

IRENE IZQUIERDO GONZÁLEZ



PROYECTO EMPRESA

CURSO 2023/2024

WINE LAB (LABORATORIO ENOLÓGICO)

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN: RESUMEN DEL PROYECTO	3
➤ NOMBRE DE LA EMPRESA	4
➤ LOGOTIPO	4
➤ FECHA DE INICIO DE LA ACTIVIDAD	4
➤ OBJETIVOS.....	4
➤ DESCRIPCIÓN DEL PROMOTOR.....	5
2. ESTUDIO DE MERCADO	6
➤ ANÁLISIS EXTERNO	6
• MACROENTORNO	6
• MICROENTORNO.....	7
• CLIENTES	7
• COMPETENCIA	8
• PROVEEDORES	8
• AMENAZAS.....	9
• OPORTUNIDADES.....	10
➤ ANÁLISIS INTERNO	10
• DEBILIDADES	10
• FORTALEZAS.....	10
3. PLAN DE MARKETING	11
➤ SERVICIOS	11
➤ PRECIO	13

➤ DISTRIBUCIÓN	15
➤ ACCIONES DE MARKETING	15
4. PLAN DE PRODUCCIÓN	16
➤ CAPACIDAD PRODUCTIVA DE LA EMPRESA	17
➤ PROCESOS	17
➤ APROVISIONAMIENTO DE REACTIVOS QUÍMICOS	18
➤ SUBCONTRATACIONES	18
5. UBICACIÓN E INFRAESTRUCTURAS	18
➤ LOCAL	18
➤ MAQUINARIA, MOBILIARIO, EQUIPO INFORMÁTICO	20
➤ VEHÍCULOS NECESARIOS	21
6. PLAN DE RECURSOS HUMANOS	21
➤ ORGANIGRAMA	21
➤ DESCRIPCIÓN DE LOS DEPARTAMENTOS Y SECCIONES	22
➤ DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE CADA PUESTO	22
➤ DEFINICIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN DEL PERSONAL	23
7. PLAN ECONÓMICO Y FINANCIERO	23
➤ PLAN DE INVERSIONES INICIALES	23
➤ PLAN DE FINANCIACIÓN	24
8. FORMA JURÍDICA Y PUESTA EN MARCHA	25

1. INTRODUCCIÓN: RESUMEN DEL PROYECTO

La idea empresarial de este proyecto es crear un laboratorio enológico que satisfaga en los aspectos químicos las necesidades de los viticultores de Aranda y La Ribera de cultivar los mejores viñedos y obtener los máximos rendimientos.

En los últimos años el crecimiento enológico en el consumidor ha aumentado y por tanto la demanda de vinos de mayor calidad. Por ello la industria vitivinícola opta por alcanzar estos requisitos realizando análisis físico-químicos a lo largo del proceso de vinificación.

Este proyecto nace de la demanda de servicios especializados y de calidad en análisis enológico, por ello este laboratorio estará dedicado a ofrecer soluciones para los viticultores y las bodegas.

Será un centro donde estará presente la precisión en los análisis, con las tecnologías más novedosas llevados a cabo con métodos oficiales y con protocolos de trabajo normalizados y estandarizados.

Los servicios que se llevarán a cabo serán determinaciones analíticas dirigidas al control de calidad y seguridad agroalimentaria en diferentes productos del sector de la enología como, uva, mosto, vino y vinagre.

Además, para un seguimiento más personalizado, no solo se analizará el producto final, si no que se llevarán a cabo análisis durante todo el proceso, del suelo, así como de las cepas. De esta manera el viñedo estará controlado, pudiéndose realizar mejoras en la calidad del producto final.

Se aportará, además del análisis físico-químico detallado, labores de información y asesoramiento técnico enológico, así como la expedición de Certificados Oficiales de análisis y exportación.

Es decir, a cada cliente se le ofertará un procedimiento para el arreglo de su producto final, tratamientos de las cepas o del suelo de cultivo, que será propuesto y estudiado de forma personalizada por enólogos.

En concreto se llevarán a cabo: análisis físico-químicos, de la composición y alérgenos, ensayos microbiológicos, análisis de contaminantes y toxinas y análisis de defectos aromáticos.

Los parámetros que se analizarán serán descritos más adelante.

Como factor diferenciador, esta empresa, al contrario que otros laboratorios privados, irá a recoger la muestra, esto ofrece un análisis más preciso, ya que la muestra ha de ser representativa, y para ello hay que muestrear de manera adecuada dependiendo del parámetro que se desea analizar.

Por ejemplo, para medir el grado alcohólico, la muestra se debe coger: cada x cepas, de racimos de la parte superior y de la parte inferior, de cada línea recorriendo toda la parcela.

Igual pasa con el análisis del suelo, de las hojas y tallos de vid.

Otra característica que nos diferencia de otros laboratorios es la rapidez en los análisis debido a la automatización de los equipos analíticos. Así como la precisión y certificación de cada análisis.

NOMBRE DE LA EMPRESA

La empresa se va a designar como “WINE LAB”, dicho nombre presenta una asociación con la enología, el término “WINE” en inglés, significa vino, lo cual establece el enfoque a la actividad del laboratorio en el mundo de la enología de manera específica. Por otra parte, presenta una connotación científica ya que la palabra “LAB” es la abreviatura de laboratorio, esto sugiere que es un emprendimiento del sector químico. Las dos palabras transmiten el concepto de un espacio donde se llevan a cabo ensayos y análisis relacionados con la enología y viticultura, que es justo lo que se quiere transmitir.

Por lo tanto, el nombre de “WINE LAB”, presenta las características adecuadas para ser distinguido en el mercado, es breve, de fácil lectura, fácil de recordar, y lo más importante asociable con sus servicios ya que expresa su enfoque en el vino y la química.

LOGOTIPO

El logotipo elegido para este negocio será el siguiente:



Ilustración 1: LOGOTIPO DE LA EMPRESA

En él se pueden apreciar las tonalidades burdeos características del vino. Por otro lado, combina los dos elementos que hacen referencia a los servicios prestados de esta empresa, la enología, representada en el logotipo por los dos racimos de uvas y la química representada en el centro del logotipo por un matraz Erlenmeyer.

FECHA DE INICIO DE LA ACTIVIDAD

La fecha de inicio de la actividad se estima que será en verano de 2025 de esta forma hay tiempo suficiente para realizar los preparativos de apertura, y al comenzar en verano hay unos meses de margen para adecuarse al modo de trabajo y prepararse para la época de mayor carga de trabajo, en septiembre con las vendimias.

OBJETIVOS

Los objetivos que me mueven a iniciar este emprendimiento, además de un propósito laboral personal, son:

- Fomentar la investigación y la innovación en el campo de la enología, desarrollando nuevas técnicas o protocolos normalizadas de trabajo.
- Contribuir al desarrollo del sector vitícola de La Ribera, proporcionando conocimientos técnicos e información a los viticultores.

- Ofrecer oportunidades de negocio local, ya que la industria del vino puede ofertar empleo en varios campos como en análisis y control de calidad, servicios de consulta vitícola e investigación y desarrollo en este ámbito.
- Ser un laboratorio enológico referente en la Ribera del Duero en cuanto a calidad en los análisis destacando así de otros.

