

**ASOCIACIÓN CIVIL MAESTRA JUANA
GUERRA**

Asociación Civil "Maestra Juana Guerra "
ASOCIACIÓN CIVIL SIN FINES DE LUCRO DE APOYO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD MALDONADO
MALDONADO



PERSONERIA JURIDICA Nº 9100 Año 2002

F. Rivera y S. del Pino. Barrio Odizzio - Tels. 42222357.

ongjuanaguerra@gmail.com

Antecedentes.-

La Asociación Civil Maestra Juana Guerra, fundada en Maldonado según Estatutos de fecha 17 de octubre de 2001 aprobados por el MEC por Resolución de 24 de junio de 2002, inscriptos en el Registro de Personas Jurídicas el 28 de junio de 2002 Nº 9100 Fo.195 del Lo.17, tiene como objetivo general brindar atención integral a las Personas con Discapacidad (PcD) – desde 18 años a 65 años- con un enfoque de derechos humanos y promoviendo su autonomía.

Nos basamos en los principios de la Convención de 2006 sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad (PcD) que apunta a : “promover, proteger y asegurar el goce pleno y condiciones de igualdad de todos los Derechos Humanos y Libertades fundamentales para todas las PcD promoviendo el respeto y dignidad inherente”.

Trabajamos para generar un espacio para las personas con discapacidad que, justamente por esa condición, sumada a circunstancias familiares, sociales, psicológicas, y/o físicas NO pueden continuar funcionando en forma independiente en sus hogares.

Nuestro país sancionó la ley 18.651 de Protección Integral de los Derechos de las PcD que reconoce para ellas, el derecho a vivir de forma independiente y a ser incluidas en la comunidad. También el fácil acceso a una variedad de servicios de asistencia domiciliaria (personal), residencial y otros servicios de apoyo de la comunidad, con la finalidad de facilitar su inclusión y evitar el aislamiento.

En tal sentido nuestro Hogar sigue un modelo CENTRADO EN LA PERSONA y cuenta con Declaración de interés departamental Expediente 341/2012 Resolución Junta Departamental de Maldonado de 20 de junio de 2012.

Funcionamiento.

Tres modalidades de atención: Centro Diurno (horario extendido desde 9 a 15.30 horas), Hogar Transitorio (de permanencia a término 24 horas) y Hogar de Larga Estadía (residencia permanente 24 horas).

Estas actividades se desarrollan en la planta física (diseñada según normativa de MSP), que consta de : un ala con 6 dormitorios (16 camas) 3 baños enfermería y administración; zona central con sala de estar y patio trasero. Otra ala con 3 aulas para talleres y 2 baños, recepción de acceso al centro diurno, salón multiuso que funciona, también, como comedor con 3 baños; cocina , despensa, lavadero.

En el exterior se encuentra además de una bomba de agua (que se utiliza para el lavadero y riego) el área de huerta y un pequeño invernáculo.

Este año tenemos el previsto de mejorar el equipamiento en cuanto a mobiliario, ropa blanca, menaje, utensilios y enseres necesarios para brindar atención de calidad.

Calefacción a gas y aire acondicionado, cerca perimetral, rejas, alarma.

Actividades.

Nuestros usuarios cuentan con las siguientes actividades: mantenimiento académico,taller con neuro sicopedagoga (voluntariado) , computación , huerta , jardinería, reciclado, plástica, manualidades (voluntariado) cocina (voluntariado) maquillaje artístico, música, danza, teatro, gimnasia, piscina (traslado brindado por donación) , catequesis (voluntariado -opcional) recreación, paseos controlados.

Todas la programación está diseñada por el área de recursos humanos, el equipo docente y distribuidos los usuarios según sus gustos, talentos y circunstancias personales y temporales.

Se les brinda, además, un servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y merienda, agregando cena a los residentes) con asesoramiento de nutricionista.

Equipo humano:

Contamos con una plantilla de 25 funcionarios rentados (Profesores, Talleristas, Auxiliares, Cocinera, Cuidadores, Sereno, Secretaria, Encargada General, Médico Director Técnico, Psicólogo, Mantenimiento).

Tenemos el apoyo de Políticas Inclusivas de IDM mediante una Licenciada en Trabajo Social y una Docente de Maquillaje.

Mides proporciona sólo pañales.

Financiamiento:

Subvención de partida de Ley de Presupuesto. (\$ 420.000,00 anuales)

Recibimos de la IDM alimentos secos una vez al mes y una partida mensual de \$ 40.000,00 y la horas de trabajo por asistente social y maquillaje.

Tenemos socios colaboradores cuota mensual de \$150 promedio mensual 17.000.

Las familias de los usuarios del centro diurno aportan una cuota mensual para la alimentación (\$4.000 por mes por 6 horas).

Recibimos algunas donaciones de comercios de la zona (panadería, carnicerías, supermercado, pastas, fruterías, pescadería), y de particulares.

Realizamos Ferias Americanas una vez al mes y organizamos diferentes actividades durante el año para recaudar fondos (rifas, cenas, té, etc.).

En este momento atendemos a 40 usuarios en Centro Diurno y 14 en Larga Estadía (residentes).

Situación Actual:

Egresos Mensuales: 1.246.000,00

Ingresos Mensuales: 933.000,00

Déficit Mensual aproximado : \$ 300,000.00

PETITORIO:

Por tal motivo solicitamos el aumento de la partida para lograr mantener abierta la Institución y solventar especialmente los gastos de personal que es el casi el 85% del presupuesto mensual .

También solicitamos incluir en la rendición de cuentas articulado que indique que las personas con discapacidad que percibiendo una pensión por tal motivo que cuenten entre 18 y 65 años y necesiten internación en un Hogar para residir , sean beneficiarias de un cupo cama similar al que perciben los adultos mayores de 65 años. (Decreto 360/004).

Agradecemos haber sido recibidos por Ustedes.

Dra. Ana Rosa Benítez Uskevicius
Presidenta.

Dr. Humberto Cerutti Elgue
Secretario ad hoc.

Contactos: 099894467 (Dra. Ana Rosa Benítez)
099667114 (Sra. Valeria Risotto)

**ASOCIACIÓN DE FUNCIONARIOS DE LA
INDDHH**

Señores legisladores y legisladoras, primero como sindicato nos gustaría agradecer la oportunidad de comparecer en esta Comisión que está discutiendo la actual rendición de cuentas. Tenemos presente que el presupuesto de la INDDHH ya fue aprobado por la Cámara de Senadores con fecha 26 de julio de 2023 y que ese fue el momento oportuno en donde se debatieron los aspectos presupuestales que hacen al funcionamiento de la INDDHH.

Sin perjuicio de ello, nos parece pertinente aprovechar esta instancia para transmitir algunos inconvenientes en lo que ha sido la negociación de la actual rendición de cuentas. Como sindicato hemos priorizado el ámbito bipartito de discusión con el actual Consejo Directivo de la Institución. En ese ámbito se acordó la inclusión de un artículo a efectos de generar una compensación especial para los funcionarios con vínculo pase en comisión (ACTUALMENTE 15). Una compensación similar a la que reciben en la actualidad los funcionarios del Comisionado Parlamentario, pero en el caso de la INDDHH tendiente a retribuir la dedicación especial que de hecho cumplen en este momento los pases en comisión. Un trabajo idéntico al realizado por los funcionarios presupuestados.

En definitiva, un artículo que respondía a la idea de retribuir la mayor carga horaria que se le exige de hecho a los pases en comisión.

Si bien se acordó con el CD sobre el mencionado artículo, finalmente el mismo no fue incluido en la rendición de cuentas, en donde se dejó una redacción alternativa que a criterio del sindicato es defectuosa, ya que podría generar inequidades entre los propios funcionarios con vínculos pase en comisión. La redacción actual sólo permite abonar la compensación a quienes pierden partidas en el organismo de origen, en contra del espíritu del acuerdo entre el gremio y el Consejo Directivo que era abonar a todos los pases en comisión en virtud de que el desempeño de tareas en la INDDHH requiere un régimen de estar a la orden, más allá de si pierden o no partidas en el organismo de origen. Entendemos que la forma de proceder del CD es contraria a los acuerdos arribados en el ámbito de negociación bipartita, extremo que como sindicato nos preocupa.

En relación a este punto queremos precisar que, como sindicato impulsamos la inclusión de esa compensación no por estar de acuerdo con la figura de pases en comisión sino ante la urgente necesidad de dar respuesta a una situación de hecho que viene desde la creación de la INDDHH y que se traduce en inequidades para muchos de los y las trabajadoras.

Adjunto copiamos de la propuesta realizada por el Sindicato y acordada con el CD:

Créase en el programa 228 - Institución Nacional de Derechos Humanos y Defensoría del Pueblo, Unidad Ejecutora 003 una partida anual de \$2.500.000 (dos millones quinientos mil pesos uruguayos) incluidos los aportes y cargas legales, a los efectos de abonar compensaciones personales para los pases en comisión que prestan funciones en la INDDHH, a fin de reconocer la dedicación especial brindada por estos funcionarios.

Volviendo al objeto de la comparecencia en esta comisión, sabemos que se encuentra a estudio el artículo 485 que implica una modificación al artículo 81 de la Ley Nº 18.446, en donde se aumenta en cinco el número de pases en comisión para la INDDHH.

En este punto queremos transmitir nuestra preocupación y rechazo a esta modificación ya que entendemos que por esta vía se está precarizando la estructura administrativa de la INDDHH, sin la creación de cargos de carrera. A ello se suma la inclusión de diversos pasantes y becarios en áreas sensibles como por ejemplo Defensoría, quienes realizan tareas que por Ley deberían realizar funcionarios de carrera.

La inclusión de 20 pases en una institución pequeña con 51 funcionarios presupuestados ha sido señalada como una mala práctica por parte de organismos internacionales y es desaconsejado por la Oficina Nacional de Servicio Civil. Entendemos también que esto afecta la autonomía técnica ya que los pases en comisión pueden en algunos casos terminar oficiando como cargos de confianza, con una precariedad en el vínculo evidente.

Es por esta razón que expresamos nuestro rechazo a la ampliación a 20 del número de pases en comisión en la INDDHH y esperamos que en futuras rendiciones de cuentas se puedan crear cargos de carrera, cargos necesarios para asegurar un funcionamiento autónomo de la INDDHH. Nos parece pertinente recordar que en la propuesta original de presupuesto para la INDDHH se habían incluido la creación de 5 cargos presupuestados que finalmente fueron suprimidos. En este sentido es que entendemos que la solución no puede venir dada por el aumento de pases en comisión sino con la creación efectiva de cargos presupuestales.

Muchas gracias por la atención y quedamos a disposición por cualquier pregunta o aclaración.

CENTRO DE VITICULTORES

Viaje a Mendoza, República Argentina.

Consideraciones Generales

Objetivo del viaje:

Contactar con la Industria de jugo concentrado de uva (Mosto Concentrado) JCU, en la República Argentina concentrada en Mendoza, visitando a la primera y tercera Planta Industrial en producción.

La experiencia puede y debe considerarse como altamente satisfactoria en la medida que se realizaron diversas reuniones con los líderes de aquel sector productivo, quienes por su parte detentan nada más y nada menos que el liderazgo de la producción y de la exportación de JCU a nivel Mundial.

Obviamente las escalas tanto a nivel productivo, Industrial, económico y en la matriz de la materia prima, no son comparables a las que se puedan alcanzar y desarrollar en nuestro país. Sin embargo la sola experiencia de observar y vivir in situ, la magnitud y calidad de las instalaciones y equipos, el funcionamiento de aquel sector Agro Industrial con tal nivel de excelencia, resulta al tiempo que motivador en la comprensión del nivel de emprendimiento necesario, lo altamente positivo que en su debida escala es perfectamente realizable en tal sentido en nuestro País, con la posibilidad del desarrollo productivo de alto valor agregado, diversificando la producción tanto para consumo interno como para su exportación. Lo que llevaría indefectiblemente en un crecimiento del sector Vitícola de nuestro País.

Los contactos realizados, tanto a nivel interinstitucional INV/INAVI – Centro de Viticultores, como así también entre Productores y Técnicos, facilitaron enormemente la observación y comprensión de los equipos necesarios y nivel de instalaciones para lograr los estándares de calidad e inocuidad alimentaria exigida tanto para el consumo Nacional, como para su exportación. Los contactos realizados también facilitaron mucho el encuentro y vinculación con las empresas y sector cooperativo, el que participa en forma pujante e innovadora de la Industria de los JCU en la provincia de Mendoza, ocupando el segundo lugar en producción y exportación de jugos Concentrados. De esta manera se cumplió con lograr conocer y contactarse con las Empresas: 1° Grupo Cepas Argentinas con un 20% de las exportaciones de Argentina, 2° FECOVITA con el 13% y 3° DÖHLER- Viñas Argentinas con un 9% en el período 2002 – 2021.

Cabe consignar aquí que a partir de lo apreciado más del 90% de la producción del JCU se destina al mercado exterior. Con el que los hermanos Argentinos tienen un fuerte y consolidado vínculo desde hace ya más de 30 años a esta parte. Señalaron en todos los casos, insinuando su deseo de concretar un vínculo con nuestro País y poder colocar con total facilidad más cantidad de JCU de Producción Uruguaya.

Un aspecto a subrayar:

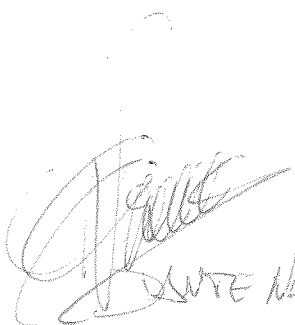
Todos los Industriales contactados se mostraron proclives a colaborar y cooperar en todo sentido con una futura Industria de JCU en Uruguay. Y es de destacar la excelente atención y calidez con la cual nos recibieron en todos los casos. De hecho, se mostraron abiertos a estudiar posibles alianzas estratégicas, que como socios dentro del MERCOSUR potencian nuestros intereses dentro del sector, tanto en el área productiva, como en la comercialización. Seguramente éste sea uno de los grandes logros del viaje, gran fortaleza de la gestión realizada y una de las finalidades fundamentales del viaje a Mendoza. Comenzar y profundizar vínculos facilitadores para concretar y consolidar un polo Industrial elaborador de JCU binacional, mediante acuerdos estratégicos, técnicos y logísticos.

Para todo esto se hace sumamente necesario, imprescindible, acceder a los recursos económicos y financieros que permitan el desarrollo del proyecto, dimensionamiento, estudios previos, proyecto de Ingeniería, Planos, desarrollo de productos, Plan de Negocios y de Empresa, estudio de sustentabilidad económica, estudio e inicio de trámites y habilitaciones necesarias, actualizando los estudios y proyectos ya existentes como el proyecto "MOSTO CONCENTRADO DE UVA" CVU-MIEM, Centro de Viticultores del Uruguay-Ministerio de Industria, Energía y Minería, Año 2019. De esta

manera tener consolidado todos los detalles que permitan establecer negociaciones y contactar con futuros socios e inversores.

Esta venturosa iniciativa abriría nuevas perspectivas en la diversificación, desarrollo e inserción productiva del sector Vitícola. En otras palabras, la Industria de elaboración de JCU implica el fortalecimiento y el relanzamiento del sector, con un muy significativo aporte a una nueva matriz productiva, dentro del plan estratégico para el sector Vitivinícola, ya que el 75% de los viñedos son explotados por los Industriales Vitivinícolas y el 25% restante por Productores solo Vitícolas, donde se concentran las variedades de bajo valor Enológico que es la problemática del sector, producida por los menores productores vitícolas, cuyo destino sería destinado a la producción de JCU.

En esta apretada síntesis podemos afirmar que el viaje confirmó la más que auspiciosa perspectiva de un desarrollo del JCU en el Uruguay. Para ello sugerimos enfáticamente la creación de un equipo de trabajo permanente, que profundice en las bases ya elaboradas y en el desarrollo de esta nueva Agro Industria en nuestro país, que es el área en la cual el sector tiene más para crecer, desarrollando nuevos productos a partir del JCU en todas sus formas y calidades, dentro de la Industria alimentaria, tener presente además que en el mundo, las políticas están dirigidas más a la disminución y consumo responsable de alcoholes, mientras que la problemática alimenticias estará permanentemente en crecimiento, siendo el JCU una fuente natural, noble y nutritiva de alto valor energético para el consumo humano.

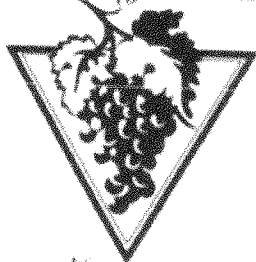


DANTE NIBONE

FRANCISCA SILVA



CENTRO VITICULTORES



del
URUGUAY
Fundado el 22 de Mayo de 1932

Las Piedras, 8 de setiembre de 2023.-

FUNDAMENTACIÓN DEL ARTÍCULO INCORPORADO A LA LEY DE RENDICIÓN DE CUENTAS, QUE PROMUEVE LA ELABORACIÓN DE MOSTO CONCENTRADO, JUGO DE UVA, AZÚCAR DE UVA Y OTROS SUBPRODUCTOS A EXCEPCIÓN DE VINO.-

Antecedentes.

Este proyecto es promovido y por ende cuenta con el respaldo del Centro de Viticultores del Uruguay, que fue constituido y fundado hace 91 años, siendo la gremial de mayor antigüedad en la vitivinicultura uruguaya. Es una organización de primer grado que en la actualidad cuenta con un padrón social de 400 integrantes, que representan el 58% del total de viticultores del país. Cuyos socios se dedican a la producción de uva, siendo en su gran mayoría pequeños y medianos, que llevan adelante la producción familiar.

Es la única gremial además que sus socios no integran otras gremiales vitivinícolas de primer grado, cuestión que si sucede en el caso de los bodegueros que en algunos casos son miembros de tres o cuatro organizaciones al mismo tiempo.

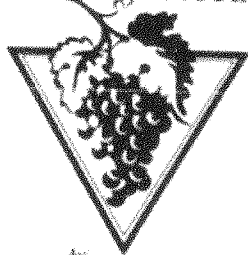
Vale la pena recordar que el Centro de Viticultores del Uruguay fue un pilar fundamental para la creación del Instituto Nacional de Vitivinicultura, quién inició su gestión en la Ciudad de Las Piedras en la sede de la mencionada gremial.

Asimismo este proyecto de ley cuenta con el respaldo de la Sociedad de Viticultores de Carmelo – SO.VI.CAR - y también de la Comisión de Fomento Rural, organización de segundo grado cuya integración es más que conocida, representantes de distintos Partidos Políticos y Técnicos y Profesionales - de reconocida solvencia en la materia - que estudiaron el tema en el seno del CVU y contribuyeron a la redacción del artículo de ley con media sanción.

Por lo tanto quedan totalmente desmentidas expresiones que fueron vertidas en el seno de ésta comisión de que “este proyecto era de una persona”, o de “algunos integrantes del Centro de Viticultores”.

Es muy importante señalar que el proyecto en cuestión es apoyado también por el representante del MIEYM en el directorio de INAVI.

