



“ESTIMACIÓN DE COSTOS MEDIOS DE PRODUCCIÓN DE VINO A GRANEL Y MÁRGENES DE COMERCIALIZACIÓN, CASO DE ESTUDIO: COOPERATIVA AGRÍCOLA Y VITIVINÍCOLA LONCOMILLA”

**MARIO ALEJANDRO ARÉVALO ALARCÓN
JUAN MAURICIO MARTÍNEZ PÉREZ
INGENIERO COMERCIAL MENCIÓN ADMINISTRACIÓN**

RESUMEN EJECUTIVO

En este trabajo se determinaron costos medios y márgenes de comercialización en la producción de vinos a granel en la Cooperativa Agrícola y Vitivinícola Loncomilla Ltda.; localizada en la Comuna de San Javier, Séptima Región, Chile. Los datos corresponden al año 2005 y fueron obtenidos directamente de los registros de la empresa, mediante entrevistas al personal y directorio de la Cooperativa. Se utilizó el sistema de costeo por absorción para obtener los costos directos e indirectos. En los primeros se incluyó el costo de la uva, insumo de vinificación y mano de obra directa; en los segundos se incluyó a los costos alternativos y otros costos indirectos. Para calcular el costo de oportunidad del capital se ocupó la tasa de descuento relevante para la empresa utilizando el Modelo de Valorización de Activos de Capital (CAPM) y el Costo Promedio Ponderado del Capital (WACC). El costo medio total por litro de vino fue calculado sumando el costo medio de capital y el costo medio de la operación para cada variedad de vino producido por la Cooperativa y además se calcularon los

respectivos márgenes de comercialización. Los principales resultados indican que en la elaboración de vinos a granel el costo de la uva es el más importante dentro de los costos directos de producción, tanto para las cepas blancas entre (88% y 92 %) como para las cepas tintas entre (76% y 90%). Con respecto al costo operativo para las cepas blancas, éste fluctúa entre (84% y 91%), para las cepas tintas fluctúa entre (69% y 77%) y el costo de capital para las cepas blancas fluctúa entre (8% y 15%) y para las cepas tintas fluctúa entre (22% y 30%) respectivamente, de los costos totales de producción. Los márgenes de comercialización presentaron resultados negativos para los diversos vinos a granel elaborados por la Cooperativa, los cuales oscilan para las cepas blancas entre (12% y 20%) y para las cepas tintas entre (42% y 59%).

La principal conclusión, indica que el mayor costo que presenta la elaboración de vino a granel es el de la uva; principal agente en el proceso productivo, por lo tanto se recomienda a la Cooperativa maximizar el proceso de elaboración del vino para lograr un mejor rendimiento de la uva y así lograr un mejor margen de comercialización.

Palabras Claves: Costo medio, tasa de descuento, costo de capital, márgenes de comercialización