

Fecha elaboración: Enero 2017

Fecha informe: Diciembre 2016

Costos de Producción - Punto de Equilibrio¹

Escenario Base

FINCA:

- ✓ Propietario de finca
- ✓ Dueño de maquinaria
- ✓ Tamaño finca: **15 hectáreas**
- ✓ Marco de plantación: 2,5 x 2,5
- ✓ Hileras por ha.: 44 x 90 mts.
- ✓ Estructura: **Parral sin tela antigranizo**
- ✓ Período considerado 1 año
- ✓ Ciclo productivo Junio a Abril
- ✓ Sin contratista
- ✓ Riego superficial por manto (SIN uso de pozo)²
- ✓ Factor de conversión técnico (kg a litros): 1,25
- ✓ Factor de conversión elaboración de cooperativa: 1,33

¹En diciembre de 2016 se realizaron cambios estructurales en el informe, y por tanto a partir de esa fecha los informes dejan de ser comparables con los publicados previamente.

² Se toma en cuenta gastos de irrigación correspondiente a Asociación: 14 Asociación 6ta. Zona Río Mendoza, CP 0, Inspección: 68 Inspección Rama Marienhoff y V. Central – Unificada.

Vino Blanco Escurrido

- **Rendimiento: 200 qq/ha**
- Precio productor contado SIN IVA: \$4,32 por litro (Bolsa de Comercio)
- Productor: Responsable Inscripto³

A. Punto de Equilibrio

ESCENARIO BASE		
	ANUAL	MENSUAL
INGRESO TOTAL	944.302	78.692
COSTO TOTAL S/AMORT. DESPUÉS DE IMPUESTOS	1.427.593	118.966
COSTO TOTAL C/AMORT.	1.457.922	121.494
<hr/>		
INGRESO NETO S/AMORT. DESPUÉS DE IMPUESTOS	-428.306	-35.692
INGRESO NETO C/AMORT.	-458.635	-38.220

³ Se considera productor Monotributista o Responsable Inscripto de acuerdo al ingreso anual. El productor se asume asociado a una cooperativa, y por tanto no tributa ingresos brutos.

ESCENARIO BASE CON GRANIZO*		
	ANUAL	MENSUAL
INGRESO TOTAL	802.657	66.888
<i>Pérdida cosecha</i>	0,15	
COSTO TOTAL S/AMORT. DESPUÉS DE IMPUESTOS	1.427.593	118.966
COSTO TOTAL C/AMORT.	1.457.922	121.494
<hr/>		
INGRESO NETO S/AMORT. DESPUÉS DE IMPUESTOS	-569.951	-47.496
INGRESO NETO C/AMORT.	-600.280	-50.023

*Se estima que cada 7 años se pierde una cosecha por granizo (15% anual menos de qq/ha).

ESCENARIO BASE CON USO DE POZO*		
	ANUAL	MENSUAL
INGRESO TOTAL	944.302	78.692
COSTO TOTAL S/AMORT.	1.523.895	126.991
COSTO TOTAL C/AMORT.	1.582.743	131.895
<hr/>		
INGRESO NETO S/AMORT.	-492.735	-41.061
INGRESO NETO C/AMORT.	-551.583	-45.965

*Se asume que además de realizarse riego por manto superficial, se realiza riego con uso pozo.

PUNTOS DE EQUILIBRIO (SIN amortización)				
	QQ	Variación porcentual respecto valor actual	P SIN IVA	Variación porcentual respecto valor actual
ESCENARIO BASE	365,85	82,93%	6,54	51,18%
ESCENARIO BASE CON USO DE POZO	390,53	95,27%	6,98	61,38%
ESCENARIO BASE CON GRANIZO	365,85	82,93%	7,69	77,86%
VALORES ACTUALES	200		4,32	

Para cubrir costos SIN amortizaciones es necesario producir 365,85 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$6,54.

En el escenario con uso de pozo, para cubrir costos SIN amortizaciones es necesario producir 390,53 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$6,98.