DESCRIPCIÓN DEL PROMOTOR

La empresa va a estar formada por un Técnico Superior en Laboratorio de Análisis y de control de Calidad:



IRENE IZQUIERDO GONZÁLEZ

TÉCNICO SUPERIOR EN LABORATORIO DE ANÁLISIS Y DE CONTROL DE CALIDAD

EXPERIENCIA LABORAL

Técnico superior de análisis y control de calidad
Calidad Pascual (Aranda de Duero) | Julio 2023 - Septiembre 2023
(Laboratorio calidad soja-Bifrutas).
- Normalización de bebidas de soja y Bifrutas.
- Controles de calidad horarios.

Ayudante de monitor en actividades de ocio y tiempo libre

FORMACIÓN

Ciclo formativo de grado superior en laboratorio de análisis y de control de calidad
IES Ramón y Cajal (Valladolid) | Septiembre 2022 - Actualidad
- Ensayos microbiológicos y biotecnológicos.
- Análisis químico e instrumental.
- Calidad y seguridad en el laboratorio.

Grado en Química
Universidad de Valladolid | Septiembre 2019 - Junio 2022
- Bioquímica.
- Química analítica, orgánica e inorgánica.

Bachillerato ciencias de la salud
IES Vela Zanetti (Aranda de Duero) | Septiembre 2017 - Mayo 2019

CONOCIMIENTOS ADICIONALES

Nivel Básico de Prevención de Riesgos Laborales
IES Ramón y Cajal (Valladolid)/50h

Curso medioambiental
WWF/ ADENA (Montejo de la Vega)

Curso primeros auxilios
Cruz Roja (Valladolid)/10h (2021)

Permiso B de conducir

Buen manejo de Microsoft Office
Excel, Word, Power Point

634857386
ireizmovil2019@gmail.com
Calle Alamillos 9-11 (Valladolid)

SOBRE MI

Estudiante del ciclo formativo de grado superior en análisis y control de calidad. Mi objetivo profesional es encontrar una empresa que me permita aplicar todos los conocimientos adquiridos durante mis años de estudio y así poder crecer tanto personal como profesionalmente.

IDIOMAS

Inglés
Escuela de Idiomas (Aranda de Duero)/2019
NIVEL B2.2

También contará por una persona licenciada en Enología, con experiencia de varios años en una prestigiosa bodega y un Ingeniero Agrónomo especializado en el ámbito de la enología. Ambos están a cargo de un Técnico Superior en Laboratorio de Análisis y de control de Calidad.

2. ESTUDIO DE MERCADO

El mercado enológico ha experimentado una evolución en los últimos años, con las preferencias de los consumidores, la expansión del mercado asiático, la influencia de la tecnología y la sostenibilidad.

España es uno de los principales países consumidores y productores de vino, y según Nielsen empresa especializada en medición y análisis de dinámicas de mercado y conductas de consumo, la Ribera del Duero posee una cuota de volumen del 16,4% y ha alcanzado un 13,5% en el área de alimentación, mientras que en la hostelería alcanzó un 21,8% en el año 2021.

La situación de la pandemia incrementó las ventas online y de las tiendas especializadas, lo cual abarcó el mercado del vino y se sabe que un 51% de las personas que realizaron compras online en España incorporaron vinos de la Ribera del Duero en sus cestas.

Nielsen argumenta en su estudio que la Ribera del Duero es la Denominación de Origen de la región de Castilla y León que experimentó mejor evolución global de 2021, con una cuota de mercado en volumen del 10,4%, es decir 1,1 puntos por encima de 2020, y una cuota de mercado en valor del 16,8%.

El tamaño de mercado es grande y está en continuo crecimiento debido al actual interés en este ámbito. Los segmentos de mercado son bodegas y agricultores particulares de Aranda y La Ribera.

ANÁLISIS EXTERNO

MACROENTORNO

Para realizar el análisis de un macroentorno hay que considerar diversos factores que pueden influir en su desarrollo. Algunos de esos factores son:

- Factores legales y de normativa, las regulaciones y normativas relacionadas con la producción y comercialización del vino pueden afectar a la manera de operar del laboratorio, así como las legislaciones medioambientales, en cuanto a la gestión de residuos del laboratorio, dependiendo de estas se considera trabajara con técnicas que generen los mínimos residuos.
- Factores sociales, la cultura del vino en Aranda de Duero está muy extendida, y la tendencia de consumo y preferencias de los consumidores pueden influir en la demanda de servicios de análisis y control de calidad de este. Además, en Aranda de Duero se celebra el conocido festival musical Sonorama, el cual tiene una gran relación con la Denominación de Origen de la Ribera del Duero, lo cual es un factor importante que puede beneficiar a nuestro comercio. Se debe nombrar que Aranda fue denominada ciudad europea del vino en 2022, otro factor social de relevancia para nuestro beneficio.
- Factores económicos, la situación económica de la población puede influir en el consumo de vino, afectando directamente al análisis químico de este producto. Ya que

no es un producto de primera necesidad luego este se consumirá si el nivel económico es óptimo, por el contrario, si el nivel económico general de la población decae, el consumo de este producto será reducido por lo que este comercio se verá gravemente afectado.

- En cuanto a factores tecnológicos, los constantes avances tecnológicos de automatización y digitalización hacen mejorar la eficiencia y precisión en las operaciones del laboratorio.
- En el caso de factores medioambientales, refiriéndonos al cambio climático, las variaciones del clima afectan directamente a la producción de uva y por consiguiente a la cantidad y calidad de vino producido y a la demanda de servicios de análisis químicos. Por otro lado, cada vez se tiene más conciencia sobre la sostenibilidad por ello se busca trabajar con técnicas sostenibles.
- Por último, el factor político es una de los más importantes hoy en día, las políticas agrarias actuales condicionan en gran medida este sector, y por consiguiente este negocio se verá perjudicado.

MICROENTORNO

CLIENTES

Los servicios de este laboratorio van dirigidos a bodegas de mediana y gran escala y a viticultores de Aranda y La Ribera que cultivan para luego vender su cosecha y que tienen la necesidad de conocer con detalle el análisis enológico de sus cultivos. Prestándoles información química de sus cosechas y asesoramiento para el cuidado y mantenimiento de sus vides. Muchas bodegas cuentan con enólogos y laboratorios, pero para determinados análisis concretos no disponen de la instrumentación adecuada por lo que requieren de nuestros servicios.

Algunos ejemplos de bodegas que puedan requerir de nuestros servicios son:

También están dirigidos a empresas de elaboración de vino a pequeña escala que necesitan análisis más específicos para ajustar sus procesos de elaboración y mejorar la calidad de sus productos.

Las cooperativas vinícolas, las cuales agrupan a varios productores de uva, también tienen la necesidad de contratar nuestros servicios para asegurar la calidad de sus productos, así como los distribuidores y exportadores de vino para comprobar los estándares internacionales de calidad.

Unos clientes menos frecuentes pero destacados son investigadores y organismos reguladores, como el Consejo Regulador de la Ribera del Duero, que requieren análisis enológicos para verificar el cumplimiento de las regulaciones estándares de calidad en la industria vitivinícola y garantizar la seguridad alimentaria, así como el correcto cumplimiento de las normativas sobre contenido de alcohol o aditivos en el vino.

El Consejo Regulador de la Ribera del Duero, engloba municipios de las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria a su paso por el Río Duero.

También está destinado a personas individuales aficionados al cultivo de viñas y la creación de su propio vino que necesitan asesoramiento sobre la fermentación del vino y sus cuidados y tratamientos durante todo el proceso.