CENTRO de VITICULTORES



del
URUGUAY
Fundado el 22 de Mayo de 1932

Desde la creación y puesta en funcionamiento – 1988 - del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) se realizaron diversos ensayos y planes pilotos para estudiar la viabilidad de la producción de mosto concentrado, jugo de uva, azúcar de uva y productos similares a partir de aquellas variedades de vid de menor calidad enológica para vinos.

Posteriormente a partir del año 2000 el Centro de Viticultores del Uruguay encara diversos estudios al respecto, con fondos del Ministerio de Industria Energía y Minería; INIA Y fondos propios cuyo ultimo proyecto data de 2019 (se anexa documento) el que cuenta con el aval específico del Ministerio de Industrias Energía y Minería. Con importantes fondos destinados al citado estudio.

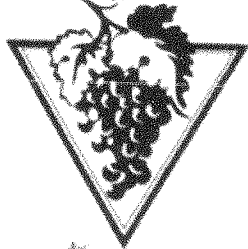
El mismo concluye que desde el punto de vista técnico y económico la instalación de una planta de última tecnología es viable, siempre y cuando se asegure un volumen mínimo anual de uva a industrializar de seis millones de kilos.

Si bien en Uruguay en la actualidad existen algunas plantas de concentración de mosto, ninguna cuenta con la capacidad suficiente para desarrollar un proceso industrial de la magnitud propuesta y la diversificación de productos a obtener. Algunas son muy pequeñas, otra – además de su capacidad insuficiente – se encuentra desarmada por rotura, y en otro caso procesan otras materias primas. De todas formas queda por demás claro que ninguna de ellas queda imposibilitada de presentarse a un futuro llamado.

La caída en las ventas de vinos uruguayos en los últimos años determina que ante cosechas normales se generen excedentes de producción, cuya colocación resulta cada vez más dificultosa, en la actualidad – a pesar de la sequía - hay un importante excedente de vino, especialmente de algunos tipos.

Asimismo, conjuntamente con la instalación de equipos de laboratorio que permiten detectar la genuinidad del vino, se han adoptados medidas, para que los vinos uruguayos sean provenientes de la uva exclusivamente y por tanto garantizar que sean genuinos y naturales. Estableciendo métodos de corrección enológicas que utilicen los productos provenientes de la uva. Los mismos deben consolidarse

CENTRO de VITICULTORES



de
URUGUAY
Fundado el 22 de Mayo de 1932

definitivamente, evitando el uso de productos ajenos a la cadena vitivinícola, con el fin -reiteramos – de elaborar vinos con el cien por ciento de productos genuinos provenientes de la uva.

Esto se ha desvirtuado en los últimos años por haber permitido el uso de azúcar de caña o similares ajenos a la uva.

Cabe destacar que se ha iniciado un proceso de apoyo a la producción de uva sostenible, que amerita que el mismo se cumpla en toda la cadena vitivinícola, para lo cual los vinos deben contener exclusivamente derivados de la uva, tal cual las definiciones técnicas y legales de vino. Ello permitirá una mejor competencia con los vinos extranjeros e inclusive poder limitar el ingreso de vinos que contienen productos ajenos a la uva.

Por supuesto que deben propiciarse las medidas necesarias para no aumentar los costos de producción ni de elaboración de nuestros vinos.

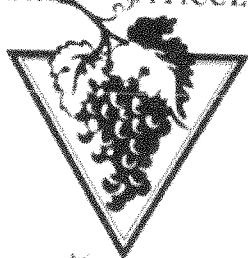
Teniendo en cuenta lo que acontece en otros países y en especial en Brasil, la elaboración de azúcar natural a partir de la uva, abre la posibilidad de que con medidas fiscales que lo incentiven, las principales marcas de refrescos edulcoren sus bebidas con dicho producto garantizando la comercialización de un volumen importante de azúcar de uva.

FUNDAMENTACIÓN DEL ARTÍCULO DE LEY.

De los estudios realizados surge que la viabilidad de la planta industrial a promover depende de la seguridad de tener asegurado por diez años un volumen mínimo de uva de seis millones de kilos. Por lo tanto es imprescindible, asegurar al inversor la disposición de dicha materia prima.

A los efectos de otorgar con seguridad el volumen de uva anteriormente señalado y dar las mayores garantías de transparencia, resulta imprescindible realizar un llamado a posibles inversores interesados en la instalación y explotación de una

CENTRO de VITICULTORES



de
URUGUAY
Fundado el 22 de Mayo de 1932

planta industrial para la elaboración de mosto concentrado, jugo de uva, azúcar de uva y otros productos similares a excepción de vino.

Dicho llamado le compete legalmente al Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) ello debido a qué:

I) que el artículo 2° de la Ley N° 18.462 de 8 de enero de 2009 que establece una nueva redacción del artículo 143 de la ley 15.903 de 10 de noviembre de 1987 en los literales C y G respectivamente, estableciendo como atribuciones y cometidos del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) estudiar y planificar el desarrollo de la economía vitivinícola así como la promoción y desarrollo de industrias alternativas que utilicen como materia prima los productos derivados de la vid.

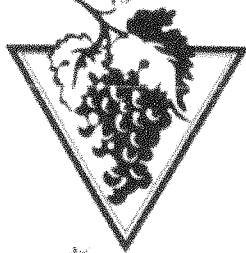
II) que el artículo 293 de la ley 16.736 vigente desde el 1 de enero de 1996 estableció que el Poder Ejecutivo , con el asesoramiento preceptivo del INAVI, reglamentará las condiciones de producción, elaboración, envasado, circulación, destilación, importación y exportación de jugo de uva mosto concentrado, y demás subproductos de la uva.

- Las bases del llamado deben ser elaboradas teniendo especialmente en cuenta los estudios realizados con el aval del INIA, Ministerio de Industria Energía y Minería y el propio INAVI .

- Asimismo el INAVI es quien regula las prácticas enológicas de corrección de los vinos y a quién le asigna la ley con media sanción, la determinación anual del porcentaje mínimo que cada viticultor debe remitir a la planta. En el caso de uva de vitivinicultores, ellos pueden remitir a la planta el porcentaje que le corresponde y retirar el producto para su utilización en sus propios vinos.

- Cabe destacar que si bien el destino primero es abastecer de mosto concentrado a las bodegas uruguayas, también la exportación es viable. Debe tenerse presente

CENTRO DE VITICULTORES



URUGUAY
Fundado el 22 de Mayo de 1932

también el interés de ANEP para adquirir y distribuir el jugo de uva a los alumnos que se le brinda alimentación.

- Corresponde informar que este proyecto fue presentado al Directorio del INAVI en reiteradas oportunidades (a título de ejemplo se agrega acta del 10 de agosto pasado) inclusive en momentos que se discutió un Plan Estratégico en 2022, el Centro de Viticultores solicitó se incluyera la producción de mosto concentrado, jugo u y azúcar de uva en el mismo. Fuimos recibidos además por la Comisión de productos alternativos de INAVI, donde se hizo un pormenorizado informe al respecto y posteriormente por el propio Directorio del Instituto.

Por tanto es incorrecto que se diga, por una parte que INAVI rechazó el proyecto – a pesar de reiterados planteos para tratarlo que constan en las actas del Instituto – así como que INAVI no estaba en conocimiento del mismo.

Tampoco es correcto que se diga que se aprobó el POA por unanimidad cuando aún se está tratando y cuando se intentó votar, en la sesión anterior de Directorio, tuvo tres votos negativos.

Conclusiones.

- Se está debatiendo un artículo de ley - con media sanción – que es un instrumento fundamental para:

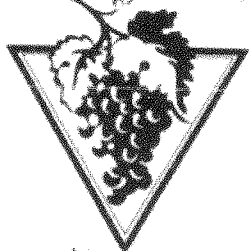
- Culminar los estudios de viabilidad del proyecto.

- Generar una herramienta que básicamente va dirigida a los pequeños y medianos viticultores.

-La vitivinicultura uruguaya necesita que se instale una planta industrial del tipo señalada para diversificar el destino de los excedentes de producción de las uvas de menor calidad enológica y de esa forma agilizar la demanda del resto de las uvas con destino a la elaboración de vino.

-Debe identificarse a través de un llamado público al o los inversores con capacidad de desarrollar el proyecto, los que seguramente serán privados de la misma forma que lo son viticultores y bodegueros.

CENTRO VITICULTORES



URUGUAY
Fundado el 22 de Mayo de 1932

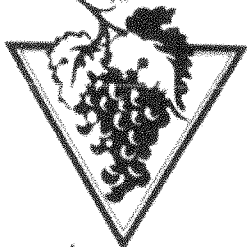
- Resulta imprescindible asegurar la materia prima necesaria para viabilizar la inversión. De la misma forma que muchos de los actuales Senadores de la República votaron por unanimidad la creación de las reservas de garantías en el stock de vino de cada bodega, ley vigente, se solicita lo mismo para un mínimo porcentaje de uva.
- El tema fue planteado en INAVI, debiendo el Instituto asumir el rol que la ley le mandata.
- La aprobación final de este artículo de ley no supone riesgo alguno ni obliga a destinar fondos públicos para el proyecto.
- Queda claramente demostrado que las observaciones formuladas anteriormente en el seno de ésta comisión son incorrectas.
- Nadie queda excluido de la posibilidad de participar en llevar adelante el proyecto.

En definitiva solicitamos a los Sres. Senadores de la República la aprobación del artículo 225 de la actual rendición de cuentas, en clara señal de apoyo a la mayor cantidad de integrantes del sector vitivinícola y en particular de los pequeños y medianos viticultores y vitivinicultores.

Se anexan:

- Ultimo documento titulado "proyecto Mosto Concentrado C V U CENTRO VITICULTORES DEL URUGUAY.
- A título de ejemplo, Extracto de actas del Directorio de INAVI donde se habló del tema.

CENTRO DE VITICULTORES



URUGUAY
Fundado el 22 de Mayo de 1932

Reiterandonos a vuestras órdenes les saludamos atte, los abajo firmantes en representación de: Centro de Viticultores del Uruguay; Sociedad de Viticultores de Carmelo, Comisión Nacional de Fomento Rural; Integrantes de Partidos Políticos; Técnicos y Profesionales.

ARAMIR SILVA.

JUAN PEDRO MOLETTA

Juan P. Moletta

NESTOR MORENA

ENRIQUE JUAN E. RAPELLI

Juan Enrique Rapelli

FABIO SOLOMITA.

Jorge Manno

FRANCISCO EDUARDO

D. CASTRO

FERNANDO IMPERIALE

ANNE MORGAN

Hugo Citioco

DANTE NARDONE



Área
**Enología y
Biotecnología**
de Fermentaciones

Montevideo, 31 de enero de 2023

Centro de Viticultores del Uruguay
Presente

A continuación, detallamos el presupuesto para el desarrollo de un jugo de uva enfocado para el público infantil con cada una de las etapas implicadas en el desarrollo del mismo.

1. Pasantía de fin de carrera de estudiante de Ingeniería en Alimentos enfocada en el desarrollo de un producto en base a jugo de uva para consumo del público infantil así como estudio de las formulaciones de jugos que actualmente están en el mercado. Costo de esta etapa equivalente a un salario de grado 1 20 horas durante 6 meses: \$U125000.
2. Análisis de cenizas, proteínas y carbohidratos de 3 formulaciones seleccionadas. Costo de esta etapa \$U 23350.
3. Análisis de polifenoles y contenido de antioxidantes de 3 formulaciones seleccionadas. Costo de esta etapa \$U 27800.
4. Estudio sensorial de aceptación de las 3 formulaciones finales seleccionadas a realizarse con niños. Costo de esta etapa \$U 66700

Sin otro particular,
Saludan a usted muy atentamente

Dra. Laura Fariña



UNIVERSIDAD
DE LA REPUBLICA
URUGUAY

Area Enología y Biotecnología de Fermentaciones.
Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
Facultad de Química, UDELAR.

Montevideo, 30 de enero de 2023.

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: CONSUMO DE JUGO DE UVA EN NIÑOS ESCOLARES DE ENTRE 5 Y 12 AÑOS DE EDAD.

A quien corresponda:

Motivadas por la gran oportunidad de desarrollo personal y profesional que representa una vinculación laboral con Instituto Nacional de Vitivinicultura, tenemos el gusto de presentarles nuestra propuesta para este trabajo de investigación.

En primera instancia se llevará a cabo un estudio bibliográfico sobre el consumo de jugo de uva en niños de entre 5 y 12 años de edad para conocer los valores de ingesta adecuados. Esta búsqueda se hará a través de buscadores bibliográficos como PubMed, Scielo, Scopus y Timbó. El formato de dicho estudio será similar al de un Trabajo de Finalización de Grado.

En segunda instancia se diseñará la tabla de información nutricional del jugo de uva, y se analizará dicho producto.

La cantidad estimada de horas para la realización del trabajo será de 48 horas. Las mismas serán destinadas de la siguiente manera:

- Búsqueda, análisis y selección de los artículos a utilizar: 26 horas.
- Desarrollo del trabajo: 18 horas.
- Información nutricional posterior al desarrollo del jugo: 4 horas.

Nos basaremos en los aranceles de la Asociación Uruguaya de Dietistas y Nutricionistas, siendo para un trabajo de investigación entre 1 a 6 UR por hora. El presupuesto se calculó utilizando el valor de 1 UR por hora de trabajo, siendo \$U1.501,26 al mes de Diciembre de 2022. Por lo que, el total para 48 horas es de \$U 72.060,48.

Sin más, agradecemos su tiempo y quedamos a su disposición.

Licenciadas en Nutrición: Agustina Montiel y Valentina Aguilar.

Estudiante avanzada Licenciatura en Nutrición: Agustina Dendi.

Mail: valeaquilarr@icloud.com

Número de contacto: 092027914.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

Montevideo, 10 de mayo de 2023

ACTA N°14

RES. N° 1083/23

EXP. 2023-25-1-001179

Dbh/sg

VISTO: la solicitud formulada por el Centro de Viticultores del Uruguay (CVU) de declaración de interés del "Proyecto de Elaboración de Jugo de Uva para la población infantil en edad Escolar";

RESULTANDO: que el citado proyecto tiene como objetivo la elaboración del jugo de uva con la intención de generar hábitos de consumo saludable a partir de productos naturales, inicialmente y en particular destinado a la población infantil en edad escolar y luego a toda la población en general;

CONSIDERANDO: I) que la Dirección del Programa de Alimentación Escolar informa que la Guía Alimentaria para la población Uruguaya, 2016, en página N°97 en relación a las frutas expresa que "para aprovechar todos sus beneficios es importante consumir la fruta y no solo su jugo", en la misma línea que la ley N°19.140;

II) que de lo señalado surge que si bien surgen recomendaciones sobre aspectos referidos a frutas y bebidas, siendo estas las que hoy se están llevando adelante en los comedores escolares donde se atiende alrededor del 50% del alumnado de la DGEIP, salvo mejor opinión de las autoridades se podría declarar de interés lo solicitado considerando que en los comedores escolares se continúe promoviendo exclusivamente el uso de agua;

III) que la Dirección Ejecutiva de Políticas Educativas informa que al ser una iniciativa que permite ofrecer en ocasiones especiales mayor variedad de zumos que sean 100% naturales se valora positivamente la propuesta, siempre que se continúe promoviendo preferentemente el uso del agua;

IV) que en mérito a los informes técnicos realizados y a que esta Administración encuentra importante establecer

mecanismos y desarrollar acciones sobre promoción de hábitos de alimentación saludable, establecido como uno de los ejes de trabajo de las políticas en Derechos de Derechos Humanos del Plan de Desarrollo Educativo 2020-2024, se entiende pertinente declarar de interés el referido proyecto;

ATENCIÓN: a lo expuesto y a lo establecido en el artículo 60 de la Ley N°18.437 del 12 de diciembre de 2008 en redacción dada por el artículo 153 de la Ley N°19.889 de fecha 9 de julio de 2020;

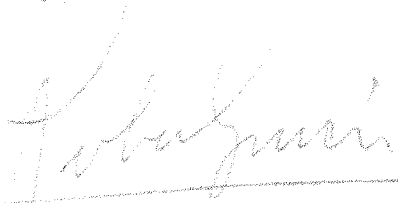
EL CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA, resuelve:

1) Declarar de interés el "*Proyecto de Elaboración de Jugo de Uva para la población Infantil en edad Escolar*", presentado por el Centro de Viticultores del Uruguay (CVU).

2) Disponer que sin perjuicio de lo dispuesto precedentemente en los comedores escolares se continúe promoviendo exclusivamente el uso de agua en el marco de la Guía Alimentaria para la población uruguaya – Ministerio de Salud Pública 2016.

Comuníquese al Centro de Viticultores del Uruguay a las Direcciones Generales de Educación, al Consejo de Formación en Educación y a la Dirección Ejecutiva de Políticas Educativas. Cumplido, archívese sin perjuicio.


Dra. Virginia Cáceres Batalla
Secretaría General
ANEP - CODICEN


Prof. Robert Silva García
Presidente
ANEP - CODICEN

PROYECTO

MOSTO CONCENTRADO de UVA

CVU

CENTRO VITICULTORES del URUGUAY

Año 2019

INDICE

- 0) Resumen Ejecutivo
- I) Fundamentos
- II) Articulación del Proyecto por el CVU
- III) Descripción del Proceso Productivo
 - a) Materia Prima
 - b) Descripción del Proceso Industrial
 - c) Planta
 - d) Comercialización
- IV) Inversión
- V) Costos del Proceso de Producción
- VI) Ingresos del Proyecto
- VII) Implementación Modular
 - 1) Inicio
 - 2) Articulación
 - 3) Costos y Financiamiento
 - 4) Ingresos
 - 5) Ejemplo
 - 6) Conclusiones
- VIII) Proyecto Completo
 - a) Necesidades Financieras
 - b) Proyección Comercial
 - c) Anexo de Procesos Industriales
- IX) Otras Consideraciones
 - 1) Aspectos Fiscales
 - 2) Aspectos Técnicos

RESUMEN EJECUTIVO

El Centro de Viticultores del Uruguay (CVU) realiza el presente Proyecto de “ Fabricación de Mosto Concentrado de UVA “ para cristalizar una nueva producción industrial a partir de la UVA, en la que viene trabajando y adquiriendo experiencia desde el año 2001. Por lo tanto, sin dejar de ser un desafío, es un Proyecto serio y avalado por experiencias concretas.

Esta iniciativa innovadora es necesaria para sostener y en lo posible revitalizar al sector Viticultor que se encuentra en problemas y achicándose rápidamente como se verá en las estadísticas que siguen.

Se plantea la oportunidad de utilizar capacidad ociosa durante la post zafra de industrias ya instaladas, lo que constituye una ventaja tanto para el Proyecto como para la capacidad ociosa de la fábrica.

La materia prima (UVA) está asegurada ya que se tienen sondeos concretos del interés de los Viticultores en participar.

El acuerdo con uno de los posibles socios (la fábrica) está prácticamente definido.

