GUIA DE MADUREZ AMBIENTAL Y HERRAMIENTA DE AUTODIAGNOSTICO PARA PEQUEÑAS BODEGAS

Conocimiento hoy,
bodegas más sostenibles mañana.

EVALÚA | ANALIZA | PLANIFICA | AVANZA



CEOE Castilla y León | NOS IMPULSA | Junta de Castilla y León

Financiado por:

Coordina:

Asistencia técnica:

Escuela de Negocios CEU Castilla y León

Guía elaborada en el marco de las actuaciones realizadas por CEOE Castilla y León en el contexto del «III Acuerdo de transición justa: avanzando frente al cambio climático», adoptado en el marco del Diálogo Social de Castilla y León

CONOCER → EVALUAR → ACTUAR

BLOQUE 1
Caracterización ambiental de la bodega



Módulo 0

Define el punto de partida: entidad, procesos, instalaciones, viñedo, aspectos ambientales y registros.

BLOQUE 2
Identificación de aspectos ambientales

- **M01** · Estrategia y organización ambiental
- **M02** · Cumplimiento normativo y prevención de riesgos ambientales
- **M03** · Consumo y gestión eficiente del agua
- **M04** · Gestión de vertidos y aguas residuales
- **M05** · Energía y emisiones
- **M06** · Residuos y subproductos vitivinícolas
- **M07** · Materiales, envases y embalajes
- **M08** · Compras y proveedores
- **M09** · Personas, formación y cultura ambiental
- **M10** · Indicadores y control de datos ambientales
- **M11** · Comunicación, certificación y mercado

BLOQUE 3
Plan de mejora ambiental de la bodega



Módulo 1 · Plan de mejora ambiental

Priorización de actuaciones, responsables, plazos, seguimiento y revisión.

RECURSOS DE APOYO

- Fichas de buenas prácticas ambientales
- Anexos I–IX: listas de comprobación, registros, indicadores, modelo de plan, glosario y normativa.

Caracterizar la situación → Evaluar la madurez → Priorizar actuaciones → Comprobar avances → Revisar y mejorar

Caracterización ambiental de la bodega



Una guía rápida para identificar las actividades, instalaciones y datos de partida que permiten adaptar la autoevaluación.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se comprueba si la bodega conoce y describe su actividad: dimensión, procesos internos o externalizados, instalaciones, equipos, viñedo y procedencia de la uva. También se identifican los consumos, residuos, vertidos y registros disponibles. Esta caracterización permite activar las preguntas aplicables y contextualizar el autodiagnóstico; por sí sola no determina la puntuación ambiental.

IDEA CLAVE La caracterización es el punto de partida: cuanto más fieles sean los datos sobre procesos, equipos y aspectos ambientales, más útiles serán las preguntas y recomendaciones.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **DATOS DE LA BODEGA**
  Plantilla, actividad, superficie y producción anual.
- **PROCESOS Y ACTIVIDADES**
  Elaboración, crianza, embotellado y servicios propios o externos.
- **INSTALACIONES Y EQUIPOS**
  Depósitos, bombas, frío, limpieza y mantenimiento.
- **VIÑEDO Y PROCEDENCIA**
  Uva propia o adquirida; origen de los suministros.
- **CONSUMOS Y RESIDUOS**
  Agua, energía, vertidos, residuos y subproductos.
- **REGISTROS DISPONIBLES**
  Facturas, lecturas, analíticas y justificantes de gestión.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Información general

Indica el año de referencia, personas trabajadoras, instalaciones, volumen elaborado y tipos de vino. Utiliza un mismo período para los datos.

2 Procesos de la bodega

Distingue las actividades realizadas internamente, las externalizadas y las que no forman parte de la actividad.

3 Instalaciones y equipos

Identifica los equipos principales, sus usos, la antigüedad aproximada y el mantenimiento realizado.

4 Viñedo y procedencia

Aclara si gestionas viñedo propio, adquieres uva a terceros o combinas ambas modalidades; señala su origen.

5 Aspectos ambientales

Reconoce agua, energía, productos químicos, vertidos, emisiones, residuos y otros aspectos de la actividad.

6 Datos y registros

Comprueba qué información existe, cuál es estimada y qué datos aún no puedes documentar.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?



Valora la fiabilidad, organización y actualización de la información de partida. No se trata de disponer de muchos documentos, sino de describir la realidad de la bodega.

04 Orientación por nivel de madurez

1	NIVEL 1 INICIAL	La caracterización es incompleta o se basa en memoria y estimaciones. No se han identificado todos los procesos, equipos ni aspectos ambientales relevantes.	**SIGUIENTE PASO** Completar datos básicos, identificar procesos y reunir primeras evidencias.
2	NIVEL 2 BÁSICO	Existe un perfil general de la bodega y se conocen la mayoría de procesos y equipos. Parte de la información sigue siendo aproximada o está dispersa.	**SIGUIENTE PASO** Organizar un registro anual, verificar datos y documentar las estimaciones.
3	NIVEL 3 AVANZADO	Los procesos y equipos están inventariados. Los datos de campaña son fiables y los aspectos ambientales se relacionan con registros e indicadores.	**SIGUIENTE PASO** Mejorar el desglose por procesos y comparar resultados entre campañas.
4	NIVEL 4 CONSOLIDADO	La caracterización forma parte de la gestión habitual, se actualiza cuando hay cambios y utiliza fuentes trazables y controles internos del dato.	**SIGUIENTE PASO** Revisar cambios y usar la información para planificar mejoras e inversiones.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 DESCRIBE LA REALIDAD

Responde por lo que hace realmente la bodega en la campaña, no por actividades previstas o deseadas.

2 IDENTIFICA LA FUENTE

Diferencia datos registrados, facturas, lecturas, documentos y estimaciones aproximadas.

3 NO INVENTES DATOS

Si no dispones de una información, indícalo. La ausencia de registros también ayuda a detectar mejoras.

06 Errores frecuentes

- Confundir actividades propias con procesos externalizados.
- Considerar una estimación como una medición comprobada.
- Omitir procesos, equipos o aspectos ambientales presentes.
- Creer que caracterizar equivale a auditar o certificar.

RECUERDA

La caracterización no es una inspección ni una certificación. Describe con sinceridad tu bodega, identifica la información disponible y revisa los datos cuando cambien las actividades o instalaciones.

Documento de consulta basado en el Módulo 0 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de los requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica.

Indicadores y control de datos ambientales



Una guía práctica para comprobar si la bodega registra datos fiables, los compara con la producción y los utiliza para decidir y mejorar, sin implantar un sistema desproporcionado.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega dispone de un sistema proporcionado para reunir, comprobar, comparar y utilizar los datos ambientales relevantes. La madurez aumenta cuando se mantienen unidades y fuentes homogéneas, se relacionan consumos y residuos con la producción, se explican las variaciones, se conservan justificantes y cada indicador sirve para detectar una desviación, orientar una decisión o comprobar una mejora.

IDEA CLAVE

Medir solo tiene sentido si el dato se usa: es preferible mantener ocho o diez datos fiables, comparables y actualizados que un cuadro complejo que nadie revise ni convierta en decisiones.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **FACTURAS Y LECTURAS**
  Agua, electricidad y combustibles, con periodo, unidad, lectura y operaciones extraordinarias.
- **PRODUCCIÓN Y EMBOTELLADO**
  Uva procesada, vino elaborado, litros o botellas envasadas y criterio de producción utilizado.
- **RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS**
  Cantidades, destino, retiradas, gestores, albaranes y justificantes asociados.
- **VERTIDOS E INCIDENCIAS**
  Volumen, análisis, desviaciones, fugas, derrames, causas y medidas correctoras.
- **HOJA DE CONTROL**
  Fuente, responsable, frecuencia, unidades, estimaciones, indicadores y fecha de revisión.
- **COMPARACIÓN Y MEJORAS**
  Línea base, variaciones explicadas, objetivos, decisiones adoptadas y resultado comprobado.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Seleccionar los datos clave

El sistema se limita a información útil: agua, energía, producción, residuos, subproductos, vertidos, incidencias y mejoras. Cada dato tiene una finalidad y una frecuencia proporcionada a la actividad.

2 Asignar fuente y responsable

Se define de dónde procede cada dato, quién lo recopila, cuándo se registra y qué justificante lo respalda. Las personas que realizan las tareas comunican incidencias necesarias para interpretarlo.

3 Asegurar calidad y trazabilidad

Se comprueban periodo, unidad, duplicidades y correspondencia con la instalación y la producción. Los datos medidos y estimados se diferencian y los cambios de método quedan explicados.

4 Calcular indicadores relativos

Los consumos y residuos absolutos se relacionan con una unidad de producción estable: litros, hectolitros, botellas o uva procesada. No se comparan indicadores con denominadores distintos.

5 Comparar y explicar

Se establece una línea base propia y se compara la evolución considerando producción, campaña, clima, averías, equipos y periodos facturados. Toda variación relevante incorpora una explicación.

6 Decidir y comprobar mejoras

Las desviaciones orientan reparaciones, cambios de tarea, formación, compras u objetivos. Antes de invertir se valida el dato y después se revisa si la actuación logró el resultado esperado.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?

Elige la opción que mejor describa el sistema que funciona hoy. Tener facturas o una hoja de cálculo no determina el nivel: los datos deben ser fiables, comparables, revisados y utilizados para explicar variaciones y adoptar decisiones.

04 Orientación por nivel de madurez

1 NIVEL 1 INICIAL

Los datos están dispersos en facturas, albaranes o registros independientes y se consultan solo cuando surge una necesidad. No existe una selección mínima, una frecuencia estable ni una comparación con la producción o campañas anteriores.

SIGUIENTE PASO

Crear una única hoja con ocho o diez datos, fuentes, frecuencias y responsable.

2 NIVEL 2 BÁSICO

Se registran consumos principales, producción y algunas retiradas de residuos. Existen cálculos puntuales, pero los periodos, unidades, estimaciones o denominadores no siempre son homogéneos y la revisión anual todavía es incompleta.

SIGUIENTE PASO

Normalizar fuentes, unidades y periodos y calcular pocos indicadores comparables.

3 NIVEL 3 AVANZADO

Los datos tienen fuente, responsable y justificante; se revisa su calidad y se diferencian mediciones y estimaciones. La bodega usa indicadores absolutos y relativos, una línea base y comparaciones explicadas para detectar desviaciones.