En el caso con granizo, para cubrir costos SIN amortizaciones es necesario producir 365,85 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$7,69.

PUNTOS DE EQUILIBRIO (CON amortización)

	QQ	Variación porcentual respecto valor actual	P SIN IVA	Variación porcentual respecto valor actual
ESCENARIO BASE	373,63	86,81%	6,68	54,39%
ESCENARIO BASE CON USO DE POZO	405,62	102,81%	7,25	67,61%
ESCENARIO BASE CON GRANIZO	373,63	86,81%	7,86	81,64%
VALORES ACTUALES	200		4,32	

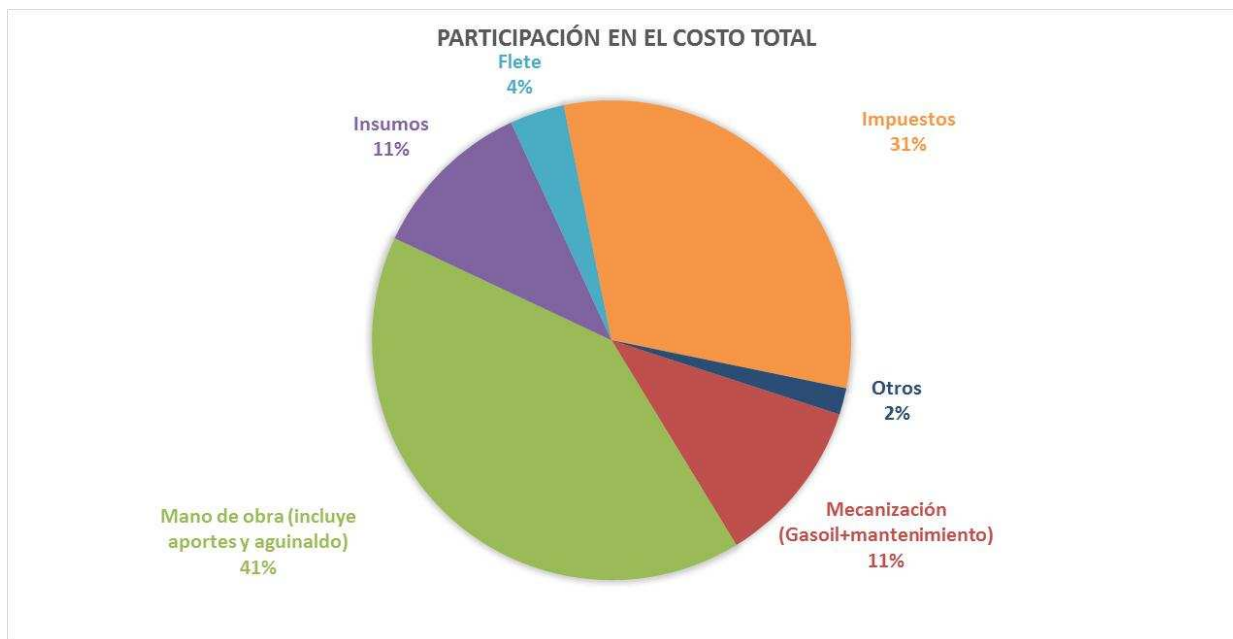
Para cubrir costos CON amortizaciones es necesario producir 373,63 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$6,68.

En el escenario con uso de pozo, para cubrir costos CON amortizaciones es necesario producir 405,62 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$7,25.

En el caso con granizo, para cubrir costos CON amortizaciones es necesario producir 373,63 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$7,86.

B. Costos

Dentro de los costos totales, es la mano de obra la que tiene mayor peso, significando un 41% de los mismos. El siguiente costo más grande es el impositivo y le siguen en importancia la mecanización y los insumos.



