

**Universidad Empresarial Siglo 21**



**Licenciatura en Administración Agraria.**

**Trabajo final de grado.**

**Reporte de Caso.**

**Factibilidad de implementación de olivares en Finca la Emilia**

*Feasibility of implementing olive groves at Finca la Emilia*

**Autor: Velarde, Nilo Ezequiel**

**DNI: 34186633**

**Legajo: VAAG03714**

**Director de TFG: Hoyos, Hernán Carlos**

**2022**

*El aceite y el vino, dos emblemas de nuestra tradición, ungüentos para aliviar los malos espíritus, mejunjes para la piel y tragos para sentirse más sanos. A lo largo de la historia, viña y vid han crecido en campos vecinos.*

*(Chamel, 2018)*

## **Resumen**

En el departamento de Colon, Provincia de Córdoba, en la zona rural de Colonia Caroya se encuentra emplazada Finca La Emilia, una empresa familiar fundada a mediados de los años '90. Comenzó su actividad con frutales para luego reconvertirse incorporando cepas de Vid traídas de Europa, siendo actualmente, la vitivinicultura su principal actividad.

El presente trabajo final de grado tiene como objeto evaluar la viabilidad de la implementación de una nueva actividad económica para la finca: la olivicultura.

Este agregado permitirá a Finca La Emilia lograr una sostenibilidad económica y productiva a lo largo del tiempo optimizando los recursos de la mejor manera. Además, se busca posicionar a la finca dentro de un mercado boutique y exclusivo, beneficiando también a toda la región.

Se evaluarán por medio de indicadores económicos como el VAN (Valor Actual Neto), el TIR (Tasa Interna de Retorno) y el periodo de recupero, la posibilidad de su ejecución e implantación.

*Palabras Claves: Vitivinicultura, olivicultura, sostenibilidad.*

## **Abstract**

In the department of Colon, Province of Córdoba, in the rural area of Colonia Caroya, Finca La Emilia is located, a family business founded in the mid-1990s. It began its activity with fruit trees to later reconvert itself by incorporating vine strains brought from Europe, currently being viticulture its main activity.

The purpose of this final degree project is to evaluate the feasibility of implementing a new economic activity for the farm: olive growing.

This addition will allow Finca La Emilia to achieve economic and productive sustainability over time, optimizing resources in the best way. In addition, it seeks to position the farm within a boutique and exclusive market, also benefiting the entire region.

They will be evaluated by means of economic indicators such as the NPV (Net Present Value), the IRR (Internal Rate of Return) and the recovery period, the possibility of its execution and implementation.

*Keywords: Viticulture, olive growing, sustainability.*

## Introducción

Las vides y olivos llegaron juntos a América y a nuestro país de la mano de los colonizadores españoles, a fines del siglo XV. Sin embargo, la cultura y la producción vitivinícola y olivícola comenzaron a desarrollarse fuertemente a fines del siglo XIX con la llegada de los inmigrantes, sobre todo italianos, que nos transmitieron sus costumbres alimenticias y plantaron olivares y viñedos para proveerse de esos alimentos. Por clima y características de los suelos, estos cultivos crecen unidos, alternando su predominio, pero siempre a la par (Enolife, 2020).

La Vid y el Olivo tienen casi idénticos requerimientos edafoclimáticos y agroecológicos: suelo, composición mineral, amplitud térmica, exposición solar, vientos, resistencia a plagas, etc. (Soria, 2020).

El presente trabajo tiene por objeto el análisis de la incorporación del cultivo de olivo a la actividad actual de Finca La Emilia, con el fin de un mejor aprovechamiento y uso de sus recursos, además de expandirse y lograr un desarrollo sostenible a lo largo del tiempo, posicionándose en nuevos mercados.

Para ello, se deberán tener en cuenta diferentes estudios y análisis que nos llevaran a definir si es viable o no el agregado de una nueva actividad a la ya existente.

Finca La Emilia fue fundada como tal a mediados de los noventa. En su momento tenía duraznos y uvas tradicionales. En el año dos mil cuatro, la finca se reconvirtió incorporando cepas finas (desde Italia), invirtiendo en variedades que tenían mayor valor comercial, como el merlot, cabernet y Malbec. Se plantó nuevamente el viñedo y fue necesario esperar unos cuatro años (hasta 2008) para que empezase a funcionar (Siglo21, 2021).

Sus más de 30 años en la actividad y las diferentes premiaciones a lo largo de su historia, le otorgaron un reconocimiento no solo en la región sino en el mercado internacional, por la calidad de sus productos, compitiendo con otras bodegas de renombre con los más altos estándares. Finca La Emilia se encuentra ubicada en la zona rural de Colonia Caroya, perteneciente al Departamento Colón, provincia de Córdoba (Siglo21, 2021).

### *Marco de referencia Institucional*

Finca La Emilia es una empresa familiar, unipersonal, dentro de la categoría MIPyME, ubicada en Colonia Caroya, provincia de Córdoba. La finca tiene 3 ha y tiene como principal actividad la producción de vinos a pequeñas escalas, elaborando productos artesanales, de calidad, a un buen precio, privilegiando las marcas menos famosas (Siglo21, 2021).

Los accesos a la empresa son excelentes. Por un lado, se encuentra solo a 1.500 metros (por camino de tierra de buena calidad) de la ruta asfaltada, lo cual es crucial para el ingreso y el egreso al establecimiento. Por otro lado, se encuentra en un punto estratégico por su cercanía a la Ciudad de Córdoba. A esta ubicación privilegiada se les suman su fácil acceso a las provincias del NOA por la ruta nacional 9 norte y 60, la conexión vía circunvalación cordobesa de la ruta nacional 19 hacia el litoral argentino y la autopista nacional 9 (o ruta nacional 9 sur) hacia el sureste cordobés, Santa Fe, Buenos Aires y Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Siglo21, 2021).

Dentro del sistema vitivinícola, finca La Emilia es reconocida por la calidad de sus vinos, obteniendo distintas premiaciones a nivel nacional e internacional. Frente a las adversidades que tuvo que sobrellevar a lo largo de su historia, sumado al afán de buscar nuevos mercados, Finca La Emilia ha sabido reconvertirse y aggiornarse.

Siguiendo esta idea y haciendo un análisis de la región y el mundo, bajo el contexto en donde Argentina produce alrededor de 400.000 toneladas de aceitunas (2017), ubicando al país en el 10° lugar como productor mundial y 6° como exportador de aceites de oliva (Enoteca, 2019); es muy tentadora la incorporación de esta producción. La idea es, entonces, que a partir de ahora Finca La Emilia, sume a su actividad vitivinícola (que al momento es su principal industria) el cultivo de los olivares. Siendo esto un complemento y no una sustitución de los existente (ver anexo 1).

En base a la información recolectada, se observa que no hay en la provincia de Córdoba otra empresa de este tipo que combine estos dos tipos de producciones.

