados en el medio ambiente.</p> <p>El establecimiento no ha recibido intimaciones del organismo de control o ha recibido una intimación del organismo de control y se encuentra gestionando una adecuación a lo requerido.</p> <p>Las aguas residuales/efluentes líquidos son vertidos a la colectora cloacal. En caso de no haber acceso a la colectora cloacal, los efluentes son tratados en planta de tratamiento cloacal propia y dispuestos según normativa. El sistema es controlado mensualmente y se registran los resultados, para verificar su correcto funcionamiento. Se realiza al menos una capacitación anual del personal sobre manejo de residuos en los baños y cocinas. Hay cartelería/infografía sobre disposición adecuada de residuos. Se registran las limpiezas del sistema. En el sitio se separan las aguas residuales/efluentes líquidos grises y negros y posee sistemas de tratamiento separado.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general acerca de los impactos potenciales de las aguas residuales/efluentes líquidos cloacales generados en el medio ambiente.</p> <p>El establecimiento no ha recibido intimaciones del organismo de control o ha recibido una intimación del organismo de control y se encuentra gestionando una adecuación a lo requerido.</p> <p>Las aguas residuales/efluentes líquidos son vertidos a la colectora cloacal. En caso de no haber acceso a la colectora cloacal, los efluentes son tratados en planta de tratamiento cloacal propia y dispuestos según normativa. El sistema es controlado mensualmente y se registran los resultados, para verificar su correcto funcionamiento. Se realiza al menos una capacitación anual del personal sobre manejo de residuos en los baños y cocinas. Hay cartelería/infografía sobre disposición adecuada de residuos.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general acerca de los impactos potenciales de las aguas residuales/efluentes líquidos cloacales generados en el medio ambiente.</p> <p>El establecimiento no ha recibido intimaciones del organismo de control o ha recibido una intimación del organismo de control y se encuentra gestionando una adecuación a lo requerido.</p> <p>Las aguas residuales/efluentes líquidos son vertidos a la colectora cloacal. En caso de no haber acceso a la colectora cloacal, los efluentes son tratados en planta de tratamiento cloacal propia y dispuestos según normativa. El sistema es controlado semestralmente y se registran los resultados, para verificar su correcto funcionamiento.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general acerca de los impactos potenciales de las aguas residuales/efluentes líquidos cloacales generados en el medio ambiente.</p> <p>El establecimiento no ha recibido intimaciones del organismo de control o ha recibido una intimación del organismo de control y se encuentra gestionando una adecuación a lo requerido.</p> <p>Las aguas residuales/efluentes líquidos cloacales son derivados a cámara séptica y pozo de infiltración.</p>	2/Bodega

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
8.6	Agua de lluvia.	<p>El establecimiento cuenta con un sistema de desagüe pluvial independiente de los sistemas de colección de otras corrientes como la de efluente industrial y/o cloacal. En ningún punto se mezcla con los circuitos colectores de otros efluentes.</p> <p>Los drenajes de lluvia están identificados, señalizados y documentados en un plano.</p> <p>En el sitio se ha evaluado e implementado acciones para la cosecha de agua de lluvia y su aprovechamiento.</p>	<p>El establecimiento cuenta con un sistema de desagüe pluvial independiente del sistema de desagüe industrial y/o cloacal. En ningún punto se mezcla con los circuitos colectores de otros efluentes.</p> <p>Los drenajes de lluvia están identificados, señalizados y documentados en un plano.</p> <p>En el sitio se han evaluado la potencialidad para la cosecha de agua de lluvia para su aprovechamiento.</p>	<p>El establecimiento cuenta con un sistema de desagüe pluvial independiente del sistema de desagüe industrial y/o cloacal.</p> <p>En ningún punto se mezcla con los circuitos colectores de otros efluentes.</p> <p>Los drenajes de lluvia están identificados, señalizados y documentados en un plano.</p>	<p>El establecimiento cuenta con un sistema de desagüe donde el agua de lluvia en algún punto fluye al sistema de desagüe industrial y/o cloacal.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años, tomar acciones para independizar el sistema de desagüe de cualquier otro sistema de desagües de efluentes.</p>	2/Bodega
8.7	Uso de agua para limpieza y sanitización de maquinarias, equipos y utensilios, vasijas vinarias, cañerías, instalaciones e infraestructura.	<p>En el sitio se han establecido criterios de limpieza y sanitización estandarizados para las principales maquinarias, equipos y utensilios, vasijas vinarias, cañerías, instalaciones e infraestructura.</p> <p>Se cuenta con sistemas CIP (Clean in Place) o de recirculación presurizada, tecnologías de ahorro de agua, y métodos de limpieza en seco que reducen significativamente el uso de agua.</p> <p>Se cuenta con procedimientos operativos estandarizados (POES) que describen las tareas de saneamiento para los procesos que lo requieran, considerando la efectividad del lavado y la optimización del uso de agua y productos de limpieza.</p> <p>La limpieza y sanitización de maquinarias, equipos y utensilios, vasija vinaria, instalaciones e infraestructura se realiza previamente de forma manual o mecánica en seco, cuando sea posible, y luego se utiliza agua.</p> <p>El agua utilizada en la limpieza es aplicada según necesidad y es controlada por válvulas de corte.</p> <p>Se monitorea y registra de forma sistemática el consumo de agua en cada proceso de limpieza y sanitización.</p> <p>Se cuenta con un programa de capacitación para el personal sobre prácticas eficientes de uso del agua en limpieza y sanitización.</p> <p>Se estudian alternativas de limpieza y se realizan ensayos para la disminución del agua de lavado.</p> <p>El volumen de agua utilizado es controlado y trazado como parte del programa de calidad del agua que incluye detección de pérdidas y revisiones de cañerías.</p> <p>Se cuenta con un plan de mejora continua, basado en los registros de consumo de agua, con metas definidas para la reducción del consumo y el impacto ambiental.</p> <p>Se separan los primeros enjuagues y las corrientes salinas, evitando que vayan al Sistema de Tratamiento de Efluentes para reutilizarlos en nuevos lavados y cuando la solución se agota los mismos se tratan de manera diferenciada.</p> <p>Se publica información sobre el cuidado y consumo y el coeficiente de uso específico del agua.</p>	<p>En el sitio se han establecido criterios de limpieza y sanitización estandarizados para las principales maquinarias, equipos y utensilios, vasijas vinarias, cañerías, instalaciones e infraestructura.</p> <p>Se cuenta con sistemas y equipos que promueven la eficiencia en el uso del agua, aunque no se aplican de forma consistente en todas las áreas.</p> <p>Se cuenta con procedimientos operativos estandarizados (POES) que describen las tareas de saneamiento para los procesos que lo requieran, considerando la efectividad del lavado y la optimización del uso de agua y productos de limpieza.</p> <p>La limpieza y sanitización de maquinarias, equipos y utensilios, vasija vinaria, instalaciones e infraestructura se realiza previamente de forma manual o mecánica en seco, cuando sea posible, y luego se utiliza agua.</p> <p>El agua utilizada en la limpieza es aplicada según necesidad y es controlada por válvulas de corte.</p> <p>Se conoce el volumen de agua utilizado en cada uno de los procesos de limpieza y sanitización.</p> <p>Se realiza al menos una capacitación anual del personal sobre procedimientos de limpieza y ahorro de agua.</p> <p>El volumen de agua utilizado es controlado y trazado como parte del programa de calidad del agua.</p> <p>Se separan los primeros enjuagues y las corrientes salinas, evitando que vayan al Sistema de Tratamiento de Efluentes para reutilizarlos en nuevos lavados y cuando la solución se agota los mismos se tratan de manera diferenciada.</p>	<p>En el sitio se han establecido criterios de limpieza y sanitización estandarizados para las principales maquinarias, equipos y utensilios, cañerías, instalaciones e infraestructura.</p> <p>Se dispone de equipos y métodos que utilizan agua de manera convencional, sin implementar tecnologías o prácticas que mejoren la eficiencia en su uso.</p> <p>En los próximos 3 años se planifica desarrollar procedimientos operativos estandarizados (POES) que describan las tareas de saneamiento para los procesos que lo requieran considerando la efectividad del lavado, la optimización del uso de agua y productos de limpieza.</p> <p>La limpieza y sanitización de maquinarias, equipos y utensilios, vasija vinaria, instalaciones e infraestructura se realiza previamente de forma manual o mecánica en seco, cuando sea posible, y luego se utiliza agua.</p> <p>El agua utilizada en la limpieza es aplicada según necesidad y es controlada por válvulas de corte.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años capacitar al personal involucrado en los lavados.</p> <p>Se estudian sistemas de limpieza alternativos.</p>	<p>En el sitio se planifica desarrollar, en los próximos 3 años, procedimientos de limpieza para las principales maquinarias, equipos y utensilios, vasijas vinarias, cañerías, instalaciones e infraestructura.</p> <p>En el sitio se planifica desarrollar, en los próximos 3 años monitores y registros del consumo de agua en estos procesos.</p> <p>La limpieza y sanitización de maquinarias, equipos y utensilios, vasija vinaria, instalaciones e infraestructura se realiza con agua, sin hacer una limpieza previa manual o mecánica en seco.</p> <p>Las aguas residuales/efluentes generados son derivadas a un circuito de tratamiento.</p>	2/Bodega

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
8.8	Uso de agua para lavado de barriles.	<p>En el sitio se han establecido criterios acerca de limpieza y sanitización para barriles. En los procedimientos de limpieza implementados se ha tenido en cuenta la optimización en el uso del agua y productos de limpieza. Se cuenta con procedimientos operativos estandarizados (POES) que describen las tareas de saneamiento para los procesos que lo requieran considerando la efectividad del lavado y la optimización del uso de agua y productos de limpieza.</p> <p>Los barriles se lavan con agua caliente a alta presión, bajos volúmenes y con tiempos controlados y estandarizados. La temperatura del agua es controlada y corregida en base a estudios de lavado. El volumen de agua utilizado es controlado y registrado como parte del programa de calidad del agua</p> <p>Las aguas residuales/efluentes generados son derivadas a un circuito de tratamiento</p> <p>El personal está capacitado en el lavado de barriles. Se han seleccionado e implementado sistemas de limpieza alternativos.</p>	<p>En el sitio se han establecido criterios acerca de limpieza y sanitización para barriles. En los procedimientos de limpieza implementados se ha tenido en cuenta la optimización en el uso del agua y productos de limpieza. Se cuenta con procedimientos operativos estandarizados (POES) que describen las tareas de saneamiento para los procesos que lo requieran considerando la efectividad del lavado y la optimización del uso de agua y productos de limpieza.</p> <p>Los barriles se lavan con agua caliente a alta presión, bajos volúmenes y con tiempos controlados y estandarizados. La temperatura del agua es controlada y corregida en base a estudios de lavado. El volumen de agua utilizado es controlado y registrado como parte del programa de calidad del agua</p> <p>Las aguas residuales/efluentes generados son derivadas a un circuito de tratamiento</p> <p>El personal está capacitado en el lavado de barriles. Se investigan sistemas de limpieza alternativos.</p>	<p>En el sitio se han establecido criterios acerca de limpieza y sanitización para barriles. En los próximos 3 años se planifica desarrollar procedimientos operativos estandarizados (POES) que describen las tareas de saneamiento para los procesos que lo requieran considerando la efectividad del lavado, la optimización del uso de agua y productos de limpieza.</p> <p>Los barriles se lavan con agua caliente a alta presión hasta que el agua que descargan sale clara. El volumen de agua utilizado es controlado y registrado como parte del programa de calidad del agua</p> <p>Las aguas residuales/efluentes generados son derivadas a un circuito de tratamiento</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años capacitar el personal involucrado en los lavados. Se investigan sistemas de limpieza alternativos.</p>	<p>En el sitio se planifica desarrollar en los próximos 3 años criterios de limpieza y sanitización para lavado de barricas.</p> <p>La limpieza de las barricas se realiza con agua fría y/o sin presurizar.</p> <p>Las aguas residuales/efluentes generados son derivadas a un circuito de tratamiento.</p>	2/Bodega
8.9	Uso de agua para la hidratación de barriles.	<p>En el establecimiento cada barril es llenado con un volumen estimado de agua. Los barriles se rotan para detectar pérdidas y que se sellen. El agua de los barriles vaciados es reutilizada en el hidratado de barriles.</p> <p>Los barriles son vaciados teniendo en cuenta el agua residual.</p> <p>El volumen de agua utilizada es registrado como parte del programa de conservación del agua.</p> <p>Se ensayan procedimientos alternativos de hidratación.</p> <p>Existe un procedimiento escrito y comunicado a los operarios para realizar la tarea, que incluye volumen y temperatura de agua a utilizar</p> <p>Se contempla el reúso y la capacitación del personal.</p>	<p>En el establecimiento cada barril es llenado con un volumen estimado de agua. Los barriles se rotan para detectar pérdidas y que se sellen.</p> <p>Los barriles son vaciados teniendo en cuenta el agua residual.</p> <p>El volumen de agua utilizada es registrado como parte del programa de conservación del agua.</p> <p>Se ensayan procedimientos alternativos de hidratación.</p> <p>Existe un procedimiento escrito y comunicado a los operarios para realizar la tarea, que incluye volumen y temperatura de agua a utilizar. Se contempla el reúso y la capacitación del personal.</p>	<p>En el establecimiento cada barril es llenado completamente con agua para detectar pérdidas y que se selle.</p> <p>Se usa agua sin tener en cuenta la temperatura de la misma.</p> <p>Los barriles son vaciados teniendo en cuenta el agua residual.</p> <p>El volumen de agua utilizada es registrado como parte del programa de conservación del agua.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un procedimiento estandarizado para las actividades de hidratación de barriles.</p>	<p>En el establecimiento cada barril es llenado completamente con agua para detectar pérdidas y que se selle.</p> <p>Se usa agua sin tener en cuenta la temperatura de la misma.</p> <p>Los barriles son vaciados sin considerar el agua residual.</p>	2/Bodega

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
8.10	Uso de agua en Fraccionamiento.	<p>En el sitio se han establecido criterios para el uso de agua en las actividades de fraccionamiento. Se ha implementado un procedimiento estandarizado de saneamiento (POES) que incluye: sector, frecuencia, métodos físicos de limpieza, producto de limpieza y desinfección, tiempo, temperatura y volumen de agua para enjuague. Los POES fueron desarrollados considerando la efectividad del lavado, la optimización del uso de agua y productos de limpieza. La cantidad de agua que se utiliza se mide y registra.</p> <p>Las aguas residuales/efluentes generados son derivadas a un circuito de tratamiento. Se utilizan lubricantes de cinta de base acuosa, biodegradables y libres de sodio.</p> <p>Se aplica algún protocolo sobre uso racional del agua. El equipo de fraccionamiento es calibrado según Plan de Mantenimiento Anual para asegurar que se utiliza la cantidad de agua recomendada por el fabricante o menos, y posee sensor de corte automático de agua. Se realiza al menos una capacitación anual del personal sobre uso racional del agua, procedimientos de limpieza y ahorro de agua.</p> <p>Se calcula el indicador de uso específico de agua en fraccionamiento. Se estudian alternativas de limpieza y se realizan ensayos para la disminución del agua de lavado. Se reutiliza el agua de enjuague de botellas para otros usos como la limpieza de infraestructura y equipos.</p>	<p>En el sitio se han establecido criterios para el uso de agua en las actividades de fraccionamiento. Se ha implementado un procedimiento estandarizado de saneamiento (POES) que incluye: sector, frecuencia, métodos físicos de limpieza, producto de limpieza y desinfección, tiempo, temperatura y volumen de agua para enjuague. Los POES fueron desarrollados considerando la efectividad del lavado, la optimización del uso de agua y productos de limpieza. La cantidad de agua que se utiliza se mide y registra.</p> <p>Las aguas residuales/efluentes generados son derivadas a un circuito de tratamiento. Se utilizan lubricantes de cinta de base acuosa, biodegradables y libres de sodio.</p> <p>Se aplica algún protocolo sobre uso racional del agua. El equipo de fraccionamiento es calibrado según Plan de Mantenimiento Anual para asegurar que se utiliza la cantidad de agua recomendada por el fabricante. Se realiza al menos una capacitación anual del personal sobre uso racional del agua, procedimientos de limpieza y ahorro de agua.</p> <p>Se calcula el indicador de uso específico de agua en fraccionamiento. Se estudian alternativas de limpieza y se realizan ensayos para la disminución del agua de lavado.</p>	<p>En el sitio se han establecido criterios acerca del uso de agua en las actividades de fraccionamiento. En los próximos 3 años se planifica desarrollar procedimientos operativos estandarizados (POES) que describen las tareas de saneamiento para los procesos que lo requieran considerando la efectividad del lavado, la optimización del uso de agua y productos de limpieza. La cantidad de agua que se utiliza se mide y registra.</p> <p>Las aguas residuales/efluentes generados son derivadas a un circuito de tratamiento. Se utilizan lubricantes de cinta de base acuosa.</p> <p>Se aplica algún protocolo sobre uso racional del agua.</p>	<p>En el sitio se planifica establecer criterios en los próximos 3 años relacionados al uso de agua en las actividades de fraccionamiento.</p> <p>Se estima La cantidad de agua que se utiliza en el proceso de fraccionamiento</p> <p>Las aguas residuales/efluentes generados son derivadas a un circuito de tratamiento.</p>	2/Bodega
8.11	Uso de agua para riego de jardines en el entorno del sitio	<p>En el entorno del sitio se cuenta con jardines irrigados desde las fuentes de agua del establecimiento y se mide la cantidad utilizada y se aplican parámetros agronómicos de riego.</p> <p>Se cuenta con un plan para la optimización y reducción del uso de agua en jardines. Se determina la frecuencia y tiempo de riego en función de las condiciones meteorológicas y las necesidades del cultivo. Se han desarrollado protocolos de riego.</p> <p>Se analiza la migración a modelos de jardín con menores requerimientos hídricos. Se han reemplazado secciones de jardín con modelos de parquizado con menores requisitos hídricos o se ha mejorado el sistema de riego de jardín o se ha incorporado aguas residuales tratadas al volumen utilizado para riego.</p>	<p>En el entorno del sitio se cuenta con jardines irrigados desde las fuentes de agua del establecimiento y se mide la cantidad utilizada y se aplican parámetros agronómicos de riego.</p> <p>Se cuenta con un plan para la optimización y reducción del uso de agua en jardines. Se determina la frecuencia y tiempo de riego en función de las necesidades y condiciones meteorológicas.</p> <p>Se estudian la migración modelos de jardín con menores requerimientos hídricos. Se realizan ensayos de reutilización de efluentes tratados para reemplazar el uso de agua de pozo o red.</p>	<p>En el entorno del sitio se cuenta con jardines irrigados desde las fuentes de agua del establecimiento y se mide la cantidad utilizada y aplicar parámetros agronómicos de riego.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan para la optimización y reducción del uso de agua en jardines.</p>	<p>El establecimiento hace uso de agua de pozo o red para riego de jardines y planifica en los próximos 3 años medir la cantidad utilizada y aplicar parámetros agronómicos de riego.</p>	2/Bodega

Capítulo 9. GESTIÓN DE MATERIALES Y GESTIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del Desarrollo Sostenible</p>	<p>Este capítulo proporciona los lineamientos generales para realizar una gestión ordenada de almacenamiento de materiales y disposición de residuos, disminuyendo los impactos y riesgos ambientales que estas actividades generan. El ciclo de vida completo de un producto, se pueden encontrar en nuevas oportunidades para reducir los impactos ambientales, conservar los recursos y reducir los costos. Al mismo tiempo propiciar la mejora continua en cada parte de los procesos, indicando las prácticas que se deben seguir para lograr la minimización en origen, se reduzca al mínimo la generación de residuos y se aprovechen con el mayor alcance posible los materiales y residuos que no se pueden evitar.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Proponemos los siguientes ejes de actuación, desde el diseño de productos hasta la gestión final de residuos:</p> <p>Compromiso de la Dirección: Asignar recursos para cumplir estrategias de gestión y mejora continua, estableciendo objetivos para una correcta gestión de materiales y residuos, promoviendo el desarrollo sustentable y reduciendo impactos ambientales.</p> <p>Diseño y Producción: Optimizar el uso de recursos naturales no renovables, incorporar materias primas secundarias y materiales reciclados, y minimizar el uso de sustancias peligrosas.</p> <p>Medición: Monitorear y gestionar las cantidades de materiales y residuos generados.</p> <p>Gestión de Materiales: Gestionar el ingreso, almacenamiento y uso de materias primas, identificando materiales peligrosos y no peligrosos, e implementando el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) para la clasificación y etiquetado de productos químicos.</p> <p>Gestión de Residuos: Categorizar residuos, promoviendo la prevención, reducción y reciclaje, e incorporando su valoración en el ciclo de vida del producto.</p> <p>Formación y Conciencia: Formar y concientizar al personal sobre retos ambientales y promover la correcta clasificación y disposición de residuos.</p> <p>Gestión de Indicadores: Establecer objetivos sustentables y cuantificables, generando indicadores para reducir impactos ambientales y aplicar la mejora continua.</p> <p>Revisión por la Dirección: Identificar fortalezas y debilidades del sistema de gestión para lograr una mejora continua en los procesos de la organización.</p> <p>Revisión por la Dirección: Identificar fortalezas y debilidades del sistema de gestión para lograr una mejora continua en los procesos de la organización.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 3: Salud y bienestar (garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades), con foco en la meta 3.9. • ODS 6: agua limpia y saneamiento (garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos), con foco en la meta 6.3. • ODS 11: Ciudades y comunidades sostenibles (lograr que las ciudades sean más inclusivas, seguras, resilientes y sostenibles), con foco en la meta 11.6. • ODS 12: Producción y consumo responsables (garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles), con foco en las metas 12.4 ,12.5 y 12.6.
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 2: La vitivinicultura sostenible respeta el medio ambiente</p> <p>Esfera de acción 2.1: Elección del emplazamiento</p> <p>Esfera de acción 2.5: Gestión de insumos</p> <p>Esfera de acción 2.6: Gestión de productos</p>

Bibliografía de Referencia

"GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)

Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019
<https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable>

Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2006
https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_BPA_en_vinodos.pdf

ONU (2013), Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos (SGA), Ginebra y Nueva York, Quinta Publicación Revisada de la Organización de las Naciones Unidas.

OIT (2013), La seguridad y la salud en el uso de productos químicos en el trabajo, Turín, Centro Internacional de Formación de la OIT.

OMS (2017), "Herramienta de evaluación de riesgos para la salud humana de la OMS: peligros químicos", Ginebra, Organización Mundial de la Salud (Documento N° 8 del Proyecto de Armonización del IPCS)

SRT (2016), "Etiquetado de sustancias químicas. La implementación del SGA en Argentina". Buenos Aires, Superintendencia de Riesgos del Trabajo. Disponible en: <https://www.srt.gob.ar/index.php/2016/02/05/etiquetado-de-sustancias-quimicas-la-implementacion-del-sgaen-argentina/>
SRT (2016), "Pictogramas establecidos por la Resolución SRT 801/2015", Buenos Aires, Superintendencia de Riesgos del Trabajo. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/srt/capacitacion/SGA/pictogramas>

WHO (2008), The global burden of disease. 2004 Update, Ginebra, World Health Organization

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
9.1	Planificación, Objetivos y Gestión de Materiales y Residuos Peligrosos y No Peligrosos.* (ver cuadro anexo)	<p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la gestión eficiente de materiales y residuos especiales, peligrosos y no peligrosos. (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización). La planificación contempla objetivos para la prevención de la contaminación en general y para la reducción de residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p> <p>Tiene implementado un programa de gestión que incluye la planificación, monitoreo, seguimiento y disposición de materiales, insumos y productos químicos peligrosos comprados y sobre los residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p> <p>Cuenta con objetivos de economía circular o sostenible desde alguna etapa del proceso, como por ej. diseño de productos hasta la gestión final de los residuos.</p> <p>Cuenta con inscripciones y cumplimiento de los requisitos legales a nivel nacional, provincial y locales según aplique para materiales, insumos y productos químicos peligrosos comprados y sobre los residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p> <p>Se mantiene contacto con los organismos de control.</p> <p>Cuenta con el certificado ambiental anual y otros certificados de disposición final de los residuos peligrosos y no peligrosos.</p> <p>Se trabaja con Operadores y Transportistas los cuales disponen en centros y vertederos de acopios habilitados.</p> <p>Se evalúan a los proveedores; transportistas y operadores de residuos.</p> <p>Tiene definido un lugar de acopio o recinto para la disposición de residuos generados.</p> <p>Tiene definido un lugar con acceso restringido e identificado para los productos químicos peligrosos.</p> <p>Cuenta con un registro de cantidades totales de productos químicos peligrosos usados y residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p> <p>Se realiza separación y clasificación de los residuos generados y se disponen en recipientes identificados.</p> <p>Se capacita al personal en almacenamiento y generación de residuos (peligrosos y no peligrosos) y en productos químicos peligrosos.</p> <p>Cuenta con un programa de contingencia en caso de derrames de productos químicos peligrosos.</p> <p>Lleva un indicador de volumen de materiales, insumos, productos químicos peligrosos y/o residuos generados vs producción (ej. residuos vs. litros elaborados).</p> <p>Hay objetivos de reducción de sustancias químicas, residuos peligrosos y no peligrosos.</p> <p>Se lleva un seguimiento o metodología del cumplimiento de requisitos ambientales y/o responsabilidad social del operador del residuo.</p> <p>Ha implementado una norma o estándar certificable asociado a esta gestión.</p>	<p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la gestión eficiente de materiales y residuos especiales, peligrosos y no peligrosos. (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización). Tiene implementado un programa de gestión que incluye la planificación, monitoreo, seguimiento y disposición de materiales, insumos y productos químicos peligrosos comprados y sobre los residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p> <p>La planificación contempla objetivos para la prevención de la contaminación en general y para la reducción de residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p> <p>Se ha comenzado a implementar o a trabajar con propuestas con ejes de acción en economía circular.</p> <p>Cuenta con inscripciones y cumplimiento de los requisitos legales a nivel nacional, provincial y locales según aplique para materiales, insumos y productos químicos peligrosos comprados y sobre los residuos generados (peligrosos y no peligrosos). Se mantiene contacto con los organismos de control.</p> <p>Cuenta con el certificado ambiental anual (residuos peligrosos y patológicos) y certificado de disposición final de los residuos.</p> <p>Se trabaja con Operadores y Transportistas los cuales disponen en centros y vertederos de acopios habilitados.</p> <p>Se evalúan a los proveedores; transportistas y operadores de residuos.</p> <p>Tiene definido un lugar de acopio o recinto para la disposición de residuos generados.</p> <p>Tiene definido un lugar con acceso restringido e identificado para los productos químicos peligrosos.</p> <p>Cuenta con un registro de cantidades totales de productos químicos peligrosos usados y residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p> <p>Se realiza separación y clasificación de los residuos generados y se disponen en recipientes identificados.</p> <p>Se capacita al personal en almacenamiento y generación de residuos (peligrosos y no peligrosos) y en productos químicos peligrosos.</p> <p>Cuenta con un programa de contingencia en caso de derrames de productos químicos peligrosos.</p>	<p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la gestión eficiente de materiales y residuos especiales, peligrosos y no peligrosos. (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización).</p> <p>Se está implementado un programa de gestión que incluye la planificación, monitoreo, seguimiento y disposición de materiales, insumos y productos químicos peligrosos comprados y sobre los residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p> <p>La planificación contempla objetivos para la prevención de la contaminación en general y para la reducción de residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p> <p>Existe evidencia de un trámite de inscripción como generador de residuos peligrosos y patológicos a nivel provincial, según corresponda.</p> <p>Tiene definido un lugar de acopio o recinto para la disposición de residuos generados.</p> <p>Tiene definido un lugar con acceso restringido e identificado para los productos químicos peligrosos.</p> <p>Cuenta con un registro de cantidades totales de productos químicos peligrosos usados y residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p> <p>Se realiza separación y clasificación de los residuos generados y se disponen en recipientes identificados.</p> <p>Se capacita al personal en almacenamiento y generación de residuos y en productos químicos peligrosos.</p>	<p>En el sitio se planifica desarrollar una política, respecto a la gestión eficiente de materiales y residuos especiales, peligrosos y no peligrosos.</p> <p>Se tiene conocimiento sobre la cantidad total de materiales, insumos y sustancias peligrosas compradas y sobre los residuos generados (peligrosos y no peligrosos).</p>	2/Bodega y Viñedo