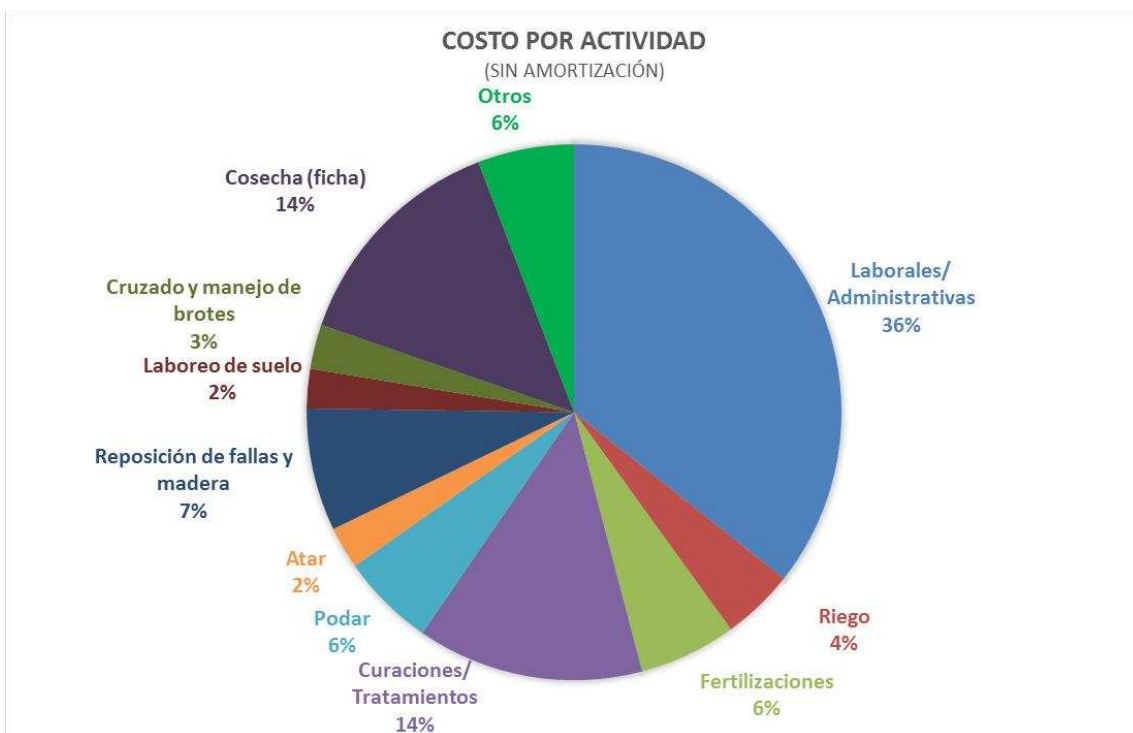
Los costos asociados a la cosecha representan un 16,13% del total de costos sin amortización. 9% corresponde a costos de mano de obra, 4,3% a los aportes correspondientes a la mano de obra y el 3,7% al flete, que incluye el IVA pagado.



En cuanto a los costos laborales, estos representan un alto porcentaje del costo total, tanto si se tiene en cuenta la amortización en su cálculo como si no. El costo salarial representa cerca del 30% de los costos totales en el caso del vino blanco escurrido, y los aportes representan un 10% más del costo total, siendo los costos laborales cercanos al 40% del costo total.



Cuando se analizan los costos por actividad, son los laborales junto con los administrativos los que implican un gasto mayor, 36% del costo total, seguido por los costos de ficha (cosecha) y de curaciones y tratamientos con un 14% cada uno.



Vino Tinto Genérico

- **Rendimiento: 150 qq/ha**
- Precio productor contado SIN IVA: \$9,08 por litro (Bolsa de Comercio)
- Productor: Responsable Inscripto⁴

A. Punto de Equilibrio

ESCENARIO BASE		
	ANUAL	MENSUAL
INGRESO TOTAL	1.911.220	159.268
COSTO TOTAL S/AMORT. DESPUÉS DE IMPUESTOS	1.849.097	154.091
COSTO TOTAL C/AMORT.	1.879.427	156.619
<hr/>		
INGRESO NETO S/AMORT. DESPUÉS DE IMPUESTOS	262.894	21.908
INGRESO NETO C/AMORT.	232.565	19.380

⁴ Se considera productor Monotributista o Responsable Inscripto de acuerdo al ingreso anual. El productor se asume asociado a una cooperativa, y por tanto no tributa ingresos brutos.