### *Breve descripción de la problemática*

Según la información recabada sobre la empresa se detectaron como principales problemas: la forma de trabajo poco tecnificada sumado a la baja disponibilidad de herramientas; una tradición familiar conservadora que lleva a no delegar tareas y responsabilidades, ni tampoco contar con diversas opiniones ya que todo lo decide una sola persona que es el hijo de la dueña. Por otro lado, un conjunto de factores como ser la escasa extensión de la finca, el poco personal contratado y el techo productivo por la condición impositiva ante AFIP limita la producción, y por tanto impacta directamente en la rentabilidad.

### *Resumen de antecedentes*

El origen de los primeros olivos que se plantaron en la zona del Pacífico comprendida entre Chile, Argentina y Perú se le debe a uno de los conquistadores de Chile, Francisco de Aguirre de Meneses (1508-1581). En concreto la actividad olivarera comenzó en Argentina en el año 1562 cuando se plantaron esquejes traídos del Perú, pero el origen del olivo actual en Argentina habría que buscarlo en la leyenda popular envolviendo todo en un mito que ha llegado hasta nuestros días.

El mito cuenta que, siendo Virrey del Perú, Pedro Fernández de Castro, conde de Lemos, (1667-1672, duración de su virreinato) el cual ordenó la tala de todos los olivares que estaban plantados en los terrenos de su jurisdicción como consecuencia de otra orden, esta real, que se interesaba en el comercio con España y cuya economía precisaba una reordenación y racionalización de las distintas producciones agrícolas para evitar la inflación y mantener los precios. Las fuerzas a su cargo fueron las encargadas de que la orden real y virreinal se llevara a cabo y todos los olivos fueron talados o arrancado... bueno, todos no, en la villa de Aimogasta, departamento de Arauco, en la actual provincia de La Rioja, una anciana, por razones que desconocemos, cubrió con su manto un olivo, por lo que pasó desapercibido a la vista de los funcionarios. Con el tiempo la pequeña planta se convirtió en árbol y de él salieron todos los que hoy se conocen en esa región y que, quizá siguiendo las leyes de Mendelson por los continuos cruces, originó una nueva variedad que recibió el nombre de Arauco, original nombre que viene del lugar de origen (Campos, 2018).

Pese a todo lo contado lo cierto es que en Argentina no se tuvo una cultura olivarera hasta finales del siglo XIX, que es cuando se producen las grandes migraciones desde Europa., surgiendo la necesidad de abastecer el mercado de aceite de oliva, el cual es importado desde España principalmente. Los acontecimientos políticos y sociales en España hacen que se tenga desabastecimiento en el mercado argentino, por lo que en 1932 se promulga la ley de Fomento núm. 11.643 por la cual se promociona el cultivo del olivo, imponiendo fuertes tasas aduaneras a estos productos, posteriormente se sanciona también otra ley de Olivicultura en 1946, núm. 12.916 dirigida al mismo fin. Pero no es hasta 1954, y como consecuencia del desabastecimiento total como consecuencia de la posguerra civil española, cuando nace el slogan ‘Haga patria, plante un olivo’ que parte de la Conferencia Nacional de Olivicultura (Campos, 2018).

En lo que respecta a la historia de la vitivinicultura argentina se remonta a la época de la colonización, ya que el cultivo de la vid estaba estrechamente unido con las prácticas agrícolas del colono español. A mediados del siglo XVI, los conquistadores llevaron al Cuzco las primeras plantas de vid, de la especie *Vitis vinifera*. Desde allí fue conducida a Chile en 1551 y luego introducida a la Argentina por vecinos de Santiago del Estero, seis años después. Desde esta provincia se propagó el cultivo hacia el centro, oeste y noroeste del país (Pandolfi & Cuello, 2005).

No existen datos exactos sobre la fecha de implantación de los primeros viñedos en Mendoza y San Juan, aunque algunos historiadores opinan que se realizaron primero en esta última provincia, entre los años 1569 y 1589, por lo que puede decirse que *Vitis vinifera* llegó a la República Argentina a mediados del siglo XVI. Los conquistadores y colonizadores no imaginaron que habían puesto la piedra fundamental de una gran industria que con el tiempo transformaría esta región, conocida en aquel entonces por su aridez, las montañas abruptas y la soledad inhóspita en que vivían esos austeros pueblos, en verdes y extensos oasis. Favorecida por óptimas condiciones climáticas y de suelo, la vitivinicultura se fue extendiendo, principalmente, en las provincias andinas. Al comienzo se producían vinos en volumen reducido, limitado a satisfacer las necesidades de las pequeñas comunidades de la colonia.

A partir de 1853, una serie de hechos auspiciosos, entre los que puede destacarse la pacificación y la organización constitucional del país, la creación de una Quinta Normal de Agricultura (primera Escuela de Agricultura de la República Argentina), permitieron la transformación de la región vinícola más importante del país.

Ese impulso inicial se vio fortalecido y dinamizado con la instalación, en 1884, del ferrocarril que vinculaba a Mendoza y San Juan con Buenos Aires, la capital. El dictado de leyes de aguas y tierras constituyó un factor importante para el desarrollo de la vitivinicultura ya que permitieron la colonización, pero sin lugar a duda el hecho más decisivo fue el aporte de una gran corriente inmigratoria europea, a fines del siglo XIX y principios del XX, compuesta por hombres conocedores del quehacer vitivinícola, lo que posibilitó un cambio sustancial en el cultivo de la vid y dio un gran impulso a esta industria. Estos inmigrantes trajeron consigo nuevas técnicas de cultivo, otras variedades de vid aptas para la elaboración de vinos de calidad, que encontraron en nuestro país un hábitat ideal para su desarrollo, y la innovación de las prácticas enológicas utilizadas en las bodegas, así como también ciertas denominaciones de sus lugares de origen (Pandolfi & Cuello, 2005).

Revisando las empresas modelos para el proyecto, se puede observar que las empresas argentinas líderes en la producción vitivinícola poseen a su vez extensas plantaciones de olivo, un claro ejemplo es Zuccardi/Santa Julia de Maipú (Mendoza) donde a un lado del proyecto están los olivos y al otro los viñedos, bajo una línea bien marcada. Y así la simbiosis se reconoce en todo el territorio argentino, incluso en aquellos emprendimientos productivos en zonas no tradicionales, como es el caso de Bodega Borde Río en Victoria, Entre Ríos, donde detrás de los viñedos aparecen erguidos los jóvenes olivos coposos. En el sur y el norte del país ocurre lo mismo (Soria, 2020).

Bodega López tiene desde hace tiempo, antes que la oliva virgen fuera moda ineludible, un excelente aceite de oliva extravirgen, Marilén (Checa, 2021).

La bodega Achával Ferrer, también tiene desde hace poco tiempo un aceite de oliva espectacular. Los olivos están junto a la bodega y este aceite se elabora en poca cantidad. Solo se comercializa en vinotecas, en la bodega y en sitios especiales como restaurantes. Recientemente en Finca Flichman surgieron dos varietales: Arbequina y Arauco, que por ahora elaboran con esos olivos diseminados por el parque para consumo familiar, venta en la bodega o disfrutes intensos en la Finca (Checa, 2021).

Alta Vista es otra de las bodegas que comenzó hace un par de años a producir un blend extra virgen que se consigue en algunos lugares, especialmente en vinotecas mendocinas y, por supuesto, en la bodega (Checa, 2021).