SIGUIENTE PASO

Vincular cada desviación u objetivo con una decisión y comprobar su resultado.

4 NIVEL 4 CONSOLIDADO

El control forma parte de la gestión habitual. Los indicadores relevantes se actualizan con un método estable, alertan de anomalías, orientan objetivos e inversiones y permiten verificar mejoras sin depender de una sola persona ni generar burocracia innecesaria.

SIGUIENTE PASO

Mantener comparabilidad y revisar la utilidad de indicadores ante cambios.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 VERIFICA ANTES DE INTERPRETAR

Comprueba fuente, periodo, unidad, duplicidades, producción asociada y posibles estimaciones. Un valor anómalo puede deberse a una factura, una lectura o un cambio metodológico.

2 COMPARA SOBRE LA MISMA BASE

Revisa el dato absoluto y el indicador relativo con el mismo denominador. Considera campaña, clima, averías, equipos, actividades extraordinarias y duración del periodo.

3 EXIGE DECISIÓN Y RESULTADO

El nivel superior requiere que el dato desencadene una acción concreta y que después se compruebe su efecto. Registrar o calcular sin revisar no demuestra control maduro.

06 Errores frecuentes

- Recopilar demasiados datos que nadie revisa o que no pueden relacionarse con una decisión posible.
- Mezclar periodos, unidades o denominadores distintos y atribuir la variación a una mejora o empeoramiento real.
- Presentar una estimación como medición exacta o descartar el seguimiento porque no existe una precisión perfecta.
- Interpretar una variación absoluta sin revisar producción, incidencias, equipos, clima y cambios de método.

RECUERDA

Medir, comparar, explicar, decidir y mejorar. Un sistema sencillo es suficiente si mantiene el mismo método, conserva el origen de cada dato y transforma las desviaciones y tendencias en acciones cuyo resultado pueda comprobarse.

Documento de consulta basado en el Módulo 10 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Estrategia y organización ambiental



Una guía rápida para responder con criterio: qué mirar, qué evidencias sirven y cómo reconocer la práctica real de la bodega.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega ha pasado de actuar solo cuando surge un problema a disponer de una forma sencilla y estable de decidir qué es prioritario, quién se ocupa, qué se quiere mejorar y cómo se comprueba el resultado. La clave no es cuánta documentación existe, sino si las responsabilidades, las decisiones y la revisión forman parte del funcionamiento habitual. En una pequeña bodega puede bastar una organización proporcionada, sin departamento ambiental, política extensa ni certificación.

IDEA CLAVE

Una buena práctica aislada suma; la madurez aumenta cuando prioridades, responsables, objetivos, evidencias y revisión se conectan y forman parte del trabajo habitual, campaña tras campaña.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **AGUA Y ENERGÍA**
  Facturas, lecturas o registros comparables entre campañas.
- **RESIDUOS E INCIDENCIAS**
  Documentos de gestión, analíticas, partes o comunicaciones.
- **TAREAS Y RESPONSABLES**
  Asignaciones o rutinas conocidas, aunque una persona asuma varias.
- **OBJETIVOS Y MEJORAS**
  Actuaciones, plazos o inversiones previstas y su seguimiento.
- **MANTENIMIENTO**
  Partes de revisión, avisos de avería y actuaciones realizadas.
- **COMPRAS DE EQUIPOS**
  Comparativas, fichas u ofertas usadas para valorar alternativas.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Compromiso ambiental

La dirección respalda decisiones concretas y asigna recursos cuando son necesarios: reparar pérdidas, revisar consumos, formar al equipo, prevenir incidencias o ejecutar mejoras prioritarias.

2 Responsabilidades

Se conoce quién registra consumos, controla residuos, revisa almacenamientos, mantiene equipos, conserva documentación o comunica incidencias, aunque una misma persona asuma varias tareas.

3 Prioridades ambientales

La bodega distingue qué asuntos requieren atención preferente considerando consumo, riesgo, coste, frecuencia, obligaciones aplicables y posibilidad real de intervenir o mejorar.

4 Objetivos de mejora

Los objetivos concretan qué se quiere conseguir, quién lo hará, en qué plazo y cómo se comprobará. Si falta una línea base, medir una campaña puede ser el primer objetivo.

5 Decisiones e inversiones

Al sustituir equipos o modificar procesos se valoran consumo, capacidad, mantenimiento, vida útil, reparación y costes de funcionamiento, además del precio de adquisición.

6 Seguimiento y revisión

La bodega comprueba qué actuaciones se ejecutaron, qué resultado produjeron y qué queda pendiente. Una revisión al final de campaña puede ser suficiente si se realiza de forma sistemática.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?



Elige la opción que mejor describa lo que ocurre habitualmente. Una intención, un documento o una actuación puntual no equivalen por sí solos a una práctica consolidada.

04 Orientación por nivel de madurez

1	**NIVEL 1 INICIAL**	La bodega actúa principalmente cuando aparece una incidencia, una obligación inmediata o un aumento de costes. Las tareas dependen de respuestas puntuales y todavía no existen prioridades, responsables u objetivos ambientales claramente definidos.	**SIGUIENTE PASO** Designar una persona coordinadora e identificar 2 o 3 cuestiones prioritarias.
2	**NIVEL 2 BÁSICO**	Existe preocupación ambiental y ya se aplican algunas medidas. Determinadas tareas están asignadas de manera parcial o informal, pero la planificación, los registros y el seguimiento siguen dependiendo en buena medida de iniciativas individuales.	**SIGUIENTE PASO** Aclarar responsabilidades, concretar objetivos y fijar una revisión anual.
3	**NIVEL 3 AVANZADO**	La bodega ha identificado prioridades y dispone de responsables, objetivos, plazos e indicadores comprensibles. Realiza seguimiento de forma periódica, conserva evidencias y puede comprobar si las actuaciones implantadas producen los resultados previstos.	**SIGUIENTE PASO** Integrar criterios ambientales en compras, mantenimiento, inversiones y producción.
4	**NIVEL 4 CONSOLIDADO**	La gestión ambiental forma parte del funcionamiento ordinario y de la toma de decisiones. Los resultados se revisan de forma estable, orientan nuevas actuaciones e inversiones y las prioridades se actualizan cuando cambian los procesos, riesgos o requisitos aplicables.	**SIGUIENTE PASO** Mantener la mejora continua y revisar la estrategia ante cambios productivos o normativos.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 PIENSA EN LA PRÁCTICA REAL

Responde por lo que se hace normalmente durante la campaña, no por lo que se quiere implantar, se hizo una sola vez o solo ocurre en situaciones excepcionales.

2 BUSCA UNA EVIDENCIA SENCILLA

Apóyate en algo comprobable: un registro, factura comparada, correo, tarea asignada, parte de mantenimiento, fotografía o revisión de final de campaña.

3 ELIGE LA OPCIÓN MÁS PRUDENTE

Si la práctica se cumple solo a veces, no puede demostrarse o depende de una persona sin continuidad, sitúala en el nivel inferior hasta que se consolide.

06 Errores frecuentes

- Marcar un nivel alto solo porque existe una política o documento.
- Valorar el número de objetivos en vez de su realismo y seguimiento.
- Confundir una buena práctica puntual con un sistema estable de gestión.
- Pensar que una pequeña bodega necesita personal especializado o certificación.

RECUERDA

El objetivo no es demostrar que la bodega ya está en el nivel máximo. Es identificar con honestidad su situación actual, apoyarse en prácticas y evidencias reales y reconocer cuál es el siguiente paso razonable para avanzar de forma gradual.

Documento de consulta basado en el Módulo 1 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Cumplimiento normativo y prevención de riesgos ambientales



Una guía práctica para comprobar qué obligaciones están identificadas, qué evidencias conviene conservar y cómo se previenen las incidencias.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega conoce las obligaciones ambientales que le afectan, conserva las evidencias necesarias y controla los principales riesgos de sus instalaciones. La madurez no consiste en memorizar normas ni en no tener nunca incidencias, sino en saber qué permisos y condiciones se aplican, comprobarlos de forma periódica, prevenir fugas o derrames y corregir las desviaciones detectadas. En una pequeña bodega puede bastar una relación sencilla de obligaciones, responsables, fechas y medios preventivos.

IDEA CLAVE

Cumplir no es solo archivar documentos: cada requisito debe traducirse en condiciones, controles, fechas, responsable y evidencia; y cada riesgo relevante, en medidas preventivas y una pauta básica de actuación.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **LICENCIAS Y PERMISOS**
  Licencia, comunicación ambiental y otros títulos aplicables, con sus condiciones.
- **AGUA Y VERTIDOS**
  Permisos, ordenanzas, analíticas, autocontroles y registros de incidencias.
- **RESIDUOS**
  Contratos, documentos de identificación, justificantes y archivo cronológico.
- **PRODUCTOS QUÍMICOS**
  Inventario, fichas de seguridad, etiquetado y revisiones del almacenamiento.
- **MANTENIMIENTO Y EQUIPOS**
  Partes de revisión de depósitos, conducciones, frío, depuración o combustibles.
- **INCIDENCIAS Y CORRECCIONES**
  Registros de fugas o derrames, comunicaciones, causas y medidas correctoras.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Licencias y obligaciones

Se conoce qué autorización, licencia o comunicación ampara la actividad, qué organismo es competente, qué condiciones se aplican y cuándo deben revisarse o comunicarse cambios.

2 Residuos y vertidos

Se conserva la documentación exigible de residuos y se conocen las condiciones de vertido, límites, controles o analíticas que correspondan según el destino de las aguas residuales.

3 Químicos y almacenamientos

Etiquetas y fichas de seguridad están accesibles; los incompatibles se separan y los productos o residuos peligrosos cuentan con una contención proporcionada al riesgo.

4 Prevención de fugas y derrames

Se revisan depósitos, tuberías, bombas, válvulas y puntos sensibles; existen retenciones, absorbentes o protección de desagües donde el escenario de riesgo lo justifica.

5 Preparación ante incidencias

El equipo sabe a quién avisar, cómo priorizar la seguridad, contener una fuga cuando sea seguro, proteger desagües y gestionar correctamente el material contaminado.

6 Documentación y corrección

Los documentos y fechas están organizados; las desviaciones se registran y corrigen con responsable y plazo, y los cambios de proceso activan una nueva revisión.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?