El Mercado para la colocación del Mosto está en un mínimo asegurado y su potencialidad es muy vasta y para distintos fines, tanto en lo nacional como de exportación.

Las necesidades del Proyecto son de un mecanismo estatal para financiar la compra de la UVA hasta que se cobre el Mosto. Y el apoyo para financiar la ampliación de la fábrica para mayores producciones en función de los mercados que se vayan desarrollando.

I) FUNDAMENTACIÓN

El Sector Viticultor se encuentra en franco declive.

- **INCIDENCIAS CLIMÁTICAS EN LA CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN**

La variable clima, afecta siempre, para bien o para mal, la cantidad y calidad de la uva producida, lo que hace que las expectativas sean inciertas y los precios inestables.

Se produce con incertidumbre

- **EL SECTOR SE ENCUENTRA EN FRANCO DECLIVE**

AÑO	CANTIDAD de EXPLOTACIONES
2000	1.542
2019	1.271

* Censo G A 2000, DIEA pg6, e INAVI

AÑO	HÁS de TODAS las UVAS	TONELADAS TOTALES	DESTINADAS a VINO
1980	15.291	80.313	
2000	9.376	118.162	116.212
2003	8.803	108.165	104.179
2019	6.144	86.229	83.437

* Informe DIEA (cuadro 5 , pag 6, fuente Censos e Inavi)

AÑO	CANTIDAD de BODEGAS	CANTIDAD DE LTS.de VINO PRODUCIDO
2003	270	82.163.000
2019	165	58.484.851

* DIEA s/ datos del INAVI , INAVI

AÑO	DISMINUCIÓN de la VENTA de VINO NACIONAL
2000	92.614.581
2018	60.982.072

*INAVI

- FRENTE A ESTA SITUACIÓN EL CVU QUIERE ACTUAR

No tiene una actitud pasiva, no queda a la espera de soluciones , las busca.

Tiene una actitud proactiva, se plantea un Plan de Reconversión e innovador de la Producción Tradicional.

Quiere actuar en auxilio del Sector generando una nueva Industria que permita mantener produciendo a los Productores que quedan, generando una posibilidad de crecimiento del sector, buscando incluso que vuelvan otros que desistieron .

El Proyecto consiste en instalar una Planta de Mosto Concentrado de Uva, que permitirá elaborar tanto para el consumo interno como para exportación este insumo de múltiples aplicaciones.

La nueva Producción generará una nueva demanda que contribuirá a estabilizar el precio de la UVA , a dinamizar el sector e incluso a hacerlo crecer.

Este Proyecto no es una novedad ni una improvisación, se viene trabajando en él desde el año 2001.

- Año 2001.- “ Proyecto de Investigación en Agroindustria del Mosto Concentrado”. Auspiciado por el INIA (Proyecto LIA N° 32) con la participación de INAVI.
- Año 2003.- “ Tecnología para desarrollar el Mosto Concentrado de UVA”. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria con la participación de INIA, Facultad de Agronomía y Escuela de Enología de la UTU.
- Julio 2014.- Se realiza un primer Ensayo de fabricación de Mosto Concentrado con muy buenos resultados de calidad, fiscalizado por INAVI (se adjunta Acta Anexo 1) de 8.100 litros obteniéndose 500 litros de Mosto Concentrado.

- Año 2019.- 2° Ensayo se procesan 15.600 litros de Jugo lográndose Mosto Virgen Aséptico de muy buena calidad que se vende a la principal empresa de vinos finos del País.
- Año 2019.- Se procesan 617.000 litros de Jugo Sulfitado, que se venden a 3 bodegas nacionales.
- Año 2019.- “Desarrollo y Aprovechamiento del Jugo de UVA” realizado por encargo del CVU.
- Año 2019.- El programa PIADE del MIEM apoya financieramente la confección del Proyecto “Mosto Concentrado de UVA”

II) ARTICULALACIÓN del PROYECTO por el CVU

EL CVU ES UNA GREMIAL

El CVU es una Gremial y como tal se preocupa por el declive del Sector y la situación de sus Agremiados.

Tiene esta Propuesta concreta que viene estudiando desde el año 2001 y que abre una nueva Producción Industrial en el País y específicamente potencia el sector Viticultor

Pero como Gremial no tiene actividad ni estructura Productiva y tampoco tiene actividad ni estructura Comercial.

Para apoyar al Sector en la colocación de la UVA , desde el año 2012 compró acciones de una Sociedad Anónima (LANOY SA) con el propósito de actuar potenciando la comercialización de los productos del Sector. Es así que se realizaron negocios

- Se hizo vino y se exportó a granel
- Cuando no se exportó se hizo vino mayor calidad para bodegas nacionales
- Se hicieron 3 producciones de Mosto que se vendieron a bodegas nacionales

EL CVU PUEDE ARTICULAR UNA NUEVA INDUSTRIA

Que tiene para aportar ?

Tiene el consenso y el interés de los Productores Viticultores agremiados en desarrollar la nueva Industria, por lo tanto el abastecimiento asegurado de la Materia Prima .

Tiene una Torre de Desulfitado adquirida cuando se presentó la oportunidad , pensando en su utilidad para este Proyecto.

Tiene el equipamiento de Laboratorio adecuado para esta actividad

Y tiene un Acuerdo con LANOY SA de la cual es accionista, mediante el cual LANOY SA se ocuparía de realizar en nombre del CVU todas las actividades productivas y comerciales para llevar adelante el Proyecto

LA ARTICULACIÓN

La producción del Mosto es conveniente realizarla a partir de la vendimia, por lo que se ha detectado la oportunidad de aprovechar una fábrica ya instalada para compartir su estructura durante esos 3 meses y no tener que construir toda una infraestructura fabril.

Esta **Oportunidad** , genera grandes ahorros en la Inversión y en los costos operativos, además de no tener que mantenerla un año entero cuando solo se va a usar como máximo 3 meses.

LANOY SA de la cual el CVU es accionista , celebrará una asociación con los propietarios de la Fábrica ya instalada para la fabricación del Mosto.

III) DESCRIPCIÓN del PROCESO PRODUCTIVO

a) Materia Prima

La Materia prima es abundante, de los estudios realizados por el CVU hay interés expreso en los Productores en proveer a esta nueva Industria . Además se iniciaría esta nueva producción utilizando las variedades que no son muy demandadas en la actualidad.

PROYECCIÓN DE MATERIA PRIMA

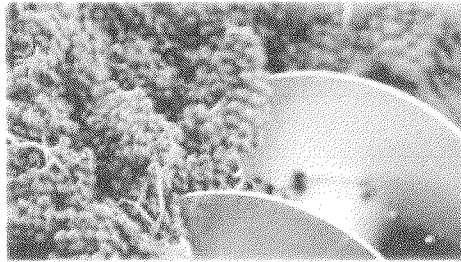
- o Del Centro de Viticultores
2500 a 4000 ton.
- De las cuales **1000 ton.** son tintas
- o Del resto del sector se estima un mínimo de
750 ton. de uvas
- o **TOTAL A PROCESAR:** de
3250 a 4750 ton.
- o Obteniéndose de
650 a 950 ton. de jugo concentrado std.
a 68 °Bx. corr./Ac.
- o De los cuales **200 ton.** para uso industrial enológico
- o Excedente de **450 a 750 ton.** de jugo concentrado
con destino a la Industria Alimenticia o Exportación. ●

b) Descripción del PROCESO INDUSTRIAL

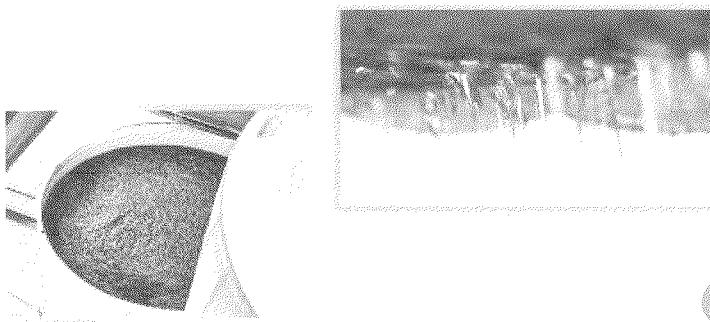
PROCESO PRODUCTIVO



- RECEPCIÓN DE UVAS
- MOLIENDA Y SULFITADO

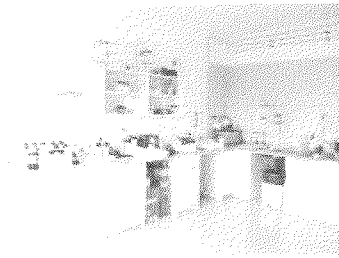
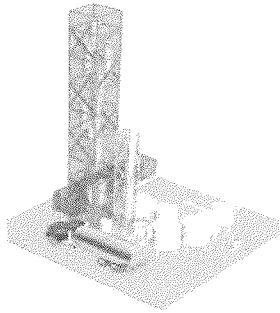


- MACERACIÓN DE TINTAS
- TAMIZADO
- PRENSADO: ORUJOS Y BORRAS
- AJUSTE DE ACIDEZ Y CLARIFICADO (ENFRIAMIENTO)
- FILTRADO Y CENTRIFUGADO



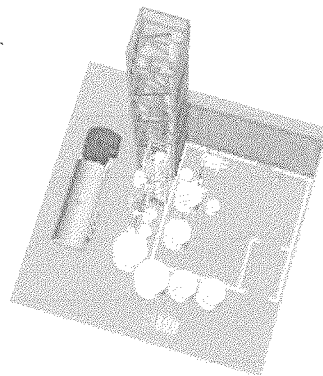
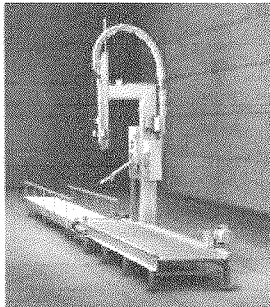
PROCESO INDUSTRIAL

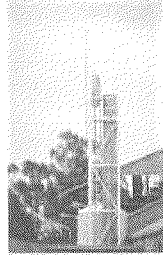
- RECIPCIÓN MULTIFREDO, ANÁLISIS: SO₂, AC%, °BxL, T%, color.
- PRECALENTADO (ECONOMIZADOR)
- DESULFITADO TORRE D
- PREFENTRIADO
- CONTROL DE SO₂
- CONCENTRADO TORRE C
- ANÁLISIS TOTAL DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO



ENVASADO

- ENVASADO SANITARIO
- ENVASADO ASÉPTICO
- EN TAMBORES DE 200 LTS CON BOLSA ESTÉRIL CON TAPA A ROSCA
- EN BINES DE 1000 LTS CON BOLSA ESTÉRIL Y TAPA ROSCA
- EN CONTENEDOR A GRANEL EN BOLSA ESTÉRIL
- A GRANEL EN CISTERNA





○ TORRE D
DESULFITADOR

○ TORRE C
CONCENTRADOR
T.A.S.T.E.

TORRE DESULFITADORA:

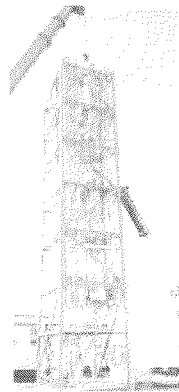
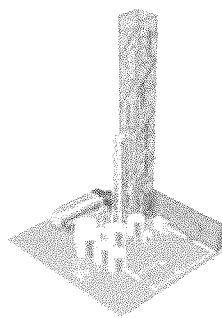
POR ARRASTRE CON VAPOR EN CONTRACORRIENTE

TORRE CONCENTRADORA TIPO T.A.S.T.E.

THERMO ACCELERATION SHORT TIME EVAPORATOR

ESTE TIPO DE EQUIPOS DETERMINA LA

NORMA INTERNACIONAL DE CALIDAD PARA JUGOS DE FRUTAS.



CALIDADES DE CONCENTRADOS

-STD 68 °Bx e/Ac Básico, uso Industrial Enológico

-STD 68 °Bx e/Ac, según especificaciones:
Para Exportación o Mercado Interno

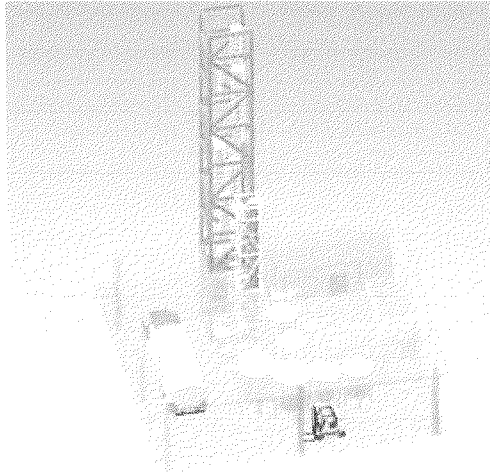
-Mostos Virgenes o de niveles muy bajos de SO₂

-RECTIFICADOS Cristalizador Continuo

-CLARIFICADOS BLANQUEADOS

d) Planta

PLANTA INDUSTRIAL



e) Comercialización

Como se expresaba en el punto III a) , con la Materia fácilmente disponible hoy , se pueden lograr entre 650 a 950 toneladas de Jugo Concentrado.

La Industria local demanda por lo menos 200 toneladas ; el resto se exportaría o se colocaría en plaza para la Industria Alimenticia, como se explicitará mas adelante.

IV) INVERSIÓN

INVERSIONES DE PROYECTO

PROYECTOS:

- De Ingeniería
- De Arquitectura
- Habilitaciones
- Certificaciones de Calidad
- De Capacitaciones

ESTUDIOS:

- De Impacto Ambiental
- De Viabilidad Financiera
- De Viabilidad Comercial

INVERSIONES EN EQUIPOS

TANQUES DE RECEPCIÓN 60000 LITROS
TRASLADOS, MANTENIMIENTO, ACERCAJOS E INSTALACION DE TORRES
CAUDALIMETRO
PRE CALENTADOR ECONOMIZADOR
TANQUES BALANCEADORES
TORRE DE DESCLORADO 1000 LITROS
INTERCAMBIADOR ECONOMIZADOR
TANQUE BALANCEADOR
TORRE DE CONCENTRADO 1500 LITROS
INTERCAMBIADOR ENERGIADOR
SALA DE ENVASADO PRESURIZADA, ENVASADORA ASEPTICA
TANQUES CON AGITACION Y AISLACION 20000 LITROS
LANZA DE ENVASADO CON POSICIONADO CNC
CINTA BALANZA PARA 4 TAMBORES DE 200 LITROS
BINES 1000 LITROS, SISTEMA DE ESCLUSA PARA SALIDA DE PRODUCTO
BOMBAS 15 , COMPRESORES 1, TORRES DE ENERGIAMIENTO 1
FILTROS 1, TAMIZADORES 1, CENTRIFUGA CLARIFICADORA 1
INSTALACIONES SANITARIAS
LABORATORIO DE ANALISIS MATERIA PRIMA, PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO.
CALDERA A LEÑA 3000 KGR. DE VAP A 10 BAR / HR
PLANTA DE NEUTRALIZACION Y PRECIPITACION DE K2S2O5
OBRA CIVIL.

COSTOS DE INVERSIÓN

- EL COSTO ESTIMADO POR LA TOTALIDAD DE LOS EQUIPOS.
 - MANTENIMIENTO
 - INSTALACIONES
 - OBRA CIVIL
 - PUESTA EN MARCHA
 - HABILITACIONES
 - ESTUDIOS Y PROYECTO
- ASCIENDE APROXIMADAMENTE A

U\$S 1.380.000,00

Detalle se adjunta en ANEXO 2

V) Costos del Proceso de Producción

Costos de concentración

Kgr de jugo a concentrar	*Bx. Ent.	*Bx. sal.	Concentrado		Base 20 hr./d	
			W kgr./hr.	Conc.	Hrs.	Días
1500000	16	58	3800	894,12 Kgr/h	434,21	21,7
		AGUA	Evap.	2905,88 Kgr/h		
				550 Kgr/h	KG. Tot.	USD tot.
					238815,7895	16573,8158
Empleados	Carif.	SU/hr.	SU/día	Tot.		
Concentrador	2	250	6000	130263,1579		
Envasado	2	200	4800	104210,5263		
Calderista	2	250	6000	130263,1579		
Aux. de Planta	2	150	3600	78157,89474		
Capataz	1	275	3300	71644,73684		
Jefe de Lab	1	275	3300	71644,73684		
Laboratorista	2	250	6000	130263,1579		
Aux. Mecánico	1	200	2400	52105,26316	USD/lts. De jugo	
Total				768552,6316		0,01348338
	Total	USD/hr.	USD/ft. De jugo	Total USD		
Consumo eléctrico	150 KWH	65131,57895	25	0,007236842	10855,26316	
Productos de limpieza		115500	7	0,002026316	3039,473684	
Varios estimado en	10 %		10	6,66667E-06	10	
	USD	Total / lts. De Jugo		0,034	USD/10.000LTS	900
		Total / lts. De Jugo conc.		0,144	COSTO/10.000	338,0241
		Total / kgr. De Jugo conc.		143,66	Benefic./10000	561,9759
					USD/lts. De jugo	c/10.000
					COSTO COMBUSTIBLE	0,011 4198,70
					COSTO MANO DE OBRA	0,01348338 5123,68
					COSTO CORRIENTE	0,007236842 2750,00
					costo limp.	0,002026316 770,00
					Total	0,034 12842,38
					\$/lts de jugo	1,284238421
					\$/kg de conc	5,458013289
					US\$/ton conc	143,6319287
					US\$/1000 lts de jugo	33,79574792

falta C Sociales

El costo del Proceso Industrial es de \$ 1.70 por litro de Jugo Sulfitado que se procese.

VI) Ingresos del Proyecto

Venta del Producto

Cobro del Agua

VII) Implementación Modular

1) Inicio

En el primer año del Proyecto, que sería la próxima zafra; y dado lo avanzado del año, solo se procesarían 2.500.000.- kg de Uva lo que genera aproximadamente 300 toneladas de Mosto que sería fácilmente colocable especialmente a la Industria Nacional.

Esta decisión prudente no solo asegura la colocación de la primera producción, sino que permite pulir aspectos del proceso productivo.

2) Articulación

El CVU ha celebrado un Acuerdo con LANOY SA, de la cual es accionista, para que esta sociedad se ocupe de los aspectos industriales y comerciales que beneficien la colocación de la cosecha de los productores viticultores y todos los procesos de industrialización que agreguen valor a su producto primario: la UVA.

En este marco y según lo reseñado anteriormente, LANOY SA celebra un acuerdo con un **tercero** para integrar una sociedad (**Nueva Sociedad**) en partes iguales con el objeto de la fabricación y comercialización de mosto concentrado de uva y sus derivados, con destino tanto al mercado interno como externo.

El **tercero** tiene una fábrica instalada, que complementándola con una Torre de Desulfitado, una Torre de Concentrado y un Laboratorio específico, se adecúa para la producción del Mosto.

A su vez esa fábrica tiene una actividad zafra y su momento de post zafra coincide con el momento de la cosecha de Uva y posterior fabricación del Mosto, que en su máxima expresión abarcaría tres meses, por lo que la asociación es mutuamente beneficiosa.