Todo este marco, da el lugar a evaluar esta opción de sumar los olivos a los viñedos, visualizando esta combinación como una gran salida o posible camino para diversificarse y dar un paso más a su industria.

#### *Relevancia del caso*

Para Finca la Emilia poder incorporar la olivicultura, optimizaría los recursos y a su vez ampliaría la diversidad de productos que no sea el vino y permitiría llenar los vacíos que deje esta producción cuando en el año productivo no se cumplan con las expectativas planteadas en un principio. Cabe aclarar que introducir la especie de olivares dentro de la finca, estaría abocada a los espacios improductivos como ser la periferia de la misma, complementando y no reemplazando; buscando posicionar esta nueva producción en el mercado regional y sumando a la economía de la empresa.

## Análisis situacional

Finca La Emilia entiende que siempre han sido:

1° La continuación del funcionamiento de la finca familiar para mantener el concepto de tradición familiar.

2° A partir de lo antes dicho, buscarle una salida económica a dicha producción familiar. La visión siempre fue clara: que Colonia Caroya pasara de tener una imagen de zona no productora de vinos de alta gama a ser visualizada como una productora de vinos de muy buena calidad. Y que éstos sean aceptados, porque la región tenía condiciones climáticas muy similares a países como Francia e Italia, donde estaba incrementando la calidad de los productos. Siempre la visión fue que se podía pasar de un tipo de vino popular a tipos de vinos de alta gama. Lo que, con el tiempo, se ha confirmado, no solamente por el trabajo de esta empresa, sino, también, por el trabajo de una serie de empresas de la zona, que están haciendo vinos de alta gama muy reconocidos, incluso fuera del país. La misión era (y es) convertirse en un pequeño establecimiento boutique que continúe la tradición, aggiornándose a los nuevos tiempos (Barberis Bestani, 2021)

Dentro del sistema vitivinícola cordobés, es posible decir que la Finca La Emilia es una de las pocas fincas tradicionales sobrevivientes que fueron, en un principio, levantadas en la colonia agrícola por los inmigrantes friulanos, a partir de 1880. Esa tipología de agricultura familiar, típica de la colonia agrícola, con el paso del tiempo se fue desvaneciendo. Quedan muy pocas fincas vitivinícolas en las zonas que siguen desarrollando ese tipo de actividad, La Emilia es una de ellas. A razón de esa permanencia en el tiempo, por mantener viva la tradición de la vitivinicultura “importada” por los friulanos y, sobre todo, por su reconversión, la Finca La Emilia es ponderada y valorada entre sus pares de la zona de Colonia Caroya y Jesús María. La finca La Emilia produce uvas finas, que se reconvirtieron en el año 2004, cuando la provincia de Córdoba abandonó las cepas tradicionales para implantar otras de mayor calidad y jerarquía. Las cepas o variedades con las que cuenta dicha finca son Malbec, Cabernet, Merlot y Sauvignon blanc (Barberis Bestani, 2021).

*Diagnostico organizacional*

Mediante las variables que componen la matriz FODA, fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, se estudiará la empresa Finca La Emilia (Tabla 1). Se realiza la identificación de los siguientes criterios de análisis que resultan relevantes para dicho caso, a razón de enfocarse en aquellos que se consideran críticos, y se facilite a su vez, el manejo de los datos.

*Tabla 1: Análisis FODA Finca La Emilia*

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
Capacidad de reconversión y sostenibilidad en el tiempo	Región productora en ascenso	Forma de trabajo poco tecnificada	Adversidades climáticas
Estándares de calidad en sus productos	Región con legado histórico significativo	tradición familiar conservadora	Inexistencia de políticas que regulen e incentiven la actividad
Ubicación privilegiada	Posicionamiento de colonia Caroya dentro del segmento de vinos alta gama	Poca extensión de la finca	Zona con poca fama como productora de vinos en comparación con otras
Caminos de Acceso Privilegiados	Condiciones climáticas similares a las de regiones con mejor producción a nivel mundial	Poco personal	dependencia entre clima y calidad de producto
Buenas condiciones agroclimáticas	Colonia Caroya emplazada en la ruta del vino de Córdoba	Personal temporario	

buena reputación de sus productos	Zona comercializadora de productos de perfecto maridaje con los vinos (eje: salames y quesos)	La propietaria le delega las decisiones finales al hijo sin objeciones	
Premiaciones que elevaron su estándar	Región con pocas bodegas	Falta de delegación de trabajo.	
Incorporación de buenas, nuevas y diversas cepas	La vitivinicultura es un proyecto de alto valor agregado	Baja rentabilidad	
Buen vinculo/ posicionamiento entre sus pares	Panorama optimista para la actividad según el INV	Techo productivo por categoría impositiva de AFIP	
Equipamiento apto para la actividad	Tendencia de los consumidores a conocer nuevos productos boutique y no de las grandes marcas	Poca Disponibilidad de herramientas	
Productos diferenciados		Limitada Producción	
Filosofía de trabajo artesanal,			
Proyecto de expansión hacia la actividad turística			
Productividad en ascenso			
Mucho Potencial			

Fuente: elaboración propia (2022)

### *Análisis de pares cruzados*

El primer par analizado es el de éxito combinando fortalezas con oportunidades (Ver Ilustración 1). Con este análisis se busca exponer y encontrar puntos de optimización, potenciando los beneficios.