Elige la opción que mejor describa lo que puede comprobarse hoy. Tener un permiso antiguo, delegar una tarea o no haber sufrido incidentes no equivale por sí solo a un control consolidado.

04 Orientación por nivel de madurez

1	**NIVEL 1 INICIAL**	La bodega desconoce parte de la normativa aplicable. La documentación está dispersa y las actuaciones se producen principalmente ante inspecciones, requerimientos o incidencias, sin un control suficiente de obligaciones y riesgos.	**SIGUIENTE PASO** Localizar licencias y autorizaciones y elaborar un listado inicial de obligaciones y documentos.
2	**NIVEL 2 BÁSICO**	Se conocen los principales permisos, gestores y requisitos. Existe documentación y algunas medidas básicas de almacenamiento o prevención, pero las condiciones, plazos y evidencias no se revisan todavía de forma sistemática.	**SIGUIENTE PASO** Crear una carpeta normativa y un calendario de controles, declaraciones y renovaciones.
3	**NIVEL 3 AVANZADO**	La bodega tiene identificadas las obligaciones aplicables, conserva la documentación, controla las condiciones de sus autorizaciones y dispone de medidas preventivas y procedimientos proporcionados ante incidencias.	**SIGUIENTE PASO** Revisar la normativa antes de cambios y analizar las causas de desviaciones e incidentes.
4	**NIVEL 4 CONSOLIDADO**	El cumplimiento y la prevención están integrados en la gestión. Se revisan cambios normativos, se anticipan los efectos de nuevas inversiones y los controles e incidentes se utilizan para prevenir incumplimientos y mejorar.	**SIGUIENTE PASO** Mantener la actualización y revisar periódicamente los escenarios de riesgo y cambios futuros.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 COMPRUEBA LA APLICABILIDAD

No respondas de forma genérica. Identifica qué permiso, condición, control o requisito corresponde realmente a la instalación y quién debe atenderlo.

2 BUSCA EVIDENCIA VIGENTE

Confirma que el documento es actual: titular, fechas, condiciones, analíticas, contratos, retiradas, mantenimientos o revisiones que permitan demostrar la práctica.

3 ELIGE LA OPCIÓN MÁS PRUDENTE

Si la obligación no está clara, la evidencia está dispersa o una medida preventiva aún no se ha implantado, sitúa la respuesta en el nivel inferior hasta verificarla.

06 Errores frecuentes

- Responder «cumplo» sin tener identificadas las obligaciones concretas.
- Dar por vigente un permiso sin revisar titular, condiciones o cambios.
- Delegar en gestor o asesoría sin conservar evidencias ni controlar plazos.
- Pensar que no haber tenido incidentes significa tener los riesgos controlados.

RECUERDA

Un posible incumplimiento o un riesgo relevante debe convertirse en prioridad de revisión. Esta ayuda sirve para ordenar obligaciones y evidencias, pero no acredita el cumplimiento legal: ante una duda material, confirma el requisito aplicable antes de darlo por resuelto.

Documento de consulta basado en el Módulo 2 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No constituye una declaración oficial de cumplimiento ni sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables o una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Consumo y gestión eficiente del agua



Una guía práctica para comprobar cuánta agua se utiliza, dónde se consume y qué medidas permiten reducirla sin comprometer la higiene.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega conoce su consumo de agua, identifica los usos principales y aplica medidas proporcionadas para utilizarla de forma eficiente. La madurez no consiste únicamente en consumir pocos metros cúbicos: importa medir con un criterio estable, detectar pérdidas, mejorar las operaciones de limpieza, seleccionar equipos adecuados y comprobar si las medidas implantadas funcionan. En una pequeña bodega puede bastar un registro periódico y estimaciones sencillas de los procesos más relevantes.

IDEA CLAVE

Ahorrar agua empieza por conocer el punto de partida y los usos que más pesan. Medir, comparar campañas y actuar sobre fugas y limpieza permite priorizar mejoras sin poner en riesgo la higiene ni la calidad del vino.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **FACTURAS Y CONTADOR GENERAL**
  Facturas, lecturas y datos de las distintas fuentes de suministro utilizadas.
- **REGISTRO DE CONSUMOS**
  Lecturas periódicas con fechas, campaña, producción y observaciones relevantes.
- **MEDICIÓN POR PROCESOS**
  Contadores parciales o estimaciones de caudal y tiempo en los usos prioritarios.
- **FUGAS Y MANTENIMIENTO**
  Partes de avería, inspecciones, reparaciones y comprobación posterior del resultado.
- **LIMPIEZA Y EQUIPOS**
  Procedimientos, boquillas, dosificación, presión y medios de limpieza en seco.
- **REUTILIZACIÓN E INDICADORES**
  Registros de agua recuperada y ratios calculados con un criterio estable.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Consumo y procedencia

Se conoce el volumen utilizado y de dónde procede el agua. Las lecturas se relacionan con la actividad para distinguir variaciones normales de aumentos que requieren revisión.

2 Medición y sectorización

Existe contador general operativo y, cuando aporta valor, contadores parciales o estimaciones fiables permiten saber qué procesos concentran el consumo.

3 Fugas y pérdidas

Se revisan mangueras, tuberías, válvulas y conexiones; las fugas se comunican, reparan y comprueba después que la actuación haya sido efectiva.

4 Limpieza eficiente

Se retiran restos en seco, se evita dejar correr el agua sin necesidad y se ajustan presión, dosificación, tiempos y aclarados sin comprometer la higiene.

5 Equipos de bajo consumo

Boquillas, cabezales, recirculación u otras soluciones se seleccionan según necesidad y ahorro esperado, y se verifica su rendimiento tras implantarlas.

6 Reutilización e indicadores

La recuperación de agua se evalúa según calidad, uso y riesgos; además se utilizan indicadores estables para comparar campañas y comprobar mejoras.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?



Elige la opción que mejor describa lo que puede comprobarse hoy. Tener un equipo eficiente o una factura baja no equivale por sí solo a una gestión consolidada si no se mide, compara y utiliza la información para mejorar.

04 Orientación por nivel de madurez

		SIGUIENTE PASO
1 **NIVEL 1 INICIAL**	La bodega desconoce el consumo real o solo revisa el coste. No existe un registro ordenado y las fugas, limpiezas o mejoras se gestionan principalmente cuando aparece un problema.	Iniciar un registro periódico con facturas y lecturas del contador general.
2 **NIVEL 2 BÁSICO**	Se conoce el consumo anual y existen algunas prácticas de ahorro, pero las lecturas son irregulares, apenas se diferencian procesos y las variaciones no se analizan de forma sistemática.	Registrar mensualmente y anotar producción e incidencias que expliquen cambios.
3 **NIVEL 3 AVANZADO**	El consumo se registra y compara entre campañas, se mide o estima en los usos principales y existen revisiones de fugas y procedimientos de limpieza eficiente. Las decisiones comienzan a basarse en datos.	Fijar objetivos y medir o estimar los procesos prioritarios.
4 **NIVEL 4 CONSOLIDADO**	La gestión del agua está integrada en la bodega: se analizan indicadores y tendencias, se sectoriza donde aporta valor, se verifican ahorros y la reutilización se gestiona de forma controlada.	Integrar objetivos e inversiones y valorar alertas cuando aporten utilidad.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 COMPARA CON EL MISMO CRITERIO

Usa el mismo periodo, unidad y denominador. Si cambia la producción, el enoturismo o un proceso, anótalo antes de interpretar si el consumo ha mejorado o empeorado.

2 BUSCA EVIDENCIA REAL

Apóyate en lecturas, facturas, estimaciones, partes de fugas o procedimientos. Una medida prevista o un equipo instalado no demuestran por sí solos que exista ahorro.

3 ELIGE LA OPCIÓN MÁS PRUDENTE

Si el dato no es fiable, no se aplica siempre una práctica o la reutilización no está evaluada, sitúa la respuesta en el nivel inferior hasta poder comprobarlo.

06 Errores frecuentes

- Valorar la eficiencia solo por el importe de la factura y no por el consumo.
- Comparar campañas sin considerar producción, actividad o cambios de proceso.
- Dar por hecho un ahorro porque existe un equipo eficiente sin verificar el resultado.
- Reutilizar agua sin valorar calidad, uso previsto, riesgos y requisitos aplicables.

RECUERDA

El mejor punto de comparación suele ser la propia evolución de la bodega. Registra siempre con un criterio estable y relaciona el consumo con la actividad. Reducir agua nunca debe comprometer la higiene, la seguridad alimentaria ni la calidad del vino.

Documento de consulta basado en el Módulo 3 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Gestión de vertidos y aguas residuales



Una guía práctica para comprobar qué aguas salen de la bodega, cómo se previene su contaminación y cómo se controla su tratamiento y vertido.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega conoce las aguas residuales que genera, evita mezclas innecesarias y controla la carga contaminante antes de su evacuación. La madurez aumenta cuando la prevención en origen, la separación de corrientes, el pretratamiento o depuración, el seguimiento analítico y el mantenimiento funcionan como un mismo sistema. También importa estar preparado para fugas, reboses o derrames que puedan alcanzar un desagüe, el suelo o la red pluvial.

IDEA CLAVE

La depuración empieza antes del tratamiento: retirar sólidos y producto, separar corrientes y evitar descargas concentradas reduce el volumen y la carga que deberá gestionar la instalación.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **ESQUEMA DE REDES Y SUMIDEROS**
  Plano o croquis con pluviales, sanitarias, proceso, arquetas y punto final de vertido.
- **CONDICIONES DEL VERTIDO**
  Autorización, contrato, ordenanza o requisitos aplicables al destino real del efluente.
- **MEDICIONES Y ANALÍTICAS**
  Volumen estimado o medido y resultados de pH, DQO, DBO5, sólidos u otros parámetros exigidos.
- **REGISTROS DE TRATAMIENTO**
  Controles de funcionamiento, limpiezas, lodos, incidencias y comprobaciones de la depuración.
- **PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA**
  Retirada en seco, recuperación de producto, dosificación y control de primeros enjuagues.
- **MEDIOS ANTE DERRAMES**
  Cubetos, absorbentes, tapones, alarmas, instrucciones y registro de incidentes o casi incidentes.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Corrientes y separación

Se conocen origen, recorrido y destino de las aguas. Pluviales limpias, sanitarias y proceso se mantienen separadas cuando corresponde y se revisan conexiones dudosas.