ESCENARIO BASE CON USO DE POZO*

	ANUAL	MENSUAL
INGRESO TOTAL	1.911.220	159.268
COSTO TOTAL S/AMORT.	1.945.399	162.117
COSTO TOTAL C/AMORT.	2.004.247	167.021
INGRESO NETO S/AMORT.	222.160	18.513
INGRESO NETO C/AMORT.	163.313	13.609

* Se asume que además de realizarse riego por manto superficial, se realiza riego con uso pozo.

ESCENARIO BASE CON GRANIZO*

	ANUAL	MENSUAL
INGRESO TOTAL	1.624.537	135.378
<i>Pérdida cosecha</i>	<i>0,15</i>	
<i>COSTO TOTAL S/AMORT. DESPUÉS DE IMPUESTOS</i>	1.849.097	154.091
COSTO TOTAL C/AMORT.	1.879.427	156.619
INGRESO NETO S/AMORT. DESPUÉS DE IMPUESTOS	-23.789	-1.982
INGRESO NETO C/AMORT.	-54.118	-4.510

*Se estima que cada 7 años se pierde una cosecha por granizo (15% anual menos de qq/ha).

PUNTOS DE EQUILIBRIO (SIN amortización)

	QQ	Variación porcentual respecto valor actual	P SIN IVA	Variación porcentual respecto valor actual
ESCENARIO BASE	175,60	17,07%	11,29	-3,25%
ESCENARIO BASE CON USO DE POZO	184,75	23,16%	11,88	1,79%
ESCENARIO BASE CON GRANIZO	175,60	17,07%	13,28	13,82%
VALORES ACTUALES	150		11,67	

Para cubrir costos SIN amortizaciones es necesario producir 175,60 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$11,29.

En el escenario con uso de pozo, para cubrir costos SIN amortizaciones es necesario producir 184,75 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$11,88.

En el caso con granizo, para cubrir costos SIN amortizaciones es necesario producir 175,60 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$13,28.

PUNTOS DE EQUILIBRIO (CON amortización)

	QQ	Variación porcentual respecto valor actual	P SIN IVA	Variación porcentual respecto valor actual
ESCENARIO BASE	178,48	18,99%	11,48	-1,66%
ESCENARIO BASE CON USO DE POZO	190,33	26,89%	12,24	4,87%
ESCENARIO BASE CON GRANIZO	178,48	18,99%	13,50	15,69%
VALORES ACTUALES	150		11,67	