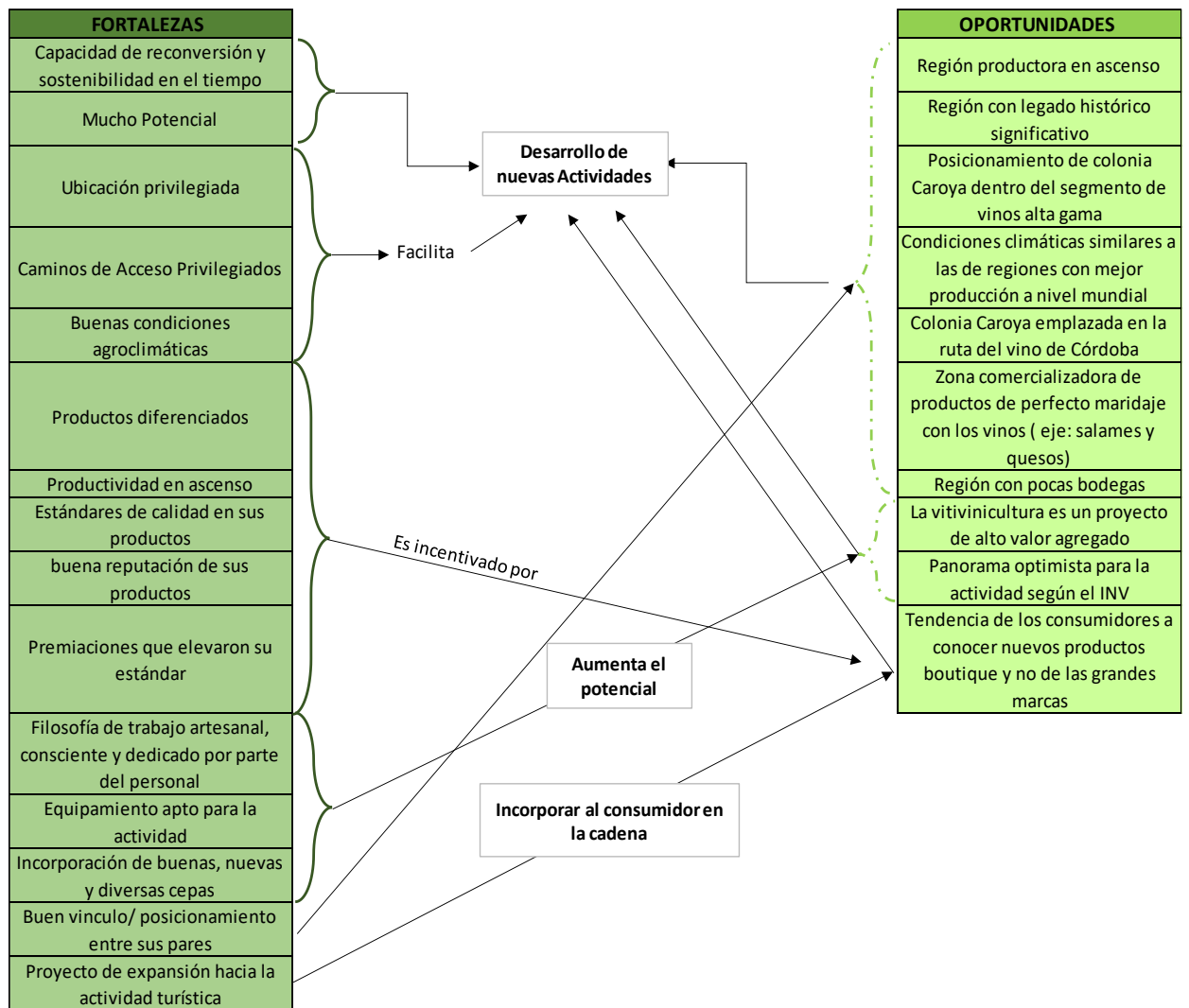
Dada la capacidad de reconversión y sostenibilidad en el tiempo, sumado al gran potencial de Finca La Emilia, resulta propicio el desarrollo de nuevas actividades a partir de encuadrarse en un región productora en ascenso, con un legado histórico muy significativo, en donde los vinos están posicionados en el segmento de mercado de alta gama y siendo parte (Colonia Caroya) de la ruta del vino, acompañada por la producción y comercialización de productos de perfecto maridaje como salames y quesos.

Por otra parte, la ubicación y caminos de acceso privilegiados en conjunción con las condiciones agroclimáticas también facilitan el desarrollo de nuevas actividades.

Finca la Emilia se caracteriza por tener productos diferenciados, por su calidad, por su reputación acompañada por premiaciones a nivel nacional e internacional, que elevan su estándar y le otorgan seguridad para volcarse a la actividad turística, sumando así a los consumidores interesados y atraídos por productos tipo boutique, con pretensiones de nuevos productos procesados de manera mas artesanal dejando de lado las grandes marcas.

La filosofía del trabajo artesanal consciente y dedicado por parte del personal junto con el equipamiento y la incorporación de buenas nuevas y diversas cepas deja la posibilidad de aumentar el potencial aprovechando el panorama optimista para la actividad según el Instituto Nacional de Vitivinicultura juntamente con la importancia del valor agregado que posee la viticultura.

Ilustración 1: Pares de Éxitos



Fuente: elaboración propia (2022)

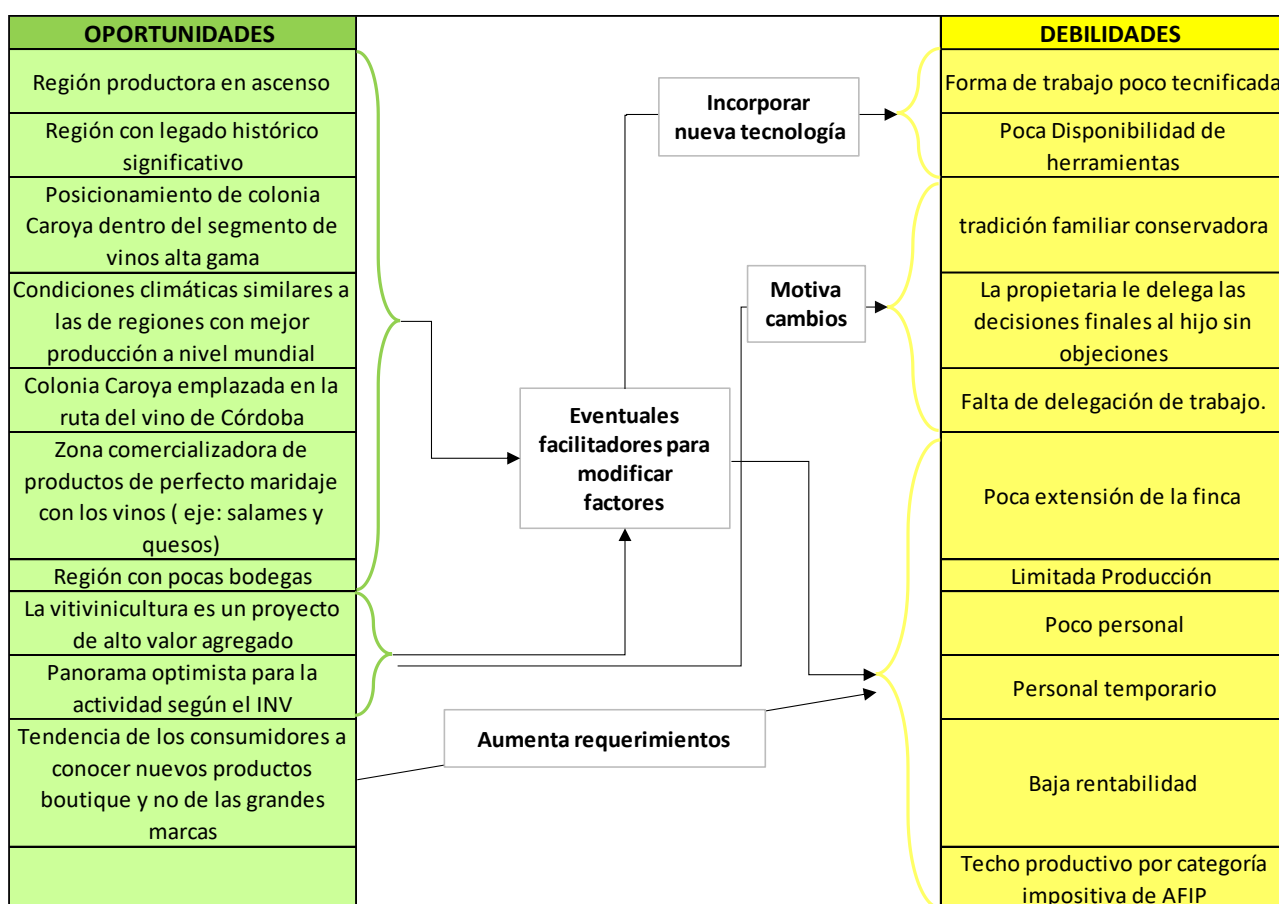
El segundo par analizado es el de adaptación (ver Ilustración 2), buscando exponer y analizar como las debilidades presentadas por la empresa son posiblemente superadas por las oportunidades, modificando ciertos factores.