2 Reducción de carga en origen

Antes del lavado se retiran sólidos, lías y producto; se recuperan corrientes concentradas y se controlan agua y productos químicos para evitar trasladar contaminación al desagüe.

3 Recogida y tratamiento

La red, los elementos de retención y el tratamiento están adaptados al caudal y carga reales, incluidos los picos de vendimia, y permiten gestionar correctamente sólidos y lodos.

4 Volumen y calidad

El caudal se mide o estima con un criterio consistente y las analíticas se realizan en puntos y periodos representativos, comparando resultados con las condiciones aplicables.

5 Mantenimiento preventivo

Tamices, bombas, depósitos, aireación, sensores y conducciones se revisan con frecuencias definidas; las actuaciones e incidencias relevantes quedan registradas.

6 Vertidos accidentales

Se conocen los escenarios de fuga o rebose, se protegen los desagües y existen medios de contención e instrucciones básicas para detectar, contener, recoger y comunicar una incidencia.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?



Elige la opción que mejor describa lo que puede comprobarse hoy. Una depuradora instalada no implica por sí sola un nivel alto si no se previene la carga, se controla el efluente y se mantiene el sistema.

04 Orientación por nivel de madurez

1	**NIVEL 1 INICIAL**	La bodega no conoce bien sus corrientes, redes o condiciones de vertido. La separación, el tratamiento y el control son insuficientes o se actúa principalmente cuando aparece una incidencia.	**SIGUIENTE PASO** Identificar corrientes y sumideros, confirmar el destino y aplicar prevención básica.
2	**NIVEL 2 BÁSICO**	Se distinguen las corrientes principales y existen medidas básicas de separación, retención o tratamiento. Hay controles y mantenimiento puntuales, pero faltan sistemática, representatividad o registros completos.	**SIGUIENTE PASO** Definir controles y mantenimiento; analizar el efluente en periodos representativos.
3	**NIVEL 3 AVANZADO**	Las corrientes están identificadas y separadas; se reduce la carga en origen y el tratamiento responde a las condiciones reales. Se controlan volumen y calidad, existe mantenimiento preventivo y respuesta ante derrames.	**SIGUIENTE PASO** Relacionar carga, tratamiento e incidencias para anticipar desviaciones.
4	**NIVEL 4 CONSOLIDADO**	La gestión del vertido está integrada: se analizan tendencias, cargas y rendimientos, se anticipan picos y fallos, las redes se mantienen actualizadas y las decisiones técnicas se apoyan en datos verificables.	**SIGUIENTE PASO** Revisar el sistema y actualizarlo cuando cambien procesos o instalaciones.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 MIRA EL PERIODO CRÍTICO

No valores solo el promedio anual. Comprueba especialmente vendimia, primeras limpiezas, descargas concentradas y momentos en que el tratamiento recibe su mayor carga.

2 BUSCA EVIDENCIA REAL

Apóyate en esquemas de red, analíticas, registros de caudal, mantenimiento, operación del tratamiento e incidencias. La existencia del equipo no demuestra su eficacia.

3 ELIGE LA OPCIÓN MÁS PRUDENTE

Si desconoces el destino de un desagüe, una conexión o una analítica no representa los picos de actividad, sitúa la respuesta en el nivel inferior hasta comprobarlo.

06 Errores frecuentes

- Pensar que un efluente biodegradable es inocuo aunque tenga alta carga orgánica.
- Mezclar aguas pluviales limpias con proceso para diluir en vez de separar y controlar.
- Dar por correcta la gestión porque existe una depuradora sin comprobar rendimiento y mantenimiento.
- Analizar solo fuera de vendimia y no considerar picos de caudal, carga o pH.

RECUERDA

La mejor depuración es la que recibe menos caudal innecesario y menos carga evitable. Retira sólidos y líquidos concentrados, separa corrientes, mantén el tratamiento y verifica el vertido con datos representativos, especialmente en los periodos críticos.

Documento de consulta basado en el Módulo 4 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Energía y emisiones



Una guía práctica para comprobar cuánta energía utiliza la bodega, dónde se consume y cómo reducir demanda, pérdidas y emisiones sin comprometer el proceso enológico.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega mide y entiende sus consumos, identifica los usos energéticos relevantes y actúa de forma ordenada sobre frío, climatización, calor, iluminación, aislamiento y mantenimiento. La madurez aumenta cuando los datos se relacionan con la producción, las mejoras se verifican y la gestión de refrigerantes y energías renovables forma parte del mismo sistema. No se exige calcular una huella de carbono completa.

IDEA CLAVE

Primero mide y evita consumos innecesarios; después mejora operación, mantenimiento y aislamiento; por último valora inversiones y renovables con el perfil real de la bodega.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **FACTURAS Y CURVAS DE CONSUMO**
  Electricidad y combustibles, potencias, lecturas y perfiles horarios o mensuales.
- **PRODUCCIÓN E INDICADORES**
  Litros producidos y cálculo coherente de kWh/l para comparar campañas y desviaciones.
- **EQUIPOS Y CONSIGNAS**
  Inventario de frío, climatización, calderas, bombas e iluminación con horarios y temperaturas.
- **MANTENIMIENTO Y REFRIGERANTES**
  Partes de revisión, fugas, tipo/carga de gas y actuaciones de personal habilitado.
- **AISLAMIENTO Y MEJORAS**
  Comprobaciones de depósitos, tuberías, cámaras, edificios, luminarias y pérdidas térmicas.
- **RENOVABLES Y AUTOCONSUMO**
  Generación, energía autoconsumida, excedentes, consumo de red y rendimiento de la instalación.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Medición e indicador

Se conocen las fuentes y consumos, se revisan con una frecuencia útil y se relacionan con la producción. El kWh/l se interpreta junto con campaña, procesos y condiciones de funcionamiento.

2 Frío y climatización

Se revisan temperaturas de consigna, horarios y funcionamiento de enfriadoras y climatización. Se evitan enfriamientos, simultaneidades y horas de marcha que no aportan valor al vino.

3 Calor y equipos térmicos

Calderas y producción de agua caliente operan con ajustes adecuados, sin pérdidas evidentes. Se conoce su uso, combustible y estado, y se valora recuperación de calor cuando resulta viable.

4 Iluminación y aislamiento

La iluminación se adapta al uso real y se priorizan equipos eficientes. Depósitos, conducciones, cámaras y edificios reducen intercambios térmicos innecesarios y se revisan puntos débiles.

5 Mantenimiento y refrigerantes

Los equipos críticos tienen mantenimiento preventivo. Se conocen los gases refrigerantes, se controlan fugas y las intervenciones, recuperación y retirada se realizan correctamente.

6 Renovables y autoconsumo

Antes de dimensionar renovables se conoce el perfil de demanda. Se controla generación, autoconsumo y excedentes y, cuando es posible, se desplazan consumos sin alterar el proceso.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?

Elige la opción que mejor describa lo que puede comprobarse hoy. Tener equipos nuevos o placas solares no implica por sí solo un nivel alto si no se conocen los consumos, no se mantienen los sistemas o no se verifican los resultados.

04 Orientación por nivel de madurez

1	**NIVEL 1 INICIAL**	La bodega conoce sobre todo el coste de las facturas, pero no dispone de un seguimiento energético suficiente ni identifica con claridad los principales usos, pérdidas o emisiones asociadas.	**SIGUIENTE PASO** Recopilar consumos y producción; identificar equipos y usos energéticos prioritarios.
2	**NIVEL 2 BÁSICO**	Se registran consumos totales y existe un indicador sencillo. Hay medidas de ahorro, mantenimiento o iluminación eficiente, pero el control por procesos, las consignas y los resultados todavía son parciales.	**SIGUIENTE PASO** Revisar frío, climatización y calor; relacionar consumos con actividad y campaña.
3	**NIVEL 3 AVANZADO**	Los usos significativos están identificados, se analizan tendencias y kWh/l, se optimizan frío y calor, existe mantenimiento preventivo y control de refrigerantes, y las inversiones se apoyan en datos.	**SIGUIENTE PASO** Verificar ahorros y pérdidas; integrar renovables con el perfil real de demanda.
4	**NIVEL 4 CONSOLIDADO**	La gestión energética está integrada: se combinan medición por usos, objetivos, mantenimiento, aislamiento, recuperación de energía y renovables. Las decisiones consideran consumo, emisiones y resultados verificables.	**SIGUIENTE PASO** Mantener la revisión y actualizar objetivos cuando cambien procesos, equipos o producción.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 MIRA UNA CAMPAÑA REAL

No valores solo un mes favorable. Contrasta vendimia, estabilización, crianza y periodos de baja actividad para comprobar qué consumos son estructurales y cuáles dependen de la producción.

2 BUSCA DATOS COMPROBABLES

Apóyate en facturas, curvas de carga, lecturas, litros producidos, consignas, partes de mantenimiento, refrigerantes y datos de generación renovable. El coste económico no basta.

3 ELIGE LA OPCIÓN MÁS PRUDENTE

Si no puedes separar un ahorro real de una caída de producción, desconoces el refrigerante o no sabes qué proceso explica una desviación, sitúa la respuesta en el nivel inferior.

06 Errores frecuentes

- Valorar la eficiencia solo por el importe de la factura sin considerar precio, producción y condiciones de campaña.
- Instalar renovables sin reducir antes consumos innecesarios ni analizar cuándo se produce la demanda.
- Fijar consignas de frío o climatización más exigentes de lo necesario sin justificar su efecto enológico.
- Olvidar que una fuga de gas refrigerante puede tener un impacto climático relevante aunque el consumo eléctrico sea bajo.

RECUERDA

La energía más fácil de descarbonizar es la que no necesitas consumir. Mide, ajusta consignas y horarios, conserva el aislamiento y los equipos, controla los refrigerantes y dimensiona las renovables a partir de la demanda real.

Documento de consulta basado en el Módulo 5 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Residuos y subproductos vitivinícolas



Una guía práctica para comprobar si la bodega previene, separa, documenta y gestiona correctamente sus residuos y aprovecha los subproductos solo cuando existe un destino cierto, legal y trazable.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega conoce todos los flujos que genera, los clasifica correctamente, evita mezclas, almacena cada corriente de forma segura y acredita su salida. La madurez aumenta cuando la gestión deja de ser reactiva: se cuantifican pérdidas, se aplican medidas de prevención y los orujos, raspones, lías, fangos, tierras filtrantes y otras corrientes solo se valorizan con requisitos y destinos verificables.