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
9.2	Almacenamiento y Gestión de Productos Químicos, Suministros de Limpieza y de Mantenimiento (de limpieza, fitosanitarios, fertilizantes, etc.)	<p>En el sitio cuenta con un inventario de los productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento utilizados (de limpieza, fitosanitarios; fertilizantes, agroquímicos, etc.). Se mantiene orden y limpieza.</p> <p>Se les pide a los proveedores de productos de limpieza y/o a los contratistas de limpieza que usen productos de baja o nula toxicidad.</p> <p>Los depósitos cuentan con bandejas de contención o perímetros para contener derrames.</p> <p>Los productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento utilizados se encuentran etiquetadas según legislación vigente.</p> <p>Las hojas de seguridad están disponibles en los lugares de uso de los productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento utilizados. El recinto se encuentra bajo llave.</p> <p>Los depósitos se encuentran lejos de los drenajes pluviales.</p> <p>El personal utiliza los EPP (elementos de protección personal) y se cuenta con un lugar de guarda adecuada.</p> <p>Presenta un plan de contingencia y elementos de contingencia en los depósitos.</p> <p>Se capacita al personal en el almacenaje, triple lavado de envases de agroquímicos y de otros productos, en la disposición de recipientes vacíos de productos químicos y suministros de limpieza.</p> <p>Cuenta con un depósito para almacenar los recipientes vacíos de agroquímicos y para el resto de los envases químicos que se utilizan en el sitio. Se realiza una separación e identificación de los residuos.</p> <p>Se trabaja con operadores y transportistas habilitados.</p> <p>Cuenta con las inscripciones de productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento (Sedronar, ISCAMEN, ANMAT, SENASA, entre otros)</p> <p>Se ha reemplazado al menos un producto que contiene sustancias químicas peligrosas por un producto menos agresivo al ambiente.</p> <p>Lleva un indicador de residuos de productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento generados vs producción (ej. residuos vs. litros elaborados). Se ha demostrado reducción del indicador.</p>	<p>En el sitio cuenta con un inventario de los productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento utilizados (de limpieza, fitosanitarios; fertilizantes, agroquímicos, etc.). Se mantiene orden y limpieza.</p> <p>Se les pide a los proveedores de productos de limpieza y/o a los contratistas de limpieza que provean productos de baja o nula toxicidad.</p> <p>Los depósitos cuentan con bandejas de contención o perímetros para contener derrames.</p> <p>Los productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento utilizados se encuentran etiquetadas según legislación vigente.</p> <p>Las hojas de seguridad están disponibles en los lugares de uso de los productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento utilizados. El recinto se encuentra bajo llave.</p> <p>Los depósitos se encuentran lejos de los drenajes pluviales.</p> <p>El personal utiliza los EPP (elementos de protección personal) y se cuenta con un lugar de guarda adecuada.</p> <p>Presenta un plan de contingencia y elementos de contingencia en los depósitos.</p> <p>Se capacita al personal en el almacenaje, triple lavado de envases de agroquímicos y de otros productos, en la disposición de recipientes vacíos de productos químicos y suministros de limpieza.</p> <p>Cuenta con un depósito para almacenar los recipientes vacíos de agroquímicos y para el resto de los envases químicos que se utilizan en el sitio. Se realiza una separación e identificación de los residuos.</p> <p>Se trabaja con operadores y transportistas habilitados.</p> <p>Cuenta con las inscripciones de productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento (Sedronar, ISCAMEN, ANMAT, SENASA, entre otros)</p> <p>Se ha reemplazado al menos un producto que contiene sustancias químicas peligrosas por un producto menos agresivo al ambiente.</p>	<p>En el sitio cuenta con un inventario de los productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento utilizados (de limpieza, fitosanitarios; fertilizantes, agroquímicos, etc.).</p> <p>Se almacenan por separado y acondicionan cada uno de los productos químicos y los suministros de limpieza y mantenimiento utilizados y destinados para tal fin.</p> <p>Los productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento utilizados se encuentran etiquetados según legislación vigente.</p> <p>Se capacita al personal en el almacenaje, triple lavado de envases de agroquímicos y de otros productos, en la disposición de recipientes vacíos de productos químicos y suministros de limpieza.</p> <p>El personal utiliza los EPP (elementos de protección personal) y se cuenta con un lugar de guarda adecuada.</p> <p>Las hojas de seguridad están disponibles en los lugares de uso de los productos químicos, suministros de limpieza y mantenimiento utilizados. El recinto se encuentra bajo llave.</p> <p>Los depósitos se encuentran lejos de los drenajes pluviales.</p> <p>Presenta un plan de contingencia y elementos de contingencia en los depósitos.</p> <p>Cuenta con las inscripciones de productos químicos y suministros de limpieza y mantenimiento (Sedronar, ISCAMEN, ANMAT, SENASA, entre otros)</p>	<p>En el sitio se está desarrollando una metodología para gestionar el inventario de los productos químicos utilizados (de limpieza, fitosanitarios; fertilizantes, agroquímicos, etc.).</p> <p>Se solicitan las fichas de seguridad de los productos y suministros de limpieza según legislación vigente (etiquetas) antes de comprarlos o usarlos.</p> <p>El personal cuenta con los EPP (elementos de protección personal).</p> <p>El personal recibe capacitaciones en el uso, manejo y disposición los productos químicos utilizados.</p>	2/Bodega y Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
9.3	Gestión y Disposición de Residuos Generales No Peligrosos (Residuos Sólidos Urbanos y reciclables)	<p>En el sitio se dispone de un lugar apropiado e identificado con contenedores para la disposición de RSU y reciclables, separados de los residuos peligrosos.</p> <p>Se realiza una separación de RSU y reciclables.</p> <p>El área de disposición de RSU y reciclables se observa limpia y ordenada. Se evita la presencia de filtraciones y derrames en el suelo.</p> <p>Se observa cartelería en los diferentes sitios de disposición de residuos.</p> <p>Tiene conocimiento sobre la cantidad total de RSU y reciclables generados.</p> <p>Se capacita al personal en gestión y separación de residuos.</p> <p>Se trabaja con transportistas, operadores o municipios habilitados, que realizan la recolección, transporte y la disposición final de los residuos.</p> <p>Las unidades de los transportistas están habilitadas y cuentan con un sistema de medidas para evitar derrames o dispersión de residuos, que afecten al ambiente y su entorno.</p> <p>Los operadores habilitados entregan certificado de disposición final de los residuos.</p> <p>Los RSU se disponen en vertederos habilitados.</p> <p>Se desarrolla un plan de mejora de la gestión de RSU y reciclables.</p> <p>Se inspecciona el área de disposición de residuos con una frecuencia determinada y se generan oportunidades de mejora.</p> <p>Lleva un indicador de volumen RSU y reciclables generados vs producción (ej. residuos vs. litros elaborados). Se ha demostrado reducción del indicador.</p>	<p>En el sitio se dispone de un lugar apropiado e identificado con contenedores para la disposición de RSU y reciclables, separados de los residuos peligrosos.</p> <p>El área de disposición de RSU y reciclables se observa limpia y ordenada. Se evita la presencia de filtraciones y derrames en el suelo.</p> <p>Se observa cartelería en los diferentes sitios de disposición de residuos.</p> <p>Tiene conocimiento sobre la cantidad total de RSU y reciclables generados.</p> <p>Se capacita al personal en gestión y separación de residuos.</p> <p>Se realiza una gestión integral de la disposición de los RSU y reciclables.</p> <p>Se trabaja con transportistas, operadores o municipios habilitados, que realizan la recolección, transporte y la disposición final de los residuos.</p> <p>Las unidades de los transportistas están habilitadas y cuentan con un sistema de medidas para evitar derrames o dispersión de residuos, que afecten al ambiente y su entorno.</p> <p>Los operadores habilitados entregan certificado de disposición final de los residuos.</p> <p>Se consideran y evalúan dentro del programa de proveedores a los operadores de residuos.</p> <p>Los RSU se disponen en vertederos habilitados.</p> <p>Se desarrolla un plan de mejora de la gestión de RSU y reciclables.</p>	<p>En el sitio se dispone de un lugar apropiado con contenedores para la disposición de RSU y reciclables, separados de los residuos peligrosos.</p> <p>Se realiza una separación de RSU y reciclables.</p> <p>El área de disposición de RSU y reciclables, se observa limpia y ordenada. Se evita la presencia de filtraciones y derrames en el suelo.</p> <p>Se observa cartelería en los diferentes sitios de disposición de residuos.</p> <p>Tiene conocimiento sobre la cantidad total de RSU y reciclables generados.</p> <p>Se capacita al personal en gestión y separación de residuos.</p> <p>Se realiza una gestión integral de la disposición de estos residuos (GIRSU; ver anexo). Se ha comenzado a trabajar con operadores o municipios que realizan la recolección, transporte, tratamiento y la disposición final de los residuos.</p> <p>Los operadores entregan certificado de disposición final de los residuos.</p>	<p>En el sitio se dispone de un lugar apropiado con contenedores para la disposición de RSU y reciclables, separados de los residuos peligrosos.</p> <p>Se realiza una separación de RSU y reciclables.</p> <p>Tiene conocimiento sobre la cantidad total de RSU y reciclables generados.</p> <p>Se ha comenzado a trabajar con operadores o municipios que realizan la recolección, transporte y realizan la disposición final de los residuos.</p>	2/Bodega y Viñedo

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
9.4	<p>Gestión y Disposición de Residuos Peligrosos, Patológicos, Farmacéuticos y especiales y REGU. Recinto de Residuos Peligrosos, especiales y REGU.</p>	<p>En el sitio se han identificado los residuos peligrosos, patológicos, farmacéuticos, especiales y REGU, son relevados y se disponen en un recinto específico, acondicionado y separado por corriente y constituyente, según corresponda.</p> <p>Cuenta con un recinto específico, adecuado y separado por corriente o constituyente, para el acopio de estos según corresponda. El mismo debe permanecer cerrado bajo llave, ubicado lejos de fuentes de agua, con piso impermeabilizado, con buena ventilación e iluminación, cartelera indicando zona de peligro y acceso restringido y según legislación legal vigente.</p> <p>Se han desarrollado procedimientos o instructivos específicos sobre el acopio y la gestión de estos residuos.</p> <p>Los residuos peligrosos, patológicos, farmacéuticos, especiales y otros, se acopian sin mezclar residuos peligrosos incompatibles entre sí.</p> <p>Se identifican los recipientes y las bolsas de residuos correspondientes, según especificación del operador habilitado y lo establecido en la legislación vigente. Se mantiene el orden y limpieza.</p> <p>Se inspecciona la adecuada disposición y la ausencia de derrames y/o pérdidas.</p> <p>Se brindan capacitaciones al personal en identificación y clasificación de residuos peligrosos, patológicos, especiales y otros, según legislación vigente y procedimientos específicos para la gestión.</p> <p>Se conoce la cantidad total de residuos peligrosos generados.</p> <p>Se encuentran inscriptos como generadores de residuos peligrosos.</p> <p>Cuenta con el certificado ambiental anual (residuos peligrosos y patológicos) y certificado de disposición final de los residuos.</p> <p>Se trabaja con Operadores y Transportistas habilitados, según lo establece la legislación vigente. Se solicitan los certificados de disposición final de los residuos peligrosos, patológicos, especiales y otros.</p> <p>Se cuenta con procedimientos específicos para la gestión de los Residuos Peligrosos, patológicos, especiales y otros. Cuentan con Planes de Contingencia.</p> <p>Se implementa programa de vigilancia y control para asegurar una eficaz gestión.</p> <p>Se llevan registros de inspección de depósito, orden y limpieza, ausencia de derrames y/o pérdidas y cantidades de residuos generadas.</p> <p>Se demuestra el logro de los objetivos de reducción de la cantidad de residuos peligrosos, patológicos, especiales y otros generados anualmente.</p> <p>Se buscan alternativas de productos y/o medidas tendientes a disminuir la cantidad de residuos peligrosos que generan.</p> <p>Lleva un indicador de residuos peligrosos, patológicos, especiales y otros generados vs producción (ej. residuos vs. litros elaborados). Se ha demostrado reducción del indicador.</p>	<p>En el sitio se han identificado los residuos peligrosos, patológicos, farmacéuticos, especiales y REGU, son relevados y se disponen en un recinto específico, acondicionado y separado por corriente y constituyente, según corresponda.</p> <p>Cuenta con un recinto específico, adecuado y separado por corriente o constituyente, para el acopio de estos según corresponda. El mismo debe permanecer cerrado bajo llave, ubicado lejos de fuentes de agua, con piso impermeabilizado, con buena ventilación e iluminación, cartelera indicando zona de peligro y acceso restringido y según legislación legal vigente.</p> <p>Se han desarrollado procedimientos o instructivos específicos sobre el acopio y la gestión de estos residuos.</p> <p>Los Residuos Peligrosos, Patológicos, Farmacéuticos, especiales y otros se acopian sin mezclar residuos peligrosos incompatibles entre sí.</p> <p>Se identifican los recipientes y las bolsas de residuos correspondientes, según especificación del operador habilitado y lo establecido en la legislación vigente. Se mantiene el orden y limpieza.</p> <p>Se inspecciona la adecuada disposición y la ausencia de derrames y/o pérdidas.</p> <p>Se brindan capacitaciones al personal en identificación y clasificación de residuos peligrosos, patológicos, especiales y otros, según legislación vigente y procedimientos específicos para la gestión.</p> <p>Se conoce la cantidad total de residuos peligrosos generados.</p> <p>Se encuentran inscriptos como generadores de residuos peligrosos.</p> <p>Cuenta con el certificado ambiental anual (residuos peligrosos y patológicos) y certificado de disposición final de los residuos.</p> <p>El retiro de los residuos peligrosos y patológicos, se realiza con operadores y transportistas habilitados, según lo establece la legislación vigente.</p> <p>Se entregan los residuos peligrosos a transportistas y operadores autorizados.</p> <p>Se solicitan los certificados de disposición final de los residuos.</p> <p>Cuentan con Planes de Contingencia.</p> <p>Se buscan alternativas de productos y/o medidas tendientes a disminuir la cantidad de residuos peligrosos que generan.</p>	<p>En el sitio se han identificado los residuos peligrosos, patológicos, farmacéuticos, especiales y REGU, son relevados y se disponen en un recinto específico, acondicionado y separado por corriente y constituyente, según corresponda.</p> <p>Cuenta con un recinto específico, adecuado y separado por corriente o constituyente, para el acopio de estos según corresponda. El mismo debe permanecer cerrado bajo llave, ubicado lejos de fuentes de agua, con piso impermeabilizado, con buena ventilación e iluminación, cartelera indicando zona de peligro y acceso restringido y según legislación legal vigente.</p> <p>Los residuos peligrosos, patológicos, farmacéuticos y especiales se acopian sin mezclar residuos incompatibles entre sí.</p> <p>Existe evidencia de un trámite de inscripción como generador de residuos peligrosos y patológicos a nivel provincial.</p> <p>Se identifican los recipientes y las bolsas de residuos correspondientes, según especificación del operador habilitado y lo establecido en la legislación vigente. Se mantiene el orden y limpieza.</p> <p>Se inspecciona la adecuada disposición y la ausencia de derrames y/o pérdidas.</p> <p>Se brindan capacitaciones al personal en identificación y clasificación de residuos.</p> <p>Se conoce la cantidad total de residuos peligrosos generados.</p>	<p>En el sitio se han identificado si existen procesos que generan residuos peligrosos, patológicos, farmacéuticos, especiales y REGU.</p> <p>Cuenta con un relevamiento de la generación de este tipo de residuos.</p> <p>Cuenta con un recinto específico, adecuado y separado por corriente o constituyente, para el acopio de estos según corresponda.</p>	2/Bodega y Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
9.5	Gestión y disposición de residuos peligrosos (pilas, baterías, lubricantes, refrigerantes, aceites, aerosoles, pinturas, solventes, tintas (cartuchos y tonner) diluyentes y equipos e instrumentos que contengan mercurio)	<p>En el sitio la/s persona/s responsables tienen un conocimiento de la cantidad de residuos peligrosos en relación con el potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de los mismos. Se mantiene el orden y limpieza. Tienen acceso y están disponibles en los lugares de uso, las hojas de seguridad de los productos químicos y suministros de limpieza y mantenimiento utilizados. Se encuentran bajo llave. Se conoce la cantidad total de residuos peligrosos que se desechan por año. Se capacita al personal en la separación y correcta disposición final de los residuos. Se almacenan correctamente en el depósito de residuos peligrosos. La disposición de residuos peligrosos se realiza a través de un operador y transportistas habilitado según legislación vigente. Se ha reemplazado al menos un material o insumo por otro de menor peligrosidad. Se han desarrollado procesos e instructivos para la gestión de residuos peligrosos. Se han establecido planes de contingencia y simulacros ante eventuales derrames. Lleva un indicador de gestión de residuos peligrosos. Se han definido medidas para reducir la generación de residuos peligrosos.</p>	<p>En el sitio la/s persona/s responsables tienen un conocimiento de la cantidad de residuos peligrosos en relación con el potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de los mismos. Se mantiene el orden y limpieza. Tienen acceso y están disponibles en los lugares de uso, las hojas de seguridad de los productos químicos y suministros de limpieza y mantenimiento utilizados. Se encuentran bajo llave. Se conoce la cantidad total de residuos peligrosos que se desechan por año. Se realiza la correcta separación y disposición de estos residuos peligrosos. Se almacenan correctamente en el depósito de residuos peligrosos. La disposición de residuos peligrosos se realiza a través de un operador y transportistas habilitado según legislación vigente. Se capacita al personal en la separación y correcta disposición final de los residuos. Se ha reemplazado al menos un material o insumo por otro de menor peligrosidad. Se han desarrollado procesos e instructivos para la gestión de residuos peligrosos. Se han establecido planes de contingencia y simulacros ante eventuales derrames.</p>	<p>En el sitio la/s persona/s responsables tienen un conocimiento de la cantidad de residuos peligrosos en relación con el potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de los mismos. Se mantiene el orden y limpieza. Tienen acceso y están disponibles en los lugares de uso, las hojas de seguridad de los productos químicos y suministros de limpieza y mantenimiento utilizados. Se encuentran bajo llave. Se conocen métodos para la disposición de los residuos generados. Se conoce la cantidad total de residuos peligrosos que se desechan por año. Cuenta con un lugar para la disposición de estos residuos peligrosos separados del resto de los residuos. Se ha comenzado a separar estos residuos en contenedores o recintos adecuados para su disposición final. Se ha comenzado a realizar capacitaciones al personal en la separación y correcta disposición de residuos peligrosos. La disposición de residuos peligrosos se realiza a través de un operador y transportistas habilitado según legislación vigente. Se planifica desarrollar procedimientos de gestión de derrames y planes de contingencia.</p>	<p>En el sitio la/s persona/s responsables tienen un conocimiento de la cantidad de residuos peligrosos en relación con el potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de los mismos. Se evita disponer juntos con los residuos sólidos urbanos. Se están analizando métodos para la disposición final.</p>	2/Bodega y Viñedo
9.6	Gestión y Disposición de Neumáticos en desuso	<p>En el sitio la/s persona/s responsables de la operación tiene/n un conocimiento general de la relación al potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de neumáticos fuera de uso (NFU). Se conoce y se realiza un seguimiento de la cantidad total de neumáticos desechados por año. Se conocen y aplican métodos apropiados para la disposición de NFU, evitando la contaminación ambiental y la proliferación de mosquitos transmisores de enfermedades. Se guardan bajo techo o se apilan según legislación vigente. Se solicita certificado de disposición, reciclado o recupero a operadores o empresas externas que reciban NFU y que fundamenten la finalidad del uso previsto. Se cuenta con procesos e instructivos para la gestión de NFU. Se capacita al personal en la disposición correcta de NFU. Se evita el uso de neumáticos para el control de heladas (quemado) Se lleva un indicador de gestión de residuos que incluye el NFU.</p>	<p>En el sitio la/s persona/s responsables de la operación tiene/n un conocimiento general de la relación al potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de neumáticos fuera de uso (NFU). Se conoce la cantidad total de NFU utilizados y desechados por año. Se conocen y aplican métodos apropiados para la disposición de NFU, evitando la contaminación ambiental y la proliferación de mosquitos transmisores de enfermedades. Se guardan bajo techo o se apilan según legislación vigente. Se solicita certificado de disposición, reciclado o recupero a operadores o empresas externas que reciban NFU y que fundamenten la finalidad del uso previsto. Se cuenta con procesos e instructivos para la gestión de NFU. Se capacita al personal en la disposición correcta de NFU. Se evita el uso de neumáticos para el control de heladas (quemado).</p>	<p>En el sitio la/s persona/s responsables de la operación tiene/n un conocimiento general de la relación al potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de neumáticos fuera de uso (NFU). Se conocen métodos apropiados para la disposición de NFU, para evitar la contaminación ambiental. Se solicita certificado de disposición, reciclado o recupero a operadores o empresas externas que reciban NFU y que fundamenten la finalidad del uso previsto según legislación vigente. Se guardan bajo techo o se apilan según legislación vigente. Cuenta con un instructivo para comunicar al personal sobre la disposición correcta de NFU. Se evita el uso de neumáticos para el control de heladas (quemado).</p>	<p>En el sitio la/s persona/s responsables de la operación tiene/n un conocimiento general de la relación al potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de neumáticos fuera de uso (NFU). Los neumáticos son acopiados de tal manera que se evite la propagación de plagas y vectores transmisores de enfermedad (mosquitos, etc.)</p>	2/Bodega y Viñedo

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
9.7	RAEE (Residuos de Aparatos Electrónicos y Eléctricos)	<p>En el sitio la/s persona/s responsable/s de la operación tiene/n un conocimiento general en relación con el potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de residuos provenientes de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Se separan los RAEE del resto de los residuos, se acopian en un sector identificado y bajo techo.</p> <p>Se registra la cantidad de RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) que se generan en las distintas operaciones.</p> <p>Se capacita al personal acerca de este tipo de residuos.</p> <p>Los RAEE son retirados por empresas habilitadas como operador de este residuo y se dispone de los certificados de disposición final.</p> <p>Se lleva un indicador de gestión de residuos que incluya esta categoría.</p>	<p>En el sitio la/s persona/s responsable/s de la operación tiene/n un conocimiento general en relación con el potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de residuos provenientes de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Se separan los RAEE del resto de los residuos, se acopian en un sector identificado y bajo techo.</p> <p>Se registra la cantidad de RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) que se generan en las distintas operaciones.</p> <p>Se capacita al personal acerca de este tipo de residuos.</p> <p>Los RAEE son retirados por empresas habilitadas como operador de este residuo y se dispone de los certificados de disposición final.</p>	<p>En el sitio la/s persona/s responsable/s de la operación tiene/n un conocimiento general en relación con el potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de residuos provenientes de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Se separan los RAEE del resto de los residuos, se acopian en un sector identificado y bajo techo.</p> <p>Se conoce la cantidad de RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) que se generan en las distintas operaciones.</p> <p>Se capacita al personal acerca de este tipo de residuos.</p>	<p>En el sitio la/s persona/s responsable/s de la operación tiene/n un conocimiento general en relación con el potencial de contaminación ambiental de la incorrecta gestión de residuos provenientes de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Los residuos electrónicos y eléctricos (RAEE) son acopiados de tal manera que se evite la contaminación ambiental. Los RAEE se separan de los RSU.</p>	2/Bodega y Viñedo
9.8	Tierras de diatomea y Filtros de placas y marcos	<p>En el sitio se conocen los residuos generados en los procesos de filtrados. Utiliza filtración tangencial en el proceso productivo.</p> <p>Se aplican otras alternativas tecnológicas para filtros de placas y marcos.</p> <p>Las borras de la filtración tangencial tienen el mismo destino de las borras de proceso.</p> <p>Los residuos de filtros de placas y marcos se disponen como RSU o se destinan a compostaje o métodos similares.</p> <p>Se capacita a los empleados sobre disposición y tratamiento de estos residuos.</p> <p>Se lleva indicador de volumen generados vs producción (ej. residuos vs. litros elaborados)</p>	<p>En el sitio se conocen los residuos generados en los procesos de filtrados.</p> <p>Se investigan otras alternativas tecnológicas para filtros de placas y marcos.</p> <p>Existe un plan de reemplazo de filtros de diatomea por otra tecnología de filtración como por ejemplo la tangencial.</p> <p>Las borras de la filtración tangencial tienen el mismo destino de las borras de proceso.</p> <p>Los residuos de filtros de placas y marcos se disponen como RSU o se destinan a compostaje o métodos similares.</p> <p>Se conoce y se empieza a analizar el volumen de residuos generados a partir del material filtrante consumido.</p> <p>Se capacita a los empleados en la disposición y tratamiento de estos residuos.</p>	<p>En el sitio se conocen los residuos generados en los procesos de filtrados.</p> <p>Los filtros de tierra de diatomea y filtros de placas y marcos se disponen como residuo sólido urbano.</p> <p>Se conoce el volumen de residuos generados a partir del material filtrante consumido.</p> <p>Se investigan sobre otras tecnologías de filtración para filtros de placas y marcos.</p> <p>Se capacita al personal en la disposición del residuo.</p>	<p>En el sitio se conocen los residuos generados en los procesos de filtrados.</p> <p>Los filtros de tierra de diatomea y filtros de placas y marcos, se disponen como residuo sólido urbano.</p>	2/Bodega
9.9	Materiales de madera (pallets, embalaje, bines, barricas, toneles, postes, etc.)	<p>En el sitio se conoce los materiales de madera que se usan y se generan en los sitios.</p> <p>Se conocen el almacenamiento de estos materiales.</p> <p>En el caso de las barricas y toneles se aplica un sistema de trazabilidad para conocer el ciclo de vida útil.</p> <p>Las barricas y toneles que cumplen su ciclo se usan con fines ornamentales dentro de las instalaciones, se comercializan o se donan sin fines de lucro.</p> <p>Los materiales de madera que cumplen su ciclo para los fines que fueron adquiridos se almacenan para que los retire el proveedor correspondiente cuando sea aplicable. La generación de residuos de estos materiales se disponen como RSU.</p> <p>Los postes fuera de uso (impregnados) se comercializan, se utilizan o reutilizan para distintos fines exceptuado la quema para calefacción y control de heladas.</p> <p>Los materiales de madera rotos que permiten reparación para ser reutilizados se almacenan en lugares específicos para reincorporarse a la cadena de suministros.</p> <p>Se coloca cartelera informando dónde se disponen materiales de madera.</p> <p>Se realiza capacitaciones al personal en gestión de estos residuos.</p> <p>Se determina y registra el porcentaje de barricas y toneles fabricados con madera obtenida de forma sustentable.</p> <p>Se lleva indicador de gestión de residuos que incluya esta categoría.</p>	<p>En el sitio se conoce los materiales de madera que se usan y se generan en los sitios.</p> <p>Se conocen las condiciones del almacenamiento de estos materiales.</p> <p>En el caso de las barricas y toneles se aplica un sistema de trazabilidad para conocer el ciclo de vida útil.</p> <p>Las barricas y toneles que cumplen su ciclo se usan con fines ornamentales dentro de las instalaciones, se comercializan o se donan sin fines de lucro.</p> <p>Los materiales de madera que cumplen su ciclo para los fines que fueron adquiridos se almacenan para que los retire el proveedor correspondiente cuando sea aplicable. La generación de residuos de estos materiales se disponen como RSU.</p> <p>Los postes fuera de uso (impregnados) se comercializan, se utilizan o reutilizan para distintos fines exceptuado la quema para calefacción y control de heladas.</p> <p>Los materiales de madera rotos que permiten reparación para ser reutilizados se almacenan en lugares específicos para reincorporarse a la cadena de suministros.</p> <p>Se coloca cartelera informando dónde se disponen materiales de madera.</p> <p>Se determina y registra el porcentaje de barricas y toneles fabricados con madera obtenida de forma sustentable.</p> <p>Se realiza capacitaciones al personal en gestión de estos residuos.</p>	<p>En el sitio se conoce los materiales de madera que se usan y se generan en los sitios.</p> <p>Se conocen las condiciones del almacenamiento de estos materiales.</p> <p>En el caso de las barricas y toneles se aplica un sistema de trazabilidad para conocer el ciclo de vida útil.</p> <p>Las barricas y toneles que cumplen su ciclo se usan con fines ornamentales dentro de las instalaciones, se comercializan o se donan sin fines de lucro.</p> <p>Los materiales de madera que cumplen su ciclo para los fines que fueron adquiridos se almacenan para que los retire el proveedor correspondiente cuando sea aplicable. La generación de residuos de estos materiales se disponen como RSU.</p> <p>Los postes fuera de uso (impregnados) se comercializan, se utilizan o reutilizan para distintos fines exceptuado la quema para calefacción y control de heladas.</p> <p>Los materiales de madera rotos que permiten reparación para ser reutilizados se almacenan en lugares específicos para reincorporarse a la cadena de suministros.</p> <p>Se realiza capacitaciones al personal en gestión de estos residuos.</p>	<p>En el sitio se conocen los materiales de madera que se usan y se generan en los sitios.</p> <p>Se conocen las condiciones del almacenamiento de estos materiales.</p> <p>La generación de residuos de estos materiales se disponen como RSU.</p>	2/Bodega y Viñedo

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
9.10	Residuos Reciclables (Vidrio, cartón, papel, plástico, tapones sintéticos y naturales)	<p>En el sitio se conocen los procesos que generan residuos reciclables. Se conoce y registra la cantidad de residuo generados por corriente.</p> <p>Los residuos de vidrio, papel, cartón y algunos tipos de plásticos generados en los procesos son segregados y se disponen en contenedores diferenciados, debidamente identificados, separados de los contenedores de RSU. Se destinan a reciclaje como disposición final.</p> <p>Se analizan otros proveedores que realicen disposición final sustentable de los residuos. Se adoptan prácticas internas tendientes a reciclaje o reducción de residuos.</p> <p>Se capacita al personal en la disposición de residuos y optimización de los recursos.</p> <p>Se trabaja con los proveedores para optimizar los insumos y los mismos se han incorporado al proceso productivo. Se dispone de información sobre empresas que se especializan en el reciclado de estos residuos y se opera con ellos.</p> <p>Estos residuos son retirados por un operador habilitado y se cuenta con certificado de disposición final</p> <p>Se lleva indicador de gestión de residuos que incluya esta categoría. Se han definido objetivos de reducción de insumos y de residuos.</p>	<p>En el sitio se conocen los procesos que generan residuos reciclables. Se conoce y registra la cantidad de residuo generados por corriente.</p> <p>Los residuos de vidrio, papel, cartón y algunos tipos de plásticos generados en los procesos son segregados y se disponen en contenedores diferenciados, debidamente identificados, separados de los contenedores de RSU. Se destinan a reciclaje como disposición final.</p> <p>Se analizan otros proveedores que realicen disposición final sustentable de los residuos. Se adoptan prácticas internas tendientes a reciclaje o reducción de residuos.</p> <p>Se capacita al personal en la disposición de residuos y optimización de los recursos.</p> <p>Se trabaja con los proveedores para optimizar los insumos y los mismos se han incorporado al proceso productivo.</p> <p>Se dispone de información sobre empresas que se especializan en el reciclado de estos residuos y se opera con ellos.</p> <p>Estos residuos son retirados por un operador habilitado y se cuenta con certificado de disposición final.</p>	<p>En el sitio se conocen los procesos que generan residuos reciclables. Se conoce y registra la cantidad de residuo generados por corriente.</p> <p>Los residuos de vidrio, papel, cartón y algunos tipos de plásticos generados en los procesos son segregados y se disponen en contenedores diferenciados, debidamente identificados, separados de los contenedores de RSU. Se destinan a reciclaje como disposición final.</p> <p>Se analizan otros proveedores que realicen disposición final sustentable de los residuos. Se adoptan prácticas internas tendientes a reciclaje o reducción de residuos.</p> <p>Se capacita al personal en la disposición de residuos y optimización de los recursos.</p>	<p>En el sitio se conocen los procesos que generan residuos reciclables. Se conoce y registra la cantidad de residuo generados.</p>	2/Bodega
9.11	Residuos Orgánicos (borras, orujos, residuos paisajísticos, escobajo)	<p>En el sitio las borras y los orujos se disponen en contenedores y la gestión de retiro se realiza a través de operadores de residuos habilitados, de acuerdo a la normativa del INV y/o autoridades de aplicación. El material mencionado se utiliza como materia prima de sus procesos.</p> <p>Se registra la cantidad de borras, orujo y escobajo que se genera por año en la bodega.</p> <p>El escobajo, el orujo y las borras se gestionan de manera que impida filtraciones, pérdidas y vuelcos al suelo.</p> <p>Se registra la cantidad de borras, orujo y escobajo que se genera por año en la bodega.</p> <p>Se cuenta con los certificados de disposición final de borras y orujos.</p> <p>El escobajo se reutiliza en el viñedo, o se somete al proceso de compostaje para utilizar dicho compost dentro o fuera de las instalaciones.</p> <p>Los residuos paisajísticos se reincorporan al predio o se somete al proceso de compostaje para utilizar dicho compost dentro o fuera de las instalaciones. Se puede disponer como residuo orgánico.</p> <p>Se capacita al personal en la disposición y gestión de estos residuos.</p> <p>Se estudian otras formas de reutilización de los residuos tales como; fuentes de energías alternativas de uso sustentable entre otros.</p> <p>Se lleva un indicador de gestión de residuos orgánicos.</p>	<p>En el sitio las borras y los orujos se disponen en contenedores y la gestión de retiro se realiza a través de operadores de residuos habilitados, de acuerdo a la normativa del INV y/o autoridades de aplicación. El material mencionado se utiliza como materia prima de sus procesos.</p> <p>El escobajo, el orujo y las borras se gestionan de manera que impida filtraciones, pérdidas y vuelcos al suelo.</p> <p>Se registra la cantidad de borras, orujo y escobajo que se genera por año en la bodega.</p> <p>Se cuenta con los certificados de disposición final de borras y orujos.</p> <p>Se capacita al personal en la disposición y gestión de estos residuos.</p> <p>El escobajo se reutiliza en el viñedo, o se somete al proceso de compostaje para utilizar dicho compost dentro o fuera de las instalaciones.</p> <p>Los residuos paisajísticos se reincorporan al predio o se somete al proceso de compostaje para utilizar dicho compost dentro o fuera de las instalaciones. Se puede disponer como residuo orgánico.</p>	<p>En el sitio las borras y los orujos se disponen en contenedores y la gestión de retiro se realiza a través de operadores de residuos habilitados, de acuerdo a la normativa del INV y/o autoridades de aplicación. El material mencionado se utiliza como materia prima de sus procesos.</p> <p>El escobajo, el orujo y las borras se gestionan de manera que impida filtraciones, pérdidas y vuelcos al suelo.</p> <p>Todos los residuos paisajísticos se disponen en un contenedor de RSU.</p> <p>Se conoce y se registra la cantidad de borras, orujo y escobajo que se genera por año en la bodega.</p> <p>Se cuenta con los certificados de disposición final de borras y orujos.</p> <p>Se capacita al personal en la disposición y gestión de estos residuos.</p>	<p>En el sitio las borras y los orujos se disponen en contenedores y la gestión de retiro se realiza a través de operadores de residuos habilitados, de acuerdo a la normativa del INV y/o autoridades de aplicación.</p> <p>Se conoce la cantidad de escobajo generado.</p> <p>Todos los residuos paisajísticos se disponen en un contenedor de RSU.</p>	2/Bodega
9.12	Cápsulas	<p>Todas las cápsulas se separan del flujo de RSU y se clasifican según el material que las componen, en un sector para acopio de las mismas.</p> <p>Se capacita a los empleados sobre clasificación, disposición y reciclado de cápsulas.</p> <p>Se entrega material a operadores que se especializan en el reciclado de cápsulas y/o reutilización. Se destinan estos materiales con fines alineados a la economía circular.</p> <p>Se trabaja con operadores habilitados. Se solicita certificados de disposición final del residuo.</p> <p>Se lleva un indicador de gestión de residuos que lo incluya.</p>	<p>Todas las cápsulas se separan del flujo de RSU y se clasifican según el material que las componen, en un sector para acopio de las mismas.</p> <p>Se capacita a los empleados sobre clasificación, disposición y reciclado de cápsulas.</p> <p>Se dispone de información sobre proveedores que se especializan en el reciclado de cápsulas y/o reutilización de los mismos con otros fines.</p> <p>Se solicita a los operadores certificado de disposición final del residuo.</p>	<p>Todas las cápsulas se separan del flujo de RSU y se clasifican según el material que las componen en un sector para acopio de las mismas.</p> <p>Se capacita a los empleados sobre clasificación, disposición y reciclado de cápsulas.</p>	<p>Todas las cápsulas se disponen como RSU.</p>	2/Bodega