Los recursos y el posicionamiento de la zona donde se ubica Finca La Emilia, son eventuales facilitadores para generar cambios necesarios con el fin de modificar las debilidades que hoy tiene la empresa y que limitan el crecimiento y desarrollo de la

misma, imponiendo un techo no solo por la cuestión de espacio, baja rentabilidad, poco personal y su condición de temporario, cuestiones relacionadas con la tecnología de las herramientas, y por ultimo y no menos importante el techo productivo generado por la categorización impositiva ante AFIP que limita el crecimiento y expansión.

Otra oportunidad que brinda este análisis es el valor agregado y el panorama optimista del sector que no se esta explotando por no contar con la tecnología y las herramientas acordes. Las nuevas tendencias del mercado llevan a realizar mejoras en aspectos que hoy son deficitarios como por ejemplo la falta de personal, el espacio entre otros.

Ilustración 2: Pares de Adaptación

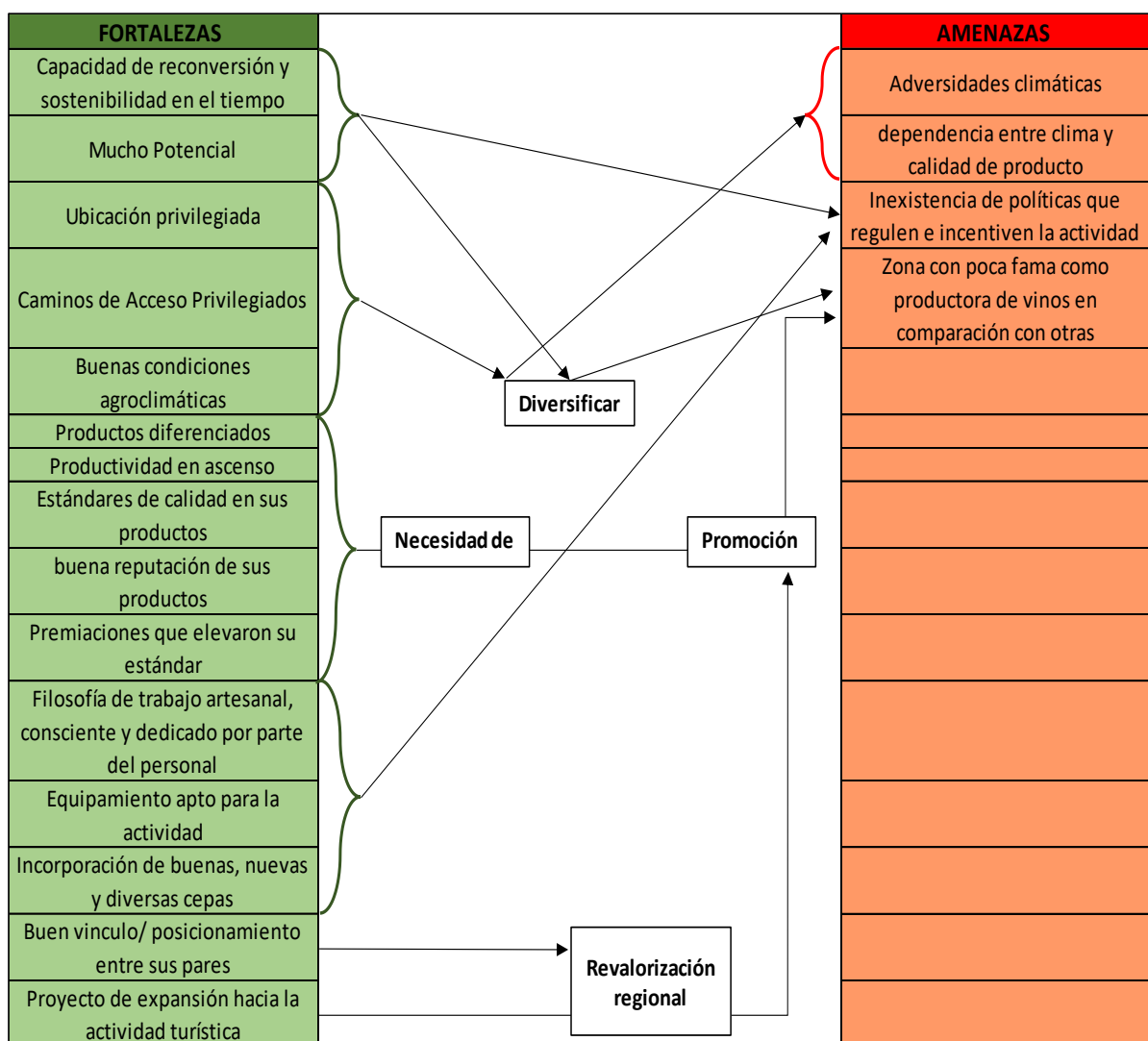


Fuente: elaboración propia (2022)

El siguiente par analizado es el de Reacción (ver Ilustración 3), en donde se visualiza como las fortalezas deben superar las amenazas. Las cuestiones internas, deberán sobreponerse ante los factores externos que puedan atentar contra el desarrollo de la empresa.

Los puntos más importantes a tener en cuenta para sobreponerse ante las amenazas son la diversificación, y la promoción; en donde la primera hace referencia a utilizar la capacidad de reconversión junto a la sostenibilidad en el tiempo y al potencial de la finca, además de sus privilegios como caminos, accesos y ubicación para crear nuevos proyectos que potencien los resultados. La segunda alienta a Finca La Emilia y a sus pares a elevar el reconocimiento de la región promoviendo el turismo con actividades relacionadas a la industria local; mostrando la calidad de los productos al mundo.