IDEA CLAVE

Sigue la jerarquía: prevenir → reutilizar → reciclar → valorizar → eliminar. Separar bien desde el origen mantiene abiertas las opciones y evita convertir una corriente aprovechable en un residuo problemático.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **INVENTARIO Y CLASIFICACIÓN**
  Flujo, origen, código LER, peligrosidad, cantidad y destino previsto para cada residuo.
- **RECIPIENTES Y ETIQUETADO**
  Fotos o revisión de zonas, recipientes, rótulos, fechas, cubetos y separación de incompatibles.
- **RESIDUOS PELIGROSOS**
  Fichas de seguridad, clasificación, etiquetas y control de envases, aceites, reactivos o absorbentes.
- **GESTORES Y TRASLADOS**
  Contratos, autorizaciones, documentos de identificación, aceptación y justificantes de entrega.
- **CANTIDADES E INDICADORES**
  Pesos o volúmenes por campaña, kg/l, costes, porcentaje separado, reciclado o valorizado.
- **SUBPRODUCTOS Y DESTINOS**
  Acuerdos con receptores, cantidades, condiciones de conservación y prueba del uso final.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Identificar y clasificar

Existe un inventario por procesos y cada flujo tiene denominación, origen y clasificación coherentes. Se revisa el código LER y, cuando procede, la peligrosidad con información suficiente.

2 Separar y almacenar

Los materiales se separan desde el origen, los incompatibles no se mezclan y los recipientes están identificados. Las zonas evitan derrames, lixiviados, olores y deterioro del material.

3 Residuos peligrosos

Envases contaminados, aceites, reactivos, aerosoles, baterías o absorbentes se identifican y almacenan con medidas específicas, sin diluirlos ni mezclarlos para facilitar su gestión.

4 Gestor y trazabilidad

Se comprueba que transportistas, gestores y destinos son adecuados. Contratos, documentos de traslado, aceptación y registros permiten seguir cada retirada hasta su tratamiento.

5 Prevenir y reducir

Se cuantifican los residuos y sus causas. Compras, pérdidas de producto, envases, filtración y mantenimiento incorporan medidas de prevención y se comparan resultados entre campañas.

6 Valorizar con criterio

Orujo, raspones, lías, fangos, tierras, pepitas u otras corrientes solo se aprovechan con uso cierto, legalidad, conservación y trazabilidad; se valora también transporte e impacto global.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?

Elige la opción que mejor describa lo que puede demostrarse hoy. Tener contenedores o entregar orujos a un receptor no implica por sí solo un nivel alto si faltan clasificación, trazabilidad, prevención o verificación del destino final.

04 Orientación por nivel de madurez

1	NIVEL 1 INICIAL	Los residuos se gestionan principalmente cuando se acumulan. Hay mezclas o clasificaciones incompletas, poca cuantificación y documentación fragmentaria; los subproductos se entregan sin planificación suficiente.	**SIGUIENTE PASO** Inventariar los flujos, separarlos y confirmar clasificación, almacenamiento y destino.
2	NIVEL 2 BÁSICO	Los principales residuos están separados y existen gestores y justificantes habituales. Sin embargo, el control de cantidades, residuos peligrosos, registros, prevención y destinos de valorización aún es parcial.	**SIGUIENTE PASO** Ordenar la trazabilidad y cuantificar por campaña los flujos prioritarios y sus causas.
3	NIVEL 3 AVANZADO	Existe inventario actualizado, clasificación y almacenamiento adecuados, trazabilidad documental y control de residuos peligrosos. Se analizan indicadores y los subproductos principales tienen destinos planificados y verificables.	**SIGUIENTE PASO** Fijar objetivos de prevención y comparar alternativas de valorización con criterios ambientales.
4	NIVEL 4 CONSOLIDADO	La prevención y la circularidad están integradas en compras y procesos. Los datos se concilian, hay acuerdos estables y se verifica el uso final, revisando costes, transporte, calidad del material e impacto global.	**SIGUIENTE PASO** Mantener indicadores y revisar acuerdos y objetivos cuando cambien procesos, campaña o destinos.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 REVISA TODA LA CAMPAÑA

Incluye vendimia y periodos de baja actividad. Orujos, raspones o lías son estacionales, mientras que mantenimiento, laboratorio y envasado pueden generar otros residuos durante todo el año.

2 SIGUE LA TRAZABILIDAD

Comprueba inventario, etiqueta, contrato, traslado, aceptación y registro. Para un supuesto subproducto, busca además receptor, uso cierto, condiciones técnicas y prueba del aprovechamiento final.

3 ELIGE LA OPCIÓN MÁS PRUDENTE

Si no conoces la clasificación, faltan justificantes, se mezclan incompatibles o el destino de valorización no puede acreditarse, sitúa la respuesta en el nivel inferior.

06 Errores frecuentes

- Llamar subproducto a un material solo porque sea orgánico, tenga valor o pueda aprovecharse en teoría.
- Mezclar corrientes incompatibles o residuos peligrosos con materiales que podrían reciclarse o valorizarse.
- Conservar solo facturas o albaranes sin poder reconstruir la trazabilidad completa de cada retirada.
- Acumular orujos, raspones o lías hasta que aparezcan fermentaciones, olores o lixiviados y decidir después su destino.

RECUERDA

Separar bien evita riesgos y mantiene abiertas las opciones de reciclaje y valorización. Prevén primero, documenta cada salida y no des por supuesto que un material es subproducto: debe existir un uso cierto, legal y trazable.

Documento de consulta basado en el Módulo 6 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Materiales, envases y embalajes

Una guía práctica para comprobar si la bodega conoce, reduce y selecciona mejor los materiales que acompañan al vino, evitando trasladar el impacto de una fase del ciclo de vida a otra.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega conoce qué materiales utiliza, cuánto consume y qué pérdidas genera, y si esa información condiciona sus decisiones de compra y diseño. La madurez aumenta cuando se reducen pesos y elementos innecesarios, se incorporan materiales reciclados, reciclables o reutilizables y las alternativas se comparan considerando conservación del vino, seguridad, logística, coste y final de vida.

IDEA CLAVE

Antes de reciclar, pregunta si el material puede evitarse, reducirse o reutilizarse. Una botella más ligera o un formato alternativo solo es una mejora si mantiene la función y funciona mejor en el conjunto del sistema.

02 Evidencias que te pueden ayudar

COMPRAS E INVENTARIO

Cantidades, existencias y consumo por familia: botellas, cierres, etiquetas, cajas, film, palés y auxiliares.

FICHAS Y PESOS

Peso unitario de botellas y embalajes, composición, dimensiones, resistencia y alternativas disponibles.

RECICLADO Y RECICLABILIDAD

Contenido reciclado, certificaciones, composición y facilidad de separación o reciclaje de los componentes.

PÉRDIDAS Y REUTILIZACIÓN

Roturas, etiquetas descartadas, embalajes obsoletos, palés reparados y elementos reutilizados.

INDICADORES Y OBJETIVOS

kg de envase/litro, peso por botella o caja, porcentaje reciclado/reutilizable y objetivos de reducción.

PROVEEDORES Y ALTERNATIVAS

Comparativas técnicas y ambientales, origen, transporte y documentación de obligaciones aplicables de envases.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Medir el consumo

Se conocen las principales familias, cantidades compradas y consumidas, existencias y pérdidas. Los datos se relacionan con botellas, litros o cajas para poder comparar campañas y formatos.

2 Optimizar la botella

Se conoce el peso real de cada referencia y se comparan opciones más ligeras sin comprometer resistencia, línea de embotellado, paletizado, conservación, transporte ni tasa de roturas.

3 Elegir mejor el vidrio

Se solicita información sobre contenido reciclado, reciclabilidad, fabricación y suministro. La elección no se basa solo en imagen o precio y se evita vidrio innecesario cuando existe alternativa viable.

4 Revisar cierres y etiquetas

Tapones, cápsulas, etiquetas, adhesivos y elementos decorativos se valoran por función, origen, cantidad y compatibilidad con separación y reciclaje, eliminando componentes superfluos.

5 Reducir y reutilizar

Cajas, estuches, separadores, film y palés se dimensionan a la necesidad real. Se previenen deterioros, se reutilizan elementos seguros y se priorizan materiales reciclados o reciclables.

6 Aplicar ecodiseño

Las decisiones consideran el sistema completo: material, peso, formato, logística, reutilización y final de vida. Los formatos alternativos se comparan antes de implantarlos y no por una sola ventaja aislada.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?

Elige la opción que mejor describa lo que puede demostrarse hoy. Comprar cartón reciclado o una botella ligera es positivo, pero el nivel depende de que exista control de consumos, criterios de selección, seguimiento y mejora del conjunto del envase.

04 Orientación por nivel de madurez

1 **NIVEL 1 INICIAL**	Los materiales se compran según necesidad, precio o imagen. No existe inventario específico ni indicadores; se desconoce el peso de varias referencias y las pérdidas o posibilidades de reutilización se gestionan de forma reactiva.	**SIGUIENTE PASO** Identificar materiales prioritarios y registrar cantidades, pesos, pérdidas y composición básica.
2 **NIVEL 2 BÁSICO**	Se conocen los principales materiales y algunas cantidades o pesos. Se aplican mejoras puntuales, como reutilizar palés, reducir film o elegir alguna referencia reciclada, pero el seguimiento y los criterios de compra aún son parciales.	**SIGUIENTE PASO** Separar compras de consumo y calcular indicadores por botella, litro o caja para fijar prioridades.
3 **NIVEL 3 AVANZADO**	Los consumos se registran por familias y formatos, se analizan pérdidas e indicadores y existen objetivos. Peso, contenido reciclado, reciclabilidad, reutilización y datos del proveedor influyen de forma sistemática en las decisiones.	**SIGUIENTE PASO** Extender el ecodiseño a todas las gamas y comparar alternativas con criterios de ciclo de vida.
4 **NIVEL 4 CONSOLIDADO**	El control de materiales está integrado en compras, diseño y logística. Se optimizan envases y embalajes con datos trazables, se revisan resultados y se colabora con proveedores y distribuidores para reducir impactos en toda la cadena.	**SIGUIENTE PASO** Mantener objetivos y revisar formatos, datos y soluciones cuando cambien mercados, procesos o requisitos.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 MIRA TODAS LAS REFERENCIAS

No valores solo la botella principal. Incluye gamas especiales, estuches, exportación, cierres, etiquetas, cajas, film y palés. Un formato minoritario puede concentrar mucho material por unidad.