He realizado el **Mapa de la Empatía** de un potencia cliente, realizando su retrato robot de un modo creativo



COMPETENCIA

Es una empresa especializada en un único sector, el enológico, luego la rivalidad entre los competidores se reduce.

Se podría considerar una competencia perfecta ya que existe muchos demandantes de dichos servicios y muchas empresas que realizan esos servicios siendo los precios similares.

La competencia se basará en la capacidad de ofrecer servicios de análisis de alta calidad, la reputación y experiencia del laboratorio, así como la capacidad de adaptarse a las necesidades específicas del cliente.

Luego las características de la competencia son la experiencia y el grado de calidad. Las principales empresas competidoras son las grandes bodegas que poseen sus propios laboratorios y laboratorios que presten servicios similares a los que ofrece WINE LAB.

Uno de los laboratorios que puede ser competencia es el Laboratorio Enológico Ayuso o Tecnovin Ribera de productos enológicos, en cuanto a las bodegas, como competencia está la bodega de Avelino Vegas.

PROVEEDORES

Las materias primas que utiliza este laboratorio, son los reactivos químicos con los que se realizan los análisis, así como las levaduras o demás productos bioquímicos que se emplean para la fermentación del vino.

Los reactivos químicos necesarios se obtienen a través de una página web, que presenta reactivos y material específico para enología, esta página se denomina labbox.

Luego el pedido se realiza a través de un catálogo por su página web, y los productos se reciben directamente en el laboratorio, lo cual supone mucha comodidad.



Como se puede apreciar en el ejemplo de abajo, todos los productos vienen con su ficha de seguridad y su ficha técnica.

AGUA ULTRAPURA AGR

H₂O
MW: 18.02 CAS: 7732-18-5 EC: 221-791-2

▼ SHOW SPECIFICATIONS

▼ ENOLOGÍA LABBOX
▲ DESCARGA DE MANUALES, FICHAS TÉCNICAS Y FICHAS DE SEGURIDAD

referencia	envase	capacidad	unidades por ref.	precio	stock disponible	cantidad	
WIATR-00A-10K	garrafa de plástico	10 L	1	46,97 €	16	1	AGADIR

DESCARGAS

DESCARGAS	DESCRIPCIÓN
	Ficha de seguridad ▼
	Ficha técnica

El plazo de entrega de los pedidos, sacado de la propia página web, es:

— **¿CUÁL ES EL PLAZO DE ENTREGA DE UN PEDIDO?**

Entregamos en un máximo de 48 horas laborables en cualquier punto de España. Invertimos en stock suficiente de todos los productos que incorporamos a nuestro catálogo para que el 95% de los pedidos que recibimos sean entregados a la agencia de transportes el mismo día que se reciben para poder ser repartidos en cualquier punto de la Península y Baleares en las 48 horas siguientes.

Para Canarias, consulte las [condiciones particulares](#).

Teniendo un coste adicional de 10 euros en pedidos inferiores a 100 euros. Y el pago se realizará de manera instantánea al realizar el pedido.

AMENAZAS

- La dependencia de la fluctuación de la industria vitivinícola, los ingresos pueden depender de la estación del año en la que nos encontremos, no serán los mismos ingresos en temporada de vendimias que en otra época del año, y de la demanda del sector.
- Cambios en las regulaciones del consejo de laboratorios y agrario, en los que habría que actualizar procedimientos y tratamientos para cumplir esos cambios.
- Competencia local, al ser una zona estratégica hay muchas bodegas grandes que tienen su propio laboratorio lo cual es una gran competencia.
- Factores medioambientales, que pueden afectar a la producción del vino y como consecuencia a la demanda de los servicios del laboratorio.

- La existencia de productos sustitutivos, que van a gusto del consumidor, como pueden ser otras bebidas alcohólicas como la cerveza.

OPORTUNIDADES

- El turismo enológico, enoturismo, así como las rutas del vino están muy presente en la actualidad, lo cual es una buena oportunidad para ofrecer charlas o cursos sobre la fermentación del vino o procesos relacionados con el proceso enológico.
- Se pueden diversificar los servicios, ofreciendo análisis adicionales relacionados con el sector, como por ejemplo el análisis del agua de riego, o el análisis de los materiales para los corchos, con el fin de aumentar los ingresos y las necesidades de los clientes.
- La investigación y colaboración con otros laboratorios, bodegas o instituciones, para desarrollar nuevas técnicas de análisis.
- La Denominación de Origen de la Ribera del Duero está en auge luego es una etapa de crecimiento económico para el sector.

ANÁLISIS INTERNO

Para realizar un análisis interno de la empresa hay que tener en cuenta sus debilidades y fortalezas, analizarlas y poner solución.

DEBILIDADES

- Poca experiencia en el emprendimiento, al ser un emprendimiento nuevo tiene como desventaja frente a otros laboratorios un factor de gran importancia como lo es la experiencia.
- Limitaciones de recursos, en los primeros años la inversión económica es muy elevada por lo que podría existir restricciones financieras y de personal, por ejemplo, prescindir de una persona encargada para recurso humanos, para invertir en instrumentación específica del laboratorio.
- Equipos, instrumentación y reactivos de elevado coste económico, luego las inversiones son muy elevadas.
- Es un laboratorio de análisis especializado en un solo sector lo que limita los servicios a un campo reducido.

FORTALEZAS

- La ubicación es estratégica, al estar ubicado en Aranda de Duero, una región vitivinícola importante, siendo esta ciudad Europea del Vino en 2022 y formando parte de una gran Denominación de Origen Ribera del Duero.
- Personal altamente cualificado y con experiencia en el sector, formado en la instrumentación más actual del mercado.
- WINE LAB es un laboratorio acreditado por ENAC en ISO 17025 en análisis físico-químicos de vino, es decir presenta un reconocimiento formal por una tercera parte autorizada, de la competencia técnica de una entidad para la realización de una actividad determinada y perfectamente definida.
- Cuenta con equipos automatizados y de última generación, para asegurar la precisión y exactitud en los resultados de cada análisis y por ello personal formado en dichos equipos.

3. PLAN DE MARKETING

SERVICIOS

En cuanto a los servicios que ofrece este negocio, como hemos descrito en la introducción, se tratan de análisis detallados sobre productos enológicos, es decir del vino, mosto y vinagre. Los análisis que se realizarán son tanto análisis físico-químicos, de la composición y alérgenos, ensayos microbiológicos, de contaminantes y toxinas y análisis de defectos aromáticos.