Ilustración 3: Pares de Reacción



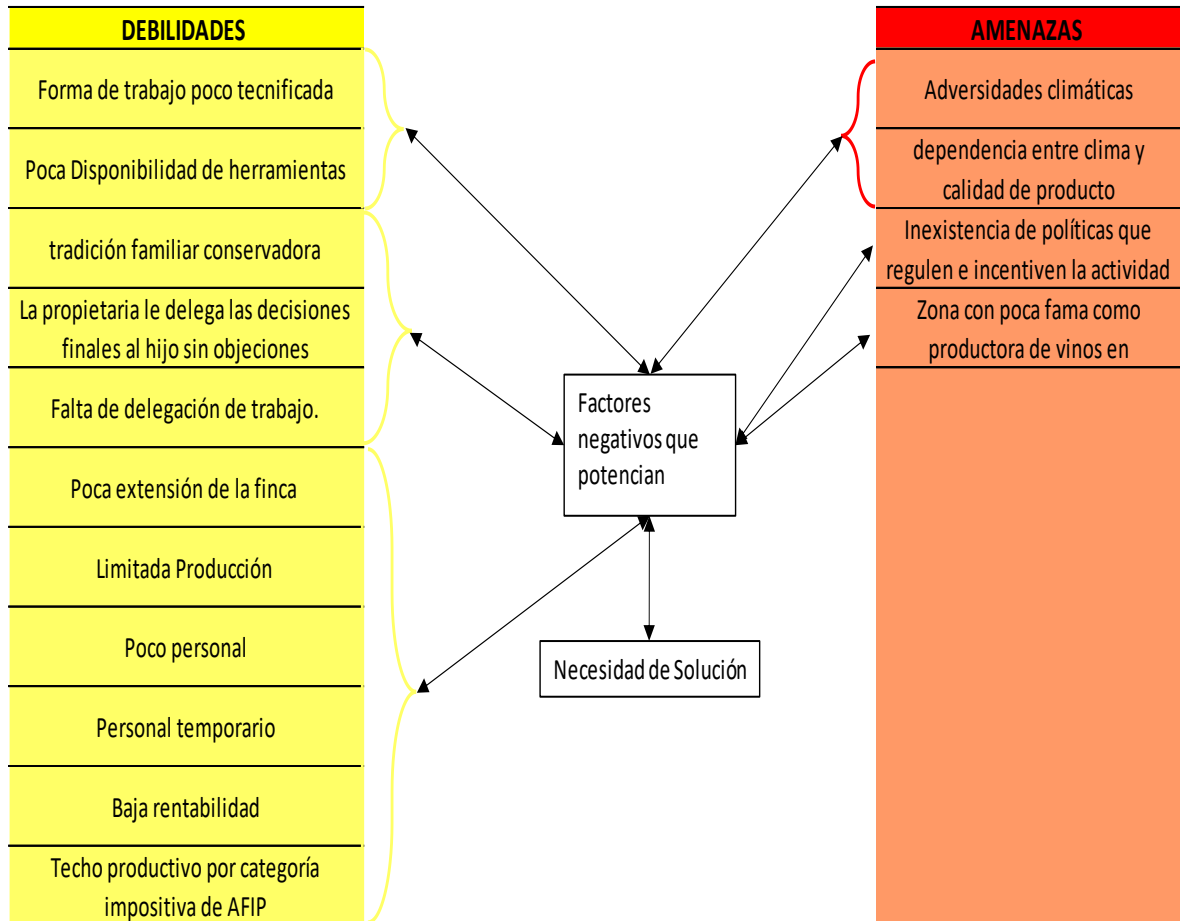
Fuente: elaboración propia (2022)

El último par analizado es de riesgo (ver Ilustración 4) que se compone por las debilidades y amenazas combinadas, buscando detectar cuales son los factores combinados que debilitan o boicotean al proyecto.



Se percibe de manera muy evidente cuales son los puntos que requieren pronta atención y solución para que el proyecto pueda continuar y expandirse como lo muestra el siguiente gráfico.

*Ilustración 4: Pares de Riesgo*



*Fuente: elaboración propia (2022)*

### *Análisis del contexto*

Colonia Caroya se fundó por decreto de Nicolás Avellaneda en 1876 en terrenos del primer establecimiento rural Jesuita de nuestro país, la estancia Caroya. Italianos de la región de la friulana hicieron de un monte seco y bravo un vergel donde se produjo vino regional de calidad desde antes que nuestro país sea tal. Hoy, los vinos de Colonia Caroya son conocidos en el mundo entero. Ganaron dos medallas de oro y una de plata en el 2013 Concurso Internacional de Vinos y Licores Vinus 2016 (Siglo21, 2021)

La premiación acarrió, no solo para FINCA LA EMILIA sino para toda la zona, la posibilidad de comercializar los vinos en restaurantes y hoteles de alta gama, dado que, hasta ese momento, la zona era considerada como elaboradora de vinos muy populares y no se accedía vinotecas de alto poder adquisitivo, hoteles ni restaurantes de alta gama (Siglo21, 2021).

Por su parte Finca la Emilia, formó parte de un consorcio que existió en Terruño Córdoba. Esta asociación nucleaba a pequeñas fincas que estaban es un proceso de transformación de viñedos de uva fina a viñedos de tipo boutique. Durante los primeros catorce años sus fundadores siempre han tenido como objetivo elaborar vinos de alta calidad. Esto empezó a ocurrir a partir del 2004, cuando la finca incorporó cepas finas desde Italia, y que para el 2009 ya se empezaba a comercializar en pequeñas cantidades, en vinos terminados en barriles de roble. Logrando de esta manera un estándar de mayor calidad (Siglo21, 2021).

En cuanto a la olivicultura en Argentina, a pesar de que en los últimos años se han establecido olivares de alta intensidad, especialmente en la provincia de Mendoza, la caída en los niveles de producción y de productividad da cuenta del escaso salto cualitativo en el modelo de producción. La tendencia desde 2017 es descendente, en contraposición con la que vienen registrando otros países como España, Portugal, Marruecos y Chile. El desempeño de Argentina se asocia a un conjunto de factores estructurales por un lado y coyunturales por el otro (Carciofi, Guevara Lynch, & Maspi, 2022).

En cuanto a la situación dentro de la Provincia de Córdoba, en donde en el mes de febrero se hace la Fiesta Nacional del Olivo y, unas semanas más tarde, la de la Aceituna; Cruz del Eje es la Ciudad más importante en cuanto a olivares se trate, la misma está ubicada a 160 kilómetros al noroeste de la capital cordobesa. Lo que hasta

no hace mucho tiempo atrás fue un gran polo productivo de este cultivo, hoy sólo quedan unas 400 hectáreas productivas. La debacle comenzó a mediados de los noventa con las leyes de promoción industrial impulsadas por Carlos Menem. Córdoba nunca tuvo regímenes especiales, sólo algunas medidas puntuales. En los 2000 la crisis terminó de estallar con una sequía extrema por cuatro años y la peste de cochinilla de la yema que atacó los árboles. Lo que quedaba se arruinó y por falta de fondos para la atención necesaria los productores abandonaron, y se volcaron a la frutihorticultura y la ganadería. Así, la zona pasó de representar la mitad de la producción de aceitunas del país a extinguirse. Las plantaciones nuevas no superan las 400 hectáreas. Son de subsistencia. (Origlia, 2016)

La importancia de reactivar la producción, incrementar las exportaciones y agregar valor en el complejo queda plasmada en la relevancia que tiene la actividad para el desarrollo local. Por las condiciones agroecológicas óptimas para el cultivo del olivo y la tradición olivícola, que data del siglo XVI

Se evidencia la necesidad de estimular alternativas de producción de agregado de valor, en las que se reivindicuen los atributos de calidad y la incorporación de prácticas respetuosas con el ambiente o de alto valor social y/o impacto en el territorio.

