

SUÁREZ SOSA, SANTIAGO J.

MÉTODO DE EVALUACIÓN DE COSTES DE UNA EXPLOTACIÓN VITÍCOLA

Comunicación asignada a las Terceras Jornadas Vitivinícolas Canarias, días 21, 22 y 23 de Noviembre de 2000. Casa Museo Insular de la Vid y el Vino de Tenerife.

Abstract

La isla de Tenerife es la mayor productora de vinos del Archipiélago Canario. A partir del mes de agosto, el sector vitícola afronta un nuevo reto para el cual conviene estar preparado: la nueva Organización Común de Mercado vitivinícola (OCM), popularmente conocida como la *OCM del vino*. A través de esta nueva reglamentación tendremos la oportunidad de reconvertir los viñedos y modernizarlos en un período de tiempo que durará aproximadamente un sexenio. Para realizar dicha reconversión, el viticultor podrá disponer de una cantidad generosa de dinero aportada por la Unión Europea. Las decisiones sobre qué tipo de reconversión realizar por parte del viticultor en este período nuevo que se abre, deberán tener en cuenta las diferentes opciones de sistema de conducción de la viña, considerando la estructura de costes que genera la explotación en función del sistema de conducción elegido. La presente comunicación, pretende aportar un método sencillo de evaluación de costes y beneficios cuya puesta en funcionamiento nos permita contribuir favorablemente a la modernización y control de nuestros viñedos.

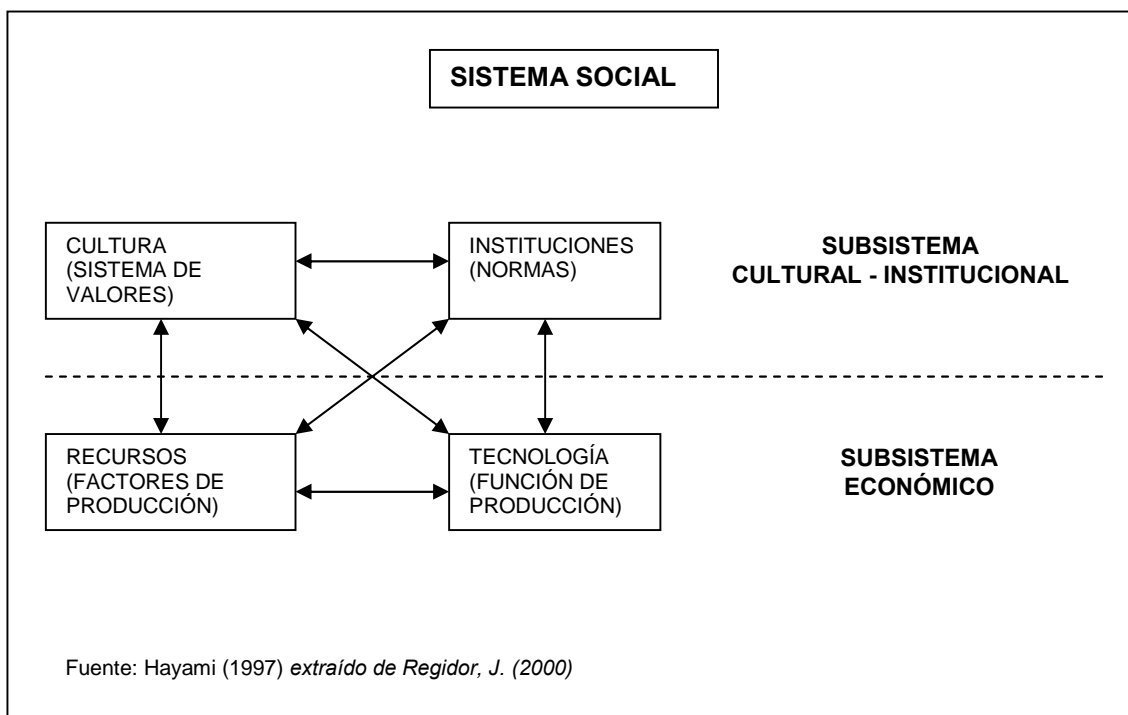
1. La información económica en el sector vitícola