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
9.13	Metales (chatarra gral., screw cap, bozales)	Todos los residuos metálicos se separan del flujo de RSU, se identifican, clasifican y disponen en un sector de acopio para metales. Se trabaja con operadores habilitados que se especializan en el reciclado de metales. Se destinan estos materiales con fines alineados a la economía circular. Se solicita certificados de disposición final del residuo. Se realiza capacitación en separación y correcta disposición de los metales. Se lleva un indicador de gestión de residuos que lo incluya.	Todos los residuos metálicos se separan del flujo de RSU, se identifican, clasifican y disponen en un sector de acopio para metales. Se trabaja con operadores habilitados que se especializan en el reciclado de metales. Se destinan estos materiales con fines alineados a la economía circular. Se solicita certificados de disposición final del residuo. Se realiza capacitación en separación y correcta disposición de los metales.	Todos los residuos metálicos se separan del flujo de RSU, se clasifican y disponen en un sector de acopio para metales. Se dispone de información sobre operadores que se especializan en el reciclado de metales. Se realiza retiro con operadores habilitados para la disposición final del residuo. Se realiza capacitación en separación y correcta disposición de los metales.	Todos los residuos metálicos se disponen como RSU.	2/Bodega y Viñedo
9.14	Almacenamiento de combustible – Tanques de almacenamiento subterráneos y en superficie	En el sitio se conocen los tamaños de los tanques de almacenamiento subterráneo y en superficie. Se registra la cantidad de combustible de almacenamiento. Se conoce tipo de operador que tiene la organización. Se conocen las ubicaciones de los tanques de almacenamiento subterráneo y de superficie en relación con los pozos de agua, los cuales se controlan para observar si existe contaminación proveniente de los tanques (cuando corresponda). El área de abastecimiento de combustible, está identificada y cuenta con cartelería. Se inspecciona con una frecuencia establecida. Se tiene fácil acceso al kit antiderrame o material absorbente. Se capacita a los empleados en la prevención, control y respuesta ante emergencia y se realizan simulacros. En caso de derrame se aplican medidas de remediación según la normativa vigente. Se realizan auditorías externas para almacenamiento de combustible en tanques subterráneo y en superficie según requisito de la secretaria de energía de la nación. Cuentan con los informes correspondientes. Se cuenta con los certificados de ensayos de hermeticidad y sistema anticorrosión para los tanques subterráneos. Se ha incorporado al menos alguna fuente de combustible sustentable. Se lleva un indicador de gestión de consumos de combustibles.	En el sitio se conocen los tamaños de los tanques de almacenamiento subterráneo y en superficie. Se registra la cantidad de combustible de almacenamiento. Se conoce tipo de operador que tiene la organización. El área de abastecimiento de combustible, está identificada y cuenta con cartelería. Se inspecciona con una frecuencia establecida. Se tiene fácil acceso al kit antiderrame o material absorbente. Se capacita a los empleados en la prevención, control y respuesta ante emergencia y se realizan simulacros. En caso de derrame se aplica medidas de remediación según normativa vigente. Se realizan auditorías externas para almacenamiento de combustible en tanques subterráneo y en superficie según requisito de la secretaria de energía de la nación. Cuentan con los informes correspondientes. Se ha analizado la incorporación de combustibles de fuentes sustentables.	En el sitio se conocen los tamaños de los tanques de almacenamiento subterráneo y en superficie. Se conoce la cantidad de combustible de almacenamiento. Se conoce tipo de operador que tiene la organización. El área de abastecimiento de combustible, está identificada y cuenta con cartelería. Se inspecciona con una frecuencia establecida. Se tiene fácil acceso al kit antiderrame o material absorbente. Se capacita a los empleados en la prevención, control y respuesta ante emergencia y se realizan simulacros. En caso de derrame se aplica medidas de remediación según normativa vigente. Se realizan auditorías externas para el almacenamiento de combustible en tanques subterráneo y en superficie según requisito de la secretaria de energía de la nación. Cuentan con los informes correspondientes.	En el sitio se cuentan con una solicitud de auditoría externa para almacenamiento de combustible en tanques subterráneo y en superficie según requisito de la secretaria de energía de la nación.	2/Bodega y Viñedo

<p>Definiciones LEY Nº25916</p> <p>GESTION DE RESIDUOS DOMICILIARIOS</p> <p>PRESUPUESTOS MINIMOS PROTECCION AMBIENTAL</p>	<p>Residuos: son aquellos elementos, objetos o sustancias que, como consecuencia de los procesos de consumo y desarrollo de actividades humanas, son desechados y/o abandonados.</p> <p>Residuos Sólidos Urbanos (RSU): Son todos los elementos, objetos o sustancias generados y desechados producto de actividades realizadas en los núcleos urbanos y/o rurales, comprendiendo aquellos cuyo origen sea doméstico, comercial, institucional, asistencial e industrial no especial ni peligroso, asimilable a los residuos domiciliarios.</p> <p>En un todo de acuerdo con la Ley Nacional 25.916, se establecen las siguientes definiciones:</p> <p>Gestión integral de residuos domiciliarios: conjunto de actividades interdependientes y complementarias entre sí, que conforman un proceso de acciones para el manejo de residuos domiciliarios, con el objeto de proteger el ambiente y la calidad de vida de la población. Comprende de las siguientes etapas: generación, disposición inicial, recolección, transferencia, transporte, tratamiento y disposición final.</p> <p>a) Generación: es la actividad que comprende la producción de residuos domiciliarios.</p> <p>b) Disposición inicial: es la acción por la cual se depositan o abandonan los residuos; es efectuada por el generador, y debe realizarse en la forma que determinen las distintas jurisdicciones.</p> <p>La disposición inicial podrá ser:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. General: sin clasificación y separación de residuos. 2. Selectiva: con clasificación y separación de residuos a cargo del generador. <p>c) Recolección: es el conjunto de acciones que comprende el acopio y carga de los residuos en los vehículos recolectores.</p> <p>La recolección podrá ser:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. General: sin discriminar los distintos tipos de residuo. 2. Diferenciada: discriminando por tipo de residuo en función de su tratamiento y valoración posterior. <p>d) Transferencia: comprende las actividades de almacenamiento transitorio y/o acondicionamiento de residuos para su transporte.</p> <p>e) Transporte: comprende los viajes de traslado de los residuos entre los diferentes sitios comprendidos en la gestión integral.</p> <p>f) Tratamiento: comprende el conjunto de operaciones tendientes al acondicionamiento y valoración de los residuos.</p> <p>Se entiende por acondicionamiento a las operaciones realizadas a fin de adecuar los residuos para su valoración o disposición final.</p> <p>Se entiende por valorización a todo procedimiento que permita el aprovechamiento de los recursos contenidos en los residuos, mediante el reciclaje en sus formas física, química, mecánica o biológica, y la reutilización.</p>
--	--

	<p>g) Disposición final: comprende al conjunto de operaciones destinadas a lograr el depósito permanente de los residuos domiciliarios, así como de las fracciones de rechazo inevitables resultantes de los métodos de tratamiento adoptados.</p> <p>Asimismo, quedan comprendidas en esta etapa las actividades propias de la clausura y postclausura de los centros de disposición final.</p> <p>Generador: toda persona física o jurídica que produzca residuos en los términos de la presente ordenanza. Los generadores, en función de la calidad y cantidad de residuos, y de las condiciones en que los generan se clasifican en:</p> <p>a) Generadores individuales o domésticos: son aquellos generadores domiciliarios de residencias individuales.</p> <p>b) Grandes Generadores: Se consideran Grandes Generadores de residuos a aquellos generadores de los sectores comerciales, residenciales (barrios cerrados y edificios), institucionales, empresariales e industriales que, por producir residuos sólidos urbanos en cantidad, calidad o en condiciones tales, requieren de la implementación de programas específicos de gestión.</p> <p>Escombros y otros descartes de la construcción: Se entiende por residuos de la construcción todos los generados en una actividad de este tipo. Dentro de éstos se encuentran escombros, restos de mampostería, placas de concreto, estructuras como vigas y columnas, elementos metálicos, agregados pétreos y maderas, entre otros. Quedan excluidas latas de pinturas y solventes, trapos impregnados y todos otros residuos incluidos en la normativa referida residuos peligrosos.</p> <p>Transportistas: personas físicas o jurídicas, públicas o privadas que realicen la recolección y transporte de residuos, para su posterior almacenamiento transitorio, tratamiento, transformación, valorización y/o disposición final.</p> <p>Operadores: personas físicas o jurídicas, públicas o privadas que utilicen métodos, tecnologías, sistemas o procesos certificados y autorizados por la autoridad de aplicación para efectuar actividades de reciclaje, tratamiento y disposición final de los residuos.</p>
<p>Definiciones LEY N° 7168 RESIDUOS PATOGENICOS Y FARMACEUTICOS (Prov.Mza.)</p>	<p>Residuos patogénicos: son aquellos generados en centros de investigación y/o de atención a la salud humana o animal que revisten la característica de ser real o potencialmente reservorios o vehículos de microorganismos patógenos o sus toxinas.</p> <p>Residuos farmacéuticos: son aquellos resultantes de la producción, elaboración, comercialización y utilización de medicamentos y productos farmacéuticos para la atención a la salud humana y animal, que posean características de toxicidad, teratogenicidad, carcinogenicidad o mutagenicidad o bien que debido a su condición no puedan ser utilizados o reutilizados.</p> <p>Generación: es la actividad realizada en las unidades generadoras de residuos, cuya resultante reviste las características previstas por el Artículo 2° de la presente Ley.</p> <p>Recolección: es la operación de captación de los residuos patogénicos y/o farmacéuticos acopiados por las unidades generadoras para su posterior transporte.</p> <p>Transporte: es la actividad consistente en el traslado de los residuos patogénicos y/o farmacéuticos recolectados en la unidad generadora hasta la planta de tratamiento y/o disposición final.</p> <p>Tratamiento: es el método, técnica o proceso diseñado para eliminar del residuo patogénico y/o farmacéutico las características de riesgo previstas en la presente Ley.</p> <p>Disposición final: es la operación destinada a la eliminación controlada de los residuos patogénicos y/o farmacéuticos tratados.</p> <p>Operador de residuos: es toda persona de existencia visible o ideal, pública y/o privada, estatal o no, dedicada al transporte, tratamiento o disposición final de los residuos.</p>
<p>LEY 24051 LEY NACIONAL DE RESIDUOS PELIGROSOS</p>	<p>DISPOSICIÓN FINAL: Se entiende por disposición final toda operación de eliminación de residuos peligrosos que implique la incorporación de los mismos a cuerpos receptores, previo tratamiento.</p> <p>FUGA, ESCAPE, DERRAME: Indica situaciones accidentales en las cuales una sustancia o residuos peligroso o no, tiene posibilidad de ingresar directamente al ambiente.</p> <p>GENERADOR: Persona física o jurídica cuya acción o proceso lo hace pasible de estar sometido a la presente ley, ya sea porque los residuos que genera están comprendidos en la identificación de residuos peligrosos o bien por la cantidad generada.</p> <p>OPERADOR: Es la persona responsable por la operación completa de una instalación o planta para el tratamiento y/o disposición final de residuos peligrosos.</p> <p>RESIDUO PELIGROSO: A los fines de lo dispuesto en el Art. 2° de la Ley, se denomina residuo peligroso a todo material que resulte objeto de desecho o abandono y pueda perjudicar en forma directa o indirecta, a seres vivos o contaminar el suelo, el agua, la atmósfera o el ambiente en general; y cualquiera de los indicados expresamente en el Anexo I de la Ley N° 24.051 o que posea alguna de las características enumeradas en el Anexo II de la misma Ley.</p>
<p>Resolución MAyDS N° 522/2016 se considera residuo especial de generación universal (REGU)</p>	<p>Todo aquel residuo cuya generación devenga del consumo masivo y que por sus consecuencias ambientales o características de peligrosidad, requieran de una gestión ambientalmente adecuada y diferenciada de otros residuos. A título enunciativo, quedan comprendidos:</p> <p>Aceites Vegetales Usados Aceites Minerales Usados RAEES Pilas, baterías portátiles Lámparas de bajo consumo conteniendo mercurio. Cartuchos y tonners Envases que en virtud de la sustancia que contuvieron posean características de peligrosidad Envases vacíos de fitosanitarios Neumáticos de desecho Termómetros, eficomómetros Acumuladores de ácido plomo Pinturas y solventes Medicamentos Membranas asfálticas.</p> <p>Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEEs): Se considerarán RAEEs a los fines de la presente Ordenanza, a los aparatos eléctricos y electrónicos o a algunos de sus componentes, que han sido dados de baja por la Municipalidad o por la Comunidad en general, tales como:</p> <p>a) Rezagos informáticos: Computadoras, servidores CPU, monitores, notebooks, laptops, agendas electrónicas o PDAS, periféricos, (teclado, Mouse, webcams, etc.), impresoras a chorro de tinta o matriz de punto, routers, juegos electrónicos, cables, fuentes y conectores, televisores, equipos de música, circuitos impresos, entre otros.</p> <p>b) Rezagos de telecomunicaciones: teléfonos fijos, faxes, centrales telefónicas, decodificadores, etc.</p> <p>c) Celulares en desuso: Terminales: Carcasas, pantalla, displays, placas de circuito, componentes eléctricos, parlantes, micrófonos, etc.</p> <p>d) Accesorios: cargador, transformador, base, teclado, antena, etc.</p> <p>e) Pequeños electrodomésticos.</p> <p>f) Televisores</p> <p>g) Otros residuos que la Autoridad de Aplicación establezca como susceptibles a ser reciclados en función de las tecnologías disponibles.</p> <p>Pilas y Baterías en Desuso: todo tipo de pilas cilíndricas, prismáticas 9v y pilas botón, tanto primarias como secundarias (recargables) y baterías para uso en electrodomésticos. Quedan exceptuadas baterías de vehículos.</p> <p>Cartuchos y tóner en desuso: cartuchos de tinta y tóner de impresoras.</p> <p>Neumáticos Fuera de Uso (NFU): Neumático usado cuyo estado de desgaste no reúne las condiciones para seguir siendo utilizado como tal, que es almacenado por el consumidor o usuario final y que mediante un proceso de reconstrucción puede ser reutilizado para su rodamiento. Contempla neumáticos que se utilicen en todo tipo de vehículos, como automóviles, colectivos, camionetas, camiones, acoplado de camiones, siendo esta una enumeración indicativa, sin perjuicio de incluir otras que se encuentren alcanzadas por normas específicas en la materia. Quedan especialmente excluidos los neumáticos utilizados en maquinarias de megaminería.</p>
<p>ETAPAS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS</p>	<p>La gestión integral es un sistema de manejo de los residuos sólidos urbanos (RSU) que, basado en el desarrollo sostenible, tiene como objetivo primordial la reducción de los residuos enviados a disposición final. Ello deriva en la preservación de la salud humana y la mejora de la calidad de vida de la población, como así también el cuidado del ambiente y la conservación de los recursos naturales.</p> <p>La Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos, o GIRSU, se impuso como el método adecuado para el manejo de los RSU luego de años de estudio y numerosas experiencias realizadas en el mundo. La gestión integral de RSU está dirigida a disminuir los residuos generados –que son consecuencia inevitable de las actividades humanas– como medio idóneo para reducir sus impactos asociados y los costos de su manejo, a fin de minimizar los potenciales daños que causan al hombre y al ambiente.</p> <p>ETAPAS</p> <p>1) Generación</p> <p>El concepto refiere a la generación de residuos como consecuencia directa de cualquier tipo de actividad desarrollada por el hombre, provenientes de diverso origen: residencial, comercial, industrial, etc. Se vincula a las prácticas de consumo cotidiano.</p> <p>Reducción y reúso: La reducción en origen está comprendida en el concepto de Producción Limpia y Consumo Sustentable (PL y CS), el cual requiere de una significativa transformación de los modelos de producción y consumo para lograr la utilización sostenible de los recursos y prevenir la contaminación generada por los procesos de producción de los bienes, por su uso, consumo y disposición final o la prestación de servicios.</p> <p>Una forma de disminuir la disposición final de residuos es someterlos a procesos de reúso y reciclado tantas veces como sea posible, antes de ser descartados definitivamente y enviados a su disposición final. El proceso de reciclado, al utilizar como insumo los materiales recuperados de los RSU dando lugar a su valorización, permiten, al mismo tiempo, reemplazar y ahorrar los recursos naturales que sustituyen.</p> <p>Los métodos para la valorización de los RSU están asociados al concepto de prevención cuantitativa, el cual promueve la minimización de las cantidades de residuos a generar y también a disponer.</p> <p>2) Recolección y transporte</p> <p>La recolección es la actividad consistente en recoger los residuos dispuestos en los sitios indicados y su carga en los vehículos recolectores. La recolección se diferencia de la siguiente manera:</p>

	<p>General: sin discriminar los distintos tipos de residuos.</p> <p>Diferenciada: discriminando por tipo de residuo en función de su posterior tratamiento y valoración.</p> <p>El transporte comprende el traslado de los residuos entre los diferentes sitios comprendidos en la gestión integral.</p> <p>Transferencia: Las Estaciones de Transferencia son instalaciones donde los residuos de los vehículos recolectores son transferidos a equipos de transporte de gran capacidad de carga, los cuales finalmente son los encargados de llevar los residuos a la planta de tratamiento o al centro de disposición final</p> <p>3) Tratamiento</p> <p>Las plantas de tratamiento son instalaciones a las cuales llegan los residuos provenientes de la recolección, sea esta diferenciada o no, para su clasificación y envasado según el tipo de material, para su posterior venta e ingreso a nuevos procesos productivos.</p> <p>4) Disposición final</p> <p>La disposición final es la última etapa en el manejo de RSU y comprende al conjunto de operaciones destinadas a lograr el depósito permanente de los residuos sólidos urbanos, producto de las fracciones de rechazo inevitables resultantes de los métodos de valorización adoptados.</p> <p>La solución de relleno sanitario para la disposición final de RSU tiene en cuenta principios de ingeniería sanitaria para la adecuada disposición final de residuos a fin de evitar riesgos a la salud pública y el ambiente. Los rellenos sanitarios difieren mucho del simple enterramiento de los residuos y sus actuales características reducen significativamente el riesgo de impactos adversos al ambiente. Mediante esta tecnología los residuos quedan encapsulados entre los materiales de la cubierta superior y un sistema de membranas, lo que permite implementar sistemas de recolección y control de las emisiones líquidas y gaseosas.</p>
<p>MARCO LEGAL</p>	<p>Cada Bodega/Viñedo/sitio a certificar, deberá verificar que requisitos legales/de partes interesadas están vinculados a su provincia y/o requisitos que adhieran a la Nación según actividad. A continuación se muestran ejemplos:</p> <p>Criterios 9.1. y 9.4</p> <p>-Ley Nacional 24.051 de Generación, Manipulación, Transporte y Tratamiento de Residuos Peligrosos. Reglamentada por el Decreto 2625/99</p> <p>-Legislación Provincial Mendoza:</p> <p>Ley Provincial de Mendoza N° 5.917 . Sanción: 17/9/1992. B.O.: 19/11/1992. Adhesión al Régimen Ley Nacional 24.051 de Generación, Manipulación, Transporte y Tratamiento de Residuos Peligrosos. Reglamentada por el Decreto 2625/99</p> <p>Residuos Patológicos: Ley 7168/03, Decreto Reglamentario 2108/05 y decreto modificatorio 212/10.</p> <p>La Resolución 122/09 Crea una Sección dentro del Registro Provincial de Generadores, Transportistas y Operadores de Residuos Peligrosos, destinada a la inscripción de las personas físicas o jurídicas que realicen las actividades de transporte de residuos patogénicos y/o farmacéuticos. La Sección mencionada estará a cargo del Área de Residuos Sólidos Urbanos de la Dirección de Saneamiento y Control Ambiental de la Secretaría de Amb. y Ord. Territorial. Mendoza.</p> <p>Criterio 9.2</p> <p>Decreto Nacional de SST 351/79</p> <p>Ley 19587/72 higiene y seguridad en el trabajo</p> <p>Ley 24557-1995-riesgos del trabajo</p> <p>Res 177/2017 Almacenamiento</p> <p>Adhesión al Régimen Ley Nacional 24.051 de Generación, Manipulación, Transporte y Tratamiento de Residuos Peligrosos.</p> <p>Verificar requisitos legales vinculados a cada provincia o que adhieran a la Nación.</p> <p>Criterio 9.3</p> <p>-Legislación Nacional: "Gestión de Residuos Domiciliarios. Ley Nacional N° 25.916 - Decreto Nacional 779/2022.</p> <p>-Legislación Provincial Mendoza:</p> <p>Ley Provincial N° 5.970 Residuos Urbanos</p> <p>-Ley Provincial N° 5961 - Preservación del Medio Ambiente "</p> <p>Resolución General 2.849/10 (Modificada por la Resolución General 2.974/10)</p> <p>Criterio 9.6</p> <p>Legislación Nacional: Resolución Nacional 523/2013 Manejo Sustentable de Neumáticos. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable (https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-523-2013-214412/texto)</p> <p>Legislación Provincial Mendoza:</p> <p>Resolución de Mendoza - promulgación de la Ley 9146 y su Decreto Reglamentario 1374/2019 permitió que exista un marco legal para evitar esta quema a cielo abierto y, a la vez, dar una respuesta a la disposición final de los neumáticos usados, como un residuo sólido susceptible de ser incinerado en dispositivos que garanticen su combustión con el mínimo impacto de sus emisiones a la atmósfera y reducido residuo de cenizas.</p> <p>Neumático: Elemento constituido básicamente por caucho y materiales de refuerzo, que se monta sobre una llanta para ser utilizado en el rodamiento de todo tipo de vehículos.</p> <p>Neumático Usado: Neumático que ya fue rodado, y que por sus características conserva la capacidad para seguir haciéndolo.</p> <p>Neumático fuera de uso (NFU): Neumático usado cuyo estado de desgaste no reúne las condiciones para seguir siendo utilizado como tal, que es almacenado por el consumidor o usuario final y que mediante un proceso de reconstrucción puede ser reutilizado para su rodamiento.</p> <p>Neumáticos reconstruidos: Son aquellos, neumáticos sometidos a un proceso de reparación que permite extender la vida útil de un neumático usado.</p> <p>Neumáticos de Desecho (ND): Son aquellos neumáticos que no pueden usarse para el propósito que se fabricaron originalmente careciendo de condiciones técnicas necesarias para un proceso de reconstrucción, o aquellos que su poseedor ha transformado en desecho/residuo por propia decisión.</p>

Capítulo 10. GESTIÓN DE LA SALUD, HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS COLABORADORES

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>La ocurrencia de un accidente o de una enfermedad laboral no solo afectan al colaborador involucrado, sino que tiene un impacto negativo en la totalidad de su grupo familiar y en la comunidad. También afecta negativamente la productividad de la organización, así como los climas de trabajo y la cultura del sitio.</p> <p>Existe un vínculo sólido entre la gestión de la salud, higiene y seguridad con el desarrollo sostenible. Esta visión transforma el círculo vicioso en el cual un colaborador que sufre un accidente con una incapacidad o desarrolla una enfermedad laboral tendrá en el resto de su vida menor capacidad laboral, baja productividad y menor expectativa de vida que pueden derivar en que no encuentre trabajos con salarios decentes es el resultado típico de la falta y la falta de protección social para su familia, en un círculo virtuoso de vidas más sanas y mayor productividad, lo cual maximiza el trabajo decente y los resultados de desarrollo sostenible.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Tomar un enfoque preventivo para la gestión de la salud, higiene y seguridad de los colaboradores es indispensable. Lograr una reducción progresiva de los riesgos permite generar ambientes de trabajo seguros donde se protege la vida propia y ajena de todos los intervinientes independientemente si son colaboradores dentro o fuera de convenio, terceros o eventuales, o trabajadores de empresas de servicio o contratista.</p> <p>Para ello es necesario que las acciones a implementar estén basadas en conocimientos de los análisis de las causas, la investigación de los sucesos, así como la incorporación de las mejores prácticas identificadas. Para fortalecer este proceso es necesario incorporar a los colaboradores, y la participación de otras partes interesadas pueden enriquecer los análisis con sus experiencias.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 3: Salud y bienestar (garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades), con foco en la meta 3.9. • ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico (promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos), con foco en meta 8.8. • ODS 16: Paz, justicia e instituciones fuertes (promover sociedades justas, pacíficas e inclusivas), con foco en la meta 16.6.
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 3: La vitivinicultura sostenible es sensible a los aspectos sociales y culturales.</p> <p>Esfera de acción 3.3: Condiciones de trabajo/prácticas laborales.</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p> <p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 ht</p> <p>Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM -2006</p> <p>https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_BPA_en_vinedos.pdf</p> <p>Ficha de Tareas en espacios confinados de bodegas vitivinícolas - 1a ed - SRT- 2021 https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2022/03/ft_tareas_en_espacios_confinados_de_bodegas_vitivincolas.pdf</p> <p>SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO (SST) : Aporte para una cultura de la prevención - 1a ed - Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social; Ministerio de Educación; Instituto Nacional de Educación Tecnológica, Oficina de País de la OIT para la Argentina - 2014 https://www.ilo.org/wcmstp5/groups/public/@americas/@ro-lima/@ilo-buenos_aires/documents/publication/wcms_248685.pdf</p>