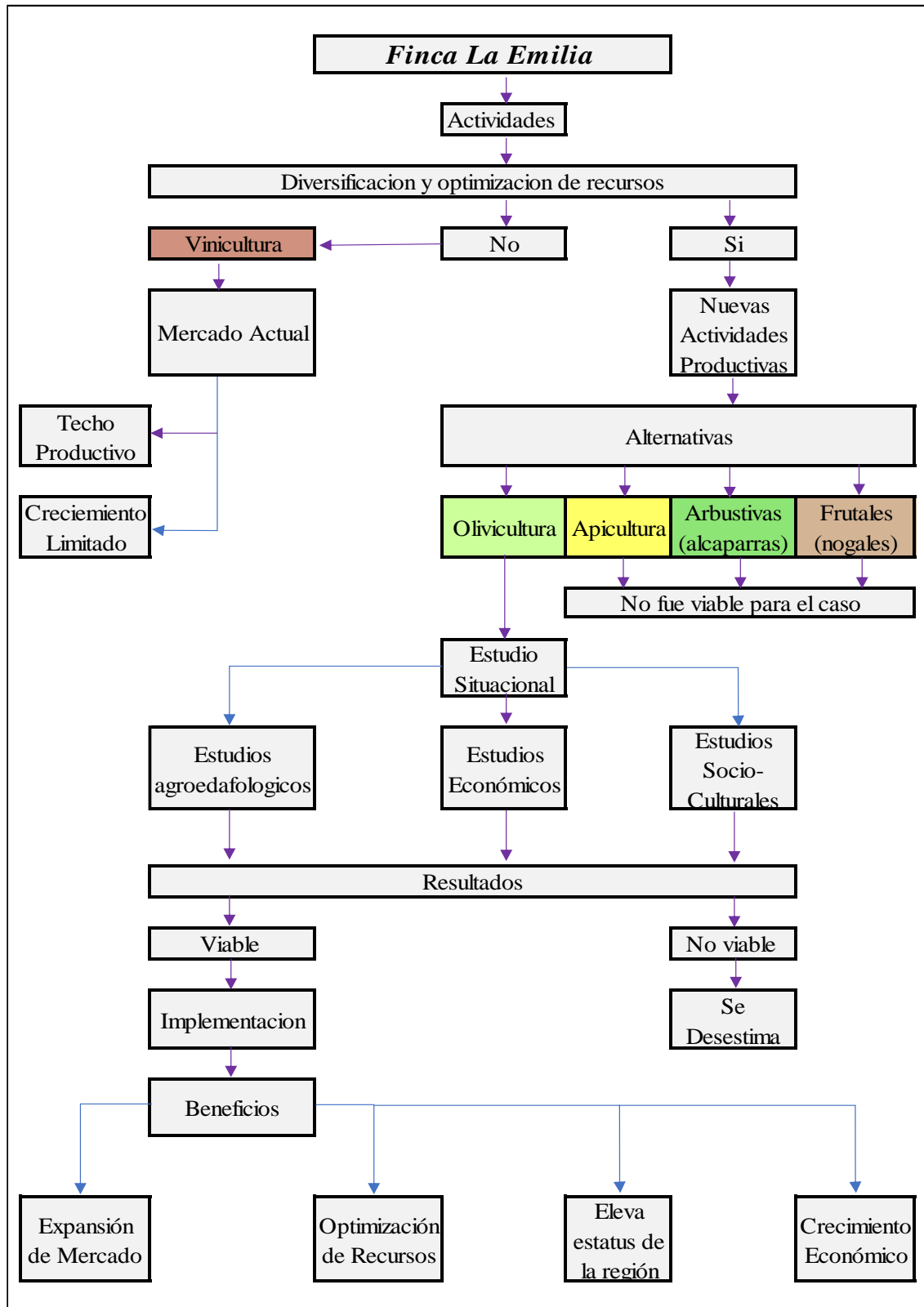
### *Análisis específico*

Tomando como referencia la base teórica aprendida, y la especialización en el aérea fundada en todos los conocimientos estudiados, se tomará este gráfico (ver Ilustración 6) para evaluar las diferentes alternativas que se proponen para el proyecto de Finca la Emilia. Dicho cuadro, tiene por objeto ver de manera clara y gráfica los diferentes estadios de la investigación y organización del proyecto dirigidos a una mayor expansión y crecimiento sostenible para el establecimiento.

Lo que se propone es la diversificación y optimización de los recursos sobre todo el del espacio. Una de las alternativas es que finca la Emilia mantenga su impronta actual, teniendo como única actividad a la Viticultura y limitándose al crecimiento económico como a la expansión en el Mercado. La otra alternativa es diversificar su actividad productiva. El análisis de este trabajo apunta como opción para Finca la Emilia, la implantación de olivares en todo el perímetro del territorio y en aquellos lugares donde se pueda y que no ocasionen impedimentos a la producción de la vid.

En base a distintos estudios se podrá clarificar si la posibilidad de sumar olivares es una buena opción desde diversos puntos de vista.

Ilustración 6: Cuadro de análisis específico



Fuente: elaboración propia (2022)

## Marco teórico

El objeto del siguiente análisis es avalar la implementación de una nueva opción en producción de Finca La Emilia, como es el caso de los olivares. En este marco teórico se irán exponiendo algunos puntos claves para fundamentar dicha elección.

Como ya se dijo anteriormente en dicho trabajo, La Vid y el Olivo tienen casi idénticos requerimientos edafoclimáticos y agroecológicos: suelo, composición mineral, amplitud térmica, exposición solar, vientos, resistencia a plagas, etc.; donde hay un olivo, no muy lejos habrá algún viñedo. Esa afirmación casi siempre se cumple. La naturalidad de la simbiosis es muy evidente. Las labores culturales en las fincas se combinan para responder a las diferentes etapas de cada cultivo con precisión. En el caso de la cosecha primero se levanta la vid y después la aceituna, los frutos maduran a velocidades tales que la vid ya puede cosecharse mientras que el olivo está terminando su etapa de maduración, finalizada la primera los operarios comienzan la cosecha de las aceitunas, ya maduras. (Soria, 2020).

Según datos recabados de la Subsecretaría de Programación Microeconómica del año 2018, la provincia de Córdoba concentró el 6% de la producción nacional del cultivo de olivos, siendo esta de aproximadamente de entre 20000 a 25000 ha. El mercado externo es el principal destino de la producción de aceite, Argentina ocupa el 5° lugar como exportador de aceitunas de mesa y el 6° lugar como exportador de aceite de oliva, a destinos como Estados Unidos, Brasil y España. En el año 2017 exportó 147 millones de dólares en aceite de oliva y 75 millones de dólares en aceitunas. Además, en nuestro país se consume un total de 7500 toneladas de aceite de oliva y 35000 toneladas de aceituna, ambos producidos principalmente en las provincias de Catamarca, La Rioja, Mendoza, San Juan, Córdoba y Buenos Aires. (RuralNet, 2018). Tomamos como marco de referencia la producción nacional ya que en la zona en la cual se emplaza Finca La Emilia (Colonia Caroya) nos encontramos ante una deficitaria cantidad de datos oficiales actualizados, por lo que el mercado regional sería todo un desafío, pero con un panorama muy alentador ya que estaría asociado a los maridajes de productos regionales como vinos encurtidos y conservas.