Más en concreto, los parámetros físico-químicos que se llevarán a cabo serán:

PARÁMETRO	TÉCNICA
GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO	NIR
GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO	DENSIDAD ELECTRÓNICA
CONTENIDO EN ETANOL	CG-FID
PH	POTENCIOMETRÍA
ACIDEZ TOTAL TARTÁRICA	VALORACIÓN POTENCIOMÉTRICA
ÁCIDO ACÉTICO	ENZIMÁTICO
ACIDEZ VOLÁTIL	DESTILACIÓN Y VOLUMETRÍA
ÁCIDO L-MÁLICO	ENZIMÁTICO
GLUCOSA+FRUCTOSA	ENZIMÁTICO
ÁCIDO SULFOROSO LIBRE	VOLUMETRÍA
ÁCIDO L-LÁCTICO	ENZIMÁTICO
EXTRACTO SECO TOTAL	DENSIMETRÍA
TONALIDAD	ESPECTROFOTOMETRÍA
TURBIDEZ	NEFELOMETRÍA

Tabla 1: ANÁLISIS QUÍMICOS DEL VINO

Los parámetros microbiológicos que se analizarán son:

PARÁMATRO	TÉCNICA
LEVADURAS	FILTRACIÓN Y RECUENTO EN PLACA
MOHOS	
BACTERIAS AEROBIAS ACÉTICAS	
BACTAERIAS LÁCTICAS	
<i>Brettanomyces bruxellensis</i>	q-PCR
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
BACTERIAS ACÉTICAS	
LACTOBACILOS	

Tabla 2: PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS DEL VINO

El análisis de alérgenos será:

PARÁMETRO	TÉCNICA
FRUTOS SECOS	ELISA
ALBÚMINA	
CASEÍNA	
GLUTEN	
SOJA	
LACTOSA	HPLC-MSMS

Tabla 3: ANÁLISIS DE ALÉRGENOS EN EL VINO

Para el análisis de contaminantes y toxinas se realizan los siguientes análisis:

PARÁMETRO	TÉCNICA
HISTAMINA	LC-MS/MS
OCRATOXINA A	
CLORANFINICOL	
AFLATOXINAS TOTALES	INMUNOENSAYO
PLOMO/CADMIO/ARSÉNICO/PLATA	ABSORCIÓN ATÓMICA-CÁMARA DE GRAFITO

Tabla 4: ANÁLISIS DE TOXINAS Y CONTAMINANTES

Para analizar los defectos aromáticos es necesario el estudio de los siguientes parámetros:

PARÁMETRO	TÉCNICA
FENOLES VOLÁTILES	CG-MS
HALOANISOLES	GC-MS/MS
PIRAZINAS	
AROMAS AZUFRADOS	
ESTIRENO	
AROMAS PREFERMENTIVOS	CG-MS

Tabla 5: DEFECTOS AROMÁTICOS DEL VINO

Otro de los servicios que ofrece este laboratorio enológico, es el seguimiento y tratamiento de los suelos y las cepas, tratando enfermedades que afecten a las hojas y tallos.

Para el análisis del suelo destinado a viñedos se miden los siguientes parámetros:

PARÁMETRO	TÉCNICA
PH	POTENCIOMETRÍA
CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA (CE)	CONDUCTIMETRÍA
CONTENIDO EN MATERIA ORGÁNICA	WALKLEY-BLACK/ OXIDACIÓN HÚMEDA
CAPACIDAD DE INTERCAMBIO CATIONICO	VALORACIÓN VOLUMÉTRICA
TEXTURA DEL SUELO	ANÁLIS GRANULOMÉTRICO/MICROSCOPIA
CONTENIDO EN NUTRIENTES (N,P,K Ca, S...)	ESPECTROSCOPIA DE EMISIÓN ÓPTICA
CONTENIDO METALES	ESPECTROSCOPIA DE ABSORCIÓN ATÓMICA
COMPUESTOS ORGÁNICOS (PESTICIDAS)	CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA (HPLC)

Tabla 6: ANÁLISIS DEL SUELO

En el caso de las cepas, se analizarán si presentan o no enfermedades y si es el caso se las aplicará un tratamiento específico. Las enfermedades más comunes con sus tratamientos son:

ENFERMEDAD VID	TRATAMIENTO
ACAROS	AZUFRE SUBLIMADO (SUFREVIT)
OIDIO	FUNGICIDAS (DOMARK EVO)
MILDIUM	FUNGICIDAS (XANILO)

Tabla 7: ENFERMEDADES VIDES

Dependiendo cada caso, se aplicará una dosis de productos, en una época determinada y en unas condiciones específicas determinadas por el enólogo.

Con estos análisis y seguimientos se cubren las necesidades de los viticultores de obtener el mejor rendimiento de sus cultivos, obteniendo un producto enológico de alta calidad y por lo tanto buenos beneficios económicos. Siendo el elemento innovador el muestro realizado por el propio laboratorio para la obtención de análisis más representativos y por ello más precisos, asegurando un tratamiento personalizado para cada cultivo.

Además, los ensayos se realizan siguiendo métodos estandarizados y normalizados que aseguren la fiabilidad del análisis, con reactivos puros e instrumentación calibrada y actualizada por lo tanto los resultados de los análisis son precisos, exactos y viables, asegurando la calidad en cada análisis.

Estos servicios se ofertan tanto para grandes bodegas industriales, que comercializan vino, como para vicultores que se dedican a cultivar las viñas y luego vender la uva a esas grandes bodegas que necesitan de estos servicios para el seguimiento y tratamiento del suelo y vides, como para personas individuales que poseen pequeños viñedos y tienen como hobby la elaboración de su vino para consumo propio.

Dichos servicios se ofertan en un horario de ocho de la mañana a dos de la tarde, ampliando dicho horario a ocho de la tarde, en temporada de vendimias, ya que la demanda de estos servicios aumenta significativamente.

PRECIO

El precio en el mercado viene fijado por los siguientes factores:

- La competencia, la cual influye en la fijación de los precios, para que estos sean competitivos.
- Los costes de operación, ya que hay que tener en cuenta que el precio cubra los costes asociación a los equipos específicos del laboratorio y su mantenimiento.
- La calidad de los ensayos, las regulaciones y los estándares de los análisis.
- La demanda de mercado, siendo el factor más importante a la hora de fijar el precio, ya que si la demanda es alta y la oferta limitada es posible que los precios sean más altos.

Luego para fijar el precio es necesario realizar un análisis de mercado local e investigar los precios que ofrecen otros laboratorios cercanos con servicios similares.

Luego teniendo en cuenta todos esos factores el precio, dependerá de los servicios demandados, es decir de los parámetros que el cliente quiera analizar de su producto. No valdrá lo mismo un servicio que necesite un análisis completo que un servicio de un análisis de un parámetro concreto.

Por ejemplo, a continuación, se muestran ejemplos de precios para diferentes análisis en base a los precios que han establecido otros laboratorios para los mismos análisis.

Los precios, sin IVA, para controles de vendimias serán:

CONTROL BÁSICO	7,20 €
Cantidad mínima	100ml/100g
Plaza máximo de entrega	24 h
PARÁMETROS	
Grado Probable	
Acidez Total	
ph	

Tabla 8: PRECIO ANÁLISIS CONTROL BÁSICO

CONTROL COMPLETO	24,80 €
Cantidad mínima	200ml/200g
Plaza máximo de entrega	24 h
PARÁMETROS	

Grado Probable
Acidez Total
ph
Nitrógeno asimilable
Ácido L-Málico

Tabla 9: PRECIO ANÁLISIS COMPLETO

Los precios para los análisis de color son:

CONTROL COLOR	15,70 €
Plaza máximo de entrega	48 h
PARÁMETROS	
Tonalidad	
Índice Ponifenoles	
Turbidez	

Tabla 10: PRECIO ANÁLISIS DE COLOR

Los precios para análisis microbiológicos son:

MICROBIOLOGÍA BÁSICA	27,80 €
Cantidad mínima	500ml
Plaza máximo de entrega	5 días
PARÁMETROS	
Bacterias acéticas	
Bacterias lácticas	
Levaduras	

Tabla 11: PRECIO ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Un ejemplo de los precios del análisis de suelos es:

ANÁLISIS FERTILIDAD SUELOS	55,70 €
Cantidad mínima	2 Kg
PARÁMETROS	
Carbono orgánico	
Nitrógeno Total	
ph	
Conductividad eléctrica	
Relación Ca/Mg	

Tabla 12: PRECIO ANÁLISIS SUELO

Por otra parte, habrá una tarifa fija, si lo que se quiere contratar es el servicio de seguimiento durante todo el crecimiento del cultivo.