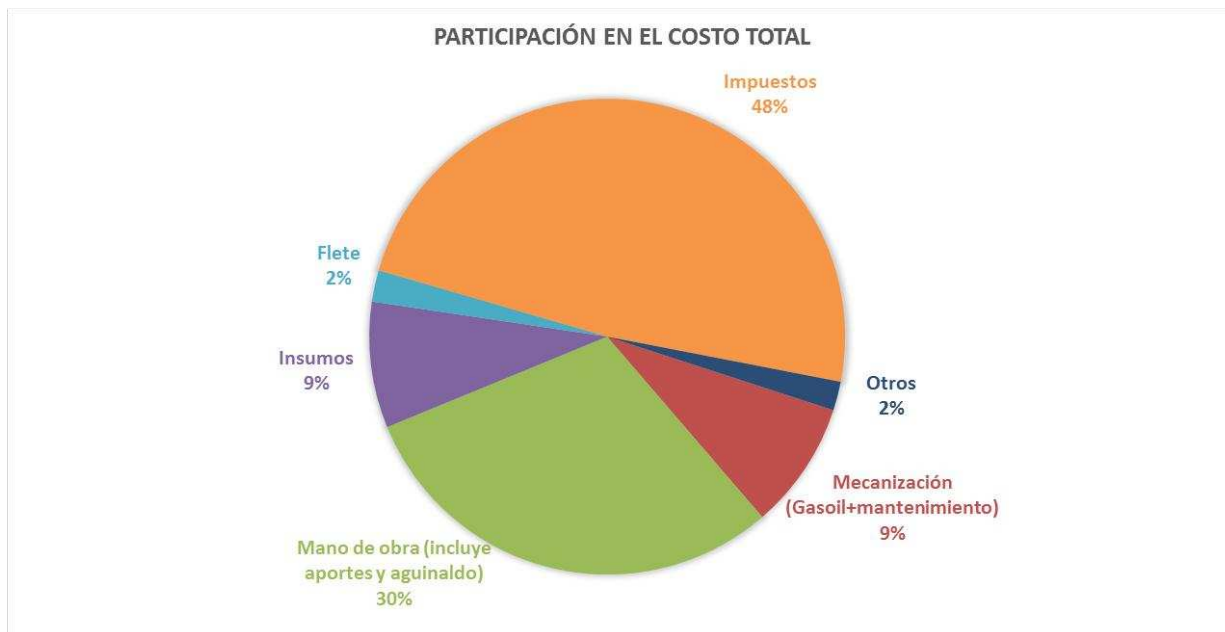
Para cubrir costos CON amortizaciones es necesario producir 178,48 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$11,48.

En el escenario con uso de pozo, para cubrir costos CON amortizaciones es necesario producir 190,33 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$12,24.

En el caso con granizo, para cubrir costos CON amortizaciones es necesario producir 178,48 quintales por hectárea o vender el litro de vino a \$13,50.

B. Costos

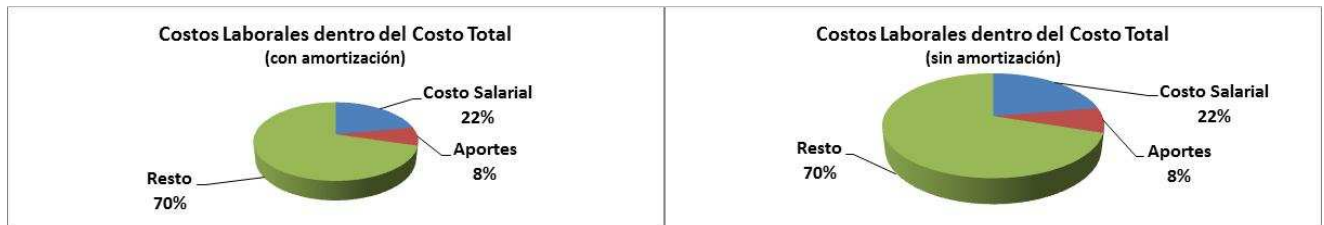
Dentro de los costos totales, es el impositivo el que tiene mayor peso, significando un 48% de los mismos. El siguiente costo más grande es el de mano de obra seguido por los de mecanización e insumos.



Los costos asociados a la cosecha representan un 11,1% del total de costos sin amortización. 6,1% corresponde a costos de mano de obra, 2,9% a los aportes correspondientes a la mano de obra y el 2,1% al flete, que incluye el IVA pagado.



En cuanto a los costos laborales, estos representan un alto porcentaje del costo total, tanto si se tiene en cuanto la amortización en su cálculo cómo si no. El costo salarial representa cerca del 22% de los costos totales en el caso del vino tinto genérico, y los aportes representan un 8% más del costo total, siendo los costos laborales cercanos al 30% del costo total.



Cuando se analizan los costos por actividad, son los gastos laborales y administrativos los que implican un gasto mayor, siendo el 53% del costo total, seguido por las curaciones y tratamientos con un 10% y los gastos de ficha (cosecha) con un 9%.