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
10.1	Política y Sistema de Gestión de Higiene, Seguridad y Salud. Responsables de Higiene y Seguridad - Libros de Empresa Habilitados - RAR	<p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la gestión de la salud, higiene y la seguridad de los colaboradores en función del contexto local, entendiéndose como parte de una idea global de seguridad pública que cumpla con la legislación vigente. (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización). Esta política hace foco en la prevención de los riesgos y la reducción de la siniestralidad. Así como el énfasis en la consulta y participación de los trabajadores.</p> <p>La organización cuenta con un área o un responsable de higiene y seguridad que reporta a la dirección o una gerencia de influencia en la toma de decisiones para el sitio. Existe un perfil de puesto que describe el rol de este responsable. Se cuenta con un servicio de Higiene y Seguridad en función del mínimo de horas exigidas en la regulación aplicable. Se cuenta con un servicio de Medicina Laboral en función del mínimo de horas exigidas en la regulación aplicable. Existe dentro del organigrama una persona responsable del seguimiento de la temática de medicina laboral. Esta responsabilidad está descrita en el perfil del puesto. Organizaciones con menos de 20 trabajadores pueden solicitar estos servicios (Higiene y Seguridad y Medicina Laboral) de forma externa al igual que al responsable de Higiene y Seguridad</p> <p>Se llevan a cabo un sistema de reducción de riesgos con acciones de seguridad e higiene exigidas por las regulaciones locales aplicables al sitio incluyendo: *Libro de higiene y seguridad *Presentación de relevamiento general de riesgos laborales (RGRL) así como relevamiento de agentes de riesgos (RAR) en función de las tareas realizadas en el sitio *Sistema de Denuncia e Investigación de accidentes * Plan de Capacitaciones brindado por asesores de la ART o el servicio de higiene y seguridad del sitio.</p>	<p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la gestión de la salud, higiene y la seguridad de los colaboradores en función del contexto local, entendiéndose como parte de una idea global de seguridad pública que cumpla con la legislación vigente. (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización). Esta política hace foco en la prevención de los riesgos y la reducción de la siniestralidad. Así como el énfasis en la consulta y participación de los trabajadores.</p> <p>La organización cuenta con un responsable de higiene y seguridad o con un servicio de Higiene y Seguridad en función del mínimo de horas exigidas en la regulación aplicable. Se cuenta con un servicio de Medicina Laboral en función del mínimo de horas exigidas en la regulación aplicable. Organizaciones con menos de 20 trabajadores pueden solicitar estos servicios (Higiene y Seguridad y Medicina Laboral) de forma externa al igual que al responsable de Higiene y Seguridad.</p> <p>Se llevan a cabo sistema de reducción de riesgos con acciones de seguridad e higiene exigidas por las regulaciones locales aplicables al sitio incluyendo: *Libro de higiene y seguridad *Presentación de relevamiento general de riesgos laborales (RGRL) así como relevamiento de agentes de riesgos (RAR) en función de las tareas realizadas en el sitio *Sistema de Denuncia e Investigación de accidentes * Plan de Capacitaciones brindado por asesores de la ART o el servicio de higiene y seguridad del sitio.</p>	<p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la gestión de la salud, higiene y la seguridad de los colaboradores en función del contexto local, entendiéndose como parte de una idea global de seguridad pública que cumpla con la legislación vigente. (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización).</p> <p>Se cuenta con un servicio de Higiene y Seguridad y de Salud Ocupacional/Medicina Laboral en función del mínimo de horas exigidas por la regulación aplicable y según la magnitud de los riesgos identificados y evaluados. Organizaciones con menos de 20 trabajadores pueden solicitar este servicio de forma externa.</p> <p>Se cuenta con un plan de reducción de siniestralidad y riesgos con acciones de seguridad e higiene exigidas por las regulaciones locales aplicables al sitio incluyendo: *Libro de higiene y seguridad (si aplica) *Presentación de relevamiento general de riesgos laborales (RGRL) así como relevamiento de agentes de riesgos (RAR) en función de las tareas realizadas en el sitio *Sistema de Denuncia e Investigación de accidentes * Plan de Capacitaciones brindado por asesores de la ART o el servicio de higiene y seguridad del sitio.</p>	<p>En el sitio se planifica formalizar en los próximos 3 años una política respecto a la gestión de la salud, higiene y la seguridad de los colaboradores en función del contexto local, entendiéndose como parte de una idea global de seguridad pública que cumpla con la legislación vigente.</p> <p>Se cuenta con un servicio de Higiene y Seguridad y de Salud Ocupacional/Medicina Laboral en función del mínimo de horas exigidas por la regulación aplicable y según la magnitud de los riesgos identificados y evaluados. Organizaciones con menos de 20 trabajadores pueden solicitar este servicio de forma externa.</p> <p>Se ha comenzado a desarrollar un plan de reducción de siniestralidad basándose en las herramientas provistas la aseguradora de riesgo del trabajo (ART). (De común acuerdo según la regulación vigente). Contemplando: *Presentación de relevamiento general de riesgos laborales (RGRL) así como relevamiento de agentes de riesgos (RAR) en función de las tareas realizadas en el sitio *Sistema de Denuncia e Investigación de accidentes *Plan de Capacitaciones brindado por asesores de la ART. Para organizaciones auto aseguradas el plan de reducción de siniestralidad debe desarrollarse de manera autónoma.</p>	2/Bodega y Viñedo
10.2	Política y Sistema de Gestión de Higiene, Seguridad y Salud. Responsables de Higiene y Seguridad - Libros de Empresa Habilitados - RAR (parte 2)	<p>Todas las personas que realicen tareas en el sitio ya sea propios, eventuales, terceros, servicios de contratistas y cualquier otra modalidad, cuentan con un seguro que brinda cobertura en caso de accidentes de trabajo o por enfermedades profesionales respaldado por una organización debidamente habilitada según la regulación vigente. La organización ha desarrollado controles para garantizar el cumplimiento de este punto.</p> <p>Se lleva un registro de las visitas e inspecciones de organismos de control recibidas en el sitio en relación con la temática de Higiene y Seguridad y de Medicina Laboral.</p> <p>El sitio no ha recibido intimaciones respecto a la temática de Higiene y Seguridad y/o de Medicina Laboral o en caso de haber recibido se han gestionado y se cuenta con un plan de acción validado.</p> <p>Se implementa un Sistema de Gestión de la Seguridad con el fin de minimizar riesgos de accidentes e enfermedades laborales que incluyen aspectos de la seguridad basada en el comportamiento, reporte de incidentes y charlas de 5 minutos. Se evalúan frecuencia de accidentes, severidad de accidentes, días sin accidentes, seguridad basada en el</p>	<p>Todas las personas que realicen tareas en el sitio ya sea propios, eventuales, terceros, servicios de contratistas y cualquier otra modalidad, cuentan con un seguro que brinda cobertura en caso de accidentes de trabajo o por enfermedades profesionales respaldado por una organización debidamente habilitada según la regulación vigente. La organización ha desarrollado controles para garantizar el cumplimiento de este punto.</p> <p>Se lleva un registro de las visitas e inspecciones de organismos de control recibidas en el sitio en relación con la temática de Higiene y Seguridad y de Medicina Laboral.</p> <p>El sitio no ha recibido intimaciones respecto a la temática de Higiene y Seguridad y/o de Medicina Laboral o en caso de haber recibido se han gestionado y se cuenta con un plan de acción validado.</p> <p>Se está comenzando a implementar un Sistema de Gestión de la Seguridad con el fin de minimizar riesgos de accidentes y</p>	<p>Todas las personas que realicen tareas en el sitio ya sea propios, eventuales, terceros, servicios de contratistas y cualquier otra modalidad, cuentan con un seguro que brinda cobertura en caso de accidentes de trabajo o por enfermedades profesionales respaldado por una organización debidamente habilitada según la regulación vigente. La organización ha desarrollado controles para garantizar el cumplimiento de este punto.</p> <p>Se lleva un registro de las visitas e inspecciones de organismos de control recibidas en el sitio en relación con la temática de Higiene y Seguridad y de Medicina Laboral.</p> <p>Se planifica con el servicio de higiene y seguridad un plan maestro para cumplir con las obligaciones y protocolos vigentes que demanda la superintendencia de riesgos del trabajo, constituyendo a su vez documentación técnica</p>	<p>Todas las personas que realicen tareas en el sitio ya sea propios, eventuales, terceros, servicios de contratistas y cualquier otra modalidad, cuentan con un seguro que brinda cobertura en caso de accidentes de trabajo o por enfermedades profesionales respaldado por una organización debidamente habilitada según la regulación vigente.</p>	2/Bodega y Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
		<p>comportamiento, reporte de incidentes, charlas de 5 minutos, celebración de la semana de la Seguridad, etc.</p> <p>Los trabajadores que realizan actividades de alto riesgo (manejo de auto elevadores / tractores, manipulación de productos químicos, maquinaria peligrosa) han recibido capacitación adecuada, inclusive en el uso de EPPs, lo que está debidamente documentado. Los entrenamientos se realizan por lo menos una vez al año.</p> <p>Se han definido objetivos y se cuenta con un indicador para el sitio que permite el seguimiento. Se definen acciones cuando hay desvíos en el cumplimiento de los objetivos.</p> <p>Organizaciones con más de 20 trabajadores conforman comités mixtos Higiene, Seguridad y Salud ocupacional donde se aborda la problemática específica para el sitio. El comité tiene una frecuencia definida de reuniones y una temática mínima a abordar. El comité está conformado tanto por mandos medios como representantes de los trabajadores. El sitio cuenta con un representante en el comité. Los terceros y eventuales están representados en el comité. Se cuenta con un registro de firmas de los participantes. Se dejan Minutas de cada Reunión para darle seguimiento a los temas y se verifica el cumplimiento de las acciones acordadas. Hay evidencia de que se han tratado temas específicos del sitio y se les ha dado tratamiento y resolución. El comité se reúne al menos 4 veces en el último año. Los temas identificados como críticos por el comité han sido elevados a la dirección. Al menos una vez al año la máxima autoridad de la organización participa o envía un representante al comité.</p>	<p>enfermedades laborales que incluyen aspectos de la seguridad basada en el comportamiento, reporte de incidentes y charlas de 5 minutos.</p> <p>Los trabajadores que realizan actividades de alto riesgo (manejo de autoelevadores / tractores, manipulación de productos químicos, maquinaria peligrosa) han recibido capacitación adecuada, inclusive en el uso de elementos de protección personal (EPPs), lo que está debidamente documentado. Los entrenamientos se realizan por lo menos una vez al año.</p> <p>Organizaciones con más de 20 trabajadores conforman comités mixtos de Higiene y Seguridad donde se aborda la problemática específica para el sitio. El comité tiene una frecuencia definida de reuniones y una temática mínima a abordar. El comité está conformado tanto por mandos medios como representantes de los trabajadores.</p> <p>Se cuenta con un registro de firmas de los participantes. Se deja evidencia de Minutas de Reunión para darle seguimiento a los temas. Hay evidencia de que se han tratado temas específicos del sitio.</p>	<p>respaldatoria para las aseguradoras de riesgos del trabajo y empleadores, en caso de accidentes y/o enfermedades profesionales. Abogando de esta manera por identificar y evaluar los riesgos, que permitirán desarrollar en un plazo de 2 años un sistema de gestión de higiene y seguridad congruente.</p> <p>Organizaciones con más de 20 trabajadores han conformado un grupo de colaboradores que se han reunido en el último año para tratar temas vinculados a Higiene y Seguridad del sitio. Entre los colaboradores se encuentran algunos con roles de toma de decisión. Se planifica en los próximos 3 años formalizar estos roles en un comité de higiene y seguridad.</p> <p>Se cuenta con un registro de firmas de los participantes. Se deja evidencia de minutas de reunión para darle seguimiento a los temas.</p>		
10.3	Acciones ante emergencia s, planes y simulacros	<p>La organización cuenta con un plan de emergencias según los riesgos identificados para el sitio. Se ha puesto a prueba alguna sección del plan mediante la realización de al menos dos simulacros durante el último año en el sitio. Se ha realizado al menos dos simulacros de evacuación durante el último año. Se realizan además otro tipo de simulacros según lo establecido por cada organización (incendio, escape de gases, etc.).</p> <p>En función de las tareas realizadas la infraestructura del sitio se encuentra alineada a las condiciones de situación, construcción y extinción estipuladas por la regulación vigente conformando la memoria técnica del sitio. Se cuenta con luces de emergencia y un sistema contra incendio como red de extintores. Se cuenta con un plano de ubicación de estos y se llevan registros de sus vencimientos de carga y pruebas hidráulicas. Se está gestionando la presentación ante la autoridad competente para aprobar el sistema de protección contra incendio. Existe sistema de protección contra incendio, aprobada por la autoridad de aplicación. Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo del sistema de protección contra incendio. Se encuentran demarcadas las salidas de emergencia y puntos de encuentro. Los planos de evacuación se encuentran publicados.</p> <p>El personal recibe capacitación sobre primeros auxilios y RCP anualmente. Se cuenta con una brigada entrenada para atender las distintas emergencias: escape de gases, sismos y derrames. Se cuenta</p>	<p>La organización cuenta con un plan de emergencias según los riesgos identificados para el sitio. Se ha puesto a prueba alguna sección del plan mediante la realización de al menos dos simulacros durante el último año en el sitio. Se ha realizado al menos dos simulacros de evacuación durante el último año. Se realizan además otro tipo de simulacros según lo establecido por cada organización (incendio, escape de gases, etc.).</p> <p>En función de las tareas realizadas la infraestructura del sitio se encuentra alineada a las condiciones de situación, construcción y extinción estipuladas por la regulación vigente conformando la memoria técnica del sitio. Se cuenta con luces de emergencia y un sistema contra incendio como red de extintores. Se cuenta con un plano de ubicación de estos y se llevan registros de sus vencimientos de carga y pruebas hidráulicas. Se está gestionando la presentación ante la autoridad competente para aprobar el sistema de protección contra incendio. Existe sistema de protección contra incendio, aprobada por la autoridad de aplicación. Se encuentran demarcadas las salidas de emergencia y puntos de encuentro. Los planos de evacuación se encuentran publicados.</p> <p>El personal recibe capacitación sobre primeros auxilios y RCP</p>	<p>La organización cuenta con un plan de emergencias según los riesgos identificados para el sitio. Se ha puesto a prueba alguna sección del plan mediante la realización de al menos dos simulacros durante el último año en el sitio.</p> <p>En función de las tareas realizadas la infraestructura del sitio se encuentra alineada a las condiciones de situación, construcción y extinción estipuladas por la regulación vigente conformando la memoria técnica del sitio. Se cuenta con luces de emergencia y un sistema contra incendio como red de extintores. Se cuenta con un plano de ubicación de estos y se llevan registros de sus vencimientos de carga y pruebas hidráulicas. Se está gestionando la presentación ante la autoridad competente para aprobar el sistema de protección contra incendio. Se encuentran demarcadas las salidas de emergencia y puntos de encuentro.</p> <p>El personal recibe capacitación sobre primeros auxilios, al menos cada dos años.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años entrenar al personal para realizar una brigada de emergencia para el sitio. Existe</p>	<p>La organización cuenta con un plan de emergencias según los riesgos identificados para el sitio. Se ha puesto a prueba alguna sección del plan mediante la realización de al menos dos simulacros durante el último año en el sitio.</p> <p>En función de las tareas realizadas la infraestructura del sitio se encuentra alineada a las condiciones de situación, construcción y extinción estipuladas por la regulación vigente conformando la memoria técnica del sitio. Se cuenta con luces de emergencia y un sistema contra incendio como red de extintores. Se cuenta con un plano de ubicación del sistema y se llevan registros de sus vencimientos de carga y pruebas hidráulicas.</p>	2/Bodega y Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
		<p>con protocolos de actuación donde se asignan responsabilidades y roles a los brigadistas. Existe un botiquín de primeros auxilios por sector, adecuadamente provisto, con instrucciones claras de uso (o por lo menos un trabajador que conoce cómo usarlo está siempre presente).</p> <p>Se cuenta con un servicio de emergencia y urgencias médicas con alcance al sitio. El sitio está definido como espacio cardio asistido.</p>	<p>anualmente. Se está entrenando al personal para la conformación de una brigada para atender las distintas emergencias: escape de gases, sismos y derrames. Existe un botiquín de primeros auxilios por sector, adecuadamente provisto, con instrucciones claras de uso (o por lo menos un trabajador que conoce cómo usarlo está siempre presente).</p> <p>Se cuenta con un servicio de emergencia y urgencias médicas con alcance al sitio.</p>	<p>un botiquín de primeros auxilios por sector, adecuadamente provisto, con instrucciones claras de uso (o por lo menos un trabajador que conoce cómo usarlo está siempre presente).</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años incorporar un servicio de emergencia y urgencias médicas con alcance al sitio.</p>		
10.4	Gestión de la prevención y reducción de riesgos	<p>El responsable de la operación del sitio conoce los riesgos de higiene, seguridad y salud ocupacional específicos para el tipo de actividad que se lleva a cabo en el sitio.</p> <p>En el sitio existe una evaluación periódica de los riesgos específica (riesgos físicos, riesgos sociales y fisiológicos y accidentes laborales) asociados con las actividades de la organización. según las tareas realizadas, la descripción del proceso productivo y la infraestructura actual. Se deja registro de la evaluación y sus resultados. Los colaboradores conocen los riesgos identificados y su evaluación según las tareas que lleva adelante. Los colaboradores participan en la revisión de los riesgos evaluados. Se define una frecuencia mínima anual de actualización.</p> <p>Están definidos los elementos de protección personal (EPP) a utilizar en función de las tareas a realizar por los colaboradores. Se deja registro de su entrega según regulación vigente. Se evalúa la efectividad el uso de los EPP y se toman acciones para garantizar su uso en el sitio.</p> <p>Se han desarrollado medidas de control para los riesgos identificados. Los colaboradores conocen las medidas de control adecuadas según los riesgos a los que están expuestos.</p> <p>Se ha desarrollado un programa de reducción de los riesgos identificados, con propuestas de mejora, plazos y responsables.</p> <p>Se ha desarrollado un plan de capacitación donde se contemplan los riesgos y las medidas de control y el uso de EPP. Se realizan de forma periódica actividades de concientización, capacitación y prevención. Se presta especial atención a las temporadas de actividades intensas en el viñedo, bodega o demás sectores, durante las cuales puede aumentar el riesgo de que se produzcan accidentes, en especial aquellas donde estén involucrados terceros o eventuales.</p> <p>Previo al cambio de un proceso o infraestructura o a la incorporación de una nueva maquinaria se realiza una evaluación de los riesgos y se benefician alternativas de inversión que reduzcan la exposición a los mismos.</p>	<p>El responsable de la operación del sitio conoce los riesgos de higiene, seguridad y salud ocupacional específicos para el tipo de actividad que se lleva a cabo en el sitio.</p> <p>En el sitio existe una evaluación de riesgos específica según las tareas realizadas, la descripción del proceso productivo y la infraestructura actual. Se deja registro de la evaluación y sus resultados. Los colaboradores conocen los riesgos identificados y su evaluación según las tareas que lleva adelante.</p> <p>Están definidos los elementos de protección personal (EPP) a utilizar en función de las tareas a realizar por los colaboradores. Se deja registro de su entrega según regulación vigente. Se evalúa la efectividad el uso de los EPP y se toman acciones para garantizar su uso en el sitio.</p> <p>Se han desarrollado medidas de control para los riesgos identificados. Los colaboradores conocen las medidas de control adecuadas según los riesgos a los que están expuestos.</p> <p>Se ha desarrollado un programa de reducción de los riesgos identificados, con propuestas de mejora, plazos y responsables.</p> <p>Se ha desarrollado un plan de capacitación donde se contemplan los riesgos y las medidas de control y el uso de EPP.</p>	<p>El responsable de la operación del sitio conoce los riesgos de higiene, seguridad y salud ocupacional específicos para el tipo de actividad que se lleva a cabo en el sitio.</p> <p>En el sitio existe una evaluación de riesgos específica según las tareas realizadas, la descripción del proceso productivo y la infraestructura actual.</p> <p>Están definidos los elementos de protección personal (EPP) a utilizar en función de las tareas a realizar por los colaboradores. Se deja registro de su entrega según regulación vigente. Se evalúa la efectividad el uso de los EPP y se toman acciones para garantizar su uso en el sitio.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar medidas de control para los riesgos identificados y lograr una reducción de los riesgos identificados.</p> <p>Se han desarrollado un plan de capacitación donde se contemplan los riesgos y las medidas de control y el uso de EPP.</p>	<p>El responsable de la operación del sitio conoce los riesgos de higiene, seguridad y salud ocupacional genéricos para el tipo de actividad que se lleva a cabo en el sitio.</p> <p>En el sitio existe una evaluación de riesgos genérica.</p> <p>Están definidos los elementos de protección personal (EPP) a utilizar en el sitio. Se deja registro de su entrega según regulación vigente.</p>	2/Bodega y Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
10.5	Seguridad en la aplicación de agroquímicos	<p>En el sitio se cuenta con un procedimiento de aplicación de agroquímicos, que contempla: rotulación de productos según el sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos, hojas de Seguridad, métodos de preparación, EPP necesarios, capacitación del personal, formas de aplicación, almacenamiento, disposición de residuos y tiempos de reingreso.</p> <p>Sólo personal autorizado y capacitado manipula agroquímicos. Se capacita al personal expuesto en manejo seguro de agroquímicos, nociones de toxicología y uso de EPP.</p> <p>Se cuenta con instalaciones de vestuarios y duchas (con agua fría y caliente) adecuados para personal incluyendo zona sucia y zona limpia. Se encuentra instalado y operativo un lavaojos y/o ducha de emergencia en todos los sectores donde se manipulan productos agroquímicos.</p> <p>Se cuenta con un plan de contingencia que considera la actuación ante derrames.</p> <p>Los cuarteles en donde se aplican agroquímicos se encuentran visualmente identificados para prevenir el ingreso del personal.</p> <p>Se realizan mediciones de calidad de trabajo de aire en los depósitos de agroquímicos.</p> <p>Los aplicadores realizan una jornada reducida en función del nivel de toxicidad de los productos a aplicar.</p>	<p>En el sitio se cuenta con un procedimiento de aplicación de agroquímicos, que contempla: rotulación de productos según el sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos, hojas de Seguridad, métodos de preparación, EPP necesarios, capacitación del personal, formas de aplicación, almacenamiento, disposición de residuos y tiempos de reingreso.</p> <p>Sólo personal autorizado y capacitado manipula agroquímicos. Se capacita al personal expuesto en manejo seguro de agroquímicos, nociones de toxicología y uso de EPP.</p> <p>Se cuenta con instalaciones de vestuarios y duchas (con agua fría y caliente) adecuados para personal incluyendo zona sucia y zona limpia. Se encuentra instalado y operativo un lavaojos y/o ducha de emergencia en todos los sectores donde se manipulan productos agroquímicos.</p> <p>Se cuenta con un plan de contingencia que considera la actuación ante derrames.</p> <p>Los cuarteles en donde se aplican agroquímicos se encuentran visualmente identificados para prevenir el ingreso del personal.</p> <p>Los aplicadores realizan una jornada reducida en función del nivel de toxicidad de los productos a aplicar.</p>	<p>En el sitio se cuenta con un procedimiento de aplicación de agroquímicos, que contempla: rotulación de productos según el sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos, hojas de Seguridad, métodos de preparación, EPP necesarios, capacitación del personal, formas de aplicación, almacenamiento, disposición de residuos y tiempos de reingreso.</p> <p>Sólo personal autorizado y capacitado manipula agroquímicos. Se capacita al personal expuesto en manejo seguro de agroquímicos, nociones de toxicología y uso de EPP.</p> <p>Se cuenta con instalaciones de vestuarios y duchas (con agua fría y caliente) adecuados para personal. Se encuentra instalado y operativo un lavaojos y/o ducha de emergencia en cada sector, donde se manipulan productos agroquímicos, considerado como crítico.</p> <p>Se cuenta con un plan de contingencia que considera la actuación ante derrames.</p> <p>Los cuarteles en donde se aplican agroquímicos se encuentran visualmente identificados para prevenir el ingreso del personal.</p> <p>Los aplicadores realizan una jornada reducida.</p>	<p>En el sitio se cuenta con un procedimiento de aplicación de agroquímicos, que contempla: rotulación de productos según el sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos, hojas de Seguridad, métodos de preparación, EPP necesarios, capacitación del personal, formas de aplicación, almacenamiento, disposición de residuos y tiempos de reingreso.</p> <p>Sólo personal autorizado y capacitado manipula agroquímicos. Se capacita al personal expuesto en manejo seguro de agroquímicos, nociones de toxicología y uso de EPP.</p> <p>Se cuenta con instalaciones de vestuarios y duchas (con agua fría y caliente) adecuados para personal. Se encuentra instalado y operativo al menos un lavaojos y/o ducha de emergencia.</p> <p>Se ha desarrollado un plan de contingencia que considera la actuación ante derrames.</p>	2/Viñedo
10.6	Gestión de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de investigar y reportar accidentes y enfermedades laborales.</p> <p>Se reportan e investigan los accidentes con pérdida de días. Hay un responsable en la organización para hacer el seguimiento de accidentes y enfermedades laborales denunciadas. Todos los accidentes son investigados (accidentes con pérdida de días, sin pérdida de días, primeros auxilios).</p> <p>Se deja registro formal de la investigación realizada. La investigación de accidentes es liderada por el responsable del Área, con el apoyo del responsable de Higiene y Seguridad y Medicina Laboral. Los operarios participan de la investigación y sus propuestas son tenidas en cuenta. Se definen planes de acción y los mismos se encuentran cumplidos en tiempo y forma. Se evalúa la eficacia de las acciones tomadas. Se evalúa si existen las mismas condiciones y/o acciones inseguras que causaron el accidente con pérdidas de días en otros sectores de la organización.</p> <p>Se reportan incidentes. Hay participación de los operarios en la realización del reporte y en la resolución de los incidentes. Se realiza seguimiento de los planes de acción.</p> <p>Se comunica formalmente a toda la organización los accidentes ocurridos.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de investigar y reportar accidentes y enfermedades laborales.</p> <p>Se reportan e investigan los accidentes con pérdida de días. Hay un responsable en la organización para hacer el seguimiento de accidentes y enfermedades laborales denunciadas. Todos los accidentes son investigados (accidentes con pérdida de días, sin pérdida de días, primeros auxilios).</p> <p>Se deja registro formal de la investigación realizada. La investigación de dichos accidentes es liderada por el responsable de Higiene y Seguridad. Se definen planes de acción y los mismos se encuentran cumplidos en tiempo y forma.</p> <p>Se reportan los incidentes. Se realiza seguimiento de los planes de acción.</p> <p>Se comunica formalmente a los colaboradores del sector donde ocurrió un accidente o enfermedad laboral.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de investigar y reportar accidentes y enfermedades laborales.</p> <p>Se reportan e investigan los accidentes con pérdida de días. Hay un responsable en la organización para hacer el seguimiento de accidentes y enfermedades laborales denunciadas. La investigación de dichos accidentes es liderada por el responsable de Higiene y Seguridad.</p> <p>Se definen planes de acción y los mismos se encuentran cumplidos en tiempo y forma.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio conoce/n la importancia de investigar y reportar accidentes y enfermedades laborales.</p> <p>Se reportan e investigan los accidentes con pérdida de días. Hay un responsable en la organización para hacer el seguimiento de accidentes y enfermedades laborales denunciadas.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar mecanismos para intensificar incidentes.</p>	2/Bodega y Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
10.7	Mediciones, monitoreos y controles de equipos. Programa de mantenimiento preventivo.	<p>El sitio cuenta con un programa de monitoreo que incluye las mediciones requeridas por la regulación aplicable. Las mediciones se encuentran realizadas, según los protocolos vigentes. Se realiza seguimiento de los planes de acción derivados de dichos monitoreos.</p> <p>En el sitio existe evidencia de la realización de mediciones como medición de Iluminación, puesta a tierra, ruidos, vibraciones, protocolo de ergonomía, aparatos sometidos a presión, aptitud agua potable para consumo, entre otras, según los criterios definidos por la regulación local.</p> <p>Se cuenta con todos los certificados de calibración de los instrumentos utilizados, y los correspondientes certificados patrón. Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo para las máquinas y equipos (o sus partes) identificados como críticos desde el punto de vista de riesgo para la salud, higiene y seguridad de los colaboradores. Toda la maquinaria y equipamiento (incluyendo los equipos eléctricos y el transporte de los trabajadores provisto por el empleador) se someten a un mantenimiento continuo de manera que sean seguros y se evite cualquier accidente.</p>	<p>El sitio cuenta con un programa de monitoreo que incluye las mediciones requeridas por la regulación aplicable. Las mediciones se encuentran realizadas, según los protocolos vigentes. Se realiza seguimiento de los planes de acción derivados de dichos monitoreos.</p> <p>En el sitio existe evidencia de la realización de mediciones como medición de Iluminación, puesta a tierra, ruidos, vibraciones, protocolo de ergonomía, aparatos sometidos a presión, aptitud agua potable para consumo, entre otras, según los criterios definidos por la regulación local.</p> <p>Se cuenta con todos los certificados de calibración de los instrumentos utilizados, y los correspondientes certificados patrón. Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo para las máquinas y equipos (o sus partes) identificados como críticos desde el punto de vista de riesgo para la salud, higiene y seguridad de los colaboradores.</p>	<p>El sitio cuenta con un programa de monitoreo que incluye las mediciones requeridas por la regulación aplicable. Las mediciones se encuentran realizadas, según los protocolos vigentes.</p> <p>En el sitio existe evidencia de la realización de mediciones como medición de Iluminación, puesta a tierra, ruidos, vibraciones, protocolo de ergonomía, aparatos sometidos a presión, aptitud agua potable para consumo, entre otras, según los criterios definidos por la regulación local.</p> <p>Se cuenta con todos los certificados de calibración de los instrumentos utilizados.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar programa de mantenimiento preventivo para las máquinas y equipos (o sus partes) identificados como críticos desde el punto de vista de riesgo para la salud, higiene y seguridad de los colaboradores.</p>	<p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un programa de monitoreo.</p> <p>En el sitio existe evidencia de la realización de mediciones como medición de Iluminación, puesta a tierra, ruidos, vibraciones, protocolo de ergonomía, aparatos sometidos a presión, aptitud agua potable para consumo, entre otras, según los criterios definidos por la regulación local.</p>	2/Bodega y Viñedo
10.8	Instalaciones: Áreas de Aseo, vestuarios y comedor. Vivienda	<p>En el sitio se cuenta con inodoros y lavabos en cantidad suficiente para la cantidad de trabajadores efectivos, según lo define las regulaciones locales.</p> <p>Los baños están provistos de una cantidad suficiente de insumos para la higiene del personal (agua, papel higiénico, jabón líquido, papel para el secado de manos y cesto para los residuos). El estado de aseo de es óptimo. Se cuenta con vestuarios con armarios individuales. El personal cuenta con acceso a agua fría y caliente. Se cuenta con un área de zona sucia y limpia donde se asea personal que realiza aplicaciones químicas. Existen instalaciones adecuadas para consumir los alimentos elegidos por los colaboradores.</p> <p>En el caso de que la organización proporciona la alimentación a los colaboradores se garantiza que la misma sea segura. Se cuenta con puntos de hidratación con agua potable. Se cuenta con puntos de aplicación de protector solar para sitios donde se realicen actividad al aire libre bajo la exposición solar.</p> <p>En el caso de ofrecer vivienda la misma debe tener seguridad, higiene, luz y comodidades (libre de malezas a su alrededor y a controlar las fuentes de riesgos eléctricos, de incendios y la posibilidad de derrumbes.). Existen contratos o convenios establecidos entre el personal y la organización referido a la vivienda. Se cuenta con una metodología de mantenimiento periódico de las viviendas.</p> <p>Las instalaciones para el personal son inspeccionadas anualmente y en función de los hallazgos se cuenta con planes de inversión de adecuación con plazos razonables de ejecución. Las instalaciones para el personal (excepto las viviendas) cuentan con registros de limpieza diario.</p>	<p>En el sitio se cuenta con inodoros y lavabos en cantidad suficiente para la cantidad de trabajadores efectivos, según lo define las regulaciones locales.</p> <p>Los baños están provistos de una cantidad suficiente de insumos para la higiene del personal (agua, papel higiénico, jabón líquido, papel para el secado de manos y cesto para los residuos). El estado de aseo de estos es óptimo. Se cuenta con vestuarios con armarios individuales. El personal cuenta con acceso a agua fría y caliente. Se cuenta con un área de zona sucia y limpia donde se asea personal que realiza aplicaciones químicas. Existen instalaciones adecuadas para consumir los alimentos elegidos por los colaboradores.</p> <p>En el caso de que la organización proporciona la alimentación a los colaboradores se garantiza que la misma sea segura. Se cuenta con puntos de hidratación con agua potable.</p> <p>En el caso de ofrecer vivienda la misma debe tener seguridad, higiene, luz y comodidades (libre de malezas a su alrededor y a controlar las fuentes de riesgos eléctricos, de incendios y la posibilidad de derrumbes.). Existen contratos o convenios establecidos entre el personal y la organización referido a la vivienda. Se cuenta con una metodología de mantenimiento periódico de las viviendas.</p> <p>Las instalaciones para el personal son inspeccionadas anualmente y en función de los hallazgos se cuenta con planes de acción e inversión.</p>	<p>En el sitio se cuenta con inodoros y lavabos en cantidad suficiente para la cantidad de trabajadores efectivos, según lo define las regulaciones locales.</p> <p>Los baños están provistos de una cantidad suficiente de insumos para la higiene del personal (agua, papel higiénico, jabón líquido, papel para el secado de manos y cesto para los residuos). El estado de aseo de estos es óptimo. Se cuenta con vestuarios con armarios individuales solo cuando lo requiere la regulación. Existen instalaciones adecuadas para consumir los alimentos elegidos por los colaboradores.</p> <p>En el caso de que la organización proporciona la alimentación a los colaboradores se garantiza que la misma sea segura. Se cuenta con puntos de hidratación con agua potable.</p> <p>En el caso de ofrecer vivienda la misma debe tener seguridad, higiene, luz y comodidades (libre de malezas a su alrededor y a controlar las fuentes de riesgos eléctricos, de incendios y la posibilidad de derrumbes.). Existen contratos o convenios establecidos entre el personal y la organización referido a la vivienda.</p> <p>Se planifica desarrollar en los próximos 3 años un mecanismo para monitoreo e inspecciones de las instalaciones para el personal.</p>	<p>En el sitio se cuenta con inodoros y lavabos en cantidad suficiente para la cantidad de trabajadores efectivos, según lo define las regulaciones locales.</p> <p>Existen instalaciones adecuadas para consumir los alimentos elegidos por los trabajadores. Se cuenta con puntos de hidratación con agua potable.</p> <p>En el caso de ofrecer vivienda la misma debe tener seguridad, higiene, luz y comodidades (libre de malezas a su alrededor y a controlar las fuentes de riesgos eléctricos, de incendios y la posibilidad de derrumbes).</p>	2/Bodega y Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
10.9	Gestión de Salud Ocupacion al-Medicina Laboral	<p>En el sitio todos los colaboradores cuentan con un examen médico preocupacional definido en función de los riesgos asociados a las tareas a realizar.</p> <p>Se realizan exámenes periódicos para los colaboradores expuestos a los agentes de riesgos potenciales. Se realizan exámenes médicos previos a la transferencia de actividad del colaborador si la nueva actividad contempla una exposición a nuevos riesgos. Los exámenes médicos son gratuitos para los colaboradores.</p> <p>La información de estos exámenes es confidencial y de acceso restringido. Se cuenta con una historia clínica laboral donde se incluyen los resultados de los exámenes preocupacionales, periódicos y otros indicados por las regulaciones locales aplicables. Los resultados son explicados de modo claro a los colaboradores.</p> <p>Se cuenta con un plan anual de salud para los colaboradores de la organización donde además de los exámenes mínimos indicados por la regulación vigente según la exposición a riesgos particulares de cada tarea, la organización ofrece exámenes y chequeos médicos periódicos a todos los trabajadores al menos una vez cada tres años. Los mismos son gratuitos y confidenciales.</p> <p>Se llevan índices de ausentismo y siniestralidad.</p> <p>El servicio de medicina laboral elabora un plan de capacitaciones con un temario mínimo según la normativa vigente. La organización brinda a los colaboradores cuidados y consejos médicos gratuitos y periódicos en el lugar de trabajo a horarios fijados durante la jornada laboral. Se capacita a los colaboradores sobre temáticas de cuidado de salud. Alcohol y adicciones en el lugar de trabajo: Se realizan de forma periódica actividades de concientización. Se incluyen programas relacionados con la nutrición.</p>	<p>En el sitio todos los colaboradores cuentan con un examen médico preocupacional definido en función de los riesgos asociados a las tareas a realizar.</p> <p>Se realizan exámenes periódicos para los colaboradores expuestos a los agentes de riesgos potenciales. Se realizan exámenes médicos previos a la transferencia de actividad del colaborador si la nueva actividad contempla una exposición a nuevos riesgos. Los exámenes médicos son gratuitos para los colaboradores.</p> <p>La información de estos exámenes es confidencial y de acceso restringido. Se cuenta con una historia clínica laboral donde se incluyen los resultados de los exámenes preocupacionales, periódicos y otros indicados por las regulaciones locales aplicables. Los resultados son explicados de modo claro a los colaboradores.</p> <p>Se cuenta con un plan anual de salud para los colaboradores de la organización donde además de los exámenes mínimos indicados por la regulación vigente según la exposición al riesgo, la organización ofrece exámenes y chequeos médicos periódicos a todos los trabajadores al menos una vez cada tres años. Los mismos son gratuitos y confidenciales.</p> <p>Se llevan índices de ausentismo y siniestralidad.</p> <p>El servicio de medicina laboral elabora un plan de capacitaciones con un temario mínimo según la normativa vigente.</p>	<p>En el sitio todos los colaboradores cuentan con un examen médico preocupacional definido en función de los riesgos asociados a las tareas a realizar.</p> <p>Se realizan exámenes periódicos para los colaboradores expuestos a los agentes de riesgos potenciales que estaría expuesto. Se realizan exámenes médicos previos a la transferencia de actividad del colaborador si la nueva actividad contempla una exposición a nuevos riesgos. Los exámenes médicos son gratuitos para los colaboradores.</p> <p>La información de estos exámenes es confidencial y de acceso restringido. Se cuenta con una historia clínica laboral donde se incluyen los resultados de los exámenes preocupacionales, periódicos y otros indicados por las regulaciones locales aplicables. Los resultados son explicados de modo claro a los colaboradores.</p> <p>Se planifica desarrollar en los próximos 3 años un plan de monitoreos de salud. El servicio de medicina laboral elabora un plan de capacitaciones con un temario mínimo según la normativa vigente.</p>	<p>En el sitio todos los colaboradores cuentan con un examen médico preocupacional definido en función de los riesgos asociados a las tareas a realizar.</p> <p>Se realizan exámenes periódicos para los colaboradores expuestos a los agentes de riesgos potenciales que estaría expuesto. Se realizan exámenes médicos previos a la transferencia de actividad del colaborador si la nueva actividad contempla una exposición a nuevos riesgos. Los exámenes médicos son gratuitos para los colaboradores.</p> <p>La información de estos exámenes es confidencial y de acceso restringido.</p>	2/Bodega y Viñedo