Por un lado no es necesario construir una nueva Planta Industrial con la Inversión que implicaría, ni mantenerla todo el año cuando el mayor tiempo operativo sería de tres meses, con un gasto de mantenimiento anual innecesario.

Y por otro lado esa fábrica en su etapa posterior a la zafra, en que se ve obligada a enviar personal al Seguro de Paro y tener costos de mantenimiento sin producir ; ocuparía ese tiempo ocioso en la nueva producción.

Por lo tanto en esta nueva asociación entre LANOY y esa fábrica, esquemáticamente, cada una aporta:

Lanoy S.A aporta inicialmente al emprendimiento

- La materia prima y su financiamiento, en cantidad y calidad necesaria para la elaboración del mosto de uva.
- Una torre de desulfitado
- Equipamiento de laboratorio

Esa fábrica aporta inicialmente al emprendimiento

- Toda su infraestructura industrial necesaria para la fabricación del Mosto, incluida mano de obra, energía, etc.
- Una torre de Concentrado
- El espacio necesario para la instalación de la Torre de Desulfitado y demás operaciones de carga , descarga , depósito , etc.

Los bienes y servicios que aportan los socios al nuevo emprendimiento les serán retribuidos con los ingresos generados por la nueva sociedad. La retribución se determinará exclusivamente en **base a los costos que insuman dichos aportes.**

Los bienes aportados al emprendimiento permanecerán bajo la titularidad de quién efectúe dicho aporte, comprometiéndose a afectarlos a la actividad de la nueva sociedad.

3) Costos y financiamiento

El proceso comienza con la compra de la UVA.

Para ello LANOY deberá acudir a un mecanismo estatal para financiarlo con un préstamo a tales efectos, para pagar la Uva a los Viticultores.

Luego, se contratarían los servicios de un tercero para moler, filtrar, clarificar y sulfitar; obteniendo el jugo de Uva sulfitado que LANOY debe entregar a la **Nueva Sociedad** en la Planta de la fábrica.

Hasta aquí llega el aporte de LANOY, suministrando a su cargo el Jugo de Uva en las condiciones de calidad y cantidad acordadas. Cuando se perciban los Ingresos de la Nueva Sociedad se retribuirá a LANOY por el costo de este Jugo de UVA suministrado.

La **Nueva Sociedad** ya tiene el jugo en la Planta de la fábrica, allí la **Nueva Sociedad** realizará la fabricación del Mosto, con toda la Infraestructura Industrial de esa fábrica quien facturará a la **Nueva Sociedad** los costos que impliquen dicho proceso.

Este es el aporte de esa fábrica, poniendo toda la parte necesaria de su operativa, incluida Mano de Obra, para procesar el Jugo de Uva en las condiciones de calidad y cantidad acordadas. Cuando se perciban los Ingresos de la **Nueva Sociedad** se retribuirá a la fábrica por los costos del proceso realizado.

4) Ingresos

Los Ingresos de la **Nueva Sociedad** son :

- Venta del Producto
- Cobro del Agua extraída.

Por la venta del Producto se prevé como precio conservador \$ 93.- por litro.

Actualmente están asegurados \$ 5.- por litro de agua extraída.

5) Ejemplo por cada 100 kgde Uva

100 kg de Uva se llevan a moler para hacer el Jugo Sulfitado.

Si se pagan \$10 a los productores se les paga \$ 1.000.-

La molienda de 100 kg de Uva genera aproximadamente 75 lts de jugo que se filtra , clarifica y sulfita.

El prestador del Servicio solo entrega a LANOY 60 lts y se queda con el resto como pago del Servicio. O sea que los 60 lts de Jugo están costando \$ 16.67 (1000/60) el litro de Jugo Sulfitado .

Para llevarlo a la Planta de Concentrado el costo del Flete es \$ 0.30 por litro, por lo tanto el costo del Jugo puesto en la Planta es de \$ 16.97 y el costo total hasta ese punto es de \$ 1.018.-

El costo del Servicio de la fábrica es de \$ 1.70 por litro.-

O sea que por 60 lts $1.70 \times 60 = \$ 102.-$

Por lo tanto el costo total de producción es de \$ 1.120.-

Finalmente , luego del proceso de Concentrado se obtiene 12 lts de Mosto y además se obtienen 48 lts de agua

Los ingresos son :

- \$ 5.- por reintegro del agua por (60-12) 48 lts de Agua = \$ 240.-
- 12 litros de Mosto por \$ 93 = \$ 1.116.-

Total Ingresos por cada 100kg de Uva, que representan 12 litros de Mosto \$ 1.356.-

Resultado cada 100 Kg de UVA (valorada a \$10.-) son \$ 240.-

Lo que representaría, en la producción a escala prudente prevista para el primer año \$ 5.900.000.-

6) Conclusiones

El ejemplo ilustra con precios y costos muy conservadores sobre la rentabilidad del Proyecto.

En los precios de venta se ha tomado el AGUA a \$ 5.- cuando hoy este precio es \$ 7.-

En cuanto al Mosto hoy se realizan ventas a valores superiores.

En cuanto a los costos se han estimado de forma muy conservadora y comparado con experiencias nacionales concretas.

Como corolario, la variable mas sensible en el Costo del Mosto Concentrado es el precio de la UVA.

Con esta primera Producción y el logro de resultados positivos se prueba la viabilidad del Proyecto y su proyección.

Y en la medida que se avance en la implementación total del Proyecto en su totalidad, además en incorporación de procesos (molienda, envasado aséptico, rectificado) o por mayor calidad de los productos finales (Jugos, Mosto Virgen, Mosto Rectificado); la rentabilidad esperada es mayor .

También esta primera Producción a una escala fácilmente manejable (se estiman 20 días de proceso industrial) será de especial aprovechamiento para aceitar todos los procedimientos previstos, ya sean de logística , como de producción y administrativos; lo que en definitiva avala el mejor resultado.-

VIII) Proyecto Completo

a) Necesidades Financieras

El Proyecto concreto aspira a procesar 5.000.000.- de Kg. De UVA, por lo que requiere de una Inversión adicional industrial que se detalla en el Capítulo IV y Anexo 2.

5.000.000.- de Kg. de UVA es una cifra importante dentro de lo que no absorbe la Industria Vitivinícola, por lo que es de alto impacto dentro de los Viticultores y un apoyo importante al Sector para su **permanencia y reconversión.**

Con la Inversión detallada se plantea un escenario que habilita ese nivel de producción pero que permite seguir creciendo en el volumen procesado, por lo menos al doble.

b) Proyección Comercial

El Producto Final, como se dijera en el punto III) d) , tiene múltiples destinos:

- Mosto para la Industria Vitivinícola Nacional
- Si el precio internacional lo habilita, también para exportar
- En Aguas Saborizadas
- Como insumo de las bebidas Cola
- En la Industria Láctea (yogures, dulces)
- En Jugos naturales de UVA
- En Jugos Naturales Multifrutales

Por lo tanto, luego de la producción inicial a escala reducida, el trabajo estará centrado en detectar las oportunidades que se presenten en estos mercados para concretar los negocios y aumentar la producción.

Lo que se hará gradualmente, en función de los Acuerdos que se logren.

c) Anexo de Procesos Industriales

Se ha estudiado la conveniencia de anexar otros procesos industriales que quedaron fuera del esquema planteado, pero que incluirlos desde el inicio sería muy complejo e inabarcable financieramente.

La Molienda por ejemplo que centralizaría todo el proceso, haciéndolo mas rentable y facilitando la fabricación del Mosto Virgen.

Proceso de Rectificado .

Envasado Aséptico .

Equipos de frio para viabilizar la elaboración de Mosto Virgen.

*Las posibilidades que se presentan son muchas , tanto por el lado de los Mercados potenciales que hay para desarrollar como de los complementos al proceso industrial que lo volverían mas eficiente y mas rentable.
Lo importante es empezar.*

IX) Otras consideraciones

1) Aspectos Fiscales

Los Impuestos en las distintas etapas del Proceso, no afectan la rentabilidad del Proyecto, salvo el Impuesto a la Renta (IRAE) sobre las utilidades finales.

La UVA se compra al Productor en su estado natural.

La molienda y sulfitado del Jugo para conservarlo en su estado natural puede estar gravado con el IVA (se ha hecho la consulta en DGI al respecto), pero este no constituirá un costo porque el producto final Mosto también está gravado.

El costo del proceso industrial está gravado por el IVA, pero también será un IVA Compras a descontar del IVA del producto final.

Finalmente, el producto final Mosto se facturará los precios estipulados mas el IVA y se pagará todo el IVA facturado menos los IVA compras referidos.

Sí , sobre la utilidad final de la **Nueva Sociedad** se deberá tributar el IRAE, mediante su liquidación con los ajustes propios que establece la Reglamentación.

2) Aspectos Técnicos

Este modelo está basado en las variedades de UVA existentes de difícil colocación, no obstante es inquietud del CVU una reconversión de viñedos que se adapten mejor a la producción de Mosto Concentrado en sus distintas variantes.

Sin duda , tener esta nueva industria en funcionamiento alentará a los Viticultores a su reconversión.

ANEXO 1

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Dr. E. Pouey 463 - Tel: (02) 3643489, 3646977/8
Fax: (02) 3646979 - Las Piedras - Canelones
E-mail: inavi@adinet.com.uy

Serie M N°20636

DEPARTAMENTO INSPECTIVO

ACTA. En BARROS BLANCOS, el día 25 de julio de 2014, los que suscriben funcionarios del Instituto Nacional de Vitivinicultura, se constituyen en el predio de la firma FISTISUR S.A., ubicada en CALLE DEMOCRACIA S/N en el departamento de CANELONES Secc. Pol. 25, en el local que gira en el ramo de CONCENTRADOR DE MOSTO siendo atendido por el Sr. KAREN ALONSO C.I. 4.376.510-4 que actúa en carácter de REPRESENTANTE con el cometido de realizar la verificación del proceso de concentrado de mosto desulfitado. El mosto ingreso a plante en el día de ayer proveniente de la bodega ROSES, al cual se le extrae muestra del traslado antes de la descarga (valor 59192). En el día de hoy se extrae muestra al mosto antes de comenzar el proceso de concentrado (valor 59193) A la hora 09.30 se comienza a concentrar siendo el volumen inicial de 8.100 litros El concentrado se realiza a dos flujos de vapor distintos (concentrado 1 y concentrado 2) y se extrae muestra de los dos productos obtenidos (valores 59195 y 59196). A la hora 14.40 termina dicho proceso obteniéndose 500 litros de mosto concentrado. Quedando depositados en la firma dos tanque con 350 en total y se retiran para ser depositadas en el Instituto 52 latas conteniendo aproximadamente 2.880 litros cada una. La extracción de muestra a que se hace referencia se realiza por ACTA M 60634.

CONCENTRADO 1 A MAYOR FLUJO DE VAPOR (Datos aportados por la empresa)

HORA	09.30	10.30	10.56	11.10	11.30	11.40	11.55	12.29	12.53
BRIX	22	23	24	25	26	31	26	30	45
HORA	13.15	13.30	13.45	14.07	14.15	14.25	14.30		
BRIX	39	45	58	58	62	66	70		

CONCENTRADO 2 A MENOR FLUJO DE VAPOR (Datos aportados por la empresa)

HORA	09.40	10.35	10.55	11.15	11.35	11.50	12.15	12.30	12.55
BRIX	21	26	25	25	28	32	28	33	36
HORA	13.10	13.30	13.45	14.05	14.15	14.25	14.40		
BRIX	43	48	54	55	57	59	69		

Para constancia firman los funcionarios actuantes y el representante de la firma quien recibe copia fiel de la presente.....

POR I. NA. VI
DARWIN CHARAMELO
Inspector

POR I. NA. VI
OMAR FERRARO
Enólogo/Jefe de Equipo

POR FISTISUR S.A
KAREN ALONSO

ANEXO 2

INVERSIONES DEL PROYECTO

Habitaciones	US\$
BOMBEROS	5000
DINAMA	15000
IMM	15000
PROYECTO DE INGENIERÍA	12000
PROYECTO DE ARQUITECTURA	10000
CERTIFICACIONES	
BPM	
HACCP	
Capacitaciones	

INVERSIONES en EQUIPOS DETALLES

Costo Edificio:	CANTIDAD	unidad	Precio US\$/u	costo parcial US\$
Galpón nave contra para sala de envasado.	100	m2	120	12000
Salón de envasado presurizado con aire filtrado.	100	m2	50	5000
Pisos con epoxy sanitarios.	100	m2	160	16000
Paredes en isopanel lavables sanitarias.	280	m2	120	33600
Tocho de zonas de carga recepción, almacenamiento, desulfitado y concentrado	110	m2	80	8800
Laboratorio contenedor 40R acondicionado	50	m2	600	18000
Zona de baños vestuario y comedor	30	m2	500	15000
Pisos y Camineria perimetral	250	m2	20	5000
Tanques de recepción 2 x 25m3 bombas y conexiones para homogeneizado	58	m3	305	17690
BOMBAS sanitarias de inox.	2	u	1800	3600
de descarga de Cisternas para 40 m3/hr contra 2 bar. Inox 316	1	u	6500	6500
de proceso y CIP Centrifugas. 20m3/hr contra 3 bar (inox316) 5.5kw	4	u	3245	12980
de trasvase de concentrado (+) lobular o moyno 1500 kgr/hr contra 4 bar.	1	u	4400	4400
de envasado sanitario concentrado (+) lobular o moyno 8000 kgr/hr contra 6 bar.	1	u	6757	6757
de proceso Centrifugas. 20m3/hr contra 3 bar (para efluentes)	2	u	2300	4600
Traslados, mantenimiento, actualización e instalación de torre de concentrado	1	u	45500	45500
Tanques balanceadores de 2 m3 en inox. con Boca de hombre y accesorios, agitador 2hp	3	u	4800	14400
Caudalimetro sanitarios electromagnetico	2	u	2300	4600
Pre calentador economizador cuadro de maniobras ingreso a desulfidora	1	u	16850	16850
Tanques balanceadores de 2 m3 en inox. con Boca de hombre y accesorios	2	u	4800	9600
Torre de desulfido 4000 l/h	1	u	40000	40000
conexiones e instalación de servicios	1	u	2800	2800
Tanque balanceador abiertos con flotador de 250 lts.	2	u	1300	2600
Torre de Concentrado 4500 l/h con mantenimiento actualización				
Con Mantenimiento Tableros electricidad, electronica y automatismos.	1	u	405000	405000
Bombas centrifugas de doble sello refrigeradas sanitarias 316 4KW	2	u	3900	7800
Bombas centrifugas de doble sello refrigeradas sanitarias 316 5.5KW	1	u	4300	4300
Bombas lobular + de doble sello sanitarias 316 3KW	7	u	5200	36400
Intercambiador y sistema de enfriado	1	u	12500	12500
Sala de envasado presurizada. Envasadora aséptica	1	u	104780	104780
Tanques con agitacion y aislacion 20000 lts	2	u	37800	75600
Lanza de envasado con posicionado cnc	1	u	15400	15400
Cinta balanza para 4 tambores de 200 lts o	1	u	4300	4300
Bins 1000 lts. sistema de esclusa para salida de producto	1	u	2500	2500
Compresor de aire 100ft 3hp 335l/min 115 Psi max	1	u	600	600
Torre de enfriamiento Mantenimiento de reyno y bombas	1	u	8300	8300
Bomb de recirculación a torre 30 m3/h c/2bar	2	u	1850	3700
Filtros de malla para bins de 2" 100 y 75 um	4	u	850	3400
Filtros ciclonicos para lineas de 2"	4	u	960	3840
Finisher Paletas 600/h 5hp	1	u	19250	19250
Centrifuga Albalaval VNPX410 20 hp 4000/h	1	u	30000	30000
Centrifuga Rosa 10 hp 2000/h	1	u	20250	20250
Laboratorio de análisis materia prima, proceso y producto terminado.	1	u	35400	35400
CALDERA a leña Gonella 2600 kgr.de vap a 10 bar /hr	1	u	73500	73500
instalación, tanque alimentación, tratamiento de agua, ablandador y dosific	1	u	23200	23200
Elevador nafta gas 2500 kgr	1	u	14500	14500
Planta de neutralización y precipitación de K2S2O5	1	u	7500	7500
Tanque equalizador para tratamiento de efluentes	1	u	8300	8300
Instalación y soldadura de lineas sanitarias en inox 304 y 316 de vapor y agua	1200	hr	50	60000
Tuberia 2" 316	120	m	112	13440
2" 304	250	m	18	4500
Footing	250	u	30	7500
Tuberias de Servicios de vapor, agua y ductos eléctricos	180	m	12	2160
Instalaciones eléctricas tableros y materiales	1	u	20823	20823
Dirección y asesoramiento. INGENOM				
Actualización, Acondicionamiento y puesta en marcha de la Planta				
Supervisión de trabajos de Montaje y mantenimiento actualización				
Reconstrucción de tableros eléctricos y automatismos	3	u	10000	30000

Total	US\$	1380000
--------------	-------------	----------------

**Centro de Viticultores del Uruguay
Agroind Consultora**

Informe de Avance:

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN EN
AGROINDUSTRIA DEL MOSTO
CONCENTRADO**

INIA, Proyecto LIA N° 32

1º Semestre 2001

INFORME DE AVANCE

Este informe corresponde al período enero-junio de este año, aunque en realidad se informa hasta el 30 de agosto, día en que se finalizó el procesamiento estadístico del estudio socioeconómico a nivel de explotaciones vitivinícolas.

En lo referente a las actividades técnicas estas se presentan en dos grandes áreas de trabajo:

- a) tecnología agronómica y análisis de desempeño relacionado con el procesamiento industrial.
- b) análisis socioeconómico de explotaciones y de expectativas de los productores.

El equipo técnico que realizó actividades fue el siguiente:

Ing. Agr. Daniel Berhouet, Coordinador, Economía
Ing. Agr. Felix Fuster, Agronomía del cultivo y coord. con Lab.
Ing. Agr. Camilo Saavedra, Estadística
Ing. Agr. Dardo Fagúndez, Coordinación trabajo de campo
Encuestadores: relevamiento de campo.

El presidente del Centro de Viticultores del Uruguay, Sr. Aramir Silva participó en todas las instancias y apoyó su ejecución.

El trabajo fue coordinado con una Comisión de seguimiento, integrada por representantes del CVU, del INIA y de INAVI. Se realizaron 6 reuniones de la Comisión de Seguimiento del Proyecto, 11 reuniones de coordinación con el equipo técnico, cuatro con el Ing. Agr. Edgardo Disegna, Director de Programa Fruticultura del INIA, cuatro con el Enólogo Ariel Casao, titular y técnico del Laboratorio Enotécnico, una con el Ing. Agr. Alfredo Silva, Director del Departamento Vitícola de INAVI y tres con el Ing. Agr. Alvarez Argudín, especialista en el tema híbridos productores directos.