2 BUSCA DATOS COMPARABLES

Comprueba pesos, consumos, fichas, certificaciones, roturas y reutilizaciones. Una declaración comercial del proveedor no sustituye una evidencia técnica ni un indicador propio de la bodega.

3 VALORA EL SISTEMA COMPLETO

Si una alternativa reduce peso pero aumenta roturas, limpieza, transporte o dificulta el reciclaje, no la des por mejor automáticamente. Ante falta de datos, utiliza el nivel más prudente.

06 Errores frecuentes

- Dar por hecho que un envase es sostenible solo porque sea reciclable, reciclado o más ligero, sin comprobar su comportamiento global.
- Comparar el consumo total entre años sin relacionarlo con botellas, litros o cajas, confundiendo menor producción con una mejora ambiental.
- Reducir el peso de la botella sin validar resistencia, compatibilidad, paletizado y roturas en condiciones reales.
- Cambiar formatos o materiales por razones comerciales y dejar etiquetas, cajas o cápsulas obsoletas sin prever cómo aprovechar las existencias.

RECUERDA

Prevenir y reducir material va antes que reciclar. Mide por botella, litro o caja; valida que los envases ligeros mantengan su función y compara cualquier alternativa con una visión global de ciclo de vida, logística y final de uso.

Documento de consulta basado en el Módulo 7 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Compras y proveedores



Una guía práctica para comprobar si la bodega compra con criterios ambientales verificables, prioriza lo relevante y colabora con sus proveedores para reducir impactos, riesgos, embalajes y transportes innecesarios.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega integra el comportamiento ambiental en sus decisiones de compra, desde definir la necesidad hasta seleccionar y seguir al proveedor. La madurez aumenta cuando las compras prioritarias incorporan requisitos concretos, la información se verifica, los proveedores se evalúan según riesgo e importancia y se consideran también uso, durabilidad, logística, embalaje y fin de vida, no solo precio o una declaración comercial.

IDEA CLAVE

Un proveedor local, certificado o que se presenta como sostenible no es automáticamente la mejor opción. Compara prestaciones, riesgo, coste total, evidencias, transporte y capacidad real de mejora.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **COMPRAS Y PRIORIDADES**
  Histórico por familias, cantidades, gasto, frecuencia y clasificación por impacto o riesgo ambiental.
- **OFERTAS Y PEDIDOS**
  Especificaciones, comparativas, requisitos de consumo, composición, durabilidad, retorno o embalaje.
- **FICHAS DE PROVEEDOR**
  Clasificación, cuestionarios, autorizaciones, certificados, homologación y fechas de revisión.
- **INFORMACIÓN TÉCNICA**
  Fichas técnicas y de seguridad, composición, contenido reciclado, consumos, garantías y evidencias.
- **ENTREGAS E INCIDENCIAS**
  Frecuencia, pedidos urgentes, cargas, devoluciones, daños, fugas, errores documentales y correcciones.
- **RETORNO Y MEJORAS**
  Palés o envases devueltos, embalajes retirados, pedidos agrupados y compromisos acordados con proveedores.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Priorizar la compra

Se comprueba primero la necesidad y se identifican las familias de mayor volumen, gasto, riesgo o capacidad de mejora. Se evitan compras duplicadas, sobredimensionadas y productos que puedan caducar o quedar obsoletos.

2 Valorar origen y logística

La proximidad se considera junto con calidad, disponibilidad, distancia real, frecuencia, carga y organización de rutas. Se agrupan pedidos cuando es viable y se evitan urgencias que multiplican viajes y embalajes.

3 Evaluar al proveedor

Los proveedores críticos o relevantes se revisan con criterios proporcionales: cumplimiento, documentación, producto, residuos, transporte, incidencias y capacidad de mejora. El resultado condiciona homologación y seguimiento.

4 Elegir productos con criterio

En productos enológicos, detergentes y desinfectantes se comparan eficacia, dosis, peligrosidad, compatibilidad, formato, seguridad y residuos. Precio por envase no sustituye coste por uso ni desempeño técnico.

5 Reducir materiales y embalajes

Se priorizan materiales reciclados, reciclables, reutilizables o retornables cuando son funcionales. Se revisan cajas, film, bidones y palés, y se acuerdan formatos mayores, retirada o logística inversa.

6 Verificar y mejorar

La bodega solicita fichas, certificados y datos aplicables al suministro, comprueba su vigencia y registra cambios e incidencias. La información se utiliza para comparar alternativas y acordar mejoras con proveedores.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?



Elige la opción que mejor describa lo que puede demostrarse hoy. Una compra aislada, un proveedor cercano o un certificado no determinan el nivel: deben existir criterios, evidencias, seguimiento y mejora sistemática.

04 Orientación por nivel de madurez



1	**NIVEL 1 INICIAL**	Las compras se deciden principalmente por precio, disponibilidad y costumbre. No se priorizan familias por impacto, no existe evaluación ambiental de proveedores y la información, logística o embalajes se revisan solo cuando aparece un problema.	**SIGUIENTE PASO** Identificar compras y proveedores prioritarios y pedir la documentación ambiental básica.
2	**NIVEL 2 BÁSICO**	Se aplican algunos criterios ambientales y se solicitan fichas o certificados en compras relevantes. Se valoran proveedores próximos, retornos o materiales reciclados, pero los requisitos, la evaluación y el seguimiento todavía son parciales.	**SIGUIENTE PASO** Definir requisitos mínimos y revisar periódicamente los proveedores prioritarios.
3	**NIVEL 3 AVANZADO**	Las compras prioritarias incorporan criterios documentados y comparables. Los proveedores se clasifican y evalúan según riesgo; se verifican evidencias, incidencias y logística, y existen objetivos sobre materiales, embalajes, retornos o entregas.	**SIGUIENTE PASO** Integrar resultados en pedidos, homologación y seguimiento de mejoras.
4	**NIVEL 4 CONSOLIDADO**	La gestión ambiental está integrada en compras y cadena de suministro. Se considera coste total y ciclo de vida, hay trazabilidad y revisión periódica, y se colabora con proveedores estratégicos para reducir impactos y anticipar riesgos.	**SIGUIENTE PASO** Comparar desempeño, mantener objetivos y revisar criterios ante cambios relevantes.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 PRIORIZA POR IMPACTO Y RIESGO

No uses el mismo nivel de control para todo. Comprueba primero botellas, químicos, productos enológicos, equipos, residuos, transporte y otros suministros con peso económico o ambiental relevante.

2 PIDE EVIDENCIAS ÚTILES

Una frase como 'ecológico', 'reciclable' o 'responsable' no basta. Revisa ficha, alcance, vigencia y relación con el producto o servicio. Si el dato no sirve para decidir, no generes burocracia.

3 MIRA EL SUMINISTRO COMPLETO

Valora dosis, durabilidad, embalaje, transporte, frecuencia y fin de vida. Lo local puede ser favorable, pero no compensa por sí solo viajes frecuentes, baja carga o un producto de peor desempeño.

06 Errores frecuentes

- Elegir automáticamente al proveedor más cercano o con una certificación sin comprobar el suministro concreto y las evidencias aplicables.
- Comparar únicamente el precio de compra sin considerar dosis, consumo, duración, mantenimiento, residuos, transporte o coste total de uso.
- Enviar el mismo cuestionario a todos los proveedores y generar controles desproporcionados que después no se utilizan para decidir.
- Aceptar entregas urgentes, formatos sobredimensionados o exceso de embalaje sin registrar el problema ni acordar una mejora con el proveedor.

RECUERDA

Comprar mejor empieza por comprar solo lo necesario. Prioriza las familias con mayor impacto, pide evidencias proporcionadas y utiliza la información para elegir, seguir y mejorar junto a tus proveedores.

Documento de consulta basado en el Módulo 8 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Personas, formación y cultura ambiental



Una guía práctica para comprobar si todas las personas conocen, aplican y mejoran las buenas prácticas ambientales relacionadas con sus tareas, también durante la vendimia, los cambios y las incidencias.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega convierte sus compromisos ambientales en pautas comprendidas y aplicadas por las personas. La madurez aumenta cuando la información se adapta a cada función, se refuerza antes de la vendimia y ante cambios, incluye al personal temporal y a las empresas externas, se comprueba en el trabajo diario y las incidencias y propuestas se utilizan para mejorar las tareas.

IDEA CLAVE

Formar no es acumular horas ni firmas: es conseguir que cada persona sepa qué hacer, por qué, con qué medios, a quién avisar y cómo comprobar que la práctica funciona incluso en los momentos de mayor carga.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **PLAN Y RESPONSABILIDADES**
  Prácticas prioritarias, personas destinatarias, responsable de explicarlas y momentos de refuerzo.
- **ACOGIDA Y ASISTENCIA**
  Fecha, contenido, personal fijo o temporal, empresas externas y confirmación de la explicación.
- **INSTRUCCIONES VISUALES**
  Fichas de una página, carteles, listas de comprobación, etiquetado y pautas junto al punto de uso.
- **OBSERVACIONES Y DATOS**
  Aplicación real, consumos, errores de separación o dosificación, fugas y desviaciones repetidas.
- **INCIDENCIAS Y PRÁCTICAS**
  Avisos, derrames, simulaciones, medidas correctoras, revisión de medios y aprendizaje compartido.
- **PROPUESTAS Y MEJORAS**
  Ideas del equipo, decisiones, responsables, pruebas realizadas, resultados y prácticas actualizadas.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Informar y sensibilizar

Las personas conocen los impactos que pueden controlar, las pautas esenciales, sus responsabilidades, los medios disponibles y a quién avisar. La información se adapta al puesto y explica tanto qué hacer como por qué hacerlo.

2 Formar en agua y energía

Se demuestran secuencias de limpieza, cierre de mangueras, detección de fugas y apagado de equipos. Las pautas se relacionan con operaciones, valores de referencia y consumos reales sin comprometer higiene o calidad.

3 Separar y almacenar residuos

Cada persona reconoce los residuos de su tarea, el recipiente y la ubicación correctos. Se refuerzan residuos peligrosos, incompatibilidades, derrames y dudas, incluyendo personal temporal y empresas externas.

4 Preparar químicos e incidencias

Solo personas formadas manipulan productos; conocen dosis, fichas, protección, compatibilidades y límites de actuación. Ante fugas o derrames saben protegerse, avisar, contener si procede y registrar lo ocurrido.