Capítulo 11. GESTIÓN DEL ABASTECIMIENTO RESPONSABLE

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>Los criterios de abastecimiento responsable buscan que las organizaciones del sector vitivinícola comprendan su rol en la cadena de valor, su esfera de influencia y de los impactos que se generan en la misma. El abastecimiento responsable implica que las organizaciones puedan adquirir productos y servicios para sus operaciones de una manera ética, sostenible y socialmente consciente, asegurando de que sus prácticas comerciales, tanto en su negocio como en toda su cadena de suministro, no tengan un impacto negativo o un impacto positivo en las personas y el medio ambiente.</p> <p>La debida diligencia es la herramienta que tienen las organizaciones para cumplir con la responsabilidad de respetar derechos laborales, derechos humanos, derechos ambientales. Se trata de un proceso continuo, basado en la participación significativa de las partes interesadas, incluidas las personas trabajadoras y comunidades donde realizan sus operaciones, de gestión de riesgos, que consiste en identificar, prevenir y mitigar los impactos negativos que producen tanto sus actividades, como las derivadas de la cadena de suministro u otras relaciones.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Para abastecerse de manera responsable, las organizaciones deben comprender cómo sus prácticas comerciales y las operaciones de sus proveedores pueden estar afectando a las personas y al medio ambiente. Las organizaciones deben analizar diferentes áreas de operaciones comerciales (por ejemplo, normas laborales, salud y seguridad, impacto ambiental), comprender los riesgos sociales y ambientales dentro de estas áreas y tomar medidas para limitar estos riesgos.</p> <p>Se reconoce que la complejidad de muchos eslabones en las cadenas de valor, así como la limitación de recursos deben considerarse al momento de desarrollar esquemas de captura de información consistente. Para ello, es necesario realizar una aproximación estratégica a la cadena de suministro, identificando los principales impactos y riesgos, analizando las alternativas de seguimiento y control más eficientes a través de una combinación inteligente de acciones basadas en un equilibrio entre coste y eficacia.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 2 Hambre cero, con foco en meta 2.3 y 2.4. • ODS 8 Trabajo decente y crecimiento económico. • ODS 12 Producción y consumo responsable.
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 3: La vitivinicultura sostenible es sensible a los aspectos sociales y culturales</p> <p>Esfera de acción 3.2: Integración en el entorno socioeconómico y cultural local</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p><u>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</u> <u>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019</u> https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable <u>Estudio de la Integración de la Sostenibilidad de Cadenas de Valor Agroalimentarias de la Unión Europea, Paraguay y Argentina - 1a ed- PACTO GLOBAL-2021</u> https://pactoglobal.org.ar/wp-content/uploads/2022/11/Sostenibilidad-de-Cadenas-de-Valor-Agroalimentarias.pdf</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
11.1	Política de Abastecimiento Responsable y código de conducta de proveedores	<p>La organización cuenta con una política respecto a la gestión abastecimiento responsable para el sitio en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización)</p> <p>Existen criterios específicos de compras con preferencia sostenibles.</p> <p>Dicha política se encuentra firmada la máxima autoridad de la gestión de la organización y es conocida por los sectores involucrados en el proceso de abastecimiento y compras.</p> <p>Existe un código de conducta de proveedores que indica sobre la obligatoriedad del cumplimiento de derechos humanos, derechos laborales, gestión ambiental, anticorrupción y comportamiento ético por parte del proveedor y su cadena de valor.</p> <p>Anualmente se definen objetivos y se cuenta con indicadores respecto a la política de abastecimiento responsable y las compras con preferencias sostenibles.</p>	<p>La organización cuenta con una política respecto a la gestión abastecimiento responsable para el sitio en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización).</p> <p>Dicha política se encuentra firmada la máxima autoridad de la gestión de la organización y es conocida por los sectores involucrados en el proceso de abastecimiento y compras.</p> <p>Existe un código de conducta de proveedores que indica sobre la obligatoriedad del cumplimiento de derechos humanos, derechos laborales, gestión ambiental, y comportamiento ético por parte del proveedor y su cadena de valor.</p>	<p>La organización cuenta con una política respecto a la gestión abastecimiento responsable para el sitio en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización).</p> <p>Dicha política se encuentra firmada la máxima autoridad de la gestión de la organización y es conocida por los sectores involucrados en el proceso de abastecimiento y compras.</p> <p>Se planifica desarrollar en los próximos 3 años un código de conducta de proveedores.</p>	<p>La organización prevé desarrollar en los próximos 3 años una política de abastecimiento responsable para el sitio.</p>	2/Bodega y viñedo
11.2	Gestión de Proveedores y Cadena de Valor	<p>Existe un listado actualizado de todos los proveedores vigentes, en el que se puede identificar su participación en la cadena de valor (producto o servicio que provee en función del flujo de procesos de la organización) y su peso relativo en función del volumen del intercambio comercial en el último periodo anual/ejercicio fiscal.</p> <p>Se comunica a los proveedores sobre la política de abastecimiento responsable y se presenta el código de conducta. La recepción del código de conducta por parte de los proveedores está incluida como una leyenda en las condiciones de las órdenes de compra y/o contrato.</p> <p>Existe una aceptación explícita del código de conducta por parte de un número de proveedores que representen al menos el 80% del volumen de intercambios comerciales de la organización. Se sigue una metodología para aprobar proveedores de productos o servicios que se consideren críticos desde el punto de vista de riesgos el producto o proceso o riesgos en la integridad sostenible.</p> <p>Este proceso contempla proceso de excepciones cuando no se cuenta con información disponible para una aprobación eficiente del proveedor.</p>	<p>Existe un listado actualizado de todos los proveedores vigentes, en el que se puede identificar su participación en la cadena de valor (producto o servicio que provee en función del flujo de procesos de la organización) y su peso relativo en función del volumen del intercambio comercial en el último periodo anual/ejercicio fiscal.</p> <p>Se comunica a los proveedores sobre la política de abastecimiento responsable y se presenta el código de conducta. La recepción del código de conducta por parte de los proveedores está incluida como una leyenda en las condiciones de las órdenes de compra y/o contrato.</p> <p>Existe una aceptación explícita del código de conducta por parte de un número de proveedores que representen al menos el 40% del volumen de intercambios comerciales de la organización. Se planifica en los próximos 3 años desarrollar proceso de alta/aprobación de proveedores que considere criterios de sostenibilidad.</p>	<p>Existe un listado actualizado de todos los proveedores vigentes, en el que se puede identificar su participación en la cadena de valor (producto o servicio que provee en función del flujo de procesos de la organización). Se comunica a los proveedores sobre la política de abastecimiento responsable.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar mecanismos para la aceptación del código de conducta de proveedores.</p>	<p>Existe un listado actualizado de todos los proveedores vigentes, en el que se puede identificar su participación en la cadena de valor (producto o servicio que provee en función del flujo de procesos de la organización).</p>	2/Bodega y viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
11.3	Monitoreo de la cadena de suministro	<p>La organización lleva a cabo una evaluación de riesgos en función de la seguridad alimentaria, la calidad, la responsabilidad social y el cuidado del medioambiente de los productos o servicios (o grupo de productos o servicios) a abastecerse. Se consideran también los riesgos relacionados con el origen potencial de los productos o servicios.</p> <p>La organización participa en programa de auditorías a proveedores donde se monitorean buenas prácticas agrícolas y/o de manufactura, aspectos sociales, éticos y ambientales como por ejemplo el Programa Cadena de Valor de Bodegas de Argentina o lleva adelante un programa propio de auditoría a proveedores según los riesgos identificados.</p> <p>Se evalúa el desempeño de los proveedores considerados críticos en función a criterios relacionados con riesgos al producto y/o la integridad sostenible según los parámetros del código de conducta. Se cuenta con un plan para lograr el desarrollo de las capacidades de los proveedores respecto al abastecimiento responsable. En el proceso de selección de proveedores se tiene en cuenta el desempeño.</p> <p>Se llevan indicadores y se plantean objetivos que permiten evidenciar las mejoras obtenidas a través del proceso.</p>	<p>La organización lleva a cabo una evaluación de riesgos en función de la seguridad alimentaria, la calidad, la responsabilidad social y el cuidado del medioambiente de los productos o servicios (o grupo de productos o servicios) a abastecerse. Se consideran también los riesgos relacionados con el origen potencial de los productos o servicios.</p> <p>La organización participa en programa de auditorías a proveedores donde se monitorean buenas prácticas agrícolas y/o de manufactura, aspectos sociales, éticos y ambientales como por ejemplo el Programa Cadena de Valor de Bodegas de Argentina o lleva adelante un programa propio de auditoría a proveedores según los riesgos identificados.</p> <p>Se evalúa el desempeño de los proveedores considerados críticos en función a criterios relacionados con riesgos al producto y/o la integridad sostenible según los parámetros del código de conducta.</p>	<p>La organización lleva a cabo una evaluación de riesgos en función de la seguridad alimentaria, la calidad, la responsabilidad social y el cuidado del medioambiente de los productos o servicios (o grupo de productos o servicios) a abastecerse. Se consideran también los riesgos relacionados con el origen potencial de los productos o servicios.</p> <p>La organización participa en programa de auditorías a proveedores donde se monitorean buenas prácticas agrícolas y/o de manufactura, aspectos sociales, éticos y ambientales como por ejemplo el Programa Cadena de Valor de Bodegas de Argentina o lleva adelante un programa propio de auditoría a proveedores según los riesgos identificados.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar mecanismos para evaluar a los proveedores considerados críticos.</p>	<p>La organización prevé desarrollar un proceso de identificación de riesgos asociados a la seguridad alimentaria, la calidad, la responsabilidad social y el cuidado del ambiente según el producto o servicio a comprar y por origen del producto.</p>	2/Bodega y viñedo
11.4	Compras con preferencia sostenible	<p>El criterio de compras incorpora aspectos de performance social y ambiental del producto o del proveedor para los grupos de productos (materias primas/insumos) y/o servicios evaluados de mayor riesgo respecto a los aspectos sociales, ambientales y éticos.</p> <p>Los responsables de compras están capacitados en el reconocimiento de criterios de sostenibilidad ambientales, éticos, sociales.</p> <p>En función de los riesgos identificados por grupo de productos y servicios y su relevancia en los procesos de la organización, se realizan investigaciones de materiales y productos alternativos para mejorar el proceso para mejorar la sostenibilidad. En función de esta investigación se realizan pruebas piloto y se diseña un plan para el reemplazo o incorporación de estos materiales y productos alternativos. Por ejemplo, para insumos provenientes de materias primas de origen forestal como cartón, papel, corcho, duelas, barricas, pallets entre otros se prioriza a aquellos que provengan de manejo forestal sostenible certificado o cuenta con un compromiso de transición a ese manejo. Para insumos conformados por vidrio se priorizan aquellos con elevados niveles de material reciclado o reutilizado, así como aquellos con diseño de menor peso. Para ropa de trabajo se opta por uniformes hechos de materiales orgánicos o reciclados, o aquellos elaborados por cooperativas impacto social o que se produzcan bajo estándares de comercio justo.</p>	<p>El criterio de compras incorpora aspectos de performance social y ambiental del producto o del proveedor para los grupos de productos (materias primas/insumos) y/o servicios evaluados de mayor riesgo respecto a los aspectos sociales, ambientales y éticos.</p> <p>Los responsables de compras están capacitados en el reconocimiento de criterios de sostenibilidad ambientales, éticos, sociales.</p> <p>En función de los riesgos identificados por grupo de productos y servicios y su relevancia en los procesos de la organización, se realizan investigaciones de materiales y productos alternativos para mejorar el proceso para la mejora en la sostenibilidad.</p>	<p>El criterio de compras se limita a criterios económicos y de aseguramiento de abastecimiento. A similares condiciones de precio, calidad y abastecimiento, se priorizan aspectos relacionados con atributos de sostenibilidad del producto y/o de la integridad sostenible de la organización que lo suministra.</p> <p>Se capacita al menos 1 vez cada dos años a los responsables de compras en el reconocimiento de criterios de sostenibilidad ambientales, éticos, sociales.</p> <p>Se planifica desarrollar criterios para identificar mejoras que permitan incorporar productos, servicios o proveedores con mayor grado de sostenibilidad.</p>	<p>El criterio de compras se limita a criterios económicos y de aseguramiento de abastecimiento.</p>	2/Bodega y viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
11.5	Abastecimiento uva	<p>La organización cuenta con mecanismos de seguimiento de las prácticas agrícolas implementadas por el productor y conoce las aplicaciones fitosanitarias que realiza el mismo durante la temporada.</p> <p>Los productores son monitoreados teniendo en cuenta la gestión de riesgo implementada en la organización y se exige la incorporación de buenas prácticas agrícolas y condiciones éticas laborales</p> <p>Los productores de uva forman parte de la gestión proveedores de la organización. Se cuenta con un programa de desarrollo de proveedores.</p> <p>La organización fomenta entre los productores de uva la incorporación de prácticas sostenibles.</p> <p>La organización da soporte a productores seleccionados en la implementación y/o certificación del protocolo de sostenibilidad de Bodegas de Argentina o esquemas equivalentes</p> <p>Se da trato preferencial a los productores con sistemas implementados en relación con aspectos ambientales, sociales y éticos sostenibles.</p>	<p>La organización cuenta con mecanismos de seguimiento de las prácticas agrícolas implementadas por el productor y conoce las aplicaciones fitosanitarias que realiza el mismo durante la temporada.</p> <p>Los productores son monitoreados teniendo en cuenta la gestión de riesgo implementada en la organización, solicitando la incorporación de buenas prácticas agrícolas y condiciones éticas laborales</p> <p>Los productores de uva forman parte de la gestión proveedores de la organización. Se cuenta con un programa de desarrollo de proveedores.</p> <p>La organización fomenta entre los productores de uva la incorporación de prácticas sostenibles.</p>	<p>La organización cuenta con mecanismos de seguimiento de las prácticas agrícolas implementadas por el productor y conoce las aplicaciones fitosanitarias que realiza el productor durante la temporada.</p> <p>Los productores son monitoreados teniendo en cuenta la gestión de riesgo implementada en la organización, solicitando la incorporación de buenas prácticas agrícolas.</p>	<p>La organización cuenta con mecanismos de seguimiento de las prácticas agrícolas implementadas por el productor y conoce las aplicaciones fitosanitarias que realiza el productor durante la temporada.</p>	2/Bodega
11.6	Abastecimiento vino	<p>La organización cuenta con mecanismos transparentes para la compra de vino.</p> <p>Se cuenta con mecanismos de control con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y calidad del vino previo a su ingreso a la organización.</p> <p>Los proveedores de vino son monitoreados teniendo en cuenta la gestión de riesgo implementada en la organización, exigen la incorporación de buenas prácticas agrícolas y condiciones éticas laborales.</p> <p>La organización fomenta a sus proveedores de vino a participar de programas de evaluación y seguimiento, como por ejemplo el programa "Cadena de Valor" de Bodegas de Argentina. Los productores de vino forman parte de la gestión proveedores de la organización.</p> <p>Se cuenta con un programa de desarrollo de proveedores La organización fomenta entre los productores de uva la incorporación de prácticas sostenibles.</p> <p>La organización da soporte a productores de vino seleccionados en la implementación y/o certificación del protocolo de sostenibilidad de Bodegas de Argentina.</p> <p>Se da trato preferencial a los productores de vino que participen de programas de evaluación y seguimiento, como por ejemplo "Cadena de Valor" de Bodegas de Argentina, así como aquellos que cuentan con sistemas implementados en relación con aspectos ambientales, sociales y éticos sostenibles.</p>	<p>La organización cuenta con mecanismos transparentes para la compra de vino.</p> <p>Se cuenta con mecanismos de control con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y calidad del vino previo a su ingreso a la organización.</p> <p>Los proveedores de vino son monitoreados teniendo en cuenta la gestión de riesgo implementada en la organización, exigen la incorporación de buenas prácticas agrícolas/manufactura y condiciones éticas laborales.</p>	<p>La organización cuenta con mecanismos transparentes para la compra de vino.</p> <p>Se cuenta con mecanismos de control con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y calidad del vino previo a su ingreso a la organización.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años incorporar criterios de monitoreo en función de los riesgos identificados.</p>	<p>La organización cuenta con mecanismos transparente para la compra de vino.</p>	2/Bodega

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
11.7	Abastecimiento de Packaging primario y secundario	<p>La organización se abastece prioritariamente con proveedores de packaging primario y secundario que participan en el programa de cadena de valor de Bodegas de Argentina.</p> <p>Se cuenta con mecanismos de control con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y calidad de los insumos según el nivel de riesgo identificado para dicho insumo previo a su ingreso a la organización.</p> <p>Proveedores de packaging forman parte de la gestión proveedores de la organización. Se cuenta con un programa de desarrollo de proveedores.</p> <p>Los proveedores son monitoreados teniendo en cuenta la gestión de riesgo implementada en la organización considerando el insumo y el proveedor. La organización fomenta entre los proveedores de packaging la incorporación de prácticas sostenibles, así como la implementación de un sistema de gestión que contemple aspectos de sostenibilidad, sociales, ambientales y éticos.</p> <p>Se da preferencia de compra a insumos con atributos sostenibles, así como con certificaciones ambientales, sociales y éticas sostenibles.</p>	<p>La organización se abastece prioritariamente con proveedores de packaging primario y secundario que participan en el programa de cadena de valor de Bodegas de Argentina.</p> <p>Se cuenta con mecanismos de control con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y calidad de los insumos según el nivel de riesgo identificado para dicho insumo previo a su ingreso a la organización.</p> <p>Proveedores de packaging forman parte de la gestión proveedores de la organización. Se cuenta con un programa de desarrollo de proveedores.</p> <p>Los proveedores son monitoreados teniendo en cuenta la gestión de riesgo implementada en la organización considerando el insumo y el proveedor.</p> <p>La organización fomenta entre los proveedores de packaging la incorporación de prácticas sostenibles, así como la implementación de un sistema de gestión que contemple aspectos de sostenibilidad, sociales, ambientales, éticos.</p>	<p>La organización se abastece prioritariamente con proveedores de packaging primario y secundario que participan en el programa de cadena de valor de Bodegas de Argentina.</p> <p>Se cuenta con mecanismos de control con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y calidad de los insumos según el nivel de riesgo identificado para dicho insumo previo a su ingreso a la organización.</p> <p>Se planifica desarrollar criterios para la mejora de la sostenibilidad de los insumos de packaging y los proveedores.</p>	<p>La organización se abastece prioritariamente con proveedores de packaging primario y secundario que participan en el programa de cadena de valor de Bodegas de Argentina.</p>	2/Bodega
11.8	Abastecimiento insumos enológicos y otros productos químicos de uso en bodega	<p>La organización cuenta con una lista de insumos habilitados. Esta lista es aprobada por el equipo responsable de la gestión enológica y revisada por los equipos responsables de la gestión de calidad y gestión ambiental de manera anual.</p> <p>Sólo se compran productos de la lista habilitada a proveedores aprobados. Se da trato preferencial a los proveedores que participen de programas de evaluación y seguimiento, como por ejemplo el programa "Cadena de Valor" de Bodegas de Argentina, así como aquellos que cuentan con sistemas implementados en relación con aspectos calidad, inocuidad, higiene y seguridad, ambientales, sociales y éticos sostenibles.</p> <p>Se priorizan aquellos insumos que permitan prácticas enológicas de menor impacto ambiental en la operación o que permitan una reducción de los riesgos de higiene y seguridad en el sitio.</p>	<p>La organización cuenta con una lista de insumos habilitados. Esta lista es aprobada por el equipo responsable de la gestión enológica y revisada por los equipos responsables de la gestión de calidad y gestión ambiental de manera anual.</p> <p>Sólo se compran productos de la lista habilitada a proveedores aprobados.</p> <p>Se da trato preferencial a los proveedores que participen del programa "Cadena de Valor" de Bodegas de Argentina, así como aquellos que cuentan con sistemas implementados en relación con aspectos ambientales, sociales y éticos sostenibles.</p>	<p>La organización cuenta con una lista de insumos habilitados. Esta lista es aprobada por el equipo responsable de la gestión enológica y revisada por los equipos responsables de la gestión de calidad al menos cada 3 años</p> <p>Solo se compran productos de la lista habilitada a proveedores aprobados.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años dar trato preferencial a los proveedores que participen del programa "Cadena de Valor" de Bodegas de Argentina.</p>	<p>La organización cuenta con una lista de insumos habilitados para su uso en bodega y otras áreas de productivas.</p>	2/Bodega
11.9	Abastecimiento de fitosanitarios, fertilizantes y otros insumos químicos	<p>La organización se abastece de fitosanitarios y fertilizantes sólo a través de proveedores habilitados.</p> <p>La organización cuenta con una lista de productos habilitados donde se describen nombres comerciales, principios activos, metodología de aplicación, criterios de rotación, toxicidad, dosis recomendada y dosis máxima. Los productos de la lista están habilitados por para el uso previsto por el organismo de referencia. Esta lista es aprobada por la gerencia agrícola y revisada por los equipos responsables de la gestión ambiental de manera anual.</p> <p>Sólo se compran productos de la lista habilitada.</p> <p>Se da trato preferencial a los proveedores que participen de programas de evaluación y seguimiento, como por el programa "Cadena de Valor", así como a aquellos que cuentan con sistemas implementados en relación con aspectos ambientales, sociales y éticos sostenibles.</p> <p>Se cuentan con un programa para la reducción anual de la toxicidad tanto para las personas como para el medio ambiente de los productos aplicados por sitio.</p>	<p>La organización se abastece de fitosanitarios y fertilizantes sólo a través de proveedores habilitados.</p> <p>La organización cuenta con una lista de productos habilitados donde se describen nombres comerciales, principios activos, metodología de aplicación, criterios de rotación, toxicidad, dosis recomendada y dosis máxima. Los productos de la lista están habilitados por para el uso previsto por el organismo de referencia. Esta lista es aprobada por la gerencia agrícola y revisada por los equipos responsables de la gestión ambiental de manera anual.</p> <p>Sólo se compran productos de la lista habilitada.</p> <p>Se da trato preferencial a los proveedores que participen del programa "Cadena de Valor", así como a aquellos que cuentan con sistemas implementados en relación a aspectos ambientales, sociales y éticos sostenibles.</p>	<p>La organización se abastece de fitosanitarios y fertilizantes solo a través de proveedores habilitados.</p> <p>La organización cuenta con una lista de productos habilitados donde se describen nombres comerciales, principios activos, metodología de aplicación, criterios de rotación, toxicidad, dosis recomendada y dosis máxima. Los productos de la lista están habilitados por para el uso previsto por el organismo de referencia. Esta lista es aprobada por la gerencia agrícola y revisada por los equipos responsables de la gestión ambiental de manera anual. Solo se compran productos de la lista habilitada.</p>	<p>La organización se abastece de fitosanitarios y fertilizantes sólo a través de proveedores habilitados según las regulaciones locales vigentes.</p>	2/Viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
11.10	Agencias de contratación de empleo estacional, temporal y tercerizado	<p>La organización sólo contrata trabajo temporario/estacional/tercerizado de manera directa o a través de agencias de contratación que garanticen el cumplimiento de los derechos laborales y humanos de las personas contratadas incluyendo todos los aspectos considerados en el capítulo 12, en especial los relacionados con traslados al lugar de trabajo, ropa de trabajo, entrega de EPP, liquidación de la remuneración, incluyendo horas extras y los aportes patronales correspondientes.</p> <p>La agencia a través de la cual se contrata trabajo posee un código propio de ética o adhiere algún código de ética enunciado en el protocolo o la agencia conoce y acepta la política y código de ética de la organización.</p> <p>Se cuenta con un registro formal del vínculo entre las partes para fijar condiciones del servicio de contratación.</p> <p>Se realizan acciones concretas para evitar las situaciones dispares en materia de discriminación entre personal contratado y personal propio.</p> <p>Existe un proceso de monitoreo de las agencias de contratación que garantice el cumplimiento de los códigos de ética.</p> <p>Se da preferencias a agencias que cuentan con iniciativas de sostenibilidad orientadas a la mejora de la formación y desarrollo de las personas contratadas.</p> <p>Existen programas de desarrollo de los colaboradores disponibles para las agencias de contrataciones.</p>	<p>La organización sólo contrata trabajo temporario/estacional/tercerizado de manera directa o a través de agencias de contratación que garanticen el cumplimiento de los derechos laborales y humanos de las personas contratadas incluyendo todos los aspectos considerados en el capítulo 12, en especial los relacionados con traslados al lugar de trabajo, ropa de trabajo, entrega de EPP, liquidación de la remuneración, incluyendo horas extras y los aportes patronales correspondientes.</p> <p>La agencia a través de la cual se contrata trabajo posee un código propio de ética o adhiere algún código de ética enunciado en el protocolo o la agencia conoce y acepta la política y código de ética de la organización.</p> <p>Se cuenta con un registro formal del vínculo entre las partes para fijar condiciones del servicio de contratación.</p> <p>Se realizan acciones concretas para evitar las situaciones dispares en materia de discriminación entre personal contratado y personal propio.</p>	<p>La organización sólo contrata trabajo temporario/estacional/tercerizado de manera directa o a través de agencias de contratación que garanticen el cumplimiento de los derechos laborales y humanos de las personas contratadas incluyendo todos los aspectos considerados en el capítulo 12, en especial los relacionados con traslados al lugar de trabajo, ropa de trabajo, entrega de EPP, liquidación de la remuneración incluyendo horas extras y los aportes patronales correspondientes.</p> <p>La agencia a través de la cual se contrata trabajo posee un código propio de ética o adhiere algún código de ética enunciado en el protocolo o la agencia conoce y acepta la política y código de ética de la organización.</p> <p>Se cuenta con un registro formal del vínculo entre las partes para fijar condiciones del servicio de contratación.</p>	<p>La organización sólo contrata trabajo temporario/estacional/tercerizado de manera directa o a través de agencias de contratación que garanticen el cumplimiento de los derechos laborales y humanos de las personas contratadas incluyendo todos los aspectos considerados en el capítulo 12, en especial los relacionados con traslados al lugar de trabajo, ropa de trabajo, entrega de EPP, liquidación de la remuneración incluyendo horas extras y los aportes patronales correspondientes.</p>	2/Bodega y viñedo