TECNOLOGÍA PARA DESARROLLAR EL MOSTO CONCENTRADO DE EXPORTACIÓN

I) INTRODUCCIÓN

El presente trabajo se ha realizado a través de un proyecto LIA nº 32, dentro del programa nacional del INIA – Fruticultura, y ejecutado por la consultora Agroind, con el auspicio del Centro de Viticultores del Uruguay.

Se ha pretendido a través del mismo realizar una investigación sobre la posibilidad de elaboración de mosto concentrado de uva en el Uruguay, teniendo como materia prima fundamentalmente uvas de híbridos productores directos tintos.

Es por ello que una primera etapa el trabajo se encaminó a diagnosticar y caracterizar la producción de esas uvas en nuestro país, relevando parámetros técnicos, productivos, de manejo y, sobretodo, de sus cualidades para la elaboración de mosto concentrado

La elaboración y ejecución del trabajo implicó: seleccionar los predios donde realizar el trabajo, realizar el muestreo y preparar las muestras para laboratorio, determinar porcentaje de sólidos solubles, relevar los parámetros técnicos, productivos y de manejo de cada establecimiento seleccionado, recolectar material para la colección de germoplasmas (híbridos tintos) y dejar establecidas las bases para la segunda etapa del trabajo, consistente en el ajuste de técnicas de producción y cosecha que más se adecuen al producto pretendido.

II) OBJETIVOS

- 1) Avanzar en la percepción del problema central que se pretende solucionar y obtener información de carácter tecnológico, que complementando la de carácter económico y social contribuya a avanzar en la toma de decisiones referidas a una agroindustria del mosto en Uruguay.
- 2) Generar tecnologías agronómicas en materia de cultivares y manejo, tanto para cultivos actuales, como para los nuevos, que se podrían plantar con destino específico de mosto.

- 3) Analizar la tecnología de postcosecha de uva destinada para mosto y la correlación de la información agronómica con el comportamiento industrial.
- 4) Iniciar la colección de germoplasmas, en el marco de Convenio a firmarse entre la facultad de Agronomía y el Centro de Viticultores (objetivo surgido durante la marcha del Proyecto LIA)

III) DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

- Coordinación las actividades a realizar con el equipo de trabajo.
- Selección de predios con viñedos de híbridas tintas y otros cultivares tintos para la extracción de muestras de uva, con la finalidad de caracterizar las variedades que puedan resultar de interés para elaboración de mosto concentrado.
- Caracterización de los viñedos seleccionados en cuanto al manejo general del viñedo, del suelo, la fitosanidad, fertilización, etc.
- Determinación de los índices de cosecha utilizados.
- Realización de los muestreos correspondientes para el estudio de los compuestos fenólicos en las variedades seleccionadas.
- Realización de los muestreos y determinación del porcentaje de sólidos solubles de las variedades seleccionadas.
- Asistir a las reuniones de la Comisión de seguimiento y, cuando correspondía, informar sobre el desarrollo del proyecto.
- Colaboración en la planificación de la encuesta.
- Realización de gestiones en INAVI.
- Selección y compra de un refractómetro para la medición de sólidos solubles.
- Realización de mediciones completas en campo en establecimientos comerciales.
- Recolectar materiales para la colección mencionada.
- Mantener un sistema de informes hacia la Comisión de seguimiento y el INIA.

ACTIVIDADES EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

Los establecimientos recorridos fueron 117, de los cuales se seleccionaron 26. El número de establecimientos vitícolas visitados fue alto pues, pese a la información que INAVI suministró sobre la cosecha de la zafra 99/00, debido a que muchos productores ya habían erradicado sus viñedos conforme al contrato firmado con ese organismo dentro del Programa de Reconversión de Viñedos. En otros casos, cuyos nombres no se mencionarán, no dieron su autorización para llevar adelante el trabajo, y por último, la información de INAVI solo indicaba la presencia de viñedos híbridos tintos, pero no distinguía cultivares.

A continuación se detallan los establecimientos visitados y zona donde se encuentran ubicados. Ver Cuadro adjunto.

NOMBRE	ZONA	NOMBRE	ZONA
Giménez - López	Las Brujas	Herum	Parador Tajés
Las Acacias	Paso del Bote	Nelson Tomassoni	Canelones
Anibal Giménez	Colón	Los Cardos	La Cadena
Lacadelvi	Ruta 11 - Sta. Rosa	Jorge Hernández	Ruta 107
Casa de Gallo	Ruta 46 - Canelones	Francisco Gallo	Ruta 46 - Canelones
José Manno	Las Violetas	Darwin Delascio	Las Violetas
Omar Perco	Canelones	Sorbara Hnos.	Las Violetas
Oscar Famiglietti	Paso Calleros	Nelson Irigoyen	Ruta 107
Marcelo Mayor	Sauce	Quinto Molinari	Canelones
Aldo Molinari	Las Violetas	Marino Molinari	Juanicó
Hebert Rodríguez	Juanicó	Hilda C. De Rosello	Juanicó
Noemí Lugano	Canelones	Ricardo Rodríguez	Sauce
Juan Di Maio	Suárez	Alberto Kurz	Libertad
José Misuracca	San José	Juan Cavanna	Melilla
Justo L. Pastorino	Las Violetas	José Zunino	Las Violetas
Romero y Adami	Capurro	Elio Perdoncín	Las Violetas
Virginio Perdoncín	Las Violetas	Celestino Perd.	Ruta 107
Adhemar Carrosio	Peñarol	Adhemar Carrosio	Progreso
Américo Quersini	El Gigante	D. Ganduglia	Ruta 11 km 114
Uerino Ganduglia	Ruta 11 km 109	Teresa Berriel	Las Piedras
Esther Hernández	Santa Lucía	Virginio Bresciani	Santa Lucía
P. Strazzarino	Capurro	Henry Rivara	Canelón Chico
Hugo Fourment	Canelón Chico	José Merino	Camino del Medio
José Fiorentín	Canelones	Sergio Sebben	Atlántida
José Garbarino	Canelón Chico	Edgardo Lugano	Canelones
Alberto Abreu	Canelones	José Lanteán	Santa Lucía
Marione Eduardo	El Gigante	Cardozo Hnos.	Camino 4 piedras
José Pirotto	Villa Nueva	Perdomo José	Sauce
Huao Alaniz	Villa Nueva	Alaniz Hnos.	Cuchilla Sierra

Oscar Gargiulo	Villa Nueva	Juan Delpiano	Camino 4 Piedras
Oscar Moizzo	Melilla	Duilio Piuma	Las Piedras
José Marsella	Ruta 107	Raúl Damiano	Ruta 107
Gerardo Fontana	Progreso	Marcos Pastorino	Las Violetas
Aldo Pigatto	Juanicó	Wilman Rosso	Etcheverría
Ovidio Marquisio	Etcheverría	Scarpa Hnos.	Etcheverría
Dante Imperiale	Etcheverría	Viscardi y Alvarez	Juanicó
Morando Hnos.	Juanicó	Dante Tomassoni	Canelones
Antonio Tomasoni	Peñarol Viejo	Traversa Hnos.	Caminó Mendoza
Bodega Aguilar	Ruta 67	Toscanini Hnos.	Canelón Chico
Luis Mayor	Sauce	De Antony	Santa Lucía
Cacho De León	Juanicó	Morán Hnos.	Carrascodel Sauce
Luis Bartora	Las Violetas	Macías e Hijos	Villa Nueva
Luis Sinigalia	Camino Mendoza	Blengio	Toledo
Calcagno	Sauce	Hugo Magrassi	Cuchilla Grande
José Cenedese	Camino Mendoza	Daniel Fallabrino	Cuchilla Grande
Fabretto Hnos.	Pando	Roque Capiello	Melilla
José Monforte	Las Piedras	Dionisio Alvarez	Progreso
Nocelli Hnos.	El Colorado	Carlos Faustino	La Paz
Miguel Faustino	La Paz	Rómulo Fontana	Juanicó
Camilo Cetrullo	El Colorado	Carlos Magno	El Colorado
José Malanga	Rincón del Colorado	Marisa Mariño	Los Aromos
Stanislao Pribaz	Las Piedras	Luis Omar Parard	Melilla
Alberto Mederos	Ruta 33	Dante Villarino	Ruta 33
Alberico Pizzorno	Camino Mendoza	Rodríguez Ricardo	Cuchilla de Rocha
Santero Dimar	C. del Sauce	Angel Spinoglio	Camino Mendoza
Baccino Néstor	Melilla	Elbia Baioni	Etcheverría
Amado Bruzzone	Punta Rieles	Raúl Canepa	Juanicó
Reinaldo Delucca	El Colorado	Héctor García	25 de Mayo
Héctor Iralde	Ruta 7 km 40		

Los predios fueron visitados durante la pre cosecha y en la post cosecha a los efectos de lograr toda la información necesaria, realizándose la visita en cosecha cuando el productor realizaba el aviso de la misma, a los efectos de lograr la extracción de muestras en el momento oportuno.

Los viñedos seleccionados fueron 26 a los efectos de los análisis pertenecientes a 23 productores. Debido a la solicitud de algunos productores de autorizar el trabajo siempre que no aparezca su nombre, estos permanecen anónimos.

Las zonas en que se encuentran los predios son Canelones (rutas 11, 46 y 107), Las Violetas, Sauce, Cuchilla de Rocha, Parador Tajés, Las Brujas, Cerrillos y Juanicó.

Para algunas variedades no fue posible obtener más de un viñedo (Sauce, 23657) y ninguno para el híbrido 18283. Fueron seleccionadas además de los híbridos productores directos algunas variedades tintas de amplia difusión y la variedad Moscatel de Hamburgo, por la misma razón.

Algunos de los híbridos no pudieron ser identificados (2 muestras) y otros solo se les conoce por el nombre que ha recibido en Uruguay, desconociéndose su origen. El listado es el siguiente:

HIBRIDOS TINTOS	OTRAS VARIEDADES
18315 Seyve Villard	Frutilla
23657 Seyve Villard	Moscatel de Hamburgo
26205 Johannes Seyve (Nelucio)	Tannat
Piria	Merlot
8357 Seibel (Fraybentina)	
Sauce	

IV) MATERIALES Y MÉTODOS

1) Para cada viñedo se relevó la siguiente información:

Nombre
Dirección
Ciudad – paraje
Teléfono superficie
Total superficie viñedos
Superficie con HPD
Variedades híbridas

2) Para el viñedo seleccionado:

Híbrido o variedad seleccionado
Densidad de plantación
Área del cuadro
Sistema de conducción
Suelo predominante
Topografía – orientación
Cosecha año 2000 cosecha promedio últimos 5 años
Sistema de poda
Manejo del suelo
Características enológicas destacables
Manejo fitosanitario
Fertilización

V) RESUMEN DE RESULTADOS OBTENIDOS

Se presentan a continuación los resultados correspondientes a los 26 viñedos incluidos en el trabajo.

1) SITUACIÓN GENERAL DE LOS VIÑEDOS

En términos generales los viñedos de HPD se conducen en forma similar a los viñedos de variedades de uvas finas. La superficie que ocupan los primeros en muy pocos casos llegan a ocupar una hectárea, y hasta en algunos casos solo llegan a ser unas pocas filas.

Esto es debido en primer lugar a que han sido los viñedos seleccionados a los efectos de su erradicación por los Programas de Reconversión de la Granja, aunque se encontraron casos en que simplemente fueron sustituidos por otros viñedos.

Estos datos están en concordancia con los obtenidos en los establecimientos visitados y que no fueron incluidos en este trabajo.

Los HPD han sido sustituidos por, en primer lugar, Moscatel de Hamburgo y en segundo lugar por Tannat. También otras variedades como Merlot ocupan hoy el lugar que tenían los HPD.

Otro aspecto a señalar es que la alta tasa de erradicación se ha dado en los HPD tintos y frutilla, y en cambio los HPD blancos han tenido una tasa de erradicación bastante menor que los tintos, llegando al 50 % de ellos.

Por último, cabe señalar que la atención que en general se brinda a los viñedos de HPD es muy poca, pretendiéndose que el manejo sea el mismo, pero recibiendo una atención por parte del productor bastante menor que el resto de los viñedos, y a veces, nula.

Esta situación es muy marcada en predios vitícolas, mientras que en los predios vitivinícolas no se aprecia tanto, aunque también en estos la atención es menor.

Prácticas culturales
Observaciones de interés

- 5) En cada viñedo y momentos antes de la cosecha fueron muestreadas 200 bayas elegidas al azar, recorriendo 2 filas (no siendo las 4 más cercanas a los caminos), a las cuales se les determinó sólidos solubles medidos en % grados brix con un refractómetro manual 0 – 32" Modelo RHB – 32. Las bayas fueron elegidas de diferentes ubicaciones en el racimo (2 de la parte superior, 2 de la parte media y 1 de la parte inferior), tanto de la cara externa como de la cara interna a la fila.
- 6) De la misma manera, fueron muestreados otras 200 bayas a los efectos de la determinación de polifenoles en laboratorio. Las mismas fueron guardadas en bolsas de polietileno y en heladera, y fueron llevadas a laboratorio a la mañana siguiente.
- 7) La técnica de laboratorio utilizada fue el Estudio de Compuestos Fenólicos de uvas tintas por el método de Glories, utilizando para tales efectos un ESPECTROFOTÓMETRO marca Shumadzu. Estos análisis se realizaron en el Laboratorio Enotécnico, sito en Dr. Pouey y Artigas, Las Piedras.
- 8) La preparación de las muestras se realizó con una solución a pH 3.2 a 5 gramos de ácido tartárico, añadiéndole agua destilada y adicionando 1.2 gramos de hidróxido de potasio. La muestra se llevó a un litro con agua destilada, y si al medir el pH fue diferente a 3.2 se corrigió con soda o ácido sulfúrico hasta ajustarlo. Otra muestra se realizó con pH 1 (ácido clorhídrico 0.1 N).

Luego se pesaron 50 gramos de granos enteros, colocándolos en 4 – 5 ml. a pH 3.2 y se molieron a licuadora durante 1 minuto. Se pasaron a frasco de 100 ml. con tapa, lavando el recipiente en donde se encontraba el puré con el resto de los 50 ml de solución pH 3.2. Lo mismo se realizó con la muestra en solución a pH 1.0. Se dejó macerar durante 4 horas a temperatura ambiente. Luego se realizaron las mediciones con el espectrofotómetro. Los parámetros medidos y calculados fueron: Potencial de Antocianos (ApH1), Extractibilidad de los Antocianos (EA%), Contribución de taninos de la semilla al contenido Polifenólico total (MP%) e Índice de Polifenoles Totales (IPT)

2) MANEJO GENERAL DE LOS VIÑEDOS

Es necesario separar aquí los viñedos de HPD y frutillas de los viñedos con variedades finas y Moscatel de Hamburgo, pues existen algunas diferencias muy marcadas.

- Sistema de conducción

Los HPD están conducidos en sistemas viejos, tipo espalderas bajas. El siguiente cuadro resume la información de los mismos.

Sistemas de conducción de los viñedos incluidos en el trabajo

VARIEDAD	SISTEMA DE CONDUCCIÓN			
	E. BAJA	E. MEDIA	E. ALTA	LIRA
HPD	14	3	3	--
FRUTILLA	2	--	--	--
TANNAT/MERLOT	--	1	1	2
MOSCATEL	--	1	1	--

- Suelos predominantes

Los suelos predominantes son los típicos de la zona sur, pertenecientes a varios tipos de la clasificación de la DSyF – MGAP, con un horizonte A del tipo melánico que varía entre 10 y 40 cm de profundidad, en general fértiles, pero con un desgaste importante de la materia orgánica (0.9 a 1.8). El horizonte B es del tipo argilúvico, con un Btextural muy marcado. Las texturas van desde franco hasta arcillosos y los drenajes son bueno a imperfectos. En términos generales los HPD han quedado en aquellas áreas del establecimiento de suelos de peores condiciones físicas, de drenaje y de topografía.

- Cosecha año 2000 y cosecha promedio últimos 5 años

Se incluyen aquí los rendimientos del año 2000 y el promedio de los últimos 5 años, llevados a toneladas por hectárea de los 26 viñedos. Ver Cuadro adjunto.

Rendimientos año 2000 y promedio últimos 5 años en toneladas por hectárea.

VINEDO	AÑO 2000	PROMEDIO 1996 - 2000
26205	11.1	12.0
26205	10.5	11.3
26205	12.1	11.7
26205	13.7	13.2
26205	11.8	12.1
26205	10.8	11.5
18315	14.2	11.6
18315	12.6	11.9
18315	10.9	11.6
8357	13.0	13.2
8357	13.5	14.1
23657	14.5	16.6
PIRIA	9.7	10.8
PIRIA	11.5	12.7
SAUCE	9.1	10.9
SAUCE	11.1	11.9
FRUTILLA	12.3	12.5
FRUTILLA	11.6	12.8
MOSCATEL	28.8	27.9
MOSCATEL	23.8	24.3
TANNAT*	12.1	12.5
TANNAT	24.5	25.6
MERLOT	22.4	22.8
MERLOT**	19.6	--
SIN IDENTIFICAR	9.5	9.6
"	12.3	12.8

* TANNAT con producción controlada

** MERLOT con 7 años de instalado

- Sistema de poda

Los sistemas de poda utilizados en los viñedos incluidos en el trabajo son los siguientes:

VIÑEDO	GUYOT 2 Cargadores	ROYAT 2 pulgares	CORDÓN ROYAT	CORDÓN ROYAT 2 PLANOS
26205	6	-	-	-
18315	3	-	-	-
8357	1	-	-	1
23657	-	-	-	1
PIRIA	1	-	-	1
SAUCE	2	-	-	-
FRUTILLA	1	1	-	-
MOSCATEL	2	-	-	-
TANNAT	1	-	1	-
MERLOT	1	-	1	-
SIN IDENTIFICAR	2	-	-	-

- Manejo del suelo

Se describen en el siguiente cuadro los manejos del suelo dados a los viñedos participantes del trabajo.

Manejo del suelo en los viñedos del trabajo.

VIÑEDO	FILA				ENTREFILA	
	1	2	3	4	Laboreo Mecánico	Abono Verde
26205	3	1	2	-	2	4
18315	1	1	1	-	2	1
8357	-	1	1	-	-	2
23657	-	-	1	-	-	1
PIRIA	-	1	1	-	-	2
SAUCE	-	-	2	-	-	2
FRUTILLA	1	1	-	-	1	1
MOSCATEL	-	1	1	-	-	2
TANNAT	-	1	1	-	-	2
MERLOT	-	1	1	-	-	2
SIN IDENTIFICAR	1	-	-	1	1	1

Códigos: 1- Laboreo mecánico
 2- Herbicidas preemergentes, sistémicos y de contacto
 3- Solo Herbicidas sistémicos
 4- Vegetación espontánea y cortes

- Características enológicas destacables

Los viñedos de HPD tintos se han mantenido en los establecimientos fundamentalmente por la coloración que logran en los vinos cuando son usados en cortes, mientras que ya no por su producción, dado que en la actualidad se han visto superados por otras variedades (Moscatel, Tannat, etc).