5 Participar en la mejora

El equipo puede comunicar problemas y propuestas, recibe respuesta y participa en pequeñas pruebas. Las ideas se priorizan por beneficio ambiental, viabilidad, coste, urgencia, riesgo y posibilidad de comprobar el resultado.

6 Integrar buenas prácticas

Las tareas prioritarias tienen pautas claras antes, durante y después. Se observa su aplicación, se realiza una comprobación final y se actualizan tras cambios, incidencias o propuestas para evitar depender de una sola persona.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?

Elige la opción que mejor describa lo que ocurre hoy en las tareas. Una charla, un cartel o una firma aislada no determinan el nivel: debe comprobarse que las pautas se entienden, se aplican, se actualizan y generan mejoras.

04 Orientación por nivel de madurez

1 NIVEL 1 INICIAL

Las instrucciones se transmiten verbalmente cuando surge una necesidad. Las tareas dependen de la experiencia individual; no hay acogida común, prácticas definidas ni comprobación de que todas las personas saben cómo actuar.

SIGUIENTE PASO

Definir cinco o seis prácticas esenciales, responsables y personas destinatarias.

2 NIVEL 2 BÁSICO

Antes de la vendimia se explican pautas básicas y existen algunos carteles, fichas o medios de respuesta. El personal fijo conoce las normas principales, pero la aplicación, el personal temporal y los cambios se controlan de forma parcial.

SIGUIENTE PASO

Implantar una acogida breve y observar la aplicación en las tareas prioritarias.

3 NIVEL 3 AVANZADO

La formación se adapta a funciones y riesgos, incluye a personal temporal y empresas externas y se actualiza ante cambios. Se observan las prácticas, se registran incidencias y propuestas y se relacionan con consumos y resultados.

SIGUIENTE PASO

Reforzar desviaciones repetidas e integrar las mejoras en instrucciones e indicadores.

4 NIVEL 4 CONSOLIDADO

La cultura ambiental está integrada en la acogida, la vendimia y la organización diaria. Las personas aplican pautas comunes, conocen sus límites, comunican desviaciones y participan en una mejora continua que no depende de una persona concreta.

SIGUIENTE PASO

Mantener aprendizajes, revisar nuevos riesgos y orientar formación y objetivos.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 MIRA LA PRÁCTICA, NO LAS HORAS

La asistencia no demuestra competencia. Comprueba si la persona prepara, ejecuta y finaliza la tarea correctamente, detecta desviaciones y sabe cuándo debe detenerse o pedir ayuda.

2 INCLUYE A QUIEN REALMENTE ACTÚA

Valora personal fijo, temporal, familiares y empresas externas según sus tareas. Refuerza la información antes de empezar y cada vez que cambien equipos, productos, riesgos o procedimientos.

3 BUSCA UN EFECTO COMPROBABLE

Relaciona la formación con menos fugas, errores, mezclas, equipos encendidos o incidencias repetidas. Si la práctica no mejora, revisa instrucciones, medios, tiempos y organización.

06 Errores frecuentes

- Dar por hecho que el personal con experiencia ya conoce las condiciones específicas de la bodega, especialmente durante la vendimia.
- Medir la formación solo por horas, firmas o cursos sin observar si las pautas se comprenden y se aplican correctamente.
- Colocar carteles o instrucciones que no coinciden con los medios y tareas reales o que no se actualizan después de un cambio.
- Resolver fugas, derrames o errores sin compartir el aprendizaje, revisar la causa ni modificar la práctica para evitar que se repitan.

RECUERDA

La cultura ambiental se construye en cada tarea, cada día. La mejor formación es breve, práctica y repetible: da medios, aclara responsabilidades, comprueba hábitos y convierte incidencias y propuestas en mejoras reales.

Documento de consulta basado en el Módulo 9 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Indicadores y control de datos ambientales



Una guía práctica para comprobar si la bodega registra datos fiables, los compara con la producción y los utiliza para decidir y mejorar, sin implantar un sistema desproporcionado.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega dispone de un sistema proporcionado para reunir, comprobar, comparar y utilizar los datos ambientales relevantes. La madurez aumenta cuando se mantienen unidades y fuentes homogéneas, se relacionan consumos y residuos con la producción, se explican las variaciones, se conservan justificantes y cada indicador sirve para detectar una desviación, orientar una decisión o comprobar una mejora.

IDEA CLAVE

Medir solo tiene sentido si el dato se usa: es preferible mantener ocho o diez datos fiables, comparables y actualizados que un cuadro complejo que nadie revise ni convierta en decisiones.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **FACTURAS Y LECTURAS**
  Agua, electricidad y combustibles, con periodo, unidad, lectura y operaciones extraordinarias.
- **PRODUCCIÓN Y EMBOTELLADO**
  Uva procesada, vino elaborado, litros o botellas envasadas y criterio de producción utilizado.
- **RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS**
  Cantidades, destino, retiradas, gestores, albaranes y justificantes asociados.
- **VERTIDOS E INCIDENCIAS**
  Volumen, análisis, desviaciones, fugas, derrames, causas y medidas correctoras.
- **HOJA DE CONTROL**
  Fuente, responsable, frecuencia, unidades, estimaciones, indicadores y fecha de revisión.
- **COMPARACIÓN Y MEJORAS**
  Línea base, variaciones explicadas, objetivos, decisiones adoptadas y resultado comprobado.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Seleccionar los datos clave

El sistema se limita a información útil: agua, energía, producción, residuos, subproductos, vertidos, incidencias y mejoras. Cada dato tiene una finalidad y una frecuencia proporcionada a la actividad.

2 Asignar fuente y responsable

Se define de dónde procede cada dato, quién lo recopila, cuándo se registra y qué justificante lo respalda. Las personas que realizan las tareas comunican incidencias necesarias para interpretarlo.

3 Asegurar calidad y trazabilidad

Se comprueban periodo, unidad, duplicidades y correspondencia con la instalación y la producción. Los datos medidos y estimados se diferencian y los cambios de método quedan explicados.

4 Calcular indicadores relativos

Los consumos y residuos absolutos se relacionan con una unidad de producción estable: litros, hectolitros, botellas o uva procesada. No se comparan indicadores con denominadores distintos.

5 Comparar y explicar

Se establece una línea base propia y se compara la evolución considerando producción, campaña, clima, averías, equipos y periodos facturados. Toda variación relevante incorpora una explicación.

6 Decidir y comprobar mejoras

Las desviaciones orientan reparaciones, cambios de tarea, formación, compras u objetivos. Antes de invertir se valida el dato y después se revisa si la actuación logró el resultado esperado.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?

Elige la opción que mejor describa el sistema que funciona hoy. Tener facturas o una hoja de cálculo no determina el nivel: los datos deben ser fiables, comparables, revisados y utilizados para explicar variaciones y adoptar decisiones.

04 Orientación por nivel de madurez

1 NIVEL 1 INICIAL

Los datos están dispersos en facturas, albaranes o registros independientes y se consultan solo cuando surge una necesidad. No existe una selección mínima, una frecuencia estable ni una comparación con la producción o campañas anteriores.

SIGUIENTE PASO

Crear una única hoja con ocho o diez datos, fuentes, frecuencias y responsable.

2 NIVEL 2 BÁSICO

Se registran consumos principales, producción y algunas retiradas de residuos. Existen cálculos puntuales, pero los periodos, unidades, estimaciones o denominadores no siempre son homogéneos y la revisión anual todavía es incompleta.

SIGUIENTE PASO

Normalizar fuentes, unidades y periodos y calcular pocos indicadores comparables.

3 NIVEL 3 AVANZADO

Los datos tienen fuente, responsable y justificante; se revisa su calidad y se diferencian mediciones y estimaciones. La bodega usa indicadores absolutos y relativos, una línea base y comparaciones explicadas para detectar desviaciones.

SIGUIENTE PASO

Vincular cada desviación u objetivo con una decisión y comprobar su resultado.

4 NIVEL 4 CONSOLIDADO

El control forma parte de la gestión habitual. Los indicadores relevantes se actualizan con un método estable, alertan de anomalías, orientan objetivos e inversiones y permiten verificar mejoras sin depender de una sola persona ni generar burocracia innecesaria.

SIGUIENTE PASO

Mantener comparabilidad y revisar la utilidad de indicadores ante cambios.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 VERIFICA ANTES DE INTERPRETAR

Comprueba fuente, periodo, unidad, duplicidades, producción asociada y posibles estimaciones. Un valor anómalo puede deberse a una factura, una lectura o un cambio metodológico.

2 COMPARA SOBRE LA MISMA BASE

Revisa el dato absoluto y el indicador relativo con el mismo denominador. Considera campaña, clima, averías, equipos, actividades extraordinarias y duración del periodo.

3 EXIGE DECISIÓN Y RESULTADO

El nivel superior requiere que el dato desencadene una acción concreta y que después se compruebe su efecto. Registrar o calcular sin revisar no demuestra control maduro.

06 Errores frecuentes

- Recopilar demasiados datos que nadie revisa o que no pueden relacionarse con una decisión posible.
- Mezclar periodos, unidades o denominadores distintos y atribuir la variación a una mejora o empeoramiento real.
- Presentar una estimación como medición exacta o descartar el seguimiento porque no existe una precisión perfecta.
- Interpretar una variación absoluta sin revisar producción, incidencias, equipos, clima y cambios de método.

RECUERDA

Medir, comparar, explicar, decidir y mejorar. Un sistema sencillo es suficiente si mantiene el mismo método, conserva el origen de cada dato y transforma las desviaciones y tendencias en acciones cuyo resultado pueda comprobarse.

Documento de consulta basado en el Módulo 10 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Comunicación, certificación y mercado

Una guía práctica para comprobar si la bodega comunica únicamente actuaciones y resultados que puede explicar, demostrar y mantener actualizados.

01 ¿Qué estás evaluando?

Se evalúa si la bodega convierte su gestión ambiental real en una comunicación veraz, precisa, relevante, clara y verificable. La madurez aumenta cuando cada mensaje identifica su destinatario, alcance y periodo; distingue una actuación, un objetivo y un resultado; conserva la evidencia que lo respalda; controla certificaciones y distintivos; mantiene coherencia entre canales y actualiza o retira la información cuando cambian las circunstancias.