Capítulo 12. GESTIÓN DE LOS COLABORADORES Y DE LAS CONDICIONES ÉTICAS DE TRABAJO

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>La gestión de los colaboradores y las condiciones éticas de trabajo explora el desarrollo de las personas trabajando en la organización. En este capítulo se exploran las prácticas que permitan la promoción del trabajo decente y el impulso de la productividad. Fomentando la generación de capacidades locales en especial en zonas rurales.</p> <p>Incluir criterios de ética y desarrollo sostenible en la forma en que las organizaciones atraen, desarrollan y retienen a su personal, y cómo se relacionan con ellos en su desempeño laboral tiene un aspecto clave en el desarrollo humano y colectivo en especial en zonas rurales.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Con el fin de generar impactos positivos el foco de la gestión de los colaboradores y de las condiciones éticas de trabajo debe considerar los siguientes objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preservar la competencia profesional local y garantizar su transmisión, - preservar y fomentar las características culturales locales, - garantizar la estabilidad de la mano de obra, - forjar y mantener una buena relación con la comunidad local y los vecinos, para fomentar la imagen positiva del sector vitivinícola, - garantizar el desarrollo humano, social y cultural que va de la mano del sector vitivinícola, - generar valor para la región/comunidad local y capturar el valor generado, - preservar y fomentar el atractivo de las organizaciones vitivinícolas, a fin de atraer y retener mano de obra competente, - motivar a la mano de obra por lo que respecta al objetivo común de la organización, - desarrollar las aptitudes y habilidades de la mano de obra, a fin de garantizar la empleabilidad y la adaptación a los cambios tecnológicos, - promover condiciones de trabajo de calidad, que permitan la conservación de la salud física y mental de los empleados y la seguridad del entorno laboral, - retener a los trabajadores temporales y prolongar su competencia profesional,
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 5: Igualdad de género (lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas), con foco en la meta 5.4. • ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico, con foco en la meta 8.8. • ODS 10: Reducción de las desigualdades, con foco en la meta 10.4 • ODS 16; Paz, justicia e instituciones sólidas (promover sociedades pacíficas e inclusivas para el desarrollo sostenible, facilitar el acceso a la justicia para todos y construir a todos los niveles instituciones eficaces e inclusivas que rindan cuentas), con foco en la meta 16.6.
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 3: La vitivinicultura sostenible es sensible a los aspectos sociales y culturales</p> <p>Esfera de acción 3.2: Integración en el entorno socioeconómico y cultural local</p> <p>Principio n.º 4: La vitivinicultura sostenible pretende mantener la viabilidad económica</p> <p>Esfera de acción 4.1 Resiliencia Esfera de acción 4.2 Eficiencia</p> <p>Principio n.º 5: Las iniciativas sostenibles requieren de una planificación y una evaluación</p> <p>Esfera de acción 5.3 Vigilancia y valoración de conocimientos</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p> <p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable</p> <p>Principios laborales del Pacto Mundial de las Naciones Unidas. Guía par organización. Ginebra, Oficina Internacional del Trabajo, 2010 ca. 30 p. https://www.pactomundial.org/wp-content/uploads/2015/04/ppios-laborales-del-PactoMundial-guia-para-empresas.pdf</p> <p>Convenio sobre la violencia y el acoso, OIT ,2019 (núm. 190) https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_ILO_CODE:C190</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
12.1	Condiciones Éticas de Trabajo	<p>En el sitio se cuenta con una política referida a las condiciones laborales y prácticas de trabajo siguiendo criterios éticos y sociales en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización). Se ha adherido algún código internacional de ética y condiciones laborales.</p> <p>Los colaboradores de la organización conocen esta política y han sido capacitados sobre sus derechos referidos a las condiciones laborales.</p> <p>Se forma parte de un esquema de certificaciones o estándares de ética comercial o comercio ético donde se reciben auditorías en la temática al menos de manera bianual</p> <p>Existe una metodología de gestión sobre las condiciones laborales.</p>	<p>En el sitio se cuenta con una política referida a las condiciones laborales y prácticas de trabajo siguiendo criterios éticos y sociales en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización).</p> <p>Los colaboradores de la organización conocen esta política y han sido capacitados sobre sus derechos referidos a las condiciones laborales.</p>	<p>En el sitio se cuenta con una política referida a las condiciones laborales y prácticas de trabajo siguiendo criterios éticos y sociales en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización).</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar mecanismos para que los colaboradores conozcan esta política.</p>	<p>En el sitio se planifica desarrollar en los próximos 3 años una política respecto a la gestión de las condiciones laborales en función del contexto local.</p>	2/Bodega y viñedo
12.2	Gestión de Personas Planeamiento, Monitoreo, Objetivos y Resultados	<p>La organización cuenta con una estructura o departamento profesional encargada de la gestión de las personas (interna o tercerizada).</p> <p>La organización establece algunas de las siguientes prácticas transparentes, justas e inclusivas respecto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Contratación y administración del personal, *Encuestas de clima laboral. *Gestión de la carrera laboral, *Evaluación de desempeño del personal *Compensaciones y beneficios económicos (salarios y bonos) y no económicos (seguro médico, plan de pensiones, etc.). *Desarrollo de ayuda para guarderías o de salas maternales y guarderías para infantes de entre 45 días y 3 años según la cantidad de colaboradores *Formación y capacitación. *Bienestar y/o actividades de integración del personal (fomento de vida saludable, organización de actividades deportivas, etc.) <p>Se trabaja sobre la mejora continua, se cuenta con indicadores de la gestión de las personas y se implementan acciones que evidencian la mejora.</p>	<p>La organización cuenta con una estructura o departamento profesional encargada de la gestión de las personas (interna o tercerizada).</p> <p>La organización establece algunas de las siguientes prácticas transparentes, justas e inclusivas respecto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Contratación y administración del personal, *Encuestas de clima laboral. *Gestión de la carrera laboral, *Evaluación de desempeño del personal *Compensaciones y beneficios económicos (salarios y bonos) y no económicos (seguro médico, plan de pensiones, etc.). *Desarrollo de ayuda para guarderías o de salas maternales y guarderías para infantes de entre 45 días y 3 años según la cantidad de colaboradores *Formación y capacitación. *Bienestar y/o actividades de integración del personal (fomento de vida saludable, organización de actividades deportivas, etc.) 	<p>La organización cuenta con prácticas formales para la gestión de las personas.</p> <p>Existen elementos de gestión como capacitaciones al personal, relaciones humanas, beneficios y/o compensaciones, etc.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años formalizar los procesos de gestión de las personas.</p>	<p>La organización va a desarrollar sus prácticas de gestión de las personas en los próximos 3 años.</p>	2/Bodega y viñedo
12.3	Estrategia de Selección del personal	<p>La organización cuenta con una estrategia respecto a la selección del personal.</p> <p>Se cuenta con un proceso de reclutamiento documentado que incluye: tiempos y modalidad de reclutamiento, selección y adaptación de la persona al puesto de trabajo, igualdad de oportunidades sin discriminación independientemente de la posición a ocupar.</p> <p>En el proceso de selección se tiene en cuenta el nivel de capacidad de toma de decisiones y el grado de conocimiento de la persona con respecto a la sustentabilidad, a fin de evaluar el tipo y nivel de capacitación que deberá abordarse para que alcance la competencia requerida.</p>	<p>La organización cuenta con una estrategia respecto a la selección del personal.</p> <p>Se cuenta con un proceso de reclutamiento documentado que incluye: tiempos y modalidad de reclutamiento, selección y adaptación de la persona al puesto de trabajo, igualdad de oportunidades sin discriminación independientemente de la posición a ocupar.</p>	<p>La organización cuenta con una estrategia informal con respecto a la selección del personal.</p> <p>Existe al menos un proceso de reclutamiento y selección dependiendo de la posición a ocupar.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años incorporar criterios de igualdad de oportunidades durante el proceso de selección.</p>	<p>La organización comenzará a desarrollar su estrategia de selección del personal en los próximos 3 años.</p>	2/Bodega y viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
12.4	Perfil del puesto	<p>La organización cuenta una descripción de los perfiles para cada puesto de trabajo.</p> <p>Los colaboradores conocen la descripción correspondiente a su perfil de puesto.</p> <p>Las descripciones de puesto incluyen aspectos genéricos respecto a la Sustentabilidad (Ej. Política de Sustentabilidad de la organización) y los específicos relacionados con el puesto a ocupar (Ej. Operario de Bodega: Conocer los controles para disminuir el consumo de agua, el consumo de electricidad, el cuidado de los recursos naturales, gestión de los residuos). Los perfiles de puesto se revisan por lo menos una vez cada 3 años en aspectos relacionados con la sustentabilidad. Los perfiles de puesto en caso de que aplique deben mencionar objetivos de sustentabilidad.</p>	<p>La organización cuenta una descripción de los perfiles para cada puesto de trabajo.</p> <p>Los colaboradores conocen la descripción correspondiente a su perfil de puesto</p> <p>En las descripciones de puesto para cualquier posición se incluyen aspectos genéricos vinculados con la sustentabilidad (Ej. Política de Sustentabilidad de la Organización).</p>	<p>La organización cuenta para el sitio con una descripción de los perfiles para los principales puestos de trabajo.</p> <p>Los colaboradores conocen la descripción correspondiente a su perfil de puesto</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años incluir conceptos de roles y responsabilidades respecto a la sostenibilidad de la organización en los perfiles de puestos.</p>	<p>La organización desarrollará para el sitio la descripción de los perfiles para cada puesto de trabajo en los próximos 3 años.</p>	2/Bodega y viñedo
12.5	Programa de inducción	<p>La organización cuenta con un programa formal de bienvenida e inducción, que facilita la integración en el equipo de los nuevos empleados.</p> <p>Durante la inducción se incluyen aspectos genéricos relacionados a la sustentabilidad, al sector vitivinícola y a la estrategia de la organización respecto al tema. También se incluyen aspectos específicos de sustentabilidad relacionados con el perfil del puesto del nuevo empleado.</p> <p>Se dispone de documentos asociados a la sustentabilidad y se comunican durante la inducción (cartelería, folletería, y/o soporte digital, etc.). Existe un registro de la inducción de personal y se realiza dicha inducción en el primer mes de trabajo del empleado.</p>	<p>La organización cuenta con un programa formal de bienvenida e inducción, que facilita la integración en el equipo de los nuevos empleados.</p> <p>Durante la inducción se incluyen aspectos genéricos relacionados a la sustentabilidad y al sector vitivinícola. Existe un registro de la inducción de personal y se realiza dicha inducción en los primeros 3 meses de trabajo del empleado.</p>	<p>La organización realiza inducción/bienvenida para los nuevos empleados que facilite la integración en el equipo.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años formalizar el proceso de inducción e incluir aspectos genéricos relacionados a la sustentabilidad y al sector vitivinícola.</p>	<p>La organización desarrollará para el sitio en los próximos 3 años un programa de inducción/bienvenida para los nuevos empleados que facilite la integración en el equipo e incluya aspectos relacionados a la sustentabilidad.</p>	2/Bodega y viñedo
12.6	Formación y desarrollo profesional	<p>La organización cuenta con un programa de formación para desarrollar aptitudes y mejorar la formación de los empleados en el que se planifican y definen las diferentes capacitaciones internas y/o externas. Debe prestarse especial atención a la formación de los empleados con menor capacitación.</p> <p>Se identifican las necesidades de formación para: *Garantizar la empleabilidad tanto dentro como fuera de la organización, *Garantizar la adaptación a los cambios tecnológicos y normativos, *Aceptación de las peticiones importantes de empleados y directivos.</p> <p>Se realizan capacitaciones internas y/o externas que incorporen aspectos relacionados a la sustentabilidad en función de los perfiles de puesto y sus roles.</p> <p>Se incentiva al personal para asistir o participar de seminarios de capacitación u otros programas.</p> <p>Se monitorea el cumplimiento del plan de capacitación, donde incluyan indicadores asociados a esta gestión.</p>	<p>La organización cuenta con un programa de formación para desarrollar aptitudes y mejorar la formación de los empleados en el que se planifican y definen las diferentes capacitaciones internas y/o externas.</p> <p>Se realizan capacitaciones internas y/o externas que incorporen aspectos relacionados a la sustentabilidad.</p> <p>Se incentiva al personal para asistir o participar de seminarios de capacitación u otros programas.</p>	<p>La organización brinda para el sitio capacitaciones internas y/o externas para el desarrollo de aptitudes y la formación de los colaboradores.</p> <p>Esporádicamente se incorporan aspectos genéricos relacionados a la sustentabilidad en las capacitaciones y se planifica en los próximos 3 años incorporarlos formalmente en los planes de capacitación.</p>	<p>La organización desarrollará para el sitio un programa de capacitación internos y/o externos para lograr el desarrollo de aptitudes y la formación de los colaboradores en los próximos 3 años.</p>	2/Bodega y viñedo

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
12.7	Libertad de asociación - Representantes De los trabajadores	<p>La organización permite a sus empleados la libre asociación a sindicatos.</p> <p>Se cuenta con uno o más representante/s sindical/es y/o con un representante de los trabajadores en cada uno de los sitios.</p> <p>Se permite a los representantes realizar reuniones y actividades dentro del horario laboral.</p> <p>El representante sindical y/o el representante de los trabajadores se reúne al menos una vez al año con un representante de la dirección de la organización para tratar temas asociados a las condiciones laborales, derechos humanos y la seguridad del trabajador. Los resultados de esta reunión son publicados para el resto de los empleados.</p> <p>El representante sindical y/o el representante de los trabajadores participa al menos una vez al año del equipo de sustentabilidad para tratar temas asociados a los derechos y la seguridad del trabajador, al medio ambiente y a la sociedad.</p>	<p>La organización permite a sus empleados la libre asociación a sindicatos.</p> <p>Se cuenta con uno o más representante/s sindical/es y/o con un representante de los trabajadores en cada uno de los sitios.</p> <p>Se permite a los representantes realizar reuniones y actividades dentro del horario laboral.</p> <p>El representante sindical y/o el representante de los trabajadores se reúne al menos una vez al año con un representante de la dirección de la organización para tratar temas asociados a las condiciones laborales, derechos humanos y la seguridad del trabajador.</p>	<p>La organización permite a sus colaboradores la libre asociación a sindicatos.</p> <p>Se cuenta con uno o más representante/s sindical/es y/o con un representante de los trabajadores en cada uno de los sitios.</p> <p>Se permite a los representantes realizar reuniones y actividades dentro del horario laboral.</p> <p>Se planifica desarrollar cronograma de reuniones entre los representantes y la gerencia.</p>	<p>La organización permite a sus colaboradores la libre asociación a sindicatos.</p>	2/Bodega y viñedo
12.8	Mecanismos de comunicación (quejas, sugerencias, reclamos, encuesta de clima laboral, etc.) entre el personal y la organización	<p>La organización ha establecido para el sitio mecanismos de comunicación para garantizar el diálogo eficaz entre personal y la organización. Este mecanismo de queja es analizado para seguir los principios de legitimidad, accesibilidad, transparencia y diálogo.</p> <p>Existen vías de comunicación que pueden ser anónimas y seguras donde los colaboradores pueden comunicar las desviaciones asociadas a la violación de cualquiera de los derechos humanos y se gestionan para evitar represalias.</p> <p>Existen procedimientos escritos que contemplan vías de comunicación para la recepción de quejas, sugerencias y reclamos.</p> <p>Los colaboradores propios, eventuales y terceros del sitio han sido informados de los mecanismos de comunicación disponibles en el último año.</p> <p>La comunicación es gestionada, informada y evaluada por la organización.</p> <p>Se realizan encuestas para identificar el clima laboral en el sitio.</p>	<p>La organización ha establecido para el sitio mecanismos de comunicación para garantizar el diálogo eficaz entre personal y la organización.</p> <p>Existen vías de comunicación que puede ser anónima y seguras donde los colaboradores pueden comunicar las desviaciones asociadas a la violación de cualquiera de los derechos humanos y se gestionan para evitar represalias.</p> <p>Existen procedimientos escritos que contemplan vías de comunicación para la recepción de quejas, sugerencias y reclamos.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar procesos para lograr que todos los colaboradores propios, eventuales y terceros conozcan los mecanismos de comunicación.</p>	<p>La organización ha establecido para el sitio mecanismos de comunicación para garantizar el diálogo eficaz entre personal y la organización.</p> <p>Existen vías de comunicación que pueden ser anónima y seguras donde los colaboradores pueden comunicar las desviaciones asociadas a la violación de cualquiera de los derechos humanos y se gestionan para evitar represalias</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años formalizar en procedimientos escritos las vías de comunicación para recepción de quejas, sugerencias y reclamos.</p>	<p>La organización desarrollará para el sitio diferentes mecanismos que permitan las condiciones necesarias para que se produzca un diálogo eficaz entre el personal y la organización en los próximos 3 años.</p>	2/Bodega y viñedo
12.9	Participación en estudio de salarios y remuneración mínima	<p>La organización respeta las escalas de salario acordado en el convenio colectivo de trabajo correspondiente al sector</p> <p>Se han desarrollado mecanismos para revisar periódicamente (al menos anualmente), si los colaboradores del sitio están correctamente categorizados en función del convenio colectivo correspondiente para el sector.</p> <p>Se participa en las encuestas de salarios realizadas por instituciones especializadas. Se realiza un análisis de salario mínimo pagado vs salario mínimo vital para la región. Se define un plan de acción en el caso de identificar una brecha entre el salario mínimo pagado y el salario mínimo vital para la región.</p> <p>Se cuenta con bandas salariales y se usan los datos de la encuesta para ajustar los rangos sueldos.</p> <p>El salario se define en función de las responsabilidades y actividades asignadas. A igual tarea y nivel de</p>	<p>La organización respeta en el sitio las escalas de salario acordado en el convenio colectivo de trabajo correspondiente al sector</p> <p>Se han desarrollado mecanismos para revisar periódicamente (al menos anualmente), si los colaboradores del sitio están correctamente categorizados en función del convenio colectivo correspondiente para el sector.</p> <p>Se participa en las encuestas de salarios realizadas por instituciones especializadas. se realiza un análisis de salario mínimo pagado vs salario mínimo vital para la región. Se planifica desarrollar en los próximos 3 años mecanismos para actuar ante la detección de brechas entre salario mínimo pagado vs el salario mínimo vital para la región.</p> <p>Se cuenta con bandas salariales y se usan los datos de la encuesta para ajustar los rangos sueldos.</p>	<p>La organización respeta en el sitio las escalas de salario acordado en el convenio colectivo de trabajo correspondiente al sector.</p> <p>Se han desarrollado mecanismos para revisar periódicamente (al menos cada dos años), si los colaboradores del sitio están correctamente categorizados en función del convenio colectivo correspondiente para el sector.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años participar en las encuestas de salarios realizadas por instituciones especializadas y comparar el salario mínimo pagado en el sitio durante el último periodo con el salario mínimo vital para la región.</p>	<p>La organización respeta para el sitio las escalas de salario acordado en el convenio colectivo de trabajo correspondiente al sector.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar mecanismos para revisar anualmente si los colaboradores del sitio están correctamente categorizados en función del convenio colectivo correspondiente para el sector.</p>	2/Bodega y viñedo

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo aplicable a:
		responsabilidades se define el mismo nivel de salario. Se usan los datos de la encuesta para desarrollar una estrategia de compensación para la organización, cuando el salario.	El salario se define en función de las responsabilidades y actividades asignadas. A igual tarea y nivel de responsabilidades se define el mismo nivel de salario.			
12.10	Evaluación de desempeño y sistema de beneficios	La organización evalúa anualmente el desempeño de los colaboradores. Se realizan reuniones de desempeño donde se evalúan los objetivos de trabajo y se fijan metas para el periodo siguiente, y se evalúa performance respecto a las metas del periodo anterior. Se ha desarrollado un plan de incentivos económicos como no económicos, dirigidos a aquellos colaboradores que demuestran altos niveles de productividad y excelencia en el servicio al cliente, compromiso con las iniciativas de sustentabilidad, entre otros aspectos destacados para reconocer y valorar a su desempeño. Se han implementado prácticas relacionadas a beneficios sociales adicionales. Se consulta a los colaboradores sobre los beneficios sociales adicionales que valoran. Los beneficios sociales adicionales que se han implementado se basan en las necesidades de los trabajadores. Los beneficios sociales adicionales se han comunicado al personal Se revisan anualmente objetivos respecto al impacto de los incentivos económicos y no económicos. Se realiza un monitoreo de los objetivos definidos (ejemplos: productividad).	La organización evalúa anualmente el desempeño de los colaboradores. Se realizan reuniones de desempeño donde se evalúan los objetivos de trabajo y se fijan metas para el periodo siguiente, y se evalúa performance respecto a las metas del periodo anterior. Se ha desarrollado un plan de incentivos económicos como no económicos, dirigidos a aquellos colaboradores que demuestran altos niveles de productividad y excelencia en el servicio al cliente, compromiso con las iniciativas de sustentabilidad, entre otros aspectos destacados para reconocer y valorar a su desempeño. Se han implementado prácticas relacionadas a beneficios sociales adicionales. Se consulta a los colaboradores sobre los beneficios sociales adicionales que valoran. Los beneficios sociales adicionales que se han implementado se basan en las necesidades de los trabajadores. Los beneficios sociales adicionales se han comunicado al personal. Se planifica en los próximos 3 años desarrollar mecanismos para monitorear prácticas relacionadas a beneficios sociales adicionales y su impacto en la organización	La organización evalúa anualmente el desempeño de los colaboradores del sitio. La organización ha incorporado en el sitio iniciativas de reconocimiento de los colaboradores en función de la performance del sitio. Se comenzó a evaluar y relevar prácticas relacionadas con beneficios sociales adicionales considerados por convenio colectivo para el sector. Se consulta a los colaboradores sobre los beneficios no remunerativos que valoren.	La organización evalúa en los próximos 3 años evaluar el desempeño de los colaboradores del sitio.	2/Bodega y viñedo
12.11	Jornada laboral - Horas extras- Descanso, Vacaciones y Licencias	La organización respeta en el sitio las condiciones acordadas con los colaboradores en cuanto a la organización del trabajo y las horas de trabajo, en función de los convenios aplicables para el sector y la región. La jornada semanal regular de trabajo es de 44 horas, pudiendo distribuirse de manera desigual (más horas un día y menos otro), pero en ningún caso superando las 9 horas diarias de trabajo. Se respeta un mínimo de 12 hs de descanso entre jornadas laborales. Se cuenta como mínimo con un día libre de descanso por cada período de siete días. Cuando ocurran circunstancias excepcionales se podrá posponer el día de descanso mediante un esquema de francos compensatorios. Las horas extras no son obligatorias. Se reconoce el pago íntegro de las horas extras realizadas por cada colaborador. La cantidad de horas extras es determinada según las necesidades propias de la labor diaria. Las horas extras no superarán los límites semanales, mensuales y anuales definidos por la regulación local para el sector. Cuando ocurran circunstancias excepcionales se podrán superar los límites, previo a solicitar autorización al sindicato y a la autoridad gubernamental que controla las regulaciones laborales locales. Se respetan las licencias ordinarias (incluyendo vacaciones) y extraordinarias definidas por las regulaciones locales vigentes y los convenios colectivos aplicables. Se han desarrollado mecanismos de control que permitan garantizar el cumplimiento de los requisitos referidos a jornada laboral, horas extra, descansos, vacaciones y licencias. La cantidad de horas extras	La organización respeta en el sitio de las condiciones acordadas con los colaboradores en cuanto a la organización del trabajo y las horas de trabajo, en función de los convenios aplicables para el sector y la región. La jornada semanal regular de trabajo es de 44 horas, pudiendo distribuirse de manera desigual (más horas un día y menos otro), pero en ningún caso superando las 9 horas diarias de trabajo. Se respeta un mínimo de 12 hs de descanso entre jornadas laborales. Se cuenta como mínimo con un día libre de descanso por cada período de siete días. Cuando ocurran circunstancias excepcionales se podrá posponer el día de descanso mediante un esquema de francos compensatorios. Las horas extras no son obligatorias. Se reconoce el pago íntegro de las horas extras realizadas por cada colaborador. La cantidad de horas extras es determinada según las necesidades propias de la labor diaria. Las horas extras no superarán los límites semanales, mensuales y anuales definidos por la regulación local para el sector. Cuando ocurran circunstancias excepcionales se podrán superar los límites, previo a solicitar autorización al sindicato y a la autoridad gubernamental que controla las regulaciones laborales locales. Se respetan las licencias ordinarias (incluyendo vacaciones) y extraordinarias definidas por las regulaciones locales vigentes y los convenios colectivos aplicables. Se han desarrollado mecanismos de control que permitan garantizar el	La organización respeta en el sitio de las condiciones acordadas con los colaboradores en cuanto a la organización del trabajo y las horas de trabajo, en función de los convenios aplicables para el sector y la región. La jornada semanal regular de trabajo es de 44 horas, pudiendo distribuirse de manera desigual (más horas un día y menos otro), pero en ningún caso superando las 9 horas diarias de trabajo. Se respeta un mínimo de 12 hs de descanso entre jornadas laborales. Se cuenta como mínimo con un día libre de descanso por cada período de siete días. Cuando ocurren circunstancias excepcionales se podrá posponer el día de descanso mediante un esquema de franco compensatorios. Las horas extras no son obligatorias. Se reconoce el pago íntegro de las horas extras realizadas por cada colaborador. La cantidad de horas extras es determinada según las necesidades propias de la labor diaria. Las horas extras no superan los límites semanales, mensuales y anuales definidos por la regulación local para el sector. Cuando ocurran circunstancias excepcionales se podrán superar los límites, previo a solicitar autorización al sindicato y a la autoridad gubernamental que controla las regulaciones laborales locales.	La organización respeta en el sitio de las condiciones acordadas con los colaboradores en cuanto a la organización del trabajo y las horas de trabajo, en función de los convenios aplicables para el sector y la región. La jornada semanal regular de trabajo es de 44 horas, pudiendo distribuirse de manera desigual (más horas un día y menos otro), pero en ningún caso superando las 9 horas diarias de trabajo. Se respeta un mínimo de 12 hs de descanso entre jornadas laborales. Se cuenta como mínimo con un día libre de descanso por cada período de siete días. Cuando ocurran circunstancias excepcionales se podrá posponer el día de descanso mediante un esquema de francos compensatorios. Las horas extras no son obligatorias. Se reconoce el pago íntegro de las horas extras realizadas por cada colaborador. La cantidad de horas extras es determinada según las necesidades propias de la labor diaria. Las horas extras no superarán los límites semanales, mensuales y anuales definidos por la regulación local para el sector. Cuando ocurran circunstancias excepcionales se podrán superar los límites, previo a solicitar autorización al sindicato y a la autoridad gubernamental que controla las regulaciones laborales locales.	2/Bodega y viñedo

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
		<p>es organizada según un programa de producción mensual que evita el exceso de estas. Se abonan las horas extras al personal que se encuentra dentro del convenio colectivo de trabajo y aquellos que se encuentran fuera del mismo según lo estipulado por ley. Se lleva una planilla de control anual sobre la cantidad de horas extras realizadas de forma individual.</p> <p>Se han incorporado recomendaciones según criterios internacionales en cuanto a la determinación de cantidad de jornada laboral, horas extra, descansos, vacaciones y licencias que superan o mejoran las condiciones mínimas definidas por la regulación vigente o los convenios que aplican al sector (Por ejemplo: se ha analizado la reducción de la jornada semanal a 40 hs o menos según diferentes posiciones involucradas en el sector).</p>	<p>cumplimiento de los requisitos referidos a jornada laboral, horas extra, descansos, vacaciones y licencias. La cantidad de horas extras es organizada según un programa de producción mensual que evita el exceso de horas extras. Se abonan las horas extras al personal que se encuentra dentro del convenio colectivo de trabajo y aquellos que se encuentran fuera de éste, según lo estipulado por ley. Se lleva una planilla de control anual sobre la cantidad de horas extras realizadas de forma individual.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años incorporar recomendaciones según criterios internacionales en cuanto a la determinación de cantidad de jornadas y horas laborales, horas extra, descansos, vacaciones y licencias que superan o mejoran las condiciones mínimas definidas por la regulación vigente o los convenios que aplican al sector (Por ejemplo: se ha analizado la reducción de la jornada semanal a 40 hs o menos según diferentes</p>	<p>Se respetan las licencias ordinarias (incluyendo vacaciones) y extraordinarias definidas por las regulaciones locales vigentes y los convenios colectivos aplicables. Se planifica en los próximos 3 años desarrollar mecanismos de control que permitan garantizar el cumplimiento de los requisitos referidos a jornada laboral, horas extra, descansos, vacaciones y licencias.</p>	<p>solicitar autorización al sindicato y a la autoridad gubernamental que controla las regulaciones laborales locales.</p> <p>Se respetan las licencias ordinarias (incluyendo vacaciones) y extraordinarias definidas por las regulaciones locales vigentes y los convenios colectivos aplicables.</p>	
12.12	Combate activo a la discriminación, y el acoso	<p>La organización comunica a los colaboradores del sitio sobre su política de tolerancia cero a cualquier conducta que implique de forma directa o indirecta acoso, hostigamiento, discriminación y violencia laboral. Se cuenta con mecanismos que permiten comunicar esta política a los terceros, eventuales y contratados que trabajen en el sitio.</p> <p>La organización cuenta con un código de conducta, donde se deja constancia por parte de los trabajadores/proveedores, que la organización no admite ningún tipo de prácticas discriminatorias: género, edad, religión, raza, casta, nacimiento, origen social, discapacidad, etnia, orientación sexual, responsabilidades familiares, estado civil, enfermedades o cualquier otra condición.</p> <p>El código de conducta contempla mínimamente los siguientes puntos: *Objeto y alcance del código de conducta, así como sus limitaciones. *Derechos y obligaciones de las partes. *Mecanismos de sanción y medidas disciplinarias. *Normas de conducta. *Protocolos de seguimiento, control y supervisión de las acciones. *Mecanismos de comunicación del código de conducta.</p> <p>La organización sigue mecanismos de contratación que contemplan estrategias para evitar discriminación durante el proceso de selección, contratación, promoción laboral y fin de la relación laboral. Los colaboradores son capacitados respecto a los mecanismos del código de conducta. La organización prepara a sus colaboradores para aceptar trabajadores temporarios de distinto origen racial, nacional y/o inmigrantes para realizar tareas específicas estacionales La organización cuenta con acciones concretas para evitar las situaciones dispares en materia de discriminación.</p> <p>La organización cuenta con una herramienta e indicadores para tratar confidencialmente cualquier tipo de discriminación y hay evidencia y monitoreo respecto a la resolución de los casos denunciados.</p>	<p>La organización comunica a los colaboradores del sitio sobre su política de tolerancia cero a cualquier conducta que implique de forma directa o indirecta acoso, hostigamiento, discriminación y violencia laboral.</p> <p>La organización cuenta con un código de conducta, donde se deja constancia por parte de los trabajadores/proveedores, que la organización no admite ningún tipo de prácticas discriminatorias: género, edad, religión, raza, casta, nacimiento, origen social, discapacidad, etnia, orientación sexual, responsabilidades familiares, estado civil, enfermedades o cualquier otra condición.</p> <p>La organización sigue mecanismos de contratación que contemplan estrategias para evitar discriminación durante el proceso de selección, contratación, promoción laboral y fin de la relación laboral.</p>	<p>La organización comunica a los colaboradores del sitio sobre su política de tolerancia cero a cualquier conducta que implique de forma directa o indirecta acoso, hostigamiento, discriminación y violencia laboral.</p> <p>La organización planea en los próximos 3 años desarrollar un código de conducta donde se especifiquen prácticas relacionadas con políticas de discriminación, género, diversidad, equidad e inclusión.</p>	<p>La organización planea en los próximos 3 años incorporar acciones para combatir la discriminación y el acoso en el sitio.</p>	2/Bodega y viñedo