- Manejo fitosanitario

El manejo fitosanitario dado a los viñedos del trabajo son bastante diferenciados. Mientras que para Tannat, Merlot y Moscatel se realizan pulverizaciones preventivas y curativas (según las condiciones) para el control de hongos responsables de Antracnosis, Peronóspora, Podredumbres y Excoriosis, en los HPD y frutilla los tratamientos son solo preventivos con productos de amplio espectro (cobres, Mancozeb, Ziram), aunque las curas de invierno se realizan en todos los viñedos.

No se aplican insecticidas en las variedades mencionadas en primer lugar, salvo tratamientos locales contra cochinillas con clorpirifós, mientras que en los HPD se realizan tratamientos, en general con thiodan, para el control de filoxera y ericnosis, en este último caso también en frutilla.

- Fertilización

Se constató que en todos los casos se realizan aplicaciones de urea (N 46 %) en dosis variables que van desde las 50 unidades por hectárea y por año hasta 200 unidades, siendo las dosis menores siempre en HPD y frutilla. En ningún caso en los HPD y frutilla se realizan aplicaciones de materia orgánica (abonos) salvo los abonos verdes, mientras que en Tannat, Merlot y Moscatel el 50 % de los viñedos utiliza esta práctica anualmente o en años alternados.

En cuanto a fertilización foliar, la misma se realiza en viñedos de Tannat y Merlot, pero sin la determinación foliar de niveles de nutrientes en laboratorio, sino cuando aparecen deficiencias o en forma preventiva. En general son correcciones en Hierro, Magnesio, Potasio, Boro y Azufre.

Prácticas culturales

En todos los casos de Merlot, Tannat y Moscatel se realiza el deshojado, variando la fecha en que se realiza esta labor. No ocurre lo mismo en HPD

directos ni en frutilla. Solo en 4 de los viñedos (2 de 26205, 1 de 8357 y 1 de Piria) es efectuada esta práctica.

En lo que se refiere a raleo de racimos, solo se comprobó en 1 viñedo, correspondiente a Tannat de producción controlada.

El resto de las labores son comunes a todos los viñedos (atado, enredado, despampanado, etc.). No se realizan prácticas diferenciales en ningún viñedo, salvo el mencionado raleo de racimos.

- Observaciones de interés (EDAD)

Todos los viñedos de HPD tintos y frutilla son viñedos que superan los 25 años de edad, mientras que Moscatel, Tannat y Merlot no superan los 15 años, por lo que los rendimientos potenciales no se logran en los primeros, mientras que en los segundos se acercan bastante.

Por otra parte, la falta de aporte de materia orgánica en los suelos afecta directamente la producción de los viñedos HPD que tienen una respuesta positiva a esta práctica.

Otra observación de interés es que en general los viñedos de HPD puros son pocos (los utilizados en este trabajo), mientras que es muy común encontrar mezcla de variedades en los mismos. Por último, los cuadros en general no están sellados, existiendo faltante de plantas de diversa magnitud en estos viñedos. No ocurre lo mismo en Tannat, Merlot y Moscatel.

3) RESULTADOS DE CAMPO Y DE LABORATORIO: SÓLIDOS SOLUBLES Y POLIFENOLES.

Se detallan a continuación los valores obtenidos en los viñedos seleccionados de sólidos solubles y polifenoles totales.
Ver Cuadro adjunto.

Valores de Sólidos Solubles medidos en grados brix sobre una muestra de 200 granos seleccionados al azar por viñedo.

VIÑEDO	Promedio	Desviación Standard
26205	20.1	1.35
	18.8	2.11
	21.5	1.62
	22.0	0.96
	20.3	1.03
	17.9	2.86
18315	18.4	1.36
	18.9	1.00
	15.7	1.92
8357	17.9	0.78
	19.4	2.08
23657	20.6	1.43
PIRIA	16.3	1.34
	16.5	1.46
SAUCE	14.2	0.91
	14.1	0.87
FRUTILLA	15.9	1.62
	17.4	1.27
MOSCATEL	19.5	1.49
	18.6	1.19
TANNAT	19.0	3.92
	22.3	1.18
MERLOT	20.1	1.94
	17.7	1.16
SIN IDENTIFICAR	19.4	1.65
"	16.8	1.25

Medida de la madurez polifenólica por el método de Glories, en los viñedos seleccionados para el trabajo.

VIÑEDO	Ap⁺H1 (mg/l)	EA (%)	MP (%)	IPT
26205	1068	26	36	49.2
	886	6	18	40.8
	614	21	24	25.8
	1267	18	10	46.0
	1390	21	0	49.6
	389	32	54	23.2
18315	1032	12	0	32.8
	1771	24	0	48.6
	471	15	42	28.0
8357	3409	53	0	62.8
	3454	68	19	55.2
23657	548	0	9	29.0
PIRIA	2235	25	0	62.8
	1222	11	0	37.2
SAUCE	1734	0	0	60.2
	1524	1	0	46.4
FRUTILLA	268	46	78	26.2
	443	55	69	26.2
MOSCATEL	212	36	79	26.2
	32	100	100	18.0
TANNAT	1632	74	66	50.4
	1614	76	62	40.0
MERLOT	623	55	61	28.8
	410	47	77	37.2
SIN IDENTIFICAR	268	46	78	26.2
"	443	55	69	26.2

VI) COMENTARIOS

En base a los resultados presentados, a material bibliográfico revisado, informaciones de laboratorio de años anteriores y del presente año, comunicaciones personales de técnicos idóneos en el área del presente trabajo (Ing. Agr. Alvarez Argudín, Ing. Agr. Ferreri y Enólogo Ariel Casao) y conclusiones personales, se han elaborado los siguientes comentarios:

- Las condiciones de crecimiento y maduración de las uvas en la zafra estudiada no fueron las más típicas debido a diversos factores, donde el clima resulta en el más importante, por lo que los resultados obtenidos de los análisis no reflejan una pretendida situación promedio. Tanto los polifenoles totales, que dan idea de la coloración posible de lograr en un mosto, como los azúcares totales han tenido valores por debajo de lo que podría ser una situación típica.
- La técnica utilizada para la determinación de polifenoles está adaptada para el estudio de variedades finas, por lo que los resultados muestran datos inconsistentes, como la Extractibilidad de antocianos y la Contribución de taninos de la semilla con valores 0 (en realidad negativos) en HPD.
- Tampoco es posible caracterizar a los HPD ni al resto de las variedades si no se registran resultados de una serie de años.
- En cuanto a los viñedos estudiados, los mismos fueron seleccionados por defecto, es decir, no existían muchas alternativas para realizar las actividades dentro de un marco experimental adecuado (similares condiciones) dado que sus manejos, edades, índices de cosecha y otros parámetros que tienen marcada influencia en las características estudiadas fueron diferentes. Esta selección por defecto se realizó debido a que los viñedos de HPD para elegir eran muy pocos, salvo para la variedad 26205 J.S. De este híbrido, como del 18315 S.V. se realizaron más mediciones dada su importancia relativa en el viñedo de HPD tintos del Uruguay.
- En el trabajo fueron estudiados viñedos jóvenes (uvas finas) y viñedos viejos a muy viejos (HPD y frutilla), por lo que los resultados obtenidos no deberían ser comparables.

- También en lo referente a manejo general existieron diferencias: mientras el productor dedicaba la mayor parte de su tiempo a los viñedos de Tannat, Merlot y otras variedades, solo dedicaba el tiempo sobrante a los HPD, salvo excepciones donde el producto obtenido era de relevancia para la empresa.
- El aspecto anterior se ve fundamentado en la fertilización: de acuerdo a la bibliografía consultada, la respuesta de los HPD a los suelos fértiles, a la fertilización y a la materia orgánica es buena. Como se presentó en Resultados, estos viñedos no fueron fertilizados adecuadamente, no se encuentran en los mejores suelos del establecimiento y no se les realiza aporte de materia orgánica, salvo los abonos verdes, a diferencia de los nuevos viñedos.
- En lo referente a prácticas culturales, en general no se practica el deshojado, técnica, que más allá de algunas consideraciones, mejora la calidad de la uva, sobre todo en relación al color, entre otros manejos a considerar.
- Como consecuencia de lo anterior expuesto, los potenciales rendimientos de los HPD, y aún de frutilla, están lejanos de los rendimientos obtenidos en la zafra considerada.
- En términos generales no existe investigación en lo referente al sistema de conducción ni al sistema de poda a aplicar a los HPD tintos para que lleguen a expresar sus cualidades y sus rendimientos, de acuerdo a las expectativas para la producción de mosto concentrado con sus uvas.
- Los índices de cosecha utilizados en ellos responden exclusivamente a aspectos comerciales y no enológicos, por lo que algunas características de ellos pueden no ser las que podrían lograrse si se usara otro tipo de índices de cosecha. Es importante mencionar que para Tannat, Merlot y Moscatel si se atienden estos aspectos, aunque no en todos los casos.
- Si, es posible asegurar que 2 de los híbridos (8357 y Piria) han presentado características muy interesantes para la elaboración de mostos.
- En lo referente al híbrido 26205 (el de mayor superficie en Uruguay), en promedio sus valores estuvieron por debajo de Tannat. No puede predecirse los valores que se lograrían ante años con condiciones "normales", con otros manejos, en condiciones productivas similares, o con técnicas de evaluación más ajustadas.

- Aunque para emitir conclusiones se requeriría de similares condiciones y técnicas ajustadas en una serie de años, es posible inferir el alto potencial del híbrido 8357 (fraybentina) para la elaboración de mostos. Para el híbrido Piria como para el 26205 sería aventurado emitir opinión de sus comportamientos en referencia a sus características para mosto cuando se logren las condiciones mencionadas anteriormente.
- Se considera que las actividades técnicas realizadas y los estudios sobre productores y cultivos que se informan en este mismo documento, permiten avanzar para entender mejor la temática del mosto y asimismo avanzar hacia la concreción del esfuerzo agroindustrial indicado.

ESTUDIO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DE LA PRODUCCIÓN DE UVAS TIPO FRUTILLA E HÍBRIDOS TINTOS,

1. Introducción

El estudio planteado es un elemento destinado a facilitar y contribuir a la toma de decisiones referentes a la formulación de un proyecto de instalación de una nueva agroindustria productora de mosto concentrado. En ese contexto, se definió como "población objetivo" a los productores de uva tipo frutilla e híbridos tintos, en base a la presunción de que pueden ser parte de los ofertantes potenciales de materia prima para la industria en cuestión, por lo menos en sus fases iniciales. Son además un sector del que se cuenta con menos información que del sector "reconvertido".

Por consiguiente, resulta indispensable contar con información precisa y actualizada acerca de ese núcleo de productores, especialmente en lo que concierne a los principales factores que puedan tener incidencia en las posibilidades de abastecimiento a la industria. En ese sentido, la encuesta fue dirigida fundamentalmente a investigar los siguientes aspectos:

- Características generales de los productores y sus explotaciones.
- Modalidades actuales de comercialización de la producción de uva.
- Actitud frente a la posibilidad de que se establezca una nueva agroindustria productora de mosto concentrado, incluyendo en este aspecto la disposición de consignar la producción a dicha agroindustria y los requerimientos para hacerlo.
- Evaluación del potencial productivo, a través de un inventario de los viñedos actualmente explotados y una descripción de los mismos en los aspectos más relevantes, tales como variedades, potencial productivo, edad y condición de las plantas y niveles de productividad; todo ello a nivel de cada una de las variedades principales.
- Arranquios realizados en los tres últimos años e intención de arranquio para los años 2002 y 2003, considerando en este aspecto dos posibles escenarios (con y sin la instalación de una nueva agroindustria de mosto concentrado).
- Evaluación de algunos indicadores básicos de manejo del viñedo, tales como fertilización y sanidad.

2. Organización y contenido de este informe

En este documento se presentan los resultados de la encuesta, y el mismo está organizado en secciones. La primera de ellas consiste en una reseña metodológica, en la que se detallan las diferentes etapas del trabajo realizado. La misma incluye también la descripción del marco muestral utilizado y las estimaciones del nivel de precisión de los resultados del estudio.

En las restantes secciones se presentan los resultados propiamente dichos, agrupados por áreas temáticas. La información se presenta tabulada en cuadros estadísticos de interpretación sencilla. Por consiguiente, los comentarios con respecto a los mismos son breves y tiene el único propósito de facilitar al lector la percepción de los aspectos más relevantes que sustentan las conclusiones de este informe. El juego consta de treinta cuadros que abarcan la información procesada para todas las variables investigadas.

3. Reseña metodológica

La encuesta fue diseñada por muestreo probabilístico, a partir de un marco "de lista" consistente en registros proporcionados a AGROIND por INAVI/Centro de Viticultores. Dichos registros contenían información de los productores de uva tipo frutilla e híbridos tintos inscritos en el INAVI.

Esos registros fueron recibidos por AGROIND en dos listados independientes, uno para la uva frutilla y otro para los híbridos tintos, habiendo productores que figuraban en ambos listados. A efectos de construir un marco muestral adecuado y sin duplicaciones, se procedió a grabar en medios magnéticos las variables clave para la toma de la muestra, realizándose este proceso en dos archivos separados, uno para cada listado. Posteriormente, esos dos archivos fueron apareados según el número identificador de los productores y, durante ese apareo, los datos de cada productor fueron transferidos a un tercer archivo (archivo maestro), en el cual se "pegaron" las variables a considerar en la toma de la muestra para ambos tipos de uva.

El archivo maestro consta de 1476 registros, cada uno perteneciente a un productor, está depurado de las duplicaciones anteriormente mencionadas y contiene todas las variables que se necesitaban en ese momento.

La información del archivo maestro fue el marco utilizado para la toma de la muestra.

A efectos de diseñar la muestra se analizó la información del marco, optándose, luego de varias pruebas, por un diseño unietápico estratificado, con un tamaño de muestra de 200 encuestas. El diseño incluía un estrato de productores de "inclusión forzosa", (entendiéndose por esto que todos los productores pertenecientes a ese estrato estarían incluidos en la muestra); y un segundo estrato del cual se tomó una muestra aleatoria de productores.

El diseño elegido fue probado realizando varias simulaciones con los datos del archivo maestro y garantiza un excelente nivel de precisión de las estimaciones de la encuesta para todas las variables relevantes, tal como se ilustra en el cuadro siguiente:

Cuadro 1. Ajuste de la muestra a los datos del archivo maestro 1/.

Concepto	Número total de plantas	Producción (kg)
Dato en archivo maestro	9.088.733	21.948.754
Estimación mediante muestreo	8.514.869	21.883.927

1/ Los datos corresponden al número de plantas existentes y producción de uva obtenida -sumando los tipos frutilla e híbridos tintos- en el año 2000.

El **cuestionario** fue elaborada por el equipo técnico de AGROIND de acuerdo a los objetivos de la encuesta. Una primera versión fue presentada en una reunión en la cual participaron técnicos y autoridades del INIA, Centro de Viticultores, INAVI y el equipo técnico de AGROIND, a efectos de consensuar el ajuste de su contenido temático, con el propósito de que constituyera una herramienta adecuada para la obtención de los resultados esperados. En función de lo acordado en esa reunión, el cuestionario fue modificado por el equipo técnico de AGROIND, produciéndose una segunda versión, la que fue posteriormente sometida a consideración –y refrendada- por todas las otras partes interesadas. Dicha versión fue objeto de algunos ajustes menores y el cuestionario resultante fue utilizado en el trabajo de campo.

La información de la encuesta fue recabada en campo, en entrevistas directas con los productores en las que los mismos respondían el cuestionario diseñado a esos efectos.

Para una correcta aplicación del cuestionario, **el equipo técnico de AGROIND proporcionó la capacitación correspondiente a un grupo de cuatro encuestadores**, seleccionados por el Centro de Viticultores del Uruguay (decisión basada en las ventajas comparativas que les confería su familiaridad con el entorno en que debía realizarse la encuesta). Cabe destacar como un factor muy positivo el hecho de que el Presidente del CVU acompañara a varios encuestadores, explicando el alcance del proyecto.

En este punto corresponde formular dos puntualizaciones:

- a) Uno de los encuestadores desistió del trabajo inmediatamente después de recibir la capacitación.
- b) Otro encuestador desistió del trabajo aproximadamente a los diez días de comenzar la encuesta.

Por consiguiente, el equipo de campo quedó reducido a la mitad en las primeras fases del trabajo. A pesar de ello, se tomó la decisión de proseguir el trabajo con el equipo así constituido y de reevaluar la situación en el momento de la primera supervisión, que tendría lugar una vez que cada encuestador hubiera completado diez entrevistas.

Al realizarse la primera supervisión, se constató que:

- a) El ritmo de avance del trabajo era razonable a pesar de las deserciones señaladas anteriormente.
- b) La calidad del trabajo realizado por los encuestadores era totalmente satisfactoria.

Por lo tanto, se decidió continuar con el mismo equipo, acordándose que se evaluaría la situación en cada una de las instancias de supervisión posteriores y que, eventualmente, si llegaba un momento en que el avance de tareas no resultase adecuado, se tomarían las medidas correctivas que se considerasen adecuadas. Una segunda revisión, realizada a los quince días de comenzar el trabajo de campo, mostró que tanto el ritmo de avance como la calidad del trabajo continuaban siendo satisfactorios; pero en una tercera instancia de supervisión realizada por AGROIND, se detectó un enlentecimiento en el avance de tareas, que posteriormente se fue acentuando a medida que las entrevistas más “complicadas” (por requerir traslados más largos, o por tener que entrevistar a productores de difícil ubicación).

PROYECTO AGROINDUSTRIA DEL MOSTO CONCENTRADO

ENCUESTA A VITICULTORES DE UVAS HÍBRIDAS Y FRUTILLA

Programa Nacional INIA, CENTRO DE VITICULTORES DEL URUGUAY (CVU) y AGROIND.

Formulario		Nombre del productor	
Departamento		Dirección Postal	
Secc. Policial		Teléfono/Fax	
Nº Inscripción		Informante	
		Teléfono Informante	
		Ubicación del informante	

1 Condición jurídica del productor

Persona física	1
Sociedad de hecho	2
Sociedad legal	3
Otros	4

2 Educación

Ninguna	1
Primaria	2
Secundaria	3
Técnica	4
Universitaria	5
Otros	6
Completó el nivel	Si 1 No 2

3 Sexo

Masculino	1
Femenino	2

4 Edad

--	--

5 ¿Vive en la explotación?

Si	1
No	2

6 ¿Recibió asistencia técnica?

Si	1
No	2

6.1 ¿En qué rubros?

Vid	1
Frutales	2
Huerta	3
Otros	4

6.2 Frecuencia

Esporádica	1
Integral	2

6.3

Individual	1
Grupal	2

6.4

Pública	1
Privada	2

7 ¿Es socio de?

C.V.U	1
Cooperativas	2
S. Fomento	3
Otros	4

8 Superficie de la explotación a la fecha de la encuesta.

Tenencia	Superficie	Unidad
TOTAL		
PROPIEDAD		
ARRENDAMIENTO		
APARCERÍA		
OTRAS		

9 Uso del suelo

Usos	Superficie	Unidad
TOTAL		
VID		
FRUTALES		
HUERTA		
OTROS		

10 ¿Está conforme con los ingresos obtenidos de sus:

Híbridos		Frutillas	
Si	1	Si	1
No	2	No	2

11 Razones para mantener los híbridos y frutillas

Marque dos opciones en orden de importancia (1 y 2).