En el caso de que sea necesario realizar un tratamiento específico, tanto al producto final como al suelo o a la vid, dichos tratamientos irán a parte del precio del análisis.

Es decir, si hacen falta fertilizantes, sulfatos o demás compuesto químicos para los tratamientos, estos se abonarán por separado.

DISTRIBUCIÓN

Los servicios que ofrecemos podrán ser contratados de varias maneras: en el propio local de manera presencial o por internet a través de nuestra página web. En ambos casos los clientes tendrán que complementar una hoja con datos personales y características del cultivo a analizar, rellenando con datos como: datos personales del cliente (nombre, apellidos, teléfono móvil, correo electrónico y DNI), tipo y localización de su cultivo y servicio que se desea contratar y parámetros que se quieren analizar. Los resultados de los análisis se entregarán por vía telemática, a través del correo electrónico o en papel presencialmente, además se mantendrá al cliente informado en todo momento por vía telefónica.

ACCIONES DE MARKETING

Las acciones publicitarias que se llevarán a cabo serán cuñas de 20 segundos de lunes a domingo de seis de la mañana a una de la noche, en Radio Aranda, publicidad por redes sociales, como Instagram, y divulgación en TikTok informando sobre los diferentes análisis que se llevan a cabo en nuestros laboratorios, de una manera fácil de comprender. Esta publicidad se realizará durante todo el año, pero en época de vendimias será más constante. Además, toda la información necesaria acerca de este negocio, así como las tarifas de precios estarán reflejas en nuestra página web, desde la cual se pueden contratar los servicios.

Además, WIEN LAB, patrocina con una cantidad simbólica al equipo de fútbol Arandina C.F.

La página del Instagram de la empresa será esta:



Ilustración 2: PERFIL INSTAGRAM EMPRESA

En ella se ven imágenes de cómo se trabaja en el laboratorio y se irán subiendo las novedades y avances de la empresa, así como información divulgativa, como por ejemplo se aprecia una imagen de cómo detectar las enfermedades de la vid.



Ilustración 3: EJEMPLO PUBLICACIÓN

Como plan de promoción y ventas, en la apertura se realizará una promoción, que consistirá en que, al contratar el servicio de seguimiento durante todo el cultivo, se le ofrecerá al cliente de manera gratuita un informe de un análisis detallado con parámetros físico-químicos generales. Así como el obsequio de un bolígrafo con el logotipo y nombre de la empresa al contratar cualquiera de nuestros servicios.

La empresa irá también a ferias, eventos y conferencias enológicas para darse a conocer en el mundo de la enología, establecer contactos, mostrar los servicios del laboratorio y así poder dar visibilidad a la marca.

El cuanto, al plan de relaciones públicas, el local estará pintado en tonalidades que recuerden el color del vino y decorado con imágenes referentes a la enología, el cultivo de vides y los viticultores. Además, habrá botellas de vino expuestas.

En cuanto al uniforme, será el EPI obligatorio para un laboratorio, es decir la bata de laboratorio, la cual llevara estampado el logo de la empresa con el nombre del trabajador. Por otra parte, en los informes que se entreguen a los clientes, ira en el encabezado un distintivo característico de la empresa, donde aparece el nombre de “WINE LAB”.



PRESUPUESTO DE MARKETING		
CONCEPTO	COSTE (AÑO 0)	COSTE (AÑO 1)
PUBLICIDAD		
RADIO ARANDA (cuña 20s)	100 €/mes(100*12=1200€)	85€/mes(85*12=1020€)
Patrocinio Arandina C.F	2000€	2000€
REDES SOCIALES	0€	0€
PROMOCIONES DE VENTA		
BOLÍGRAFOS (pens.com)	1,02 € (500unidades=510€)	1,02€(200uds=204€)
FERIAS Y CONFERENCIAS	300€ aprox	300€ aprox

Tabla 13: PRESUPUESTO MARKETING

La principal vía de publicidad y marketing, son las redes sociales debido a su auge en la actualidad y su bajo coste.

4. PLAN DE PRODUCCIÓN

MATERIAL GENERAL	PRECIO UNITARIO
Ordenador de sobremesa (3 uds)	246,84€
Material de papelería (folios,bolis...)	100€
Impresora	93,99€
Batas de laboratorio y botas de seguridad	100€

Tabla 14:PRECIO MATERIAL GENERAL

INSTRUMENTACIÓN ESPECÍFICA	PRECIO UNITARIO
Bureta vidrio graduada 25 ml clase AS (5 uds)	57,97€
Probeta graduada vidrio 100ml clase A (20uds)	9,72€
Alcoholómetro 0-100% alcohol (4 uds)	10,89€
Peso mostos 0-30º Be (2uds)	13,31€
Refractómetro 0-32% Brix CAT	82,58€

Tabla 15: PRECIO UNITARIO DE LOS EQUIPOS

Los salarios según el convenio de Industria y comercio del vino es:

PUESTO	SALARIO (€/mes)
CEO	2000€
Enólogo	1838,08€
Ingeniero Agrónomo	1838,08€
Técnico en laboratorio de análisis y calidad	1470,49€

Tabla 16: SUELDOS DE LOS TRABAJADORES

En cuanto a los suministros se aplican tarifas fijas:

SUMINISTROS	GASTO (€/mes)
Agua	20
Gas	60
Luz	40
Teléfono e internet	30

Tabla 17: GASTOS DE LOS SUMINISTROS

CAPACIDAD PRODUCTIVA DE LA EMPRESA

La capacidad productiva de esta empresa depende del tipo de análisis que se realice, un análisis químico completo puede tardarse en hacer dos horas, en cambio un análisis microbiológico tarda 24 horas, debido al cultivo de microorganismos. En una semana al 100% de producción, se hacen de media unos 45 análisis. Pero la productividad depende de la época del año.

PROCESOS

En cuanto a los procesos de los servicios ofrecidos, la primera etapa, sería la recogida de muestras de manera representativa, que lo llevarían a cabo los técnicos de laboratorio, dependiendo del tipo de muestra, si fuera suelo, uva o vino, lo realizará el técnico correspondiente a cada departamento. Una vez muestreada la muestra, la siguiente etapa sería su preparación, es decir, adecuar la muestra para los distintos análisis, este proceso se lleva a acabo de manera distinta dependiendo el tipo de muestra, por ejemplo, el pretratamiento de la muestra de suelo sería secarlo para quitar la humedad. El pretratamiento también es realizado por los técnicos siguiendo las indicaciones de sus supervisores. Después del pretratamiento de la muestra, se realizan los análisis correspondientes, si son análisis del vino serán realizados por el técnico del departamento de calidad, y si son análisis del suelo o de las enfermedades de la vid, por el técnico del departamento agrónomo. Una vez finalizados los análisis tanto el enólogo como el ingeniero agrónomo realizaran el tratamiento de los datos obtenidos, analizándolos y dando un resultado final.