El sector agrario se ha caracterizado tradicionalmente por mantener una postura silenciosa y oscura en cuanto a lo que representa la revelación de sus datos económicos. En este sentido, la viticultura no ha sido ajena a esta manera histórica de proceder del sector primario. La revelación de las principales tareas vitícolas y esfuerzos asociados a las mismas, ya sean en términos de tiempo o de pesetas, constituye uno de los principales obstáculos a eliminar.

Obviamente, este devenir del sector vitícola no ha sido fortuito, sino que ha surgido desde el interior de un *sistema social* donde precisamente el intercambio de información y formación entre los agricultores ha sido reducido.

Siguiendo a Regidor, J. (2000) en el sistema social —formado por dos subsistemas: el subsistema económico y el subsistema cultural-institucional— se mantienen una serie de vínculos que definen en última instancia el grado de relaciones existentes en un determinado sector; en este caso el vitícola. En la

siguiente figura, se muestran las diferentes interconexiones que se pueden dar entre los dos subsistemas mencionados.



Como se muestra en la figura, el subsistema económico se fundamenta en las relaciones entre la tecnología y los recursos existentes; mientras que el subsistema cultural–institucional viene formado por las relaciones que definirán las normas institucionales y el grado de cultura o sistema de valores de la sociedad en cuestión. La aparición de una pequeña barrera en cualquiera de los elementos que configuran este sistema social, paraliza el más mínimo intento de desarrollo y progreso en el sector objeto de estudio. Por este motivo, y ante la oportunidad histórica que supone la aplicación de la nueva OCM vitivinícola para Canarias, será fundamental que los distintos elementos del sistema social que están detrás del sector vitivinícola compenetren sus acciones para que esta nueva OCM termine siendo un beneficio para el sector vitícola del archipiélago canario.

Por lo tanto, el sector vitícola canario, afronta actualmente el importante reto de aprovechar razonablemente las diferentes ayudas que desde la Unión Europea estarán disponibles durante el sexenio 2000 – 2006, a través de lo que es ya conocido popularmente como **la nueva OCM del vino**. Esta nueva OCM vitivinícola apuesta, por un lado por una reconversión varietal y una reimplantación de viñedos, y por otro lado, por una mejora de las técnicas de gestión de los viñedos. La finalidad, será evidentemente, modernizar la viticultura en dicho período de tiempo de manera que la modernización que se logre pueda permitir un aumento de la competitividad de nuestras producciones en el mercado interno y externo al mismo tiempo que contribuya a elevar los niveles de calidad de vida de nuestros viticultores (condiciones laborales de trabajo, mecanización de fincas, incremento de las fuentes de renta de las economías domésticas, etc.).

Las decisiones sobre qué tipo de reconversión realizar por parte del viticultor en este período nuevo que se abrió el pasado mes de Agosto de 2000, deben tener en cuenta las diferentes opciones de sistema de conducción de la viña considerando la estructura de costes que genera la explotación vitícola en función del sistema finalmente elegido.

Es bastante usual que el viticultor canario no controle los datos económicos básicos de su explotación, a pesar de que éstos son esenciales para la toma de decisiones. En el siguiente epígrafe se propone un método sencillo de evaluación de costes y beneficios cuya implementación permitirá contribuir favorablemente a la modernización y control de los viñedos.

2. Las nociones teóricas

Este modelo básico de evaluación vitícola parte de la siguiente igualdad matemática:

$$B^0 = IT - CT = P \cdot X - (CF + CV(X))$$

donde, B⁰: Beneficios
 IT: Ingresos totales
 CT: Costes totales
 P: Precio
 X: Nivel de producción
 CF: Costes fijos
 CV(X): Costes variables

En ella, se define a los *beneficios* como la diferencia entre los ingresos obtenidos por la venta de un producto o servicio concreto y los costes originados en la producción de dicho producto o servicio.