Tradición	1
Bajos costos	2
Venta fácil	3

Nº de formulario

12 Rubros principales. Marque dos opciones en orden de importancia (1 y 2).

Vid	1
Frutales	2
Huerta	3
Otros	4

13 Destino principal de la producción. Marque dos opciones en orden de importancia (1 y 2).

Elaboración propia	1
Bodegas	2
Mercado	3
Otros	4

14 ¿A cuántas bodegas remite?

Una	1
Dos	2
Más de dos	3

15 En los últimos 5 años ¿Cuántas veces remitió la misma bodega?

1
2

16 Vendería uva para una nueva agroindustria de mosto?

Si	1
No	2

17 ¿Qué exigiría en materia comercial?

Mejores precios	1
Menores plazos.	2
Regulación de precios	3

20 Si las condiciones de la industria del mosto son favorables estaría dispuesto a:

Si	1
No	2

20.1 Mejorar sus variedades de mosto.

Si	1
No	2

18 ¿Qué tipo de empresa debería ser una nueva agroindustria de mosto concentrado?

Marque una sola opción	1
Empresa extranjera	2
Empresa de productores	3
Cooperativa	4
Otros	

19 ¿La producción de uv debería ser?

Venta libre
% a mosto

21 N° de plantas y producción, según variedades (Año 2001).

Código	Nombre Común	N° de plantas		Producción	Unidad	Reconversión		Edad de plantas en años		Cuadro		
		Total	En produc.			Si	No	Hasta 15	Más de 15	P	M	
1	205 Nelucio					1	2				1	2
2	315					1	2				1	2
3	Piría					1	2				1	2
4	657					1	2				1	2
5	283					1	2				1	2
6	Fraybentina					1	2				1	2
7	Frutilla					1	2				1	2

22 Arranquios en Nº de plantas, por años según variedades.

Código	Nombre Común	Años									
		1999	2000	2001	2002		2003				
					C/Mosto	S/Mosto	C/Mosto	S/Mosto			
1	205	Nelucio									
2	315										
3		Piría									
4	657										
5	283										
6		Fraybentina									
7		Frutilla									
8											

23 Uso de fertilizantes y tratamientos sanitarios en la zafra 2000 - 2001

Código	Nombre Común	Fertilizante		Tipo		Sanidad			
		Si	No	Quím	Org	Buena	Regular	Mala	
1	205	Nelucio	1	2	1	2	1	2	3
2	315		1	2	1	2	1	2	3
3		Piría	1	2	1	2	1	2	3
4	657		1	2	1	2	1	2	3
5	238		1	2	1	2	1	2	3
6		Fraybentina	1	2	1	2	1	2	3
7		Frutilla	1	2	1	2	1	2	3
8			1	2	1	2	1	2	3

Observaciones

24 Maquinaria

Tipo	Cantidad
Tractores	1
Pulverizadora	
Atomizadora	2
Otros	3

Ante esta situación, el 19 de junio el equipo técnico de AGROIND mantuvo una reunión con autoridades y técnicos del Comité de Seguimiento del proyecto (INIA, INAVI y Centro de Viticultores), así como con el equipo de campo. La reunión tuvo lugar en la sede del CVU y en la misma se analizó la marcha de las tareas. A raíz de la misma, se decidió encomendar el resto del trabajo de campo a encuestadores profesionales que no tuvieran restricciones para brindar dedicación total; por entenderse que de otra manera resultaba imposible garantizar la finalización del trabajo dentro de los plazos estipulados.

Habiéndose acordado encomendar las encuestas remanentes a personal sin limitaciones de dedicación, se fijó como meta, completar el trabajo de campo durante la primera quincena de julio. A esos efectos, durante la semana posterior a la reunión mantenida en el CVU, AGROIND reclutó encuestadores profesionales, que recibió la puesta al día correspondiente y comenzaron a trabajar el día 30 de junio. Tal como se hizo desde el comienzo de la encuesta, el trabajo fue permanentemente supervisado por un técnico de AGROIND. El trabajo de campo concluyó el 14/07/01, habiéndose aplicado el cuestionario a 171 productores, lo que requirió un total de 269 visitas.

Tal como puede apreciarse, la muestra "efectiva" (171 casos) resultó menor que la muestra original (207 casos). Esto se debió fundamentalmente a que productores que aparecían en el listado de INAVI como explotando viñedos, estos no existían (problema detectado durante el trabajo de campo en los listados proporcionados).

En efecto, al realizar las entrevistas, se fue constatando la existencia de una alta proporción de productores que declaraban haber arrancado sus viñedos, a pesar de que los mismos figuraban en el registro original, de actualización muy reciente.

Esta situación planteó una serie de problemas importantes, requirió inmediata atención y determinó la adopción de drásticas medidas correctivas.

Por un lado, de no tomarse medidas, la imposibilidad de aplicar el cuestionario implica una disminución de las observaciones que se recogen, con el consiguiente riesgo de una disminución del nivel de precisión de los resultados de la encuesta.

Por otro lado, la elevada frecuencia de productores sin viñedos hace necesario obtener estimaciones de la ponderación que los mismos tenían en el registro original, a efectos de posibilitar el ajuste de los factores de expansión en la fase de procesamiento.

A raíz de ello se implementaron medidas correctivas, que consistieron básicamente en prever reemplazos ("suplentes") para los productores a los que no se podía aplicar el cuestionario y en elaborar un registro completo de productores integrantes de la muestra que se encuentran en esa situación, a efectos de realizar posteriormente un procesamiento paralelo de los datos de los mismos en el registro original para ajustar los factores de expansión.

Esta situación –que originó, por otra parte, un enlentecimiento adicional de las tareas- requirió la confección de una lista de reemplazos y la implementación de mecanismos de sustitución, así como una nueva instancia de instrucción para los encuestadores, a efectos de que estuviesen capacitados para aplicar correctamente en el campo los procedimientos de sustitución de productores sin distorsionar la aleatoriedad de la muestra original.

Muchos de los productores que manifestaron haber arrancado sus viñedos pertenecían al estrato de “inclusión forzosa”. Por consiguiente, no existía la posibilidad de sustituir al productor “titular” por un “suplente” del mismo estrato, dado que todos los productores pertenecientes al mismo estaban incluidos en la muestra. Es importante señalar, no obstante, que esta situación, si bien reduce el tamaño muestral, no afecta en lo más mínimo la calidad de las estimaciones, puesto que la enumeración completa implica que en dicho estrato no se registra error de muestreo.

En el balance final, 78 productores de la muestra original manifestaron haber arrancado sus viñedos, 34 pertenecientes al estrato de inclusión forzosa y 44 al otro estrato. Estos últimos fueron sustituidos por suplentes pertenecientes al mismo estrato, seleccionados aplicando procedimientos que aseguran que las sustituciones realizadas no distorsionan los resultados de la encuesta. Aparte de ello, hubo cuatro productores que no accedieron a brindar la información solicitada.

Una vez completado el trabajo de campo, los cuestionarios fueron sometidos a un proceso de crítica y acondicionados para su digitación en medios magnéticos. Para grabarlos se desarrolló un programa de captura de datos y se contrató a un digitador, culminó la tarea de grabo/verificación de los datos en la última semana de julio. Los cuestionarios grabados fueron objeto posteriormente de un control de calidad automatizado, a efectos de obtener una base de datos “limpia”, libre de errores e inconsistencias y apta para procesamiento.

Una vez completado este proceso de validación de la información, se procedió al procesamiento final de la encuesta y a la emisión de los resultados que se presentan posteriormente en este informe. Dichos resultados están referidos a la población objetivo de la encuesta, tal como se la definió en la introducción de este documento.

Debe considerarse al observar los datos, el nivel de precisión en cada caso. En encuestas de estas características, los indicadores del nivel de precisión son los coeficientes de variación y los intervalos de confianza de las estimaciones obtenidas. Los valores obtenidos en esta oportunidad se presentan en el cuadro siguiente para dos de las principales variables investigadas. Los valores resultantes indican que el nivel de precisión de las estimaciones obtenidas es ampliamente satisfactorio para los usos habituales de información estadística de esta naturaleza.

Cuadro 2. Indicadores de precisión de las estimaciones obtenidas en la encuesta para las existencias de plantas y producción de uva en el año 2001.

Concepto	Estimación puntual	Coeficiente de variación (%)	Intervalo de confianza al 95%	
			Extremo superior	Extremo inferior
Número de plantas (miles)	9.915	6.55	11.189	8.642
Producción de uva (ton)	27.795	8.82	32.600	22.991

La encuesta investiga variables para las que se recogen escasas observaciones. Un ejemplo de ello, en este caso, lo constituyen los datos referidos a la uva tipo "657", variedad de escasa difusión. La información referida a variables de este tipo deberá ser utilizada teniendo presente que para las mismas el nivel de precisión de las estimaciones será menor.

La encuesta incluye, por otra parte, preguntas que implican en cierta medida conjeturas de los productores en el momento de brindar la información. Tal es el caso, por ejemplo, de la intención de arranquio para años venideros. En ese tipo de situaciones, la encuesta refleja exclusivamente la intención de los productores en el momento de la encuesta.

4. Resultados

4.1 Características generales de los productores y sus explotaciones

La información de carácter general referente a la población objetivo se presenta en los cuadros 3 a 15. Tal como se señalara anteriormente, los cuadros son autoexplicativos y de interpretación sencilla, razón por la cual serán comentados brevemente con el único fin de orientar al lector hacia la captación de los aspectos más relevantes.

La población está mayoritariamente constituida por productores individuales, siendo escasas las explotaciones trabajadas por sociedades. La mayoría de los titulares son hombres, han completado la enseñanza primaria y es muy escaso el número de productores jóvenes, estimándose que sólo existen 55 productores de 30 años o menos (cuadros 3, 4 y 5).

Cuadro 3. Número de productores según condición jurídica.

Condición jurídica	Número de productores	
	Total	(%)
Total	1.467	100,0
Persona física	1.296	88,3
Sociedad de hecho	17	1,2
Sociedad legal	154	10,5

Cuadro 4. Número de productores según nivel de instrucción.

Nivel de instrucción	Número de productores	
	Total	(%)
Total	1.467	100,0
Primaria completa	804	54,8
Primaria incompleta	164	11,2
Secundaria completa	153	10,4
Secundaria incompleta	135	9,2
Enseñanza técnica completa	151	10,3
Enseñanza técnica incompleta	--	-
Universidad completa	15	1,0
Universidad incompleta	3	0,2
Otras	26	1,8
Ninguno	16	1,1

Cuadro 5. Número de productores por sexo, según grupos de edad.

Grupos de edad (años)	Número de productores		
	Total	Sexo	
		Hombres	Mujeres
Total	1.467	1.264	203
Menos de 20	-	-	-
De 20 a 30.	55	55	-
De 31 a 40.	336	295	41
De 41 a 50.	396	314	82
De 51 a 60.	390	336	54
Más de 60	290	264	26

En su mayoría, los productores no utilizan asistencia técnica y, cuando la misma existe, por lo general es de carácter permanente. El nivel de pertenencia a agrupaciones de productores es bajo: menos del 15% en el caso del CVU y mínimo en todos los otros tipos de organizaciones (cuadros 6 a 9).

Cuadro 6. Número de productores por frecuencia de la asistencia técnica que reciben, según rubros atendidos.

Rubros atendidos	Número de productores						
	Total	Frecuencia de la asistencia técnica					
		Permanente		Esporádica		No reciben	
		(N°)	(%)	(N°)	(%)	(N°)	(%)
Vid	1.467	182	12,4	486	33,1	799	54,5
Frutales.	1.467	14	1,0	13	0,9	1.440	98,2
Huerta.	1.467	-	-	13	0,9	1.454	99,1
Otros rubros.	1.467	-	-	-	-	1.467	100,0

Cuadro 7. Número de productores según modalidad de la asistencia técnica utilizada.

Modalidad	Número de productores	
	Total	(%)
Total	1.467	100,0
Individual	349	23,8
Grupal	345	23,5
Ambas	14	1,0
No reciben	759	51,7

Cuadro 8. Número de productores según tipo de agente proveedor de la asistencia técnica.

Tipo de agente	Número de productores	
	Total	(%)
Total	1.467	100,0
Público	240	16,4
Privado	467	31,8
Ambos	1	0,1
No reciben	759	51,7

Cuadro 9. Número de productores por afiliación a organizaciones de productores, según tipo de organización.

Tipo de organización	Número de productores				
	Total	Socios		No socios	
		(N°)	(%)	(N°)	(%)
CVU	1.467	215	14,7	1.252	85,3
Cooperativas.	1.467	15	1,0	1.452	99,0
Sociedad de Fomento.	1.467	66	4,5	1.401	95,5
Otras	1.467	79	5,4	1.388	94,6

En su conjunto, los productores de la población objetivo explotan algo menos de 22 mil hectáreas -aproximadamente 15 hectáreas por explotación en promedio- entre las que predominan largamente las formas de tenencia estables -propiedad y arrendamiento- que acumulan el 98% de la superficie explotada. Algo menos del 40% de la superficie total está destinada a viticultura, que constituye la principal fuente de ingreso para el 72% de los productores.

La mayoría de los productores encuestados manifiesta no estar conforme con los ingresos que se generan por la explotación de los viñedos de frutilla e híbridos tintos (tendencia más marcada en el caso de la primera). Sin embargo, mantienen la explotación de esas variedades aduciendo diversos motivos, entre los cuales las menciones más frecuentes resultaron ser para la "tradición" en dicha actividad, la falta de recursos para la reconversión y los bajos costos de explotación (véanse cuadros 12 y 13).

Cuadro 10. Superficie explotada según régimen de tenencia de la tierra.

Régimen de tenencia	Superficie explotada	
	(Ha)	(%)
Total.	21.632	100,0
Propiedad.	16.471	76,1
Arrendamiento.	4.734	21,9
Aparcería.	376	1,7
Otros.	51	0,2

Cuadro 11. Superficie explotada según uso del suelo.

Uso del suelo	Superficie explotada	
	(Ha)	(%)
Total.	21.632	100,0
Vid.	8.060	37,3
Frutales	3.014	13,9
Huerta	1.484	6,9
Otros.	9.073	41,9

Cuadro 12. Número de productores por tipo de viñedo, según nivel de conformidad con los precios recibidos por la producción.

Nivel de conformidad	Número de productores			
	Tipo de viñedo			
	Híbridos tintos		Frutilla	
	(N°)	(%)	(N°)	(%)
Total	1.467	100,0	1.467	100,0
Está conforme	295	20,1	250	17,0
No está conforme	784	53,4	844	57,5
No corresponde	388	26,4	373	25,4

Cuadro 13. Número de productores según motivos para mantener las plantas de híbridos tintos y frutilla, según orden de importancia.

Motivos	Número de productores			
	Orden de importancia			
	Principal		Secundario	
	(N°)	(%)	(N°)	(%)
Total	1.467	100,0	865	100,0
Tradicición	317	21,6	124	14,3
Bajos costos	112	7,6	388	44,9
Venta fácil	40	2,7	70	8,1
Falta de recursos para reconversión	540	36,8	171	19,8
Otros/no contesta	458	31,2	112	12,9

Cuadro 14. Número de explotaciones y superficie explotada, según rubro principal.

Rubro principal 1/	Explotaciones		Superficie explotada	
	(N°)	(%)	(Ha)	(%)
Total.	1.467	100,0	21.633	100,0
Vid.	1.060	72,3	15.762	72,9
Frutales	223	15,2	3.460	16,0
Huerta	144	9,8	1.247	5,8
Otros.	40	2,7	1.164	5,4

1/ Se considera el rubro que constituye la principal fuente de ingreso.

Cuadro 15. Número de explotaciones por rubro según orden de importancia.

Rubro	Número de explotaciones			
	Orden de importancia			
	Principal		Secundario	
	(N°)	(%)	(N°)	(%)
Total.	1.467	100,0	848	100,0
Vid.	1.060	72,3	368	43,4
Frutales	223	15,2	345	40,7
Huerta	144	9,8	122	14,4
Otros.	40	2,7	13	1,5

4.2 Modalidades actuales de comercialización de uva

La gran mayoría de los productores vuelca su producción a bodegas o la destina a elaboración propia: más del 90% de los encuestados manifestó que esos eran los destinos principales de la uva cosechada. Por lo general, los productores que remiten su uva a bodegas lo hacen a una única bodega y tienden a ser muy "fieles" a ese vínculo comercial, puesto que más del 60% de los productores en esa situación han remitido a una única bodega durante los últimos cinco años (véanse cuadros 16 y 17).

Cuadro 16. Número de explotaciones por destino de la producción, según orden de importancia.

Destino de la producción	Número de explotaciones			
	Orden de importancia			
	Principal		Secundario	
	(N°)	(%)	(N°)	(%)
Total	1.467	100,0	266	100,0
Elaboración propia . . .	516	35,2	53	19,9
Bodegas	819	55,8	40	15,0
Mercado	106	7,2	107	40,2
Otros	26	1,8	66	24,8

Cuadro 17. Número de explotaciones que remiten a bodegas por cantidad de bodegas a las que remiten su producción, según cantidad de cosechas remitidas a esas bodegas durante los últimos cinco años.

Cantidad de bodegas a que remiten	Número de explotaciones					
	Total	Cantidad de cosechas remitidas				
		Uno	Dos	Tres	Cuatro	Cinco
Total	1.004	67	107	134	81	615
Remiten a una bodega	949	67	107	133	67	575
Remiten a dos bodegas	41	-	-	-	1	40
Remiten a más de dos bodegas	14	-	-	1	13	-

4.3 Actitud frente una nueva agroindustria de mosto concentrado

La mayoría de los productores tiene una actitud de buena receptividad frente a la posible instalación de una nueva agroindustria de mosto concentrado. Esto no se refleja únicamente en su eventual disposición a vender la producción a dicha agroindustria, sino también en la disposición a mejorar las variedades y/o a plantar nuevos viñedos en caso de que se implementase exitosamente un emprendimiento de esa naturaleza (cuadro 18).

Entre las aspiraciones que se plantean por parte de los productores para que la propuesta resulte atractiva para reemplazar a las pautas de comercialización actual, la mejora de los precios es la predominante, aunque se registraron asimismo abundantes menciones a la necesidad de abreviar los plazos de pago (cuadro 19).

Cuadro 18. Número de productores según su actitud frente a una nueva agroindustria del mosto.

Concepto	Total	Sí		No	
		(N°)	(%)	(N°)	(%)
Venderían uva para una nueva agroindustria . . .	1.467	1.106	75,4	361	24,6
Estarían dispuestos a mejorar sus variedades. . .	1.467	1.065	72,6	402	27,4
Estarían dispuestos a plantar más . . .	1.467	902	61,5	565	38,5

Cuadro 19. Matriz de exigencias de los productores en materia comercial para una nueva agroindustria del mosto concentrado.