APROVISIONAMIENTO DE REACTIVOS QUÍMICOS

WINE LAB dispone de un pequeño almacén para los reactivos químicos empleados en los análisis, la instalación tiene una capacidad para almacenar los reactivos usados durante un mes y medio. Para hacer el reaprovisionamiento el primer día laboral del mes los técnicos realizan un inventario, anotando los reactivos que hay disponibles en el almacén, ordenándolos por fecha de caducidad y anotando los que están ya abiertos. Ese mismo día, se realiza el pedido al proveedor en base al inventario realizado y en menos de 48 horas llega. De esta forma el stock siempre es el adecuado. El método de almacenamiento utilizado es FIFO, de esta manera se evita que los reactivos se caduquen antes de su uso.

SUBCONTRATACIONES

Como servicio subcontratado WINE LAB tiene la limpieza de las instalaciones a carga la empresa LIMPIEZAS JASPE, que tiene un coste de 1000€ mensuales.

Otro de los servicios es la recogida y gestión de residuos, gestionado por la empresa Sterricycle.



5. UBICACIÓN E INFRAESTRUCTURAS

La ubicación del local es en Aranda de Duero, localidad estratégica por la proximidad a regiones vinícolas ya que Aranda se encuentra en el corazón de la Ribera del Duero, siendo una zona reconocida por el sector vitivinícola además de tener una gran concentración de bodegas y productores del vino lo que crea una alta demanda de servicios enológicos. Además, cuenta con una reputación enológica y con una infraestructura sólida y disponibilidad de recursos, en cuanto a servicios de transporte e instalaciones adecuadas.

Estará localizado en un polígono industrial, esto hace que se encuentre alejado del centro de la ciudad y conectado de las principales carreteras, siendo esto una ventaja a la hora de recibir materiales necesarios.

LOCAL

El local se encuentra en el Polígono Allendeduero y cuenta con 813 m², siendo el precio del alquiler 1100€.

Presenta tres grandes espacios separados pero conectados entre sí, amplios y preparados para trabajos a grandes escalas, con 200 m² de oficinas. El alquiler se realiza mediante una empresa llamada Liverso, situada en los Jardines de Don Diego.



Ilustración 4: LOCAL DE LA EMPRESA

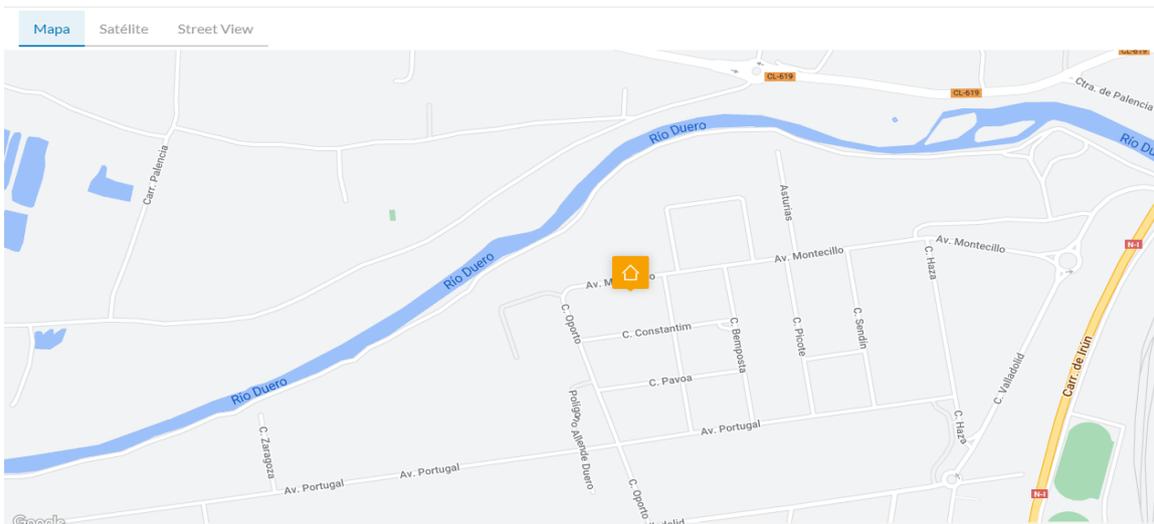


Ilustración 5: LOCALIZACIÓN EXACTA DEL LOCAL

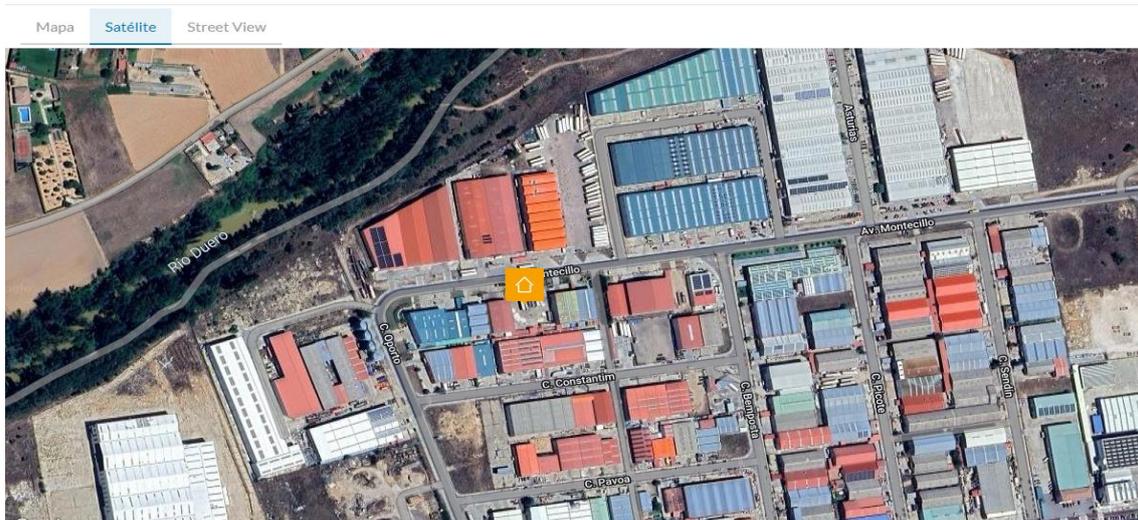


Ilustración 6: VISTA DESDE SATÉLITE

MAQUINARIA, MOBILIARIO, EQUIPO INFORMÁTICO

El local viene provisto de mobiliario de oficina, como mesas, sillas, estanterías y taquillas, luego estos se reutilizarán para abaratar costes. Se contará con ordenadores, impresoras y demás materiales de papelería presupuestados anteriormente, así como de los materiales más básicos de un laboratorio

En este apartado se muestra un listado con los equipos más específicos para un laboratorio enológico:

EQUIPO	FOTO DESCRIPTIVA	PRECIO UNITARIO
Espectrofotómetro UV-Vis		3161,13€
Cromatógrafo de gases		1694,22€
HPLC		3049,40€
Medidor de Ph y conductividad		323,20€
Centrífuga		596,00€

Baños termostáticos		215,00€
Pipetas automáticas		20,21€
Balanzas analíticas		320,59€

Tabla 18: PRECIOS DE EQUIPOS ESPECÍFICOS DE LABORATORIO

VEHÍCULOS NECESARIOS

Será necesario un vehículo apropiado para ir a por las muestras, este vehículo será de aportación propia. El modelo del vehículo es una CITROEN BERLINGO, que tendrá rotulado el logo de la empresa, con el teléfono y redes sociales de esta.



Ilustración 7: VEHÍCULO DE EMPRESA

6. PLAN DE RECURSOS HUMANOS

Según la propiedad del capital de esta empresa, es una empresa privada individual, ya que el capital es propiedad de una sola persona, solo hay un socio capital.