En este sentido, y siguiendo la ecuación matemática propuesta, los *ingresos totales* que se obtienen en la explotación vitícola serán fruto de multiplicar el número de unidades que se venden de producto por el precio a que se venden tales unidades. Nos encontramos, por lo tanto, en una situación en la que sabemos a cuánto vendemos el Kg de uva (precio que viene determinado por el mercado), y consecuentemente – una vez conocida nuestra producción – podemos conocer cuáles son nuestros ingresos totales.

Tenemos por lo tanto el valor del primer sumando de la ecuación matemática. En el mismo orden de cosas, nos faltaría ahora determinar el valor del segundo sumando de la ecuación planteada. Surge aquí la cuestión clave: ¿conocemos realmente cuánto nos cuesta producir un Kg de uva?

El segundo sumando representa los *costes totales* que tendremos que asumir en la explotación vitícola; los mismos están compuestos por la suma de los costes variables más los costes fijos. Siguiendo las explicaciones de Alonso

Sebastián, R. y Serrano Bermejo, A. (1991), a continuación exponemos el significado de cada término:

- *Costes fijos*: se trata de aquellos costes que son independientes del nivel de producción de la explotación y que a corto plazo permanecen invariables. Estos costes permanecen constantes a lo largo de varios años siempre y cuando no se modifique la estructura de la explotación. De variar a corto plazo, es por causas ajenas al nivel de producción (ejemplo: ampliación del cuarto de aperos, construcción de muros, instalación de espalderas, modificación de la tarifa de la luz, etc.).
- *Costes variables*: son aquellos costes que varían a corto plazo, al hacerlo el volumen de producción. Es decir, dependiendo del trabajo realizado en la finca variarán estos costes. Se incluyen aquí los costes de las distintas labores culturales, o sea, los costes derivados de las materias primas, maquinaria y mano de obra empleada en cada operación cultural realizada.

En el caso que nos ocupa, es decir la explotación vitícola, los *costes fijos* y los *costes variables* se han definido de tal manera que se componen de distintas operaciones culturales que a su vez –dependiendo de la operación en cuestión– vienen definidas por diferentes tareas culturales.

La viña cuenta con la ventaja, a diferencia de otros productos agrarios, de que todas las labores que requiere su adecuado desarrollo se pueden asociar fácilmente a los distintos meses del año lo cual facilita la creación por parte del viticultor de un cronograma de acciones vitícolas durante la campaña.

3. El método de trabajo

Independientemente del sistema de conducción del viñedo (conjunto de técnicas empleadas por el viticultor para la implantación de la viña y el control de su desarrollo) que tengamos en la finca, el siguiente método de organización de las labores de trabajo es válido para todos ellos.

La organización del trabajo en la viña comienza con lo que denominamos **parte diario de trabajo**, el cual nos sirve de base para definir y clasificar las distintas acciones que se realizan en el campo a lo largo de la vida de la viña. Rellenar los datos solicitados en el parte diario supone un gasto de tiempo equivalente a cinco minutos al finalizar la jornada laboral, y sin embargo, completar dicho parte de trabajo es fundamental para poder comprender nuestros costes vitícolas, sin esos datos sería imposible conocer los mismos.

En este parte diario, apuntamos los trabajos realizados día a día en la viña, así como otros aspectos tales como: el número de horas trabajadas en el día, los productos utilizados, la maquinaria empleada, etc. Rellenando este parte de trabajo cada día, al final de cada mes tendríamos reflejados todos los trabajos realizados en el campo; para ello, nos bastaría únicamente con agrupar las fechas de los distintos partes por meses. De esta sencilla manera, damos el primer paso para conocer los costes originados en nuestra viña.