IDEA CLAVE

La comunicación no sustituye a la gestión: es más creíble explicar dos o tres actuaciones concretas, con alcance y evidencia, que presentar la bodega como sostenible mediante una afirmación general.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **REGISTROS E INDICADORES**
  Consumos, residuos, emisiones, producción, mejoras, periodo, unidad y comparación utilizada.
- **FICHAS Y JUSTIFICANTES**
  Pesos y materiales, energía renovable, albaranes, cálculos e informes que acrediten la actuación.
- **MENSAJES Y CANALES**
  Web, etiquetas, redes, catálogos, fichas comerciales, cuestionarios y guion de visitas.
- **CERTIFICADOS VIGENTES**
  Entidad, alcance, productos o instalaciones cubiertos, validez, verificación y reglas de logotipo.
- **MATRIZ MENSAJE-EVIDENCIA**
  Público, afirmación, fuente, alcance, responsable, canal y fecha prevista de revisión.
- **REVISIONES Y CORRECCIONES**
  Versiones aprobadas, cambios de proveedor o proceso, incidencias, retiradas y respuestas recibidas.

03 Qué debes comprobar al responder

1 Compartir resultados internamente

El equipo conoce consumos, residuos, incidencias, objetivos y mejoras relevantes. La información explica qué cambió, por qué importa y qué práctica debe mantenerse o corregirse.

2 Adaptar público y canal

El contenido se ajusta a personal, clientes, distribuidores, consumidores o visitantes. Una ficha técnica, una etiqueta, una publicación y una visita no requieren el mismo detalle.

3 Respaldar cada mensaje

Toda afirmación identifica actuación, objeto, periodo y alcance y dispone de registros, fichas, cálculos o justificantes accesibles. Los objetivos futuros no se presentan como resultados.

4 Prevenir el greenwashing

Se evitan términos genéricos, comparaciones incompletas, imágenes o símbolos que exageren el desempeño. Antes de publicar se revisa qué interpretación razonable puede generar el mensaje.

5 Controlar certificaciones

Se comprueban entidad, requisitos, alcance, vigencia, verificación y condiciones de uso del distintivo. La certificación respalda aspectos concretos y no sustituye la mejora ambiental.

6 Diferenciar con hechos

Las mejoras demostrables se vinculan con públicos y mercados concretos y se integran en la web, las fichas, la relación comercial y el enoturismo sin prometer más de lo acreditado.

INTERPRETAR EL NIVEL

¿Cómo situar la respuesta?

Elige la opción que mejor describa lo que se comunica hoy y cómo se controla. Una actuación real no basta si el mensaje exagera su alcance; una certificación no eleva el nivel si está caducada, se aplica fuera de ámbito o sustituye la gestión.

04 Orientación por nivel de madurez

1 NIVEL 1 INICIAL

La bodega utiliza expresiones generales sobre sostenibilidad, difunde actuaciones aisladas o muestra distintivos sin controlar suficientemente su evidencia, alcance o vigencia. Los mensajes pueden variar entre canales y dependen de decisiones puntuales.

SIGUIENTE PASO

Inventariar mensajes y distintivos y retirar los que no puedan demostrarse.

2 NIVEL 2 BÁSICO

Se comunican algunas actuaciones concretas y se conservan registros, fichas o certificados. La revisión suele realizarse al preparar una campaña o responder a un cliente, pero faltan responsables, fechas, alcances o una adaptación sistemática.

SIGUIENTE PASO

Crear una ficha por mensaje con público, evidencia, alcance y revisión.

3 NIVEL 3 AVANZADO

Existe una revisión definida antes de publicar. Los mensajes diferencian actuación, objetivo y resultado, se adaptan al público y al canal y están respaldados por evidencias. Los certificados se mantienen vigentes y se usan conforme a sus reglas.

SIGUIENTE PASO

Integrar la aprobación en campañas, productos, ventas y visitas.

4 NIVEL 4 CONSOLIDADO

La comunicación forma parte de la gestión ambiental y comercial. La bodega selecciona mensajes relevantes, explica límites, actualiza o corrige contenidos, mide su utilidad y utiliza resultados y certificaciones para generar confianza y valor sin exageraciones.

SIGUIENTE PASO

Mantener transparencia y revisar mensajes ante cambios técnicos o de mercado.

05 Si dudas entre dos respuestas

1 SIGUE EL RASTRO DEL MENSAJE

Comprueba qué se afirma, a qué se aplica, de qué periodo procede, qué fuente lo respalda, quién lo aprobó y cuándo debe revisarse o retirarse.

2 SEPARA HECHO Y PROPÓSITO

Distingue la actuación implantada, el objetivo futuro y el resultado medido. Una intención o un compromiso no acreditan una mejora ya conseguida.

3 REVISA LA INTERPRETACIÓN

Valora qué entendería una persona ajena a la bodega. Si puede deducir un beneficio mayor que el demostrado, concreta el alcance o modifica el mensaje.

06 Errores frecuentes

- Usar términos como sostenible, verde o respetuoso sin concretar su significado, alcance y evidencia.
- Presentar una mejora parcial -por ejemplo, una botella más ligera- como ventaja ambiental general de toda la bodega.
- Mostrar un certificado caducado o fuera de alcance, o utilizar un símbolo propio que parezca verificación independiente.
- Confundir reciclable con reciclado, una compensación con una reducción o un objetivo futuro con un resultado alcanzado.

RECUERDA

Actuar, medir, verificar, comunicar y actualizar. La comunicación ambiental aporta valor cuando explica pocas actuaciones relevantes, adapta el detalle a cada público y permite localizar la evidencia que respalda cada mensaje.

Documento de consulta basado en el Módulo 11 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales aplicables ni una evaluación técnica específica cuando sea necesaria.

Plan de mejora ambiental de la bodega



Una guía rápida para pasar del diagnóstico a actuaciones priorizadas, realistas y verificables.

01 ¿Qué estás planificando?

El plan transforma los resultados del autodiagnóstico en mejoras concretas para la bodega. Permite identificar fortalezas y necesidades, decidir qué actuaciones son prioritarias, asignar responsables y plazos, prever recursos y comprobar los resultados. Debe ser una hoja de ruta proporcionada a la actividad y capacidad real de la entidad.

IDEA CLAVE

Un buen plan no es una lista de deseos: cada mejora debe responder a una necesidad, tener prioridad, responsable, plazo y una forma de comprobar su eficacia.

02 Evidencias que te pueden ayudar

- **RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO**
  Puntuación global, resultados por áreas y respuestas concretas.
- **REQUISITOS Y RIESGOS**
  Obligaciones aplicables, incidencias y riesgos detectados.
- **CONSUMOS Y REGISTROS**
  Facturas, lecturas, indicadores y datos de producción.
- **FORTALEZAS Y CARENCIAS**
  Prácticas consolidadas, medidas parciales y falta de datos.
- **MEDIOS Y PRESUPUESTOS**
  Recursos disponibles, ofertas técnicas y costes estimados.
- **SEGUIMIENTO ANTERIOR**
  Actuaciones, fechas, responsables y resultados obtenidos.

03 Qué debes comprobar al preparar el plan

1 Interpretar resultados

Revisa el nivel global, las áreas evaluadas y las respuestas que explican los resultados; no te quedes solo con la puntuación.

2 Fortalezas y mejoras

Mantén las prácticas que funcionan e identifica carencias, riesgos y datos insuficientes antes de proponer acciones.

3 Priorizar actuaciones

Atiende primero las obligaciones y riesgos relevantes. Después compara impacto, urgencia, esfuerzo y viabilidad.

4 Elegir el tipo de mejora

Distingue entre cambios sin inversión, mejoras de bajo coste, inversiones a medio plazo y decisiones estratégicas.

5 Responsables y plazos

Define qué se hará, quién impulsará cada acción, qué recursos requiere y cuándo se realizará.

6 Seguimiento y revisión

Registra el avance y los resultados con indicadores. Revisa las prioridades tras cada campaña o ante cambios relevantes.

PLAN DE MEJORA

¿Cómo ordenar las actuaciones?



Selecciona actuaciones proporcionadas a la bodega. Atiende primero las obligaciones legales y los riesgos relevantes, y programa después las mejoras según su impacto y viabilidad.

04 Cuatro tipos de actuación

1	**TIPO 1 SIN INVERSIÓN**	Cambios de organización, control, limpieza, mantenimiento o hábitos de trabajo que pueden implantarse con los medios existentes.	**SIGUIENTE PASO** Asignar una tarea, iniciar el registro y comprobar su aplicación.
2	**TIPO 2 BAJO COSTE**	Pequeñas adquisiciones o ajustes técnicos: boquillas, señalización, dosificadores, aislamiento o medidores sencillos.	**SIGUIENTE PASO** Comparar coste, beneficio y facilidad de implantación.
3	**TIPO 3 MEDIO PLAZO**	Renovación de equipos e instalaciones, mejora del frío, medición sectorial o tratamiento de aguas residuales.	**SIGUIENTE PASO** Estudiar opciones, presupuestar y fijar un calendario.
4	**TIPO 4 ESTRATÉGICAS**	Transformaciones duraderas que integran varios procesos, objetivos, inversiones y revisiones en la gestión habitual.	**SIGUIENTE PASO** Definir metas, fases, recursos e indicadores de seguimiento.

05 Si dudas entre dos prioridades

1 REVISA REQUISITOS

No dejes en segundo plano posibles incumplimientos, vertidos, derrames o riesgos relevantes por su coste.

2 COMPARA IMPACTO Y ESFUERZO

Prioriza beneficios ambientales, urgencia, recursos disponibles y posibilidad real de ejecución.

3 ELIGE LO VIABLE

Pon en marcha mejoras rápidas mientras programas las inversiones que necesitan más preparación.

06 Errores frecuentes

- Convertir toda respuesta baja en una actuación urgente.
- Elegir actuaciones solo por su ahorro económico.
- Definir medidas sin responsable, recursos ni fecha.
- Dar por conseguido el objetivo sin medir resultados.

RECUERDA

El plan es un documento vivo: diagnosticar, priorizar, actuar, medir y revisar. Comprueba tanto si se ejecutó cada medida como si produjo la mejora ambiental prevista.

Documento de consulta basado en el Módulo 12 de la Guía de buenas prácticas ambientales para pequeñas bodegas. No sustituye la comprobación de requisitos legales ni la evaluación técnica de actuaciones cuando proceda.