Esta empresa va a contar con cuatro trabajadores más el director ejecutivo (CEO), por lo tanto, según las dimensiones será una microempresa (de 0 a 9 trabajadores).

ORGANIGRAMA

Las tareas de la empresa se concentrarán en la dirección y dos divisiones, dos departamentos uno para el análisis del vino, mosto y demás productos finales e intermedios y otro para el análisis del suelo y las cepas. Ambos departamentos estarán subordinados a la dirección, al CEO.



GRÁFICA 1: ORGANIGRAMA EMPRESA

DESCRIPCIÓN DE LOS DEPARTAMENTOS Y SECCIONES

Habrán dos departamentos, un Departamento de Calidad del Producto final e intermedio bajo el control de un enólogo y un Departamento Agrónomo bajo el control de un ingeniero agrónomo. Ambos departamentos contarán con un técnico de calidad.



En el Departamento de Calidad el Producto final e intermedio, se abordarán los análisis sobre el vino, mosto y vinagre, así como el tratamiento final del vino y su proceso de fermentación. Y en el Departamento Agrónomo se llevarán a cabo los análisis del suelo y cepas, el continuo seguimiento y los posibles tratamientos.

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE CADA PUESTO

Empezando desde el escalón más bajo, la función del técnico del Departamento de Calidad del Producto final e intermedio es recogida de la muestra mediante un muestreo representativo y la posterior realización de todos los análisis correspondientes al vino, mosto y vinagre, es decir deberá realizar análisis físico-químicos, de la composición y alérgenos, ensayos microbiológicos, de contaminantes y toxinas y análisis de defectos aromáticos. Una vez realizados los introducirá en un sistema de datos y el enólogo realizará su función, analizando dichos resultados dándolos como válidos en el caso que lo sean o proporcionando soluciones mediante tratamientos específicos. Dichos tratamientos deberán ser estudiados minuciosamente por el enólogo de manera personalizada para cada análisis.

En el caso del técnico del Departamento Agrónomo, también tendrá que muestrear las muestras de suelo y cepas para posteriormente realizar los análisis de suelos, observar y detectar las posibles enfermedades de las vides, anotando e introduciendo todos los resultados en una base de datos. Posteriormente el ingeniero agrónomo será quien analice dichos resultados, proporcionando los tratamientos adecuados, utilizando fertilizantes, sulfatos, nitratos.... Deberá

estudiar al detalle cada caso, proporcionando el tratamiento adecuado a cada ocasión, en la dosis correcta y en las condiciones óptimas.

El CEO, será el encargado de toda la parte administrativa y contable, así como el que se encargue de gestionar los pedidos y el encargado de las redes sociales y los aspectos de publicidad.

DEFINICIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN DEL PERSONAL

El proceso de selección se realizará de manera interna para abaratar costes. Los inconvenientes de realizar la selección del personal de manera interna es la falta de experiencia y el empleo de una gran cantidad de tiempo.

Para ello primero se analizan las necesidades de personal, que en este caso será un enólogo con experiencia, dos técnicos con conocimientos en análisis químico, físico-químicos y microbiológico y un ingeniero agrónomo especializado en cultivo de vides. Luego los perfiles requeridos son personas con experiencia en laboratorios, bodegas y en el ámbito de la enología.

Para la selección de candidatos se publicarán ofertas de trabajo en bolsas de empleo por internet, como Infojobs y LinkedIn, se seleccionarán los candidatos que cumplan los requisitos. Dichos requisitos son: tener la titulación requerida para cada puesto, experiencia en análisis químicos y microbiológicos y conocimientos de enología. Además de una actitud predispuesta y de interés hacia el puesto. Una vez seleccionados los candidatos, se les convocarán para realizar una entrevista presencial, en la cual se verificarán las habilidades de comunicación del candidato, su adaptabilidad, actitud para el trabajo en equipo y motivación, así como el interés por la enología.

7. PLAN ECONÓMICO Y FINANCIERO

PLAN DE INVERSIONES INICIALES

INVERSIONES INICIALES	IMPORTE ANUAL
GASTOS DE ESTABLECIMIENTO	300€
APLICACIONES INFORMÁTICAS	500€
LOCAL	13200€
EQUIPOS Y MAQUINAS	58471,73€
EQUIPOS INFORMÁTICOS	834,51€
EXISTENCIAS INICIALES	5000€
PROVISIÓN DE FONDOS	20.593,76 €
TOTAL	98.900 €

Tabla 19: INVERSIONES INICIALES

La provisión de fondos se contempla para hacer frente a los primeros meses sin ingresos, gastos imprevistos no recogidos en partidas anteriores u otras contingencias.

PLAN DE FINANCIACIÓN

Dentro de los recursos propios se considera un vehículo aportado por la fundadora, valorado en 8000€.

Se tienen en cuenta las ayudas para nuevos autónomos y creación de empresas en Castilla y León. Se pueden solicitar para nuevos autónomos y pymes que desarrollen proyectos de inversión para iniciar una nueva actividad. Las cuantías de estas ayudas están determinadas por un porcentaje fijo del 50% sobre el costo subvencionable. Con posibilidad de aplicar un porcentaje adicional del 5% o del 10% según los criterios de valoración, sin superar los 200.000 euros por empresa.

Dentro de los recursos ajenos, se engloban los recursos financieros obtenidos a través de préstamos bancario, de la entidad bancaria Santander. Dicho préstamo es de una cuantía de 90,900€ a un TAE de 5,90%, a pagar en 84 meses, con una cuota mensual de 1304,08€.

RECURSOS PROPIOS	
APORTACIONES NO DINERARIAS: VEHÍCULO	8000€
RECURSOS AJENOS	
Préstamos bancarios	90900€
TOTAL FUENTES DE FINANCIACIÓN	98900€

Tabla 20: FUNETES DE FINANCIACIÓN

Haciendo una comparativa entre los gastos e inversiones iniciales y las fuentes de financiación, sale que el total de la financiación es suficiente para cubrir los gastos de las inversiones iniciales del primer año.

Los detalles del préstamo son los siguientes:



PUBLICIDAD

Resultado de la simulación del préstamo

Simulación realizada a petición del cliente (11/02/2024)

Préstamo Ganador

Importe préstamo 90.900,00 €	Plazo total 7 años	Importe total adeudado 109.542,72 €, que incluye importe solicitado (90.000,00 €), comisiones (900,00 €) e intereses (18.642,72 €)
---	-------------------------------------	--

Cuota mensual	Comisión de apertura 1,00% (financiada)	TIN del periodo (tipo fijo)	TAE
1.304,08 €	900,00 €	5,45%	5,90%

Documentación

Si quieres que te estudiemos tu solicitud de préstamo solamente necesitamos que nos aportes la siguiente documentación:

Trabajador por cuenta ajena

- ▶ Documento Nacional de Identidad en Vigor
- ▶ Fotocopia de la última nómina
- ▶ Fotocopia de la última declaración de la renta
- ▶ Fotocopia de la documentación que justifique otro tipo de ingresos
- ▶ En caso de deudas pendientes, últimos recibos

Trabajador por cuenta propia (Autónomos)

- ▶ Fotocopia de la última declaración de la renta y pagos de I.V.A (anual y periódico)
- ▶ Fotocopia de la documentación que justifique otro tipo de ingresos
- ▶ En caso de deudas pendientes, últimos recibos

	Año 0		Año 0
Activo no corriente		Patrimonio neto	
Inmovilizado Intangible	800	Capital Social	8000
Inmovilizado Material	59.306,24	Reservas	
Inversiones Inmobiliarias	13200	Resultados del ejercicio	
(-) Amortización Acumulada		Pasivo no corriente	
Activo corriente		Deudas con entidades de crédito a l/p	90.900
Existencias	5000	Acreedores a l/p	
Clientes		Pasivo corriente	
Deudores		Deudas con entidades de crédito a c/p	
Disponible	20.593,76	Acreedores a c/p	
		Proveedores	
TOTAL ACTIVO	98.900	TOTAL PASIVO	98.900

8. FORMA JURÍDICA Y PUESTA EN MARCHA

La forma jurídica de la empresa será una Sociedad Limitada Unipersonal. He elegido esta personalidad jurídica ya que la responsabilidad frente a terceros se limita al capital aportado.