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
12.13	Política Diversidad, Inclusión, equidad y género	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio y de la gestión de capital humano han recibido capacitación respecto a diversidad, inclusión, equidad y género. Se considera la temática como parte del plan de formación de supervisores y jefes. Los colaboradores en puestos claves para la toma de decisión son capacitados en aspectos de género y violencia contra las mujeres. El resto de los puestos son invitados a participar en dichas capacitaciones.</p> <p>Se cuenta con estadística elaborada el último año respecto a la distribución/porcentaje de colaboradores desglosados por rango etario, sexo, por responsabilidad/posición, formación académica dentro de la organización. Se identifica el salario mínimo y máximo pagado según la categoría de desglose (rango etario, sexo, por responsabilidad/posición, formación académica).</p> <p>Representantes de la organización han participado en los últimos 3 años de iniciativas, foros y encuentros en los que se aprende y comparte acerca de la valorización e inclusión de segmentos en desventaja social, económica y/o cultural como inmigrantes, minorías técnicas, mujeres jefas de hogar, personas con discapacidad y/o la organización ha participado en estudios de género sectoriales.</p> <p>La organización ha implementado planes aplicables al sitio para actuar activamente sobre los principales o potenciales desvíos respecto a temas de diversidad, inclusión, equidad y género, como mecanismos de: mismo salario para el trabajo del mismo valor, armonización de licencias de maternidad/paternidad, representación, participación y liderazgo igualitarios en todos los niveles, mecanismos de inserción laboral de los trabajadores con mayores dificultades de empleabilidad.</p> <p>Se han definido acciones que busquen promover la importancia de la valoración de la mujer, como capacitaciones, foros, encuentros, entre otros. Además, se promueven acciones para promover la participación femenina en los procesos decisivos y en la gestión a todos niveles y áreas de la organización.</p> <p>La organización ha desarrollado un plan de desarrollo de la diversidad, género e inclusión al sitio.</p> <p>Se han definido objetivos y se han desarrollado índices para el seguimiento, como índices de género de nuevas incorporaciones y rotación de personal, ascensos y personal de baja por maternidad/paternidad, u otros indicadores de participación de mujeres en la fuerza de trabajo y se definen metas de mejora o promoción de la mujer en función de los resultados.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio y de la gestión de capital humano han recibido capacitación respecto a diversidad, inclusión, equidad y género. Se considera la temática como parte del plan de formación de supervisores y jefes. Los colaboradores en puestos claves para la toma de decisión son capacitados aspectos de género y violencia contra las mujeres.</p> <p>Se cuenta con estadística elaborada el último año respecto a la distribución/porcentaje de colaboradores desglosados por rango etario, sexo, por responsabilidad/posición, formación académica dentro de la organización. Se identifica el salario mínimo y máximo pagado según la categoría de desglose (rango etario, sexo, por responsabilidad/posición, formación académica).</p> <p>Representantes de la organización han participado en los últimos 3 años de iniciativas, foros y encuentros en los que se aprende y comparte acerca de la valorización e inclusión de segmentos en desventaja social, económica y/o cultural como inmigrantes, minorías técnicas, mujeres jefas de hogar, personas con discapacidad o la organización ha participado en estudios de género sectoriales.</p> <p>La organización ha implementado planes aplicables al sitio para actuar activamente sobre los principales o potenciales desvíos respecto a temas de diversidad, inclusión, equidad y género, como mecanismos de: mismo salario para el trabajo del mismo valor, armonización de licencias de maternidad/paternidad, representación, participación y liderazgo igualitarios en todos los niveles, mecanismos de inserción laboral de los trabajadores con mayores dificultades de empleabilidad.</p> <p>La organización prevé en los próximos 3 años desarrollar un plan de desarrollo de la diversidad, género e inclusión</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio y de la gestión de capital humano han recibido capacitación respecto a diversidad, inclusión, equidad y género.</p> <p>Se cuenta con estadística elaborada en los últimos 3 años respecto a la distribución/porcentaje de colaboradores desglosados por edad, sexo, por responsabilidad/posición dentro de la organización.</p> <p>La organización prevé en los próximos 3 años desarrollar acciones para incorporar acciones de diversidad, inclusión, igualdad y género.</p>	<p>Se planifica que en los próximos 3 años la/s persona/s responsable/s del sitio recibe/n capacitación respecto a diversidad, inclusión, equidad y género.</p>	2/Bodega y viñedo

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
12.14	Acciones contra trabajo forzado, formas modernas de esclavitud, trabajo infantil y adolescente	<p>La/s persona/s responsable/s del sitio tiene/n un conocimiento general de la importancia de tomar medidas activas para evitar condiciones de trabajo forzoso, las formas modernas de esclavitud y la trata de seres humanos, y de trabajo infantil en el sitio, en función de los riesgos de ocurrencia de estos fenómenos para el sector y la región.</p> <p>Se ha desarrollado un sistema que permita verificar que todos los colaboradores que realizan tareas en el sitio (plantilla propia, eventuales, terceros, entre otros) se encuentran debidamente registrados ante el organismo público correspondiente.</p> <p>Se cuenta con una herramienta de metodología de denuncia anónima para que los trabajadores puedan comunicar las desviaciones asociadas a la violación de cualquiera de los derechos humanos.</p> <p>Se cuenta con mecanismos que permitan controlar en el ingreso que las personas que se presentan a trabajar son aquellas dadas de alta, y que pueden presentar prueba de identidad validando que no son menores de edad.</p> <p>Se lleva control sobre las agencias de empleos, intermediarios y subcontratistas laborales para evitar contratar alguna forma de trabajo forzoso. Se han desarrollado mecanismos que permitan, ante una identificación de un desvío durante los controles, tomar medidas de remediación. La organización participa o es parte de foros, conferencias, iniciativas sobre la temática. Se ha trabajado en la concientización de la problemática de toda la cadena de valor sobre el cumplimiento del trabajo no forzado. La organización trabaja en conjunto con partes interesadas. La organización cuenta con un plan y registros de capacitaciones donde se le informa tanto al personal propio como al tercerizado sobre temas relacionados a trabajo forzoso, formas modernas de esclavitud y trabajo infantil y/o adolescente. En caso de permitir el trabajo adolescente, la organización cuenta con documentación de respaldo que demuestra el cumplimiento legal.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s del sitio tiene/n un conocimiento general de la importancia de tomar medidas activas para evitar condiciones de trabajo forzoso, las formas modernas de esclavitud, la trata de seres humanos y de trabajo infantil en el sitio, en función de los riesgos de ocurrencia de estos fenómenos para el sector y la región.</p> <p>Se ha desarrollado un sistema que permita verificar que todos los colaboradores que realizan tareas en el sitio (plantilla propia, eventuales, terceros, entre otros) se encuentran debidamente registrados ante el organismo público correspondiente.</p> <p>Se cuenta con una herramienta de metodología de denuncia anónima para que los trabajadores puedan comunicar las desviaciones asociadas a la violación de cualquiera de los derechos humanos.</p> <p>Se cuenta con mecanismos que permitan controlar en el ingreso que las personas que se presentan a trabajar son aquellas dadas de alta, y que pueden presentar prueba de identidad validando que no son menores de edad.</p> <p>Se lleva control sobre las agencias de empleos, intermediarios y subcontratistas laborales para evitar contratar alguna forma de trabajo forzoso. Se planifica desarrollar en los próximos 3 años un mecanismo que permita, ante una identificación de un desvío durante los controles, tomar medidas de remediación. En caso de permitir el trabajo adolescente, la organización cuenta con documentación de respaldo que demuestra el cumplimiento legal.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s del sitio tiene/n un conocimiento general de la importancia de tomar medidas activas para evitar condiciones de trabajo forzoso, las formas modernas de esclavitud, la trata de seres humanos y de trabajo infantil en el sitio, en función de los riesgos de ocurrencia de estos fenómenos para el sector y la región.</p> <p>Se ha desarrollado para el sitio un sistema que permite verificar que todos los colaboradores que realizan tareas en el sitio (plantilla propia, eventuales, terceros, entre otros) se encuentran debidamente registrados ante el organismo público correspondiente.</p> <p>Se cuenta con una herramienta de metodología de denuncia anónima para que los trabajadores puedan comunicar las desviaciones asociadas a la violación de cualquiera de los derechos humanos.</p> <p>Se planifica desarrollar en los próximos 3 años mecanismos que permitan controlar en el ingreso que las personas que se presentan a trabajar son aquellas dadas de alta, y que pueden presentar prueba de identidad validando que no son menores de edad. En caso de permitir el trabajo adolescente, la organización cuenta con documentación de respaldo que demuestra el cumplimiento legal.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s del sitio tiene/n un conocimiento general de la importancia de tomar medidas activas para evitar condiciones de trabajo forzoso, las formas modernas de esclavitud, la trata de seres humanos y de trabajo infantil en el sitio, en función de los riesgos de ocurrencia de esta problemática fenómenos para el sector y la región.</p> <p>En caso de permitir el trabajo adolescente, la organización cuenta con documentación de respaldo que demuestra el cumplimiento legal.</p>	2/Bodega y viñedo
12.15	Procedimiento disciplinario	<p>La organización ha desarrollado para el sitio un documento donde se especifican los procedimientos de aplicación sanciones disciplinarias.</p> <p>El proceso fue diseñado y elaborado para ser justo y transparente según la normativa legal de referencia. Se asegura que los procedimientos disciplinarios no faciliten prácticas de discriminación.</p> <p>La organización ha desarrollado metodologías que permitan que el proceso sea conocido por los colaboradores (personal propio y contratado por agencia).</p> <p>Se llevan registros de las acciones disciplinarias aplicadas en la organización.</p> <p>Se permite que los colaboradores realicen el descargo antes de la definición de la sanción disciplinaria. Se mantiene archivo de estos registros.</p>	<p>La organización ha desarrollado para el sitio un documento donde se especifican los procedimientos de aplicación sanciones disciplinarias.</p> <p>El proceso fue diseñado y elaborado para ser justo y transparente según la normativa legal de referencia. Se asegura que los procedimientos disciplinarios no faciliten prácticas de discriminación.</p> <p>La organización ha desarrollado metodologías que permitan que el proceso sea conocido por los colaboradores (personal propio y contratado por agencia).</p> <p>Se llevan registros de las acciones disciplinarias aplicadas en la organización.</p>	<p>La organización ha desarrollado para el sitio un documento donde se especifican los procedimientos de aplicación sanciones disciplinarias.</p> <p>El proceso fue diseñado y elaborado para ser justo y transparente según la normativa legal de referencia. Se asegura que los procedimientos disciplinarios no faciliten prácticas de discriminación.</p> <p>La organización planifica desarrollar en los próximos 3 años metodologías que permitan que el proceso sea conocido por los colaboradores (personal propio y contratado por agencia).</p>	<p>La organización planea desarrollar para el sitio en los próximos 3 años un documento donde especifique los procedimientos de aplicación de sanciones disciplinarias.</p>	2/Bodega y viñedo

Capítulo 13. GESTIÓN DEL IMPACTO Y DESARROLLO DE LAS COMUNIDADES

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>Las organizaciones son agentes sociales con un rol clave en el desarrollo de las comunidades y de las personas que la conforman. Integrarse con las comunidades y colaborar con las comunidades en donde se emplazan los establecimientos, así como aquellas comunidades donde se tiene influencia directa o indirecta, generan sinergias positivas que permite apalancarse. Generando canales de dialogo, conociendo las necesidades, identificando potenciales impactos negativos que deban contenerse e impactos positivos que puedan generarse en diferentes aspectos fundamentales de las comunidades.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Para gestionar estos procesos habrá que generar una planificación priorizando los puntos más críticos a tratar, de terminar responsables de cada proceso y de cada área involucrada, por ejemplo, del área de logística, recursos humanos, medio ambiente, y entidades vinculantes.</p> <p>Al realizar esta planificación habrá que recolectar y analizar los datos que sirvan para diseñar cada proceso y su sistema de implementación para su seguimiento y control. Se recomienda trabajar con metas y objetivos semestrales y anuales, a fin de obtener resultados medibles a fin del ciclo y evaluar donde estuvieron las falencias para mejorar en el ciclo próximo.</p>
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenibles</p>	<p>Este capítulo está alineado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 3: Salud y bienestar (garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades), con foco en las metas 3.4; 3.5; 3.6; 3.7; 3.9. • ODS 4: Educación de calidad (garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos), con foco en las metas 4.3; 4.4; 4.5; 4.6. • ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico (promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos), con foco en la meta 8.5. • ODS 11: Ciudades y comunidades sostenibles (lograr que las ciudades sean más inclusivas, seguras, resilientes y sostenibles), con foco en las metas 11.3; 11.6; 11.7. • ODS 17: Alianzas para lograr los objetivos
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 3: La vitivinicultura sostenible es sensible a los aspectos sociales y culturales Esfera de acción 3.2: Integración en el entorno socioeconómico y cultural local</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p> <p>Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019</p> <p>https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable</p> <p>https://www.wineinmoderation.com/es/</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
13.1	Impacto de la organización en vecinos, comunidad y grupo de interés	<p>En el sitio conocen las características regionales de la comunidad donde se encuentra emplazado el mismo a través de información pública disponible y los impactos potenciales que generan las operaciones dadas las características del sitio y de las comunidades vecinas.</p> <p>En el sitio se conocen las características específicas de comunidad a través del intercambio informal con los colaboradores y vecinos de la zona.</p> <p>Se han analizado los impactos potenciales y/o reales siguiendo una metodología definida, al menos considerando la temática de transporte, educación, salud y contaminación. Se han analizado los impactos en otros grupos de interés.</p> <p>Se han realizado acciones puntuales de mitigación de impactos identificados como significativos en el sitio, en relación con la comunidad y el entorno.</p> <p>Se ha desarrollado un plan de mitigación o contención de los impactos negativos identificados con objetivos y plazos definidos.</p> <p>Se han definido objetivos y se evalúa el cumplimiento de estos. Se comunica internamente el desarrollo del plan.</p>	<p>En el sitio conocen las características regionales de la comunidad donde se encuentra emplazado el mismo a través de información pública disponible y los impactos potenciales que generan las operaciones dadas las características del sitio y de las comunidades vecinas.</p> <p>En el sitio se conocen las características específicas de comunidad a través del intercambio informal con los colaboradores y vecinos de la zona.</p> <p>Se han analizado los impactos potenciales y/o reales siguiendo una metodología definida, al menos considerando la temática de transporte, educación, salud y contaminación.</p> <p>Se han realizado acciones puntuales de mitigación de impactos identificados como significativos en el sitio, en relación con la comunidad y el entorno.</p> <p>Se ha desarrollado un plan de mitigación o contención de los impactos negativos identificados.</p>	<p>En el sitio conocen las características regionales de la comunidad donde se encuentra emplazado el mismo a través de información pública disponible y los impactos potenciales que generan las operaciones dadas las características del sitio y de las comunidades vecinas.</p> <p>En el sitio se conocen las características específicas de comunidad a través del intercambio informal con los colaboradores y vecinos de la zona.</p> <p>Se han realizado acciones puntuales de mitigación de impactos identificados como significativos en el sitio, en relación con la comunidad y el entorno.</p> <p>Se prevé desarrollar en los próximos 3 años un plan de mitigación o contención de los impactos negativos identificados</p>	<p>En el sitio conocen las características regionales de la comunidad donde se encuentra emplazado el mismo a través de información pública disponible y los impactos potenciales que generan las operaciones dadas las características del sitio y de las comunidades vecinas.</p> <p>En el sitio se conocen las características específicas de comunidad a través del intercambio informal con los colaboradores</p>	2/Bodega y viñedo
13.2	Comunicación con la comunidad	<p>La persona/s responsables de la operación del sitio mantiene/n una relación con los vecinos de la zona donde puede/n tomar conocimiento de dudas/reclamos/necesidades.</p> <p>La organización ha desarrollado para el sitio mecanismos formales de comunicación para que los vecinos puedan expresar sus dudas/reclamos/necesidades.</p> <p>Se han desarrollado canales de comunicación con el fin de comunicar posibles eventos críticos o cambios significativos en su operación para anticiparse y manejar potenciales situaciones conflictivas. Se han desarrollado mecanismos formales adaptados al contexto de cada grupo de interés. Se ha mapeado a los vecinos y comunidades que puedan considerarse partes interesadas, identificado a los referentes comunitarios.</p> <p>Se fomenta la participación de representantes de la organización en actividades donde estén presentes referentes comunitarios y considera la información generada a través de estos para la toma de decisiones.</p> <p>Se cuenta con un interlocutor reconocido por la comunidad que fomenta reuniones para la discusión de problemas comunitarios y la búsqueda de soluciones.</p> <p>Se analiza la información generada a través de estos para la toma de decisiones.</p>	<p>La persona/s responsables de la operación del sitio mantiene/n una relación con los vecinos de la zona donde puede/n tomar conocimiento de dudas/reclamos/necesidades.</p> <p>La organización ha desarrollado para el sitio mecanismos formales de comunicación para que los vecinos puedan expresar sus dudas/reclamos/necesidades.</p> <p>Se han desarrollado canales de comunicación con el fin de comunicar posibles eventos críticos o cambios significativos en su operación para anticiparse y manejar potenciales situaciones conflictivas. Se ha mapeado a los vecinos y comunidades que puedan considerarse partes interesadas, identificado a los referentes comunitarios. Se fomenta la participación de representantes de la organización en actividades donde estén presentes referentes comunitarios y considera la información generada a través de estos para la toma de decisiones.</p>	<p>La persona/s responsables de la operación del sitio mantiene/n una relación con los vecinos de la zona donde puede tomar conocimiento de dudas/reclamos/necesidades.</p> <p>La organización ha desarrollado para el sitio mecanismos formales de comunicación para que los vecinos puedan expresar sus dudas/reclamos/necesidades.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años mapear los vecinos y comunidades que puedan considerarse partes interesadas, identificado a los referentes comunitarios.</p>	<p>La persona/s responsables de la operación del sitio mantiene/n una relación con los vecinos de la zona donde puede tomar conocimiento de dudas/reclamos/necesidades.</p> <p>La organización prevé desarrollar para el sitio mecanismos formales de comunicación para que los vecinos puedan expresar sus dudas/reclamos/necesidades.</p>	2/Bodega y viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
13.3	<p>Desarrollo de las comunidades y grupos de interés.</p> <p>Valorización del patrimonio cultural vitivinícola local.</p> <p>Competencia profesional vitivinícola local</p>	<p>En el sitio se conocen las características regionales del patrimonio cultural del sector vitivinícola. Para el desarrollo de la infraestructura del sitio se han tomado medidas para proteger el medioambiente, teniendo en cuenta las particularidades de los paisajes locales al plantar viñedos y construir edificios. Se participa en el desarrollo de especificaciones locales. Se fomenta o participa en iniciativas colectivas de protección de los paisajes vitivinícolas, del patrimonio cultural y de sistemas agrícolas y costumbres locales. Se forma parte o se fomenta, cuando es factible, la vinculación al territorio mediante las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen, marcas comerciales colectivas.</p> <p>Se toman acciones programadas para preservar la competencia profesional vitivinícola local. Se cuenta con un programa de pasantías enológicas/agrícolas para el sitio. Se participa en actividades de investigación y desarrollo con organizaciones locales.</p> <p>Se fomenta que referentes de la organización se involucren en organizaciones profesionales locales establecidas con el fin de estructurar o especificar la producción vitivinícola de la zona. En los últimos años se han llevado adelante acciones de apoyo social o donaciones eventuales en beneficio de la comunidad cuando lo han solicitado los vecinos. Se ha elaborado para el sitio un plan de desarrollo social en función de un diagnóstico de necesidades socioeconómicas de la comunidad próxima. Mínimamente se consideran las temáticas de educación, salud, transporte y desarrollo económico local.</p> <p>Se articula con otras organizaciones (público, privadas, académicas) programas y acciones duraderas de desarrollo de la comunidad.</p>	<p>En el sitio se conocen las características regionales del patrimonio cultural del sector vitivinícola. Para el desarrollo de la infraestructura del sitio se han tomado medidas para proteger el medioambiente, teniendo en cuenta las particularidades de los paisajes locales al plantar viñedos y construir edificios.</p> <p>Se toman acciones periódicas para preservar la competencia profesional vitivinícola local. Se cuenta con un programa de pasantías enológicas/agrícolas para el sitio. Se participa en actividades de investigación y desarrollo con organizaciones locales. Se fomenta que referentes de la organización se involucren en organizaciones profesionales locales establecidas con el fin de estructurar o especificar la producción vitivinícola de la zona.</p> <p>En los últimos años se han llevado adelante acciones de apoyo social o donaciones eventuales en beneficio de la comunidad cuando lo han solicitado los vecinos. Se han elaborado para el sitio un plan de desarrollo social en función de un diagnóstico de necesidades socioeconómicas de la comunidad próxima. Mínimamente se considera las temáticas de educación, salud, transporte y desarrollo económico local.</p>	<p>En el sitio se conocen las características regionales del patrimonio cultural de sector vitivinícola a nivel regional.</p> <p>Se toman acciones esporádicas para preservar la competencia profesional vitivinícola local. Se concreta anualmente al menos una pasantía enológica/agrícola en el sitio.</p> <p>En los últimos años se han llevado adelante acciones de apoyo social o donaciones eventuales en beneficio de la comunidad cuando lo han solicitado los vecinos. Se planifica en los próximos 3 años desarrollar con un plan de desarrollo social en función de un diagnóstico de necesidades socioeconómicas de la comunidad próxima. Mínimamente se considera las temáticas de educación, salud, transporte y desarrollo económico local.</p>	<p>En el sitio se conocen las características regionales del patrimonio cultural de sector vitivinícola.</p> <p>Se reconoce la importancia de preservar la competencia profesional en la industria vitivinícola local como parte integral del desarrollo regional.</p> <p>En los últimos 3 años se han llevado adelante acciones de apoyo social o donaciones eventuales en beneficio de la comunidad cuando lo han solicitado los vecinos.</p>	2/Bodega y viñedo
13.4	<p>Promoción del Consumo Responsable</p>	<p>La organización conoce el rol del sector vitivinícola en la promoción del consumo responsable.</p> <p>La organización es parte del programa Wine in Moderation y promueve sus iniciativas. O programas equivalentes.</p> <p>Planifica acciones sistemáticas para promover el consumo responsable de alcohol como por ejemplo educación del personal, difusión en eventos, ofrecer agua en eventos en los que se consume vino.</p>	<p>La organización conoce el rol del sector vitivinícola en la promoción del consumo responsable.</p> <p>La organización es parte del programa Wine in Moderation y promueve sus iniciativas. O programas equivalentes.</p>	<p>La organización conoce el rol del sector vitivinícola en la promoción del consumo responsable y realiza acciones esporádicas.</p>	<p>La organización prevé interiorizarse en el rol del sector vitivinícola en la promoción del consumo responsable de alcohol en los próximos tres años.</p>	2/Bodega

Capítulo 14. GESTIÓN PARA LA ACCIÓN CLIMÁTICA y LA CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

<p>Descripción del Capítulo en el contexto del desarrollo sostenible</p>	<p>Las consecuencias del cambio climático pueden llegar a ser irreversibles. Aumento generalizado de la temperatura promedio, incremento de eventos climáticos extremos, y cambios en los ciclos de precipitaciones, aumentan los riesgos para el desarrollo sostenible de las actividades vitivinícolas en diferentes regiones. Es por ello por lo que la acción climática debe jugar un rol de importancia en la gestión de las organizaciones. La acción climática contempla la implementación de medidas al alcance de las organizaciones para mitigar cambio climático y adaptarse a los impactos de este. El sector vitivinícola puede ser un referente en la transición hacia un modelo de gestión descarbonizado. En el proceso control de emisiones de gases de efecto invernadero también es importante contener los riesgos potenciales de contaminación atmosférica como la generación de partículas o de sustancias agotadoras de la capa de ozono.</p>
<p>Estrategia de gestión de procesos y mejora continua para la temática</p>	<p>Con el imperativo de aportar al combate al cambio climático de manera efectiva, las organizaciones deben comprender cómo sus operaciones afectan y son afectadas por este. Sistematizar el relevamiento de emisiones de gases de efecto invernadero y su inventario, establecer objetivos de reducción con objetivos basados en la ciencia, así como contribuir a una transición justa que considere los impactos del cambio climático y su adaptación.</p> <p>En el ámbito interno:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Incorporando cambio climático a la estrategia de la organización * Medir y reducir sistemáticamente emisiones * Estableciendo criterios de eficiencia energética, uso de energía renovable, reducción de emisiones y resiliencia a eventos climáticos extremos. * Compensar emisiones GEI mediante proyectos de reforestación * Desarrollar inversiones para la adaptación climática analizando los riesgos, evaluando los beneficios ambientales y económicos de la adaptación. * Invertir en I+D+i para entender el efecto de cambio climático en la zona * Capacitar a los colaboradores <p>En el ámbito externo:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Entender los impactos climáticos en la cadena de valor * Realizar compromisos públicos en base a objetivos basados en ciencia y las iniciativas globales. * Introducir criterios de economía circular en las actividades de la organización * Respetar los ecosistemas y la biodiversidad en las operaciones * Interactuar con la cadena de valor y otros referentes del sector vitivinícola para encontrar soluciones comunes
<p>Alineación general con Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo sostenible</p>	<p>Este capítulo está alineado con</p> <ul style="list-style-type: none"> • ODS 12: Producción y consumo responsable. • ODS 13: Acción por el clima.
<p>Alineación con GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020)</p>	<p>Principio n.º 2: La vitivinicultura sostenible respeta el medio ambiente</p> <p>Esfera de acción 2.8 : Adaptación al cambio climático y mitigación del cambio climático</p>
<p>Bibliografía de Referencia</p>	<p>GUÍA DE LA OIV DE APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE (RESOLUCIÓN OIV-VITI 641-2020) Guía para una producción sustentable: sector vitivinícola. - 1a ed. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 2019 https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/guia-para-la-produccion-vitivinicola-sustentable Guía de aplicación de buenas prácticas agrícolas en viñedo - 1a ed- SAGPyA-INV-IRAM - 2006 https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/publicaciones/Guia_BPA_en_vinedos.pdf OIV Methodological recommendations for accounting for GHG balance in the vitivinicultural sector</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
14.1	<p>Política de acción Climático</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de las variables climáticas en el contexto local y su influencia en el sitio y en el modelo de negocio de la organización; como así también la influencia de los efectos del cambio climático a nivel regional en el contexto local.</p> <p>Al menos una persona en la organización ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones respecto a la acción climática o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia publica en la temática. Se conocen las principales fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero para el sector a nivel general. Se ha accedido a los planes de mitigación de cambio climático desarrollado por las autoridades nacionales y regionales.</p> <p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la acción climática en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización).</p> <p>Se han desarrollado criterios para la gestión de la acción climática para uso en el sitio que considere mitigación y adaptación en función del contexto local, las mejores prácticas y los objetivos productivos del sitio.</p> <p>La organización ha identificado para el sitio alguno de los siguientes objetivos como viables: *Incorporar a su cultura organizacional el cambio climático. *Medición de Huella de carbono alcance 1 y 2 verificada. *Invertir en innovación para contribuir al cambio climático y obtener beneficios ambientales y económicos. *Establecer criterios de eficiencia energética, uso de energías renovables, reducción de emisiones y resiliencia a los desastres climáticos en los edificios e instalaciones de la organización. *Compensar sus emisiones y migrar a modelos productivos que fomenten la absorción de carbono. *Fomentar la movilidad sostenible de empleados, proveedores y en la distribución de productos y servicios, para reducir emisiones provocadas por el transporte terrestre, aéreo y marítimo.</p> <p>La organización ha realizado un cálculo de las emisiones de GEI y definido un plan de acción acorde con las metas propuestas. La organización ha definido objetivos de reducción de emisiones.</p> <p>La organización divulga públicamente sus objetivos y comunica sus avances en materia de cambio climático. La organización ha definido una estrategia de adaptación a los efectos del cambio climático.</p> <p>La organización hace extensiva su política de acción climática a su cadena de valor. La organización apoya/participa en iniciativas reconocidas en relación con la acción</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de las variables climáticas en el contexto local y su influencia en el sitio y en el modelo de negocio de la organización; como así también la influencia de los efectos del cambio climático a nivel regional en el contexto local.</p> <p>Al menos una persona en la organización ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones respecto a acción climática o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia publica en la temática. Se conocen las principales fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero para el sector a nivel general. Se ha accedido a los planes de mitigación de cambio climático desarrollado a nivel regional.</p> <p>En el sitio se cuenta con una política respecto a la acción climática en función del contexto local (Esta política puede estar integrada a una política más amplia respecto a la gestión ambiental en la organización).</p> <p>Se han desarrollado criterios para la gestión de la acción climática para uso en el sitio que considere mitigación y adaptación en función del contexto local, las mejores prácticas y los objetivos productivos del sitio.</p> <p>La organización ha identificado para el sitio alguno de los siguientes objetivos como viables: *Incorporar a su cultura organizacional el cambio climático. *Medición de Huella de carbono alcance 1 y 2 verificada. *Invertir en innovación para contribuir al cambio climático y obtener beneficios ambientales y económicos. *Establecer criterios de eficiencia energética, uso de energías renovables, reducción de emisiones y resiliencia a los desastres climáticos en los edificios e instalaciones de la organización. *Compensar sus emisiones y migrar a modelos productivos que fomenten la absorción de carbono. *Fomentar la movilidad sostenible de empleados, proveedores y en la distribución de productos y servicios, para reducir emisiones provocadas por el transporte terrestre, aéreo y marítimo.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan establecer objetivos anuales y acciones.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de las variables climáticas en el contexto local y su influencia en el sitio y en el modelo de negocio de la organización; como así también la influencia de los efectos del cambio climático a nivel regional en el contexto local.</p> <p>Al menos una persona en la organización ha participado en los últimos 3 años de conferencias, talleres, capacitaciones respecto a acción climática o ha accedido a información actualizada de fuentes de referencia publica en la temática. Se conocen las principales fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero para el sector a nivel general.</p> <p>La organización planifica en los próximos 3 años desarrollar una política de acción por el clima con alcance en el sitio.</p>	<p>La/s persona/s responsable/s de la operación del sitio tiene/n un conocimiento general de las variables climáticas en el contexto local y su influencia en el sitio y en el modelo de negocio de la organización.</p>	<p>2/Bodega y viñedo</p>