EVOLUCIÓN TEMPORAL DE LA ESTRUCTURA DE COSTES					
Sistema Base (1)			Mes/Año _i		
Costes fijos	Operación	Tarea	Horas/m ²	Ptas/m ²	
	Preparación del terreno		Uso de tractor		
		Abonado de fondo			
		Instalación de la estructura metálica			
		Plantación			
		Corte y retirada de cepas			
		Protección contra roedores			
		Instalación de riego			
Contrato de arrendamiento					
Costes financieros					
Costes variables	Laboreo	Labores con tractor o motocultor			
		Control de malas hierbas			
	Poda de invierno	Poda manual			
		Poda mecánica			
	Tratamientos	Fitosanitario (con tractor)			
		Fitosanitario (manual)			
		Azufrado (con tractor)			
		Azufrado (manual)			
	Operaciones en verde	Deshojado manual			
		Deshojado mecánico			
		Atado de varas			
		Poda en verde			
	Levantada (2)	Alzado viña (incluye reposición de material)			
		Quitar horquetas			
	Vendimia				
	Riego y fertilización				
	Otras mejoras				
<i>Importe anual en productos consumidos</i>					
Costes Totales					
i: número del mes o año de estudio					
(1) Tipo de sistema de conducción del viñedo establecido en la finca.					
(2) Sólo en el caso del sistema tradicional.					
Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Tacoronte – Acentejo.					

CANTIDADES DE PRODUCTOS DE TRATAMIENTOS EMPLEADOS			
Aplicación	Precio unitario	Mes/Año _i	
		Uds./m ²	Pts/m ²
Herbicidas			
Abonos de fondo			
Fitosanitario			
Azufre			
Abonos de cobertera			
Total			
Nota: uds: unidades; Pts: pesetas; i: mes o año en cuestión			
Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Tacoronte – Acentejo.			

Para completar la casilla "*Importe anual en productos consumidos*" podemos servirnos del cuadro anexo específico para los productos empleados en los diferentes tratamientos que pueda necesitar el viñedo; de manera que, de forma sencilla y siempre que lo realicemos sistemáticamente, tendremos al final todos los datos económicos que nos son imprescindibles.

De igual modo, podríamos actuar si quisiéramos conocer las actividades vitícolas desarrolladas por años, para ello, nos bastaría con agrupar los meses por años. Si procedemos de esta manera, al finalizar el año debemos tener 13 cuadros con información, 12 cuadros correspondientes a cada uno de los meses del año y un cuadro-resumen final que recoge la suma de actividades realizadas durante los doce meses del año.

4. Conclusión final

La finalidad de la presente comunicación estriba en crear una herramienta práctica para el viticultor de cara a facilitarle el proceso de toma de decisiones en el cual se podrá ver sometido en los próximos años; al mismo tiempo que pretende ser una propuesta de trabajo abierta para un debate más amplio.

Bibliografía

- ALONSO SEBASTIÁN, R. Y SERRANO BERMEJO, A. (1991): *Los costes en los procesos de producción agraria*. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.
- BALLESTERO, E. (2000): *Economía de la empresa agraria y alimentaria*. Ediciones Mundi-Prensa. 2ª Edición. Madrid.
- CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. (2000): *Plan de reestructuración y reconversión del viñedo de Canarias. Periodo 2000-2006*. Dirección General de Desarrollo Agrario. S/C de Tenerife.
- MARTÍNEZ GALINDO, P. M. (1998): *La viña y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*. Instituto de Estudios Canarios (I.E.C). La Laguna.
- REGIDOR, J. (2000): *El futuro del medio rural en España. Agricultura y desarrollo económico*. CES Colección estudios. Madrid.
- REYNER, A (1995): *Manual de viticultura*. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. Quinta edición.
- SUÁREZ SOSA, S. J. ET AL.(2000): *Estructura de costes en la viticultura de la comarca Tacoronte–Acentejo*. Edita Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte–Acentejo. Tacoronte.