La puesta en marcha se realizará por medios telemáticos, ahorrando tiempos y costes, siempre que sea posible, a través de la Ventanilla única del sistema CIRCE.

Con la elección de esta personalidad jurídica la responsabilidad es limitada. En este caso el número de socios es uno ya que es unipersonal.

El capital mínimo actualmente asciende a 1 Euro, tras haberse eliminado el requisito de 3000 Euros.

Las personas que causen alta inicial en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (RETA) durante 2024 podrán solicitar la aplicación de la **tarifa plana de 80 euros** en el momento de tramitar el alta, que solicitaremos, ya que a priori se cumplen los requisitos exigidos:

- Soy propietaria de más del 50% del capital, y ejerzo funciones de gerente.
- No he estado de alta en los 2 años inmediatamente anteriores a la fecha de efecto de la nueva alta.
- No tengo deudas pendientes con la Seguridad Social ni con Hacienda.

Las cuotas de cotización del Régimen General de la Seguridad Social para 2024, de contratar a futuro trabajadores, obtenidos de la página oficial del Ministerio de Inclusión, Seguridad Social y Migraciones son:

TIPOS DE COTIZACIÓN (%)				
CONTINGENCIAS	EMPRESA	TRABAJADORES	TOTAL	Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales
Comunes	23,60	4,70	28,30	Tarifa Primas establecida en la disposición adicional cuarta Ley 42/2006, de 28 de diciembre, PGE 2007, en la redacción dada por la Disposición Final Quinta del RDL 28/2018 de 28 de diciembre (BOE del 29) siendo las primas resultantes a cargo exclusivo de la empresa
Horas Extraordinarias Fuerza Mayor	12,00	2,00	14,00	
Resto Horas Extraordinarias	23,60	4,70	28,30	
Mecanismo Equidad Intergeneracional (MEI)	0,58	0,12	0,7	

Por lo tanto, la cuota de la empresa por cada trabajador a la Seguridad Social será de un 23,60% en cuanto a contingencias comunes, un 12,00% de horas extraordinarias de fuerza mayor, 23,60% el resto de las horas extraordinarias y un 0,58% del mecanismo Equidad Intergeneracional (MEI).

Los tramites que se deben efectuar para la creación de una Sociedad Limitada son:

- Certificación negativa del nombre, el nombre de “WINE LAB” no coincide ni es similar a otra preexistente, se debe aportar una instancia ante el Registro Mercantil Central con la denominación elegida y el nombre del socio.
- Apertura de cuenta bancaria, con el capital mínimo exigido, en este caso de 3.000, en la entidad bancaria del Banco Santander.
- Redacción de los estatutos, fijando las normas de vida interna y funcionamiento, en el que se aportara: la denominación de la sociedad, el capital social y su forma de división, el modo de organizar la administración de la sociedad, el objeto social que se propone, su duración, la fecha en que comienza la actividad y el domicilio social.
- Escritura pública ante notario
- Pago del impuesto de transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados (ITPAJD), en el Servicio territorial de Economía y Hacienda, que grava la constitución de una sociedad, correspondiente a un 1,20% sobre el capital social.
- Solicitud del NIF, utilizando el modelo 037.
- Inscripción en el Registro Mercantil aportando una copia de la escritura de constitución y una copia de la liquidación del ITPAJD.
- Alta en el impuesto de Actividades económicas (IAE).
- Licencia de actividades e instalaciones, presentado en el plazo de un mes desde el inicio de la actividad ante la Dirección provincial de Trabajo.
- Alta en la tasa de basuras.
- Inscripción de la empresa en la Seguridad Social optando por la entidad gestora, la Seguridad Social.
- Alta o afiliación de trabajadores en el Régimen general de la Seguridad Social.
- Comunicación de Apertura del centro de Trabajo.

Además de estos trámites también se deben realizar alguno específico del sector químico, como por ejemplo la obtención del certificado de calidad relevante para un laboratorio enológico,

como el ISO 9001 de Gestión de Calidad o el ISO 17025 de competencia de Laboratorio. Estos certificados son necesarios para demostrar la competencia y la calidad de los análisis realizados.

Se debe realizar también el Registro de Productos Químicos, para registrar los reactivos utilizados cumpliendo con las regulaciones de almacenamiento y manejo de los mismos. Para usar reactivos orgánicos se debe obtener la certificación orgánica.

Es necesario la obtención de licencias y permisos necesarios para operar como un laboratorio enológico, en las que se incluyen, los permisos de salud, las licencias medioambientales y requisitos reguladores específicos de la industria de alimentos y bebidas.

Además, se deberá contar con el cumplimiento de las normativas y regulaciones aplicables a la industria enológica en los que se incluyen los estándares de producción, el etiquetado y las regulaciones de seguridad alimentaria y medioambiental. Así como el cumplimiento de las normativas del procedimiento de gestión de residuos generados durante los análisis enológicos.

Por último, si se desarrollan nuevos métodos analíticos será necesario el Registro de Patentes.

Asociados Clave

- Proveedor de equipos y fungibles de laboratorio.
- Asociaciones vitivinícolas.
- Bodegas y productores de uva.

Actividades Clave

- Muestrear las muestras para su posterior análisis.
- Análisis detallados y precisos.
- Rapidez en la obtención de resultados.

Recursos Clave

- Equipos automatizados.
- Personal altamente cualificado (enólogos, técnicos e ingenieros agrónomos)
- Almacenamiento de muestras acondicionado.

Propuesta de Valor

- Análisis físico-químicos, de la composición y alérgenos, ensayos microbiológicos, análisis de contaminantes y toxinas y análisis de defectos aromáticos.
- Seguimiento personalizado tanto del cultivo, del suelo y de las cepas, así como posibles tratamientos.

Relación con los Clientes

- Relación personalizada, adaptada a las necesidades de cada cliente.
- Con paquetes de análisis fijos y análisis personalizados para cada situación.

Canales

- De manera presencial, en el propio local.
- De forma telemática a través de correo electrónico o por vía telefónica.

Segmento de Clientes

- Bodegas de mediana y gran escala.
- Organizaciones reguladoras (Consejo Regulador de la Ribera del Duero).
- Viticultores que cultivan para vender su propia cosecha.
- Personas individuales aficionadas al cultivo de viñas y elaboración de su propio vino.

Estructura de Costos

- Costes de personal.
- Equipos de laboratorio y su mantenimiento.
- Materiales consumibles (reactivos).
- Costes de marketing y promoción.

Vías de Ingreso

- Análisis de los productos del sector de la enología (vino, uva, vinagre y mosto).
- Seguimiento personalizado y tratamiento del suelo, cepas o producto final.