Tipo de exigencia 1/	Orden de importancia		
	Primera	Segunda	Tercera
Mejores precios	728	199	42
Menores plazos.	175	584	29
Regulación de precios.	271	58	381

1/ Se consideraron hasta tres tipos de exigencia por productor, jerarquizadas en orden de importancia. El cuadro computa todas las respuestas.

De acuerdo a la percepción de la mayoría de los encuestados, la opción más conveniente para establecer exitosamente una nueva agroindustria sería una empresa formada por productores (cuadro 20). Sin embargo, las opiniones se dividen en lo que concierne a las regulaciones que deberían implantarse para la comercialización, no habiendo diferencias notorias entre la cantidad de productores que piensa que debe regir la venta libre y los que consideran más conveniente el régimen de "porcentaje a mosto".

Cuadro 20. Número de productores por tipo de empresa preferida para una nueva agroindustria del mosto

Tipo de empresa preferida	Cantidad de productores	
	(N°)	(%)
Total.	1.467	100,0
Empresa extranjera	116	7,9
Empresa de productores.	772	52,6
Cooperativa.	252	17,2
Otros.	164	11,2
No corresponde/ sin información.	163	11,1

Cuadro 21. Número de productores según tipo de regulación que prefieren para la comercialización de uva.

Tipo de regulaciones comercialización	Cantidad de productores	
	(N°)	(%)
Total.	1.467	100,0
Venta libre.	623	42,5
Porcentaje a mosto.	670	45,7
No corresponde sin información.	174	11,9

4.4 Evaluación del potencial productivo

Las existencias de plantas de las variedades investigadas son ligeramente inferiores a los 10 millones en el momento de la encuesta. Dos de las variedades -Nelucio (205) y Frutilla- acumulan casi el 90% de las existencias. Prácticamente todas las plantas se encuentran en producción y los niveles de productividad no son altos, ubicándose en el orden de los 3 kg/planta. La producción de esta vendimia fue del orden de los 2 millones de kilos, repartida prácticamente por mitades entre Frutilla híbridos tintos.

La producción media por productor es de 12.577 kilos (considerando todas las variedades) y debiendo señalarse que los volúmenes de producción promedio de los productores de Nelucio superan en un 49% al promedio general (16.777 frente a 12.577 kilos). También debe señalarse que 1134 de los 1467 productores que componen la población objetivo (más del 77%), son productores de uva Frutilla (cuadro 22).

Se registra asimismo un claro predominio de viñedos de más de 15 años de los implantados en la modalidad de marco "puro" frente a las "mezclas" (cuadro 23).

Cuadro 22. Número de productores, número de plantas y producción, según variedad.

Variedad	Número de productores	Número de plantas		Producción (kg)		
		Total	En producción	Total	Por planta en producción	Por productor
Total		9.915.318	9.855.060	27.795.467	3	12.577
Híbridos tintos		4.439.413	4.436.613	13.136.119	3	14.341
Nelucio (205)	625	3.461.597	3.458.797	10.485.556	3	16.777
(315)	158	720.450	720.450	2.189.219	3	13.856
Piria	131	241.766	241.766	448.344	2	3.422
(657)	2	15.600	15.600	13.000	1	6.500
Frutilla	1.134	5.158.697	5.101.239	13.693.498	3	12.075
Otras	160	317.208	317.208	965.850	3	6.037

Cuadro 23. Número de plantas por categoría, tramos de edad y tipo de cuadro, según variedad.

Variedad	Tramos de edad		Tipo de marco	
	Hasta 15 años	Más de 15 años	Puro	Mezcla
Total	2.155.358	7.759.961	8.182.898	1.732.420
Híbridos tintos	1.755.446	2.683.968	3.740.051	699.362
Nelucio (205)	1.500.999	1.960.599	3.078.086	383.511
(315)	241.678	478.772	485.204	235.246
Piria	12.769	228.997	172.561	69.205
(657)	-	15.600	4.200	11.400
Frutilla	337.370	4.821.327	4.256.261	902.436
Otras	62.542	254.666	186.586	130.622

4.5 Arranquío

Entre 1999 y 2001 se ha registrado un importante arranquío de plantas en las variedades investigadas, que equivale aproximadamente -sumando los tres años- a algo más de la tercera parte de las existencias actuales. La cantidad de plantas arrancadas fue mayor en los años 1999 y 2000 que en el año actual, pero no puede afirmarse que ello marque una tendencia decreciente en ese sentido puesto que la intención de arranquío aumenta nuevamente para el año 2002 (véanse cuadros 24 y 25).

La intención de arranquío no parece estar condicionada por la instalación o no de una nueva agroindustria de mosto concentrado, puesto que la diferencia sería apenas del orden de 200 mil plantas acumulando los dos años. De acuerdo a la intención de arranquío declarada por los productores, si NO se estableciese la nueva agroindustria, las existencias a partir del año 2003 serían del orden de los 8.4 millones de plantas, con la estructura varietal que se presenta en el cuadro 26. Si, por el contrario, SI se estableciese la agroindustria, la cifra sería de 8.6 millones de acuerdo al detalle del cuadro 27.

Cuadro 24. Número actual de plantas y plantas arrancadas en los últimos tres años, según variedad.

Variedad	Número de plantas				
	Actual	Arrancadas en los últimos tres años			
		Total	En 1999	En 2000	
Total	9.915.318	3.405.634	1.223.953	1.552.545	629.136
Híbridos tintos	4.439.413	1.158.984	323.018	689.058	146.908
Nelucio (205)	3.461.597	457.403	240.938	183.177	33.288
(315)	720.450	227.893	75.843	57.583	94.467
Piria	241.766	467.451	-	448.298	19.153
(657)	15.600	6.237	6.237	-	-
Frutilla	5.158.697	1.564.016	622.680	663.574	277.762
Otras	317.208	682.634	278.255	199.913	204.466

Cuadro 25. Intención de arranquio para los años 2002 y 2003 según se establezca o no una nueva agroindustria de mosto concentrado, por variedad.

Variedad	Intención de arranquio (número de plantas)					
	Año				Total	
	2002		2003		Con mosto	Sin mosto
	Con mosto	Sin mosto	Con mosto	Sin mosto	Con mosto	Sin mosto
Total	1.183.135	1.180.743	128.519	350.727	1.311.654	1.531.470
Híbridos tintos	611.371	519.572	70.994	263.125	682.365	782.697
Nelucio (205)	541.171	414.897	51.867	237.614	593.038	652.511
(315)	19.126	53.601	19.127	25.511	38.253	79.112
Piria	51.074	51.074	-	-	51.074	51.074
(657)	-	-	-	-	-	-
Frutilla	551.695	641.089	57.512	87.576	609.207	728.665
Otras	20.069	20.082	13	26	20.082	20.108

Cuadro 26. Número actual de plantas, intención de arranquio para los años 2002 y 2003 y existencia de plantas estimada al final de ese período, por variedad, en la hipótesis de que NO se establezca una nueva agroindustria de mosto concentrado.

Variedad	Existencia actual	Intención de arranquio (número de plantas)		Total	Existencia final
		Año			
		2002	2003		
Total	9.915.318	1.180.743	350.727	1.531.470	8.383.848
Híbridos tintos	4.439.413	519.572	263.125	782.697	3.656.716
Nelucio (205)	3.461.597	414.897	237.614	652.511	2.809.086
(315)	720.450	53.601	25.511	79.112	641.338
Piria	241.766	51.074	-	51.074	190.692
(657)	15.600	-	-	-	15.600
Frutilla	5.158.697	641.089	87.576	728.665	4.430.032
Otras	317.208	20.082	26	20.108	297.100

Cuadro 27. Número actual de plantas, intención de arranquio para los años 2002 y 2003 y existencia de plantas estimada al final de ese periodo, por variedad, en la hipótesis de que SI se establezca una nueva agroindustria de mosto concentrado.

Variedad	Existencia actual	Intención de arranquio (número de plantas)		Total	Existencia final
		Año			
		2002	2003		
Total	9.915.318	1.183.135	128.519	1.311.654	8.603.664
Híbridos tintos	4.439.413	611.371	70.994	682.365	3.757.048
Nelucio (205)	3.461.597	541.171	51.867	593.038	2.868.559
(315)	720.450	19.126	19.127	38.253	682.197
Piria	241.766	51.074	-	51.074	190.692
(657)	15.600	-	-	-	15.600
Frutilla	5.158.697	551.695	57.512	609.207	4.549.490
Otras	317.208	20.069	13	20.082	297.126

4.6 Fertilización y sanidad de los viñedos

En los cuadros 28 al 31 se presentan algunos datos básicos acerca del manejo de los viñedos. Los datos parecen marcar la existencia de cierta laxitud en el cuidado de estos viñedos. Esto parece ser consistente con los arranquios registrados en los últimos años, dado que parecería natural que los productores no inviertan recursos escasos en viñedos próximos a ser arrancados. Por otra parte, indudablemente constituyen un indicio de la posible existencia de un "espacio" para mejoras en las prácticas de manejo, especialmente en el caso de la sanidad, que es catalogada como "regular" o "mala" para casi el 30% de las plantas.

Cuadro 28. Número de plantas por uso y tipo de fertilizante usado, según variedad.

Variedad	Número de plantas				
	Total	Con uso de fertilizante			Sin uso de fertilizante
		Tipo de fertilizante usado			
		Químico	Orgánico	Ambos	
Total	9.915.318	2.887.865	1.532.884	2.572.228	2.922.341
Híbridos tintos	4.439.413	1.039.862	800.254	1.494.272	1.105.025
Nelucio (205)	3.461.597	619.284	674.314	1.288.414	879.585
(315)	720.450	337.142	125.940	196.920	60.448
Piria	241.766	83.436	-	8.938	149.392
(657)	15.600	-	-	-	15.600
Frutilla	5.158.697	1.695.996	612.095	1.058.827	1.791.779
Otras	317.208	152.007	120.535	19.129	25.537

Cuadro 29. Producción de uva por uso y tipo de fertilizante usado, según variedad.

Variedad	Producción de uva (kg)				
	Total	Con uso de fertilizante			Sin uso de fertilizante
		Tipo de fertilizante usado			
		Químico	Orgánico	Ambos	
Total	27.795.467	8.049.088	6.302.576	8.620.723	4.823.080
Híbridos tintos	13.136.119	3.473.755	3.217.456	4.611.578	1.833.330
Nelucio (205)	10.485.556	2.505.704	2.685.928	3.830.066	1.463.858
(315)	2.189.219	725.663	531.528	759.806	172.222
Piria	448.344	242.388	-	21.706	184.250
(657)	13.000	-	-	-	13.000
Frutilla	13.693.498	4.275.571	2.470.954	3.969.992	2.976.981
Otras	965.850	299.762	614.166	39.153	12.769

Cuadro 30. Número de plantas por nivel de sanidad del viñedo, según variedad.

Variedad	Número de plantas			
	Nivel de sanidad del viñedo			
	Total	Buena	Regular	Mala
Total	9.915.318	6.378.200	2.663.180	873.938
Híbridos tintos	4.439.413	3.386.608	935.488	117.317
Nelucio (205)	3.461.597	2.861.312	593.901	6.384
(315)	720.450	431.747	263.166	25.537
Piria	241.766	93.549	62.821	85.396
(657)	15.600	-	15.600	-
Frutilla	5.158.697	2.718.156	1.696.920	743.621
Otras	317.208	273.436	30.772	13.000

Cuadro 31. Producción de uva por nivel de sanidad del viñedo, según variedad.

Variedad	Producción de uva (kg)			
	Total	Nivel de sanidad del viñedo		
		Buena	Regular	Mala
Total	27.795.467	20.266.766	6.085.151	1.443.550
Híbridos tintos	13.136.119	10.820.673	2.035.432	280.014
Nelucio (205)	10.485.556	9.429.503	1.036.900	19.153
(315)	2.189.219	1.193.473	906.366	89.380
Piria	448.344	197.697	79.166	171.481
(657)	13.000	-	13.000	-
Frutilla	13.693.498	8.539.826	4.010.136	1.143.536
Otras	965.850	906.267	39.583	20.000

4.7 Comentarios finales

En este apartado se sintetizan, en una suerte de "resumen ejecutivo" las principales conclusiones que surgen del análisis de los resultados de la encuesta.

La población objetivo -en otras palabras, los potenciales "clientes" del proyecto- son aproximadamente 1500 productores con marcado arraigo en su actividad actual.

Explotan una superficie del orden de las 22 mil hectáreas, con un importante porcentaje dedicado a la viticultura, rubro en el que poseen aproximadamente 10 millones de plantas de las variedades investigadas que, en el año de la encuesta, produjeron aproximadamente 28 millones de kilos.

Más del 85% de la producción se concentra en dos variedades: Nelucio y Frutilla.

En su mayoría, los productores no están conformes con los ingresos que obtienen por la explotación de esos viñedos y, a pesar del apego a la actividad y de algunas limitaciones (comentadas anteriormente) que inhiben en cierta medida cambios de rubro o de rumbo, los arranquios ya efectuados y los programados parecen estar marcando un abandono progresivo de la misma. La escasa proporción de plantas nuevas y los bajos niveles de productividad parecen apuntar en el mismo sentido, habida cuenta de que constituyen, en cierta medida, indicadores de desatención al recurso productivo.

Los productores han manifestado una actitud positiva frente al Proyecto Mosto, con respecto a la propuesta que se les plantea, manifestando estar dispuestos a "hacer sus deberes" en la medida en que se contemplen algunas de sus aspiraciones básicas, entre las que se mencionan como claves la mejora en los precios y la abreviación de los plazos en los pagos.

La expansión de la producción de las variedades investigadas puede darse, a corto plazo, sólo por la vía de una mejora sustantiva en las prácticas de manejo, vía por la cual parece haber espacio para transitar. No obstante, en ese contexto, el techo previsible en términos de volumen de materia prima que pueda eventualmente volcarse a la nueva agroindustria, debe ser estimado en valores no muy alejados de lo que indican los resultados de la encuesta y que se resumen en el cuadro 32.

Los productores que manifestaron su disposición a vender la producción a la nueva agroindustria acumularon, en 2001 aproximadamente 20 millones de kilos de uva. Por consiguiente, aun teniendo en cuenta las oscilaciones propias del "efecto año", las previsiones deberían efectuarse sobre supuestos no demasiado alejados de esas cifras, sin perjuicio de que una mejora en las condiciones de comercialización pueda inducir gradualmente aumentos en los niveles de productividad.

La estructura varietal de la producción que presumiblemente se volcaría a la agroindustria (dentro del sector estudiado) también se presenta en el cuadro 32 y amerita un comentario final: la inclinación a vender a la agroindustria es mucho más marcada para la producción de uva Frutilla que para la de híbridos tintos. Este hecho -que entre otras cosas puede estar indicando la existencia de un nicho más atractivo para la colocación de los híbridos tintos- debe ser tenido en cuenta en el momento de formular el proyecto, habida cuenta que la calidad industrial de la uva Frutilla es inferior a la de los híbridos tintos.

Cuadro 32. Producción de uva según disposición de los productores para vender a una nueva agroindustria de mosto concentrado, por variedad.

Variedad	Total (kg)	Producción de uva		
		Vendería a una nueva agroindustria		
		No (Kg)	Sí 1/ (Kg)	(%)
Total	27.795.467	7.297.861	20.497.606	73,7
Híbridos tintos	13.136.119	5.330.892	7.805.227	59,4
Nelucio (205)	10.485.556	4.805.068	5.680.488	54,2
(315)	2.189.219	477.518	1.711.701	78,2
Piria	448.344	48.306	400.038	89,2
(657)	13.000	-	13.000	100,0
Frutilla	13.693.498	1.913.341	11.780.157	86,0
Otras	965.850	53.628	912.222	94,4

1/ Comprende toda la uva de los productores que manifestaron estar dispuestos a vender su producción a una nueva agroindustria de mosto concentrado.

**CENTRO DE EQUINOTERAPIA “EN
PROGRESO”**



Centro de Equinoterapia "En Progreso"

Canelones, jueves 7 de septiembre de 2023.

Sr. Presidente de la Comisión de Presupuestos integrada con Hacienda.

Senador Rodrigo Blas.

Estimado Sr. Rodrigo Blas

El Centro de rehabilitación ecuestre, "Equinoterapia En Progreso", centro número 49, el cual pertenece a CENAFRE como centro de categoría II. Se encuentra ubicado en el departamento de Canelones, Progreso, ruta 5 vieja km 30, Simón Bolívar entre Canelón y Bucaré.

Brindamos terapia alternativa a niñas, niños, adolescentes y adultos, los cuales presentan distintas discapacidades (intelectuales, físicas, mentales, psicológicas y emocionales). La equinoterapia resulta un instrumento útil de rehabilitación en la mayoría de las deficiencias neuro-músculo-esqueléticas y aquellas relacionadas con el movimiento, deficiencias psico-motoras y deficiencias sensoriales, relacionadas -entre otras- con las siguientes patologías: parálisis cerebral, disfunción cerebral mínima, neurosis, psicosis, esquizofrenia, autismo, síndrome de Down, síndrome de Angelman,

2

accidentes vasculares cerebrales, enfermedades de Parkinson, esclerosis múltiple distrofia muscular, escoliosis (menos de 35 grados), cifosis, lordosis, secuelas de traumatismo craneocefálico con disfunción motora, trastornos del desarrollo y dificultades de aprendizaje, déficit atencional, dislexia, problemas de lenguaje, deficiencias de la coordinación psicomotriz, trastornos de conducta, enfermedades psicósomáticas, anorexia nerviosa, drogodependencia, estrés , entre otras.

Actualmente contamos con 65 usuarios activos, atendidos por un equipo multidisciplinario, integrado por la Doctora Silvana Fernández, Fisioterapeuta Agustina Campiglia, Psicóloga María de los Ángeles Martínez, Maestra Antonella Brunetto, Equinoterapeutas Germán Dogliotti y Soledad Alonso . Además Médico Veterinario Camila Guidi y cablestiaadores.

En la actualidad dicho centro cuenta con un picadero semi techado, lo cual es impedimento para realizar la terapia en algunas circunstancias por razones climáticas, se requiere urgentemente aplicar actividades de remodelación a los fines de lograr un techado parcial de toda el área de trabajo, obteniendo un picadero techado.

También nos interesa renovar los materiales didácticos y equipos para los equinos, cómo ser monturas, mandiles terapéuticos , jergas ,cabezada entre otros .

Otro de los objetivos que nos planteamos es poder obtener una sala multiuso donde se puedan llevar a cabo actividades que favorezcan la terapia, y así seguir mejorando la atención de nuestros niños, niñas y adolescentes y adultos.

Por lo antes planteado, esperamos contar con su apoyo y ser ingresados en el subsidio anual que otorga dicha comisión.

Atentamente:



3

Equipo de Equinoterapia en Progreso

Equinoterapeuta Germán Dogliotti

FOTOS DEL CENTRO ECUESTRE "EQUINOTERAPIA EN PROGRESO"