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
14.2	Plan de Gestión de Inventarios de GEI	<p>En el establecimiento se conocen las potenciales fuentes de generación de emisiones de gases de efecto invernadero.</p> <p>La organización cuenta con un plan de gestión de inventario de Gases de Efecto Invernadero formalizado que incluye la información de la organización, la definición de los alcances (organizacionales y operacionales). La organización ha definido los alcances para la gestión de los inventarios de gases de efecto invernadero (GEI) para el sitio.</p> <p>La organización ha cuantificado sus emisiones para el último año. El plan describe la metodología de cuantificación de emisiones y factores de emisión, manejo de los datos (fuentes de los datos, proceso de recolección de datos y aseguramiento de la calidad de los datos), año base, período del inventario y frecuencia de revisión, roles y responsabilidades el proceso de verificación y auditoría. El plan de gestión de inventarios y la comunicación de resultados siguen lineamientos de estándares y protocolos reconocidos de acuerdo con las directrices de la familia de ISO 14060. La misma cuenta con verificación externa acreditada.</p>	<p>En el establecimiento se conocen las potenciales fuentes de generación de emisiones de gases de efecto invernadero.</p> <p>La organización cuenta con un plan de gestión de inventario de Gases de Efecto Invernadero formalizado que incluye la información de la organización, la definición de los alcances (organizacionales y operacionales). La organización ha definido los alcances para la gestión de los inventarios de gases de efecto invernadero (GEI) para el sitio.</p> <p>La organización ha cuantificado sus emisiones para el último año.</p>	<p>En el establecimiento se conocen las potenciales fuentes de generación de emisiones de gases de efecto invernadero.</p> <p>La organización ha definido los alcances para la gestión de los inventarios de gases de efecto invernadero (GEI) para el sitio. La organización se encuentra cuantificando sus emisiones para generar la línea de base cero.</p>	<p>En el establecimiento se conocen las potenciales fuentes de generación de emisiones de gases de efecto invernadero.</p> <p>La organización prevé desarrollar un plan de gestión de inventarios de Gases de Efecto Invernadero (GEI) en los próximos 3 años.</p>	2/Bodega y viñedo
14.3	Emisiones directas en relacionadas a emisiones de fuentes móviles - Alcance 1	<p>La organización conoce las fuentes móviles de emisión características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>La organización ha identificado las fuentes móviles de emisión para el sitio auditado. La organización conoce el tipo de combustible y la tecnología de funcionamiento de cada fuente móvil. La organización registra anualmente los consumos de combustibles de cada fuente móvil, o el kilometraje recorrido y la eficiencia de consumo de cada una.</p> <p>Se llevan adelante los cálculos de emisiones de gases de efecto invernadero y de impacto de cambio climático según factores de emisión reconocidos para la fuente móvil identificada.</p> <p>La organización cuenta con un plan para reducir el consumo de combustibles fósiles y la incorporación de tecnología con mejores niveles de eficiencia.</p> <p>La organización toma acciones ante los desvíos detectados en las mediciones mensuales.</p>	<p>La organización conoce las fuentes móviles de emisión características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>La organización ha identificado las fuentes móviles de emisión para el sitio auditado. La organización conoce el tipo de combustible y la tecnología de funcionamiento de cada fuente móvil. La organización registra anualmente los consumos de combustibles de cada fuente móvil, o el kilometraje recorrido y la eficiencia de consumo de cada una.</p> <p>Solo se estiman de manera indirecta los consumos anuales de combustibles o los kilómetros recorridos en casos particulares. Se llevan adelante los cálculos de emisiones de gases de efecto invernadero y de impacto de cambio climático según factores de emisión reconocidos para la fuente móvil identificada.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan de acción para la reducción del consumo de combustibles fósiles.</p>	<p>La organización conoce las fuentes móviles de emisión características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>La organización ha identificado las fuentes móviles de emisión para el sitio auditado. La organización conoce el tipo de combustible y la tecnología de funcionamiento de cada fuente móvil. La organización estima de manera indirecta los consumos anuales de combustibles o los kilómetros recorridos.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años realizar cálculo de emisiones de gases de efecto invernadero relacionado con estas fuentes móviles.</p>	<p>La organización conoce las fuentes móviles de emisión características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>Las potenciales fuentes móviles para establecimientos vitivinícolas son por ejemplo los vehículos de la organización o contratados por la organización como: Tractores, Cuatriciclos, Camionetas, cosechadoras, Auto elevadores; se excluye de esta categoría los vehículos utilizados para el transporte de personal desde su casa al trabajo siempre y cuando el combustible no sea abonado por la organización.</p>	2/Bodega y viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
14.4	Emisiones directas relacionadas a emisiones de fuentes fijas - Alcance 1	<p>La organización conoce las fuentes de emisión fijas características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>La organización ha identificado las fuentes fijas de emisión de gases de efecto invernadero para el sitio auditado.</p> <p>La organización conoce el tipo de combustible y la tecnología de funcionamiento de cada fuente fija identificada. La organización registra al menos mensualmente los consumos de combustibles de cada fuente fija, o puede estimarse en base a un factor de utilización o actividad previamente comprobado.</p> <p>Se llevan adelante los cálculos de emisiones de gases de efecto invernadero y de impacto de cambio climático según factores de emisión reconocidos para las fuentes fijas identificadas.</p> <p>La organización cuenta con un plan para reducir el consumo de combustibles fósiles y la incorporación de tecnología con mejores niveles de eficiencia de las fuentes fijas.</p> <p>La organización toma acciones ante los desvíos detectados en las mediciones mensuales.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión fijas características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>La organización ha identificado las fuentes fijas de emisión de gases de efecto invernadero para el sitio auditado. La organización conoce el tipo de combustible y la tecnología de funcionamiento de cada fuente fija identificada. La organización registra anualmente los consumos de combustibles de cada fuente fija, o puede estimarse en base a un factor de utilización o actividad previamente comprobado.</p> <p>Se llevan adelante los cálculos de emisiones de gases de efecto invernadero y de impacto de cambio climático según factores de emisión reconocidos para las fuentes fijas identificadas.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan de acción para la reducción de consumo de combustibles fósiles.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión fijas características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>La organización ha identificado las fuentes fijas de emisión de gases de efecto invernadero para el sitio auditado. La organización conoce el tipo de combustible y la tecnología de funcionamiento de cada fuente fija identificada. La organización estima de manera indirecta los consumos anuales de combustibles o las horas de uso del equipo.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años realizar cálculo de emisiones de gases de efecto invernadero relacionado con estas fuentes fijas.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión fijas características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>Las potenciales fuentes fijas para establecimientos vitivinícolas son puntos fijos e inamovibles de emisión como los equipos fijos en el sitio donde su función requiera del consumo de una fuente combustible por ejemplo calderas, hornos, termotanques, estufas, calefactores, grupos electrógenos, entre otros.</p>	2/Bodega y viñedo
14.5	Emisiones directas relacionadas a emisiones fugitivas - Alcance 1	<p>La organización conoce las fuentes de emisión fugitivas características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>La organización ha identificado las fuentes fugitivas de emisión de gases de efecto invernadero para el sitio auditado. La organización conoce el de gases y la característica de las instalaciones donde se realicen las fugas.</p> <p>La organización registra las emisiones fugitivas según la reposición o balance de masa de los gases, o puede estimarse en función a la información histórica, o puede estimarse en base al estándar de pérdida anual para el tipo de instalaciones.</p> <p>La organización realiza los cálculos de impacto de cambio climático según factores de emisión y metodologías reconocidas reconocidos para la fuente fija identificada.</p> <p>La organización cuenta con un plan para reducir pérdidas en instalaciones o para cambiar el tipo de gas que se pierde por otro de menor factor de emisión respecto a los impactos con el cambio climático.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión fugitivas características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>La organización ha identificado las fuentes fugitivas de emisión de gases de efecto invernadero para el sitio auditado. La organización conoce los tipos gases y la tecnología de funcionamiento de cada fuente fugitiva identificada.</p> <p>La organización estima anualmente según metodologías reconocidas las emisiones de las fuentes fugitivas identificadas.</p> <p>La organización conoce los potenciales de GEI de los gases identificados y realiza los cálculos del inventario correspondiente.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan de acción para la reducción de emisiones fugitivas.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión fugitivas características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>La organización ha identificado las fuentes fugitivas de emisión de gases de efecto invernadero para el sitio auditado. La organización conoce los tipos gases y la tecnología de funcionamiento de cada fuente fugitiva identificada.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años realizar cálculo de emisiones de gases de efecto invernadero relacionado con estas fuentes fugitivas.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión fugitivas características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>Las potenciales fuentes de emisiones de fugitivas para establecimientos vitivinícolas son emisiones distribuidas espacialmente en zonas amplias y proceden de pérdidas en operaciones en las que los escapes no se canalizan a través de chimeneas. Como ejemplo estas emisiones se consideran pérdidas en los gases de equipos refrigerantes como los aires acondicionados (HFCs) o las pérdidas en los sistemas de distribución de gas natural.</p>	2/Bodega y viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
14.6	Emisiones directas relacionadas a emisiones de procesos o actividades - Alcance 1	<p>La organización conoce las fuentes de emisión de los procesos o actividades características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización. La organización ha identificado las fuentes de emisiones GEI relacionadas con sus procesos o actividades.</p> <p>La organización estima anualmente las emisiones de proceso de manera directa o a través de balance de masa u otro método indirecto (factor de actividad), o puede estimarse en función a la información histórica, o en base al estándar de pérdida anual para el tipo de instalaciones.</p> <p>La organización realiza los cálculos de impacto de cambio climático según factores de emisión y metodologías reconocidas para las fuentes identificadas.</p> <p>La organización cuenta con un plan para reducir emisiones provenientes de proceso.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión de los procesos o actividades características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización. La organización ha identificado las fuentes de emisiones GEI relacionadas con sus procesos o actividades.</p> <p>La organización estima anualmente las emisiones de proceso de manera directa o a través de balance de masa u otro método indirecto (factor de actividad), o puede estimarse en función a la información histórica, o en base al estándar de pérdida anual para el tipo de instalaciones.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años realizar cálculo de emisiones de gases de efecto invernadero relacionado con estas fuentes de proceso.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión de los procesos o actividades características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización. La organización ha identificado las fuentes de emisiones GEI relacionadas con sus procesos o actividades.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión de los procesos o actividades características del sector vitivinícola de tipo 1 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>Las potenciales fuentes de emisiones de proceso para establecimientos vitivinícolas son emisiones derivadas actividades dentro del proceso productivo donde la transformaciones fisicoquímicos generan algún gas con potencial de efecto invernadero como las emisiones de óxido nítrico desde el suelo proveniente de los ciclos de fertilización con nitrógeno, los gases relacionados con los procesos de compostado o fermentado de materia orgánica (compostaje de orujo, estabilización de barros de plantas de efluentes, fermentación alcohólica de mosto), o procesos de cambio de uso de la tierra.</p>	2/Bodega y viñedo
14.7	Emisiones Indirectas por consumos eléctricos y/o de vapor o calor comprado - Alcance 2	<p>La organización conoce las fuentes de emisión indirecta de alcance 2 características del sector vitivinícola relacionada con las actividades bajo control de la organización. La organización ha identificado las fuentes energía eléctrica para el sitio auditado y conoce su origen.</p> <p>La organización registra anualmente los consumos de energía eléctrica. Se conoce la fuente de la energía eléctrica.</p> <p>La organización conoce los potenciales de GEI la fuente de energía eléctrica y realiza los cálculos del inventario correspondiente según los factores de emisión de las fuentes identificadas.</p> <p>La organización cuenta con un plan para reducir el consumo de energía eléctrica y para reemplazar total o parcialmente su origen por uno de menor factor de emisiones.</p> <p>La organización toma acciones ante los desvíos detectados en las mediciones mensuales.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión indirecta de alcance 2 características del sector vitivinícola relacionada con las actividades bajo control de la organización. La organización ha identificado las fuentes energía eléctrica para el sitio auditado y conoce su origen.</p> <p>La organización registra anualmente los consumos de energía eléctrica. Se conoce la fuente de la energía eléctrica.</p> <p>La organización conoce los potenciales de GEI la fuente de energía eléctrica y realiza los cálculos del inventario correspondiente según los factores de emisión de las fuentes identificadas.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar un plan de acción para la reducción de emisiones indirectas de alcance 2.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión indirecta de alcance 2 características del sector vitivinícola relacionada con las actividades bajo control de la organización. La organización ha identificado las fuentes energía eléctrica para el sitio auditado y conoce su origen.</p> <p>La organización estima sus consumos anuales de electricidad.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años realizar el cálculo de emisiones de gases de efecto invernadero relacionado con estas fuentes de emisión indirecta relacionada con el consumo de energía eléctrica.</p>	<p>La organización conoce las fuentes de emisión indirecta de alcance 2 características del sector vitivinícola relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>Las potenciales fuentes de emisiones de proceso para establecimientos vitivinícolas son emisiones relacionadas con el consumo de energía eléctrica. Para regiones donde exista distribución de vapor, también su consumo podría considerarse emisión indirecta de tipo 2.</p>	2/Bodega y viñedo
14.8	Emisiones indirectas otras categorías - Alcance 3	<p>La organización conoce las fuentes de emisión de los procesos característicos del sector vitivinícola de alcance 3 relacionada con las actividades bajo control de la organización. La organización ha identificado las fuentes de emisiones indirectas relacionadas con su cadena de valor al menos para alguna de las siguientes categorías reconocidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Bienes y servicios adquiridos *Bienes de capital *Actividades relacionadas con combustibles y energía *Transporte y distribución upstream *Desechos generados durante las operaciones *Viajes de negocios *Desplazamientos de los empleados *Activos arrendados upstream *Transporte y distribución downstream *Procesamiento de los productos vendidos *Uso de los productos vendidos 	<p>La organización conoce las fuentes de emisión de los procesos característicos del sector vitivinícola de alcance 3 relacionada con las actividades bajo control de la organización. La organización ha identificado las fuentes de emisiones indirectas relacionadas con su cadena de valor al menos para alguna de las siguientes categorías reconocidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Bienes y servicios adquiridos *Bienes de capital *Actividades relacionadas con combustibles y energía *Transporte y distribución upstream *Desechos generados durante las operaciones *Viajes de negocios *Desplazamientos de los empleados *Activos arrendados upstream *Transporte y distribución downstream *Procesamiento de los productos vendidos *Uso de los productos vendidos 	<p>La organización conoce las fuentes de emisión de los procesos característicos del sector vitivinícola de alcance 3 relacionada con las actividades bajo control de la organización. La organización ha identificado las fuentes de emisiones indirectas relacionadas con su cadena de valor al menos para alguna de las siguientes categorías reconocidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Bienes y servicios adquiridos *Bienes de capital *Actividades relacionadas con combustibles y energía *Transporte y distribución upstream *Desechos generados durante las operaciones *Viajes de negocios *Desplazamientos de los empleados *Activos arrendados upstream *Transporte y distribución downstream *Procesamiento de los productos vendidos 	<p>La organización conoce las fuentes de emisión de los procesos característicos del sector vitivinícola de alcance 3 relacionada con las actividades bajo control de la organización.</p> <p>Las potenciales fuentes de emisiones indirectas de un establecimiento vitivinícolas son emisiones de gases de efecto invernadero que son generadas en procesos que no son propiedad ni están controladas por la organización, como por ejemplo, transporte de los colaboradores, viajes aéreos o terrestres por motivos de trabajo, transporte de insumos, generación y transporte de residuos, emisiones durante la</p>	2/Bodega y viñedo

Nº	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
		<p>*Tratamiento al final de la vida útil de los productos vendidos *Activos arrendados downstream *Franquicias *Inversiones</p> <p>La organización registra con una frecuencia definida según un análisis de riesgos los factores de actividad relacionado con las fuentes de emisión indirecta en cada categoría.</p> <p>La organización realiza los cálculos de impacto de cambio Climático utilizando factores de emisión y métodos de estimación reconocidos. La organización cuenta con un plan para reducir las emisiones indirectas en las categorías más relevantes.</p> <p>La organización toma acciones ante desvíos en las mediciones detectadas.</p>	<p>*Tratamiento al final de la vida útil de los productos vendidos *Activos arrendados downstream *Franquicias *Inversiones</p> <p>Se han desarrollado criterios para la estimación de emisiones en las fuentes identificadas. Se ha realizado la estimación de las emisiones para las categorías que se consideran más relevantes.</p>	<p>*Uso de los productos vendidos *Tratamiento al final de la vida útil de los productos vendidos *Activos arrendados downstream *Franquicias *Inversiones</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar criterios para la estimación emisiones en las fuentes identificadas.</p>	<p>elaboración de los fitosanitarios utilizados (Herbicidas, Funguicidas, Insecticidas) o de insumos de viñedos utilizados (alambres, postes, telas antigranizo, mangueras de riego, etc.) Otros ejemplos son las emisiones relacionadas al fin de vida de Residuos generados: RSU, Reciclables, Peligrosos, Final de vida útil de los productos vendidos. También se consideran emisiones de servicios externos adquiridos: consultoría, bancos, servicios de IT, Servicios de Mantenimiento o de Bienes de Capital: inversiones, equipamiento y maquinaria, muebles de oficina, autos de la compañía.</p>	
14.9	Interpretación de resultados, monitoreo y estrategia de reducción de emisiones	<p>La organización ha desarrollado acciones destinadas a la reducción de consumo de combustible y energía eléctrica en el sitio.</p> <p>Los resultados del inventario son analizados y comunicados a través de la organización incluyendo los puestos de toma de decisión.</p> <p>En función del análisis se definen objetivos y metas. Se ha desarrollado acción para la reducción de emisiones de las principales fuentes identificadas en el alcance 1 y 2. Se cuenta con un plan para las emisiones de tipo 3.</p> <p>El plan de acción es monitoreado y evaluado. Se asignan tiempo y recursos para lograr los objetivos.</p>	<p>La organización ha desarrollado acciones destinadas a la reducción de consumo de combustible y energía eléctrica en el sitio.</p> <p>Los resultados del inventario de emisiones de tipo 1 y 2 son analizados. Los resultados son comunicados a través de la organización incluyendo los puestos de toma de decisión.</p> <p>Se ha desarrollado acción para la reducción de emisiones de las principales fuentes identificadas en el alcance 1 y 2.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años extender el proceso a emisiones de tipo 3.</p>	<p>La organización ha desarrollado acciones destinadas a la reducción del consumo de combustible y energía eléctrica en el sitio.</p> <p>Se planifica para el sitio desarrollar en los próximos 3 años un plan de análisis de los resultados de los inventarios de gases de efecto invernadero de emisiones de alcance 1 y 2 para el sitio.</p>	<p>La organización planifica en los próximos 3 años llevar adelante acciones destinadas a la reducción del consumo de combustible y energía eléctrica en el sitio.</p>	2/Bodega y viñedo
14.10	Mitigación cambio climático	<p>La organización reconoce la importancia de avanzar con planes de mitigación climática.</p> <p>La organización ha definido una estrategia de mitigación cambio climático. Se prioriza la reducción de emisiones a nivel interno. Esta estrategia está validada por la mayor autoridad de la organización.</p> <p>Los planes de acción de mitigación incluyen alguna de las acciones descritas en la sección *EXTRA-1</p> <p>Se han avanzado con acciones que fomentan la captura y almacenamiento de carbono en el sitio. Se ha identificado línea de base (sistematización tipo de suelo: textura, estructura, densidad aparente, C/N, dosis de fertilización por hectárea en los primeros 30cm. Ordenamiento de los rodales productivos según año de cambio de uso de suelo permitido. (menor 10 años). línea base de biomasa. Cortinas forestales, ecosistemas naturales. Se ha estimado el potencial de captura y almacenamiento según diferentes prácticas a aplicar. Se han explorado alternativas para la acreditación de créditos de carbono mediante metodología y estándares certificados.</p> <p>Se exploran alternativas de compensación mediante mecanismos la adquisición de reducciones certificadas de emisiones (RCE) o créditos de carbono de mercados regulados.</p>	<p>La organización reconoce la importancia de avanzar con planes de mitigación climática.</p> <p>La organización ha definido una estrategia de mitigación cambio climático. Se prioriza la reducción de emisiones a nivel interno.</p> <p>Los planes de acción de mitigación incluyen alguna de las acciones descritas en la sección *Extra-1</p> <p>Se exploran las alternativas de captura y almacenamiento de carbono en el sitio.</p>	<p>La organización reconoce la importancia de avanzar con planes de mitigación climática.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar criterios que permitan la mitigación al cambio climático acorde al tamaño de la organización.</p>	<p>La organización reconoce la importancia de avanzar con planes de mitigación climática.</p>	2/Bodega y viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
14.11	Adaptación cambio climático	<p>La organización conoce los posibles efectos del cambio climático en su región y cómo podrían afectar a su sector. Y está desarrollando evidencia propia para evaluar el impacto potencial en el sitio.</p> <p>La organización ha definido estrategias de adaptación acordes a su región, estas estrategias están validada por la mayor autoridad de la organización.</p> <p>La organización ha definido un plan de acción acorde con las estrategias definidas.</p> <p>La organización ha desarrollado un área de investigación, divulga públicamente sus objetivos y comunica sus avances en materia de cambio climático en su región.</p> <p>Los planes de acción de adaptación incluyen alguna de las acciones descriptas en la sección *EXTRA-2</p>	<p>La organización conoce los posibles efectos del cambio climático en su región y cómo podrían afectar a su sector. Y está desarrollando evidencia propia para evaluar el impacto potencial en el sitio.</p> <p>La organización ha definido estrategias de adaptación acordes a su región.</p> <p>La organización se encuentra desarrollando en los próximos 3 años un plan de acción acorde con las estrategias definidas.</p>	<p>La organización conoce los posibles efectos del cambio climático en su región y cómo podrían afectar a su sector.</p> <p>Se planifica en los próximos 3 años desarrollar criterios que permitan la adaptación acorde al cambio climático.</p>	<p>La organización conoce los posibles efectos del cambio climático en su región y cómo podrían afectar a su sector.</p>	2/Bodega y viñedo
14.12	Gestión de la contaminación atmosférica	<p>La persona/s responsable del sitio tiene/n conocimiento sobre la relación entre contaminación del aire y el impacto en la salud de las personas y en el ecosistema, en relación con las actividades realizadas en el sitio y el contexto local.</p> <p>Para el sitio se han identificado las actividades o procesos que poseen fuentes fijas y/o fuentes móviles (fuentes de emisión de gases y partículas a la atmosfera).</p> <p>Se reconoce cuales sustancias emitidas al aire puedan considerarse factor de riesgo para el ecosistema o factor de riesgos para las personas debido a la generación de enfermedades por la exposición a las sustancias según los criterios de calidad de aire definidos por organismos de referencia como la organización mundial de la salud o el Programa de Naciones Unidas sobre contaminación del aire. Por ejemplo, sustancias agotadoras de ozono (SAO), o sustancias que afectan la salud como Materia particulada, Ozono (O3), Dióxido de azufre (SO2), Dióxido de nitrógeno (NO2).</p> <p>Se ha analizado el riesgo a la contaminación atmosférica en función del impacto potencial (cantidad y concentración) de cada sustancia emitida en el sitio (considerando cantidad y concentración de las emisiones). Se considera al menos en el análisis los aspectos ambientales del</p> <p>*Dióxido de azufre (SO2) y su potencial impacto en la acidificación del aire, la formación de ozono fotoquímico y en material particulado secundario.</p> <p>*Dióxido de nitrógeno (NO2) y su potencial impacto en la acidificación del aire, en la formación de ozono fotoquímico, en el material particulado secundario y en la eutrofización terrestre.</p> <p>*Las Partículas totales en suspensión (PST) y su impacto en la fauna y las personas por material particulado PM 2,5 (diámetro menor a 2,5 micrones) y PM 10 (diámetro entre 2,5 y 10 micrones).</p> <p>*SAO y su impacto sobre la capa de ozono.</p>	<p>La persona/s responsable del sitio tiene/n conocimiento sobre la relación entre contaminación del aire y el impacto en la salud de las personas y en el ecosistema, en relación con las actividades realizadas en el sitio y el contexto local.</p> <p>Para el sitio se han identificado las actividades o procesos que poseen fuentes fijas y/o fuentes móviles (fuentes de emisión de gases y partículas a la atmosfera).</p> <p>Se reconoce cuales sustancias emitidas al aire puedan considerarse factor de riesgo para el ecosistema o factor de riesgos para las personas debido a la generación de enfermedades por la exposición a las sustancias según los criterios de calidad de aire definidos por organismos de referencia como la organización mundial de la salud o el Programa de Naciones Unidas sobre contaminación del aire. Por ejemplo, sustancias agotadoras de ozono (SAO), o sustancias que afectan la salud como Materia particulada, Ozono (O3), Dióxido de azufre (SO2), Dióxido de nitrógeno (NO2).</p> <p>Se ha analizado el riesgo a la contaminación atmosférica en función del impacto potencial (cantidad y concentración) de cada sustancia emitida en el sitio (considerando cantidad y concentración de las emisiones). Se considera al menos en el análisis los aspectos ambientales del</p> <p>*Dióxido de azufre (SO2) y su potencial impacto en la acidificación del aire, la formación de ozono fotoquímico y en material particulado secundario.</p> <p>*Dióxido de nitrógeno (NO2) y su potencial impacto en la acidificación del aire, en la formación de ozono fotoquímico, en el material particulado secundario y en la eutrofización terrestre.</p> <p>*Las Partículas totales en suspensión (PST) y su impacto en la fauna y las personas por material particulado PM 2,5 (diámetro menor a 2,5 micrones) y PM 10 (diámetro entre 2,5 y 10 micrones).</p> <p>*SAO y su impacto sobre la capa de ozono.</p>	<p>La persona/s responsable del sitio tiene/n conocimiento sobre la relación entre contaminación del aire y el impacto en la salud de las personas y en el ecosistema, en relación con las actividades realizadas en el sitio y el contexto local.</p> <p>Para el sitio se han identificado las actividades o procesos que poseen fuentes fijas y/o fuentes móviles (fuentes de emisión de gases y partículas a la atmosfera).</p> <p>Se reconoce cuales sustancias emitidas al aire puedan considerarse factor de riesgo para el ecosistema o factor de riesgos para las personas debido a la generación de enfermedades por la exposición a las sustancias según los criterios de calidad de aire definidos por organismos de referencia como la organización mundial de la salud. Por ejemplo, sustancias agotadoras de ozono (SAO), o sustancias que afectan la salud como Materia particulada, Ozono (O3), Dióxido de azufre (SO2), Dióxido de nitrógeno (NO2).</p>	<p>La persona/s responsable del sitio tiene/n conocimiento sobre la relación entre contaminación del aire y el impacto en la salud de las personas y en el ecosistema, en relación con las actividades realizadas en el sitio y el contexto local.</p>	2/Bodega y viñedo

N°	Criterio	Categoría 4	Categoría 3	Categoría 2	Categoría 1	Puntaje mínimo, aplicable a:
		<p>De acuerdo con el riesgo se desarrollado un plan de monitoreo que es parte del sistema de gestión ambiental. En función de la legislación local vigente para el sitio se miden y registran condiciones de flujo y calculan concentraciones de los contaminantes emitidos desde cada fuente fija identificada. Los resultados son reportados ante el organismo de control según corresponda. Se ha desarrollado un indicador de calidad de aire siguiendo escala de referencia como la referencia de *EXTRA-3.</p> <p>La organización mide en forma anual, las emisiones de chimenea de fuentes fijas como recipientes sometidos a presión (calderas, calderetas) y de fuentes móviles como auto elevadores, hidro lavadoras a combustión, tractores, bajo un plan de monitoreo que al menos en un ciclo de 3 años, se midan todas ellas.</p> <p>Se ha definido un plan de acción para el control y reducción de emisiones que considera alguna de las acciones descriptas en la sección *EXTRA-3.</p>	<p>De acuerdo con el riesgo se desarrollado un plan de monitoreo. En función de la legislación local vigente para el sitio se miden y registran condiciones de flujo y calculan concentraciones de los contaminantes emitidos desde cada fuente fija identificada. Los resultados son reportados ante el organismo de control según corresponda.</p>			

<p>*EXTRA-1 Ejemplos de acciones planes de mitigación</p>	<p>Respecto a acciones en viñedos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uso adecuado de la fertilización: análisis del suelo, dosis adaptadas a las necesidades de los cultivos, complementariedad del uso de fertilizantes orgánicos e inorgánicos, • optimización del uso de fertilizantes (orgánicos e inorgánicos). • rotación de cultivos que optimice el uso de los recursos (fertilizantes, etc.), • fertilización en verde, • uso de técnicas de gestión que eviten las pérdidas de carbono orgánico del suelo, incorporación de técnicas de labranza mínima, coberturas vegetales, • energías renovables: sustitución de las calderas de gasóleo por calderas de biomasa y riego solar, • reducción del consumo de combustible (mejora en la combustión de la maquinaria agrícola: tractores más eficientes desde el punto de vista del consumo de gasoil, tractores eléctricos y optimización de los tratamientos), • eliminación de la quema de residuos agrícolas (utilización como biomasa en calderas dentro de un radio de acción adecuado o incorporándolos al suelo) <p>Eficiencia energética y energía renovable:</p> <ul style="list-style-type: none"> • implantar un plan de auditoría energética. • migrar a sistemas de generación de calor o electricidad con energía renovable (solar, biomasa, geotermia, etc.). • instalación de contadores y de software de control de consumo eléctrico, • instalar interruptores para zonificar la iluminación y ajustar las necesidades del espacio de luz, • instalación de sistemas de iluminación de alta eficiencia (por ejemplo, LED, balastos electrónicos, etc.), • contratar el suministro de energía eléctrica con una comercializadora de energía renovable, • mantener la temperatura ambiental entre 19 °C y 21 °C en invierno y entre 24 °C y 26 °C en verano. <p>Mejorar la eficiencia del proceso de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • adaptación de los protocolos enológicos, • uso de maquinaria más eficiente, • optimización del funcionamiento de los equipos de refrigeración, • soluciones tecnológicas alternativas (flotación, estabilización con mano proteínas, CMC, inoculación, etc.), • evitar sistemas de depuración anaerobios que generan metano, • uso racionalizado del agua caliente, • plan de mantenimiento preventivo de maquinaria y equipos. <p>Embalaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uso de botellas de vidrio más ligeras, • uso de botellas con mayor porcentaje de vidrio reciclado, • reducción del peso del resto de los embalajes (eliminación de separadores, etc.), • uso de corchos y/o cartón con certificación forestal FSC/PEFC procedente de bosques sostenibles. • reutilización de pallets <p>Proveedores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aprovisionamiento de materiales cercanos o transportados en medios de transporte menos contaminantes, • homologación y evaluación de proveedores y materiales con criterios medioambientales, • centralización de compras para evitar compras innecesarias y garantizar las políticas de reducción de residuos, • plan de concienciación y formación. <p>Distribución y transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diseño de rutas de Mercados de menor impacto. • uso de vehículos propios ecoeficientes (por ejemplo, híbridos, eléctricos, etc.), empleo del ferrocarril para distribución como alternativa al transporte aéreo y por carretera, • promover el transporte colectivo para empleados (por ejemplo, transporte público, autobús de la empresa, vehículos compartidos, etc.), • fomento del uso de videoconferencia para reducir viajes de negocio, • animar a los trabajadores a desplazarse andando en bicicleta (disponibilidad de taquillas, duchas, aparcamientos, etc.), • optimizar las rutas del transporte de distribución, • organizar cargas completas de los contenedores. <p>Diseño de las instalaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • evitar insolación de depósitos o tinas, • ubicación de la sala de barricas y/o cava en una zona enterrada, • favorecer los sistemas de iluminación natural, • proporcionar sombra al espacio de espera de los tractores proveedores de uva, • colocación de aislantes térmicos en ventanas, paredes, tejados, etc., • empleo de pinturas de colores claros en los edificios.
---	---

<p>*EXTRA-2 Ejemplos acciones planes de adaptación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elección de la ubicación de los viñedos (sitios más frescos, mayores altitudes y latitudes). • Adaptación del material genético (selección clonal y masal, recuperación de variedades, portainjertos, variedades resistentes). • La adaptación de las prácticas de producción debe considerar tanto los factores y/o las limitaciones vinculadas al cambio climático como las especificidades de los productos vitivinícolas, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> - densidad de plantación, - optimización del sistema de conducción, - optimización del manejo del cultivo, - operaciones en verde y regulación de la cosecha, - momento de poda (retrasar ciclo vegetativo y maduración), y sistema de poda (en seco y en verde), - manejo del suelo, cubiertas vegetales o laboreos mínimos, - uso y control del consumo de agua (uso de indicadores del estado hídrico a nivel del suelo y de la planta). • Instalación de métodos para atenuar los efectos de fenómenos extremos: molinos antiheladas, redes antigranizo, mallas de sombreado
<p>*EXTRA-3 Índice de Calidad del Aire (ICA) y ejemplo de acciones contención contaminación atmosférica</p>	<p>La empresa aplica una Gestión de Calidad del Aire y mide la Calidad del Aire de sus emisiones. El índice de Calidad del Aire (ICA) de basa en la medición de las sustancias definidas en el punto anterior y se aplica la siguiente escala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verde: Buena para la salud (ICA de 0 a 50) • Amarillo: Moderada (ICA de 51 a 100) • Naranja: Dañina a la salud para grupos sensibles (ICA de 101 a 150) • Rojo: Dañina a la salud (ICA 151 a 200) • Morado: Muy dañina a la salud (ICA 201 a 300) • Marrón: Peligrosa (ICA superior a 300) <p>Ejemplo de acciones contención contaminación atmosférica:</p> <p>En el interior:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Cuentan con sistemas de extracción natural o forzado para asegurar la ventilación. Cuentan con los sensores correspondientes para medir CO2, temperatura y humedad. *Realizan estudios para identificar posibles fuentes de contaminación y sustancias contaminantes, por ejemplo, contaminantes biológicos. <p>En el exterior:</p> <ul style="list-style-type: none"> *El sitio cuenta con la inscripción correspondiente de sus fuentes fijas de emisiones. *Se mide gases de combustión de fuentes fijas. Por ejemplo, en calderas. *Se monitorea las condiciones de seguridad y estructurales de los tanques y recipientes de almacenamiento de combustibles ya sean líquidos o gaseosos para determinar emisiones derivadas de la evaporación y/o fugas.