### *Puntos de análisis antes de la implementación*

En la provincia de Córdoba la olivicultura tuvo mucha importancia en las últimas décadas por diversos factores; por un lado, tenemos el clima y suelo. La región brinda condiciones óptimas para su implementación. Por otro lado, esta actividad generó un aumento en el nivel del producto, que no solo lo hizo competitivo en una escala nacional sino también internacional. (Bueno & Oviedo, 2014). Algunos de los puntos a revisar son:

#### 1- Ciclo Productivo

El ciclo productivo de los olivares en Argentina sigue los siguientes pasos:

- 1.1) Preparación del suelo y plantación de los olivos.
- 1.2) Cuidado y mantenimiento de los árboles, incluyendo podas, riego y control de plagas.
- 1.3) Floración de los olivos en primavera, seguida de la polinización y formación de las aceitunas.
- 1.4) Crecimiento y maduración de las aceitunas durante el verano y principios de otoño.
- 1.5) Cosecha de las aceitunas entre marzo y mayo, que, por ser una producción limitada, será 100% manual, aunque la cosecha también puede ser mecanizada en otros casos.
- 1.6) Procesamiento de las aceitunas para obtener aceite de oliva o aceitunas de mesa.
- 1.7) Comercialización y venta de los productos obtenidos.

#### 2- Requerimientos climáticos

El olivo tiene capacidad de vegetar bajo diferentes situaciones climáticas. Entre los factores climáticos a considerar y estudiar antes de plantar un olivar, se pueden citar: temperaturas, vientos, granizo, precipitaciones, etc. Esta especie exige climas templados-cálidos con preferencias de temperaturas moderadas entre 10°C y 30°C. El olivo es la especie subtropical más resistente al frío. El daño ocasionado por las

temperaturas bajas depende de las condiciones climáticas generales al momento del descenso térmico, la variedad cultivada, el estado general del cultivo y las prácticas de manejo implementadas. (Bueno & Oviedo, 2014).

### 3- Requerimientos del suelo

El cultivo del olivo se adapta a una vasta diversidad de suelos y si bien puede desarrollarse en suelos marginales o poco fértiles, su productividad se ve disminuida bajo estas condiciones. Las características físicas del suelo que demanda el olivo, para un apropiado desarrollo y producción, son texturas francas, los cuales suministran una aireación y permeabilidad adecuadas para un óptimo crecimiento de las raíces. El olivo tolera mejor la salinidad respecto a otros árboles frutales, y en cuanto al pH de suelo recomendable son aquellos cercanos a pH 7. (Bueno & Oviedo, 2014).

### 4- Sanidad

Los cultivos están expuestos a plagas y enfermedades cuarentenarias, principalmente constituidas por el síndrome de la rama seca (causado por hongos) y el eriófido del olivo (plaga de ácaros) (Ignacio Carciofi, 2022)

### 5- Variedades de olivo

Las características genéticas de una variedad condicionan la precocidad de entrada en producción, la cantidad y calidad de las aceitunas y el aceite, la alternancia en la producción, la fecha de floración y maduración, el porte de la planta, podas (ver Anexo 2), etc. Además, de la resistencia o la susceptibilidad a condiciones adversas del suelo o clima como del ataque de plagas y/o enfermedades. Entre las variedades, las de conserva son Arauco y Manzanilla. Las variedades aceiteras son Arbequina, Arbosana, Barnea, Coratina, Cornicabra, Frantoio, Koroneiki entre las más destacadas; y las variedades doble propósito citamos a Changlot Real, Hojiblanca, y Picual. (INTA, 2014)

### 6- Precios y Comercialización

La Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores (UATRE) acordó con el sector empresarial para industriales el precio de la bandeja de 20 Kg de aceituna conserva o mesa a \$570 y la bandeja de 20 Kg de aceitunas para aceite a \$415. Estos

son datos de Enero 2023 por lo que habría que considerar la inflación al momento de realizar la actividad. Tomando como referencia el mes de Agosto 2023 se puede comercializar al público el aceite en un valor que ronda los \$5000 y \$10000 el litro dependiendo los procesos y la Aceituna en conserva entre los \$1500 a \$5500 por Kg escurridos, variando según tamaño y calidad.

### *Marco Regulatorio en Argentina*

A lo largo del tiempo, el cultivo del olivo ha experimentado variaciones en cuanto a los niveles producidos y la superficie cultivada en el país, consecuencia de diferentes factores como políticas de estado, costumbres, cultivos de moda más rentables, etc.

Como antecedente histórico de legislación, se puede citar la Ley 11643 de Fomento a la Olivicultura, sancionada en 1932. Esta Ley intentó fomentar el cultivo, habida cuenta del alto consumo de aceite de oliva y aceitunas que había, impulsado por la gran cantidad de inmigrantes españoles e italianos, como forma de sustituir importaciones. Sin embargo, el lento proceso de crecimiento de los olivares impulsó a la plantación de éstos intercalados con viñedos, con la lógica de balancear la rentabilidad, y muy pocos montes fueron puros. (Gómez Riera, 2014)

En fin, debido a leyes promotoras, beneficios tarifarios e impositivos se logró impulsar esta industria, provocando un crecimiento generado por las reales demandas del mercado interno y externo, inversiones extranjeras, innovaciones tecnológicas, entre otros factores. (Cepparo, Prieto, & Gabrielidis, 2016)

Hoy los organismos técnicos, fundamentalmente INTA y Universidades, están estudiando las áreas agroecológicas que mejor se adaptan al cultivo del olivo. (Gómez Riera, 2014). Las proyecciones a futuro de dicha actividad son muy esperanzadoras no solo por un aumento del consumo sino además por ser fomentadas y reguladas por políticas de Estado.



## **Síntesis**

Con el propósito de subsanar pérdidas para cuando los años no sean favorables a la actividad vitivinícola de la finca, y buscando conjuntamente la optimización de recursos, además de aportarle socioculturalmente un valor agregado diferente a la región otorgándole la exclusividad y la particularidad de poder asociar un producto como lo es vino con otro como la aceituna y sus subproductos; Finca La Emilia deberá analizar la viabilidad de esta propuesta.

## **Justificación**

La propuesta de este proyecto surge pensando en la posibilidad de implantar olivares en Finca La Emilia a fin de optimizar los espacios y los recursos que posee. Para ello se pensó en usar aquellos lugares que no forman parte del sistema productivo de la vid, pero si están enmarcados dentro de dicha finca, de esta manera como consecuencia de este plan, en años donde la producción de vid no sea la esperada principalmente por razones climáticas; se podrá acompañar con dicha producción de olivos buscando abastecer y complacer un mercado interno, además de permitir insertarse en un nuevo ámbito sociocultural.

No podemos dejar de mencionar que las costumbres de consumo del mercado actual fueron cambiando, y hoy en día (como ya hace unos años atrás) se demandan productos más exclusivos, incentivando a las pequeñas empresas como en este caso Finca La Emilia, a convertirse en lugares boutique que ofrecen productos únicos y de muy alta calidad, contrarrestando a la antigua forma de consumo dirigida a las grandes marcas y producción en serie.

## **Plan de Implementación de Olivares en Fin La Emilia**

A continuación, se presentarán los objetivos generales y específicos para desarrollar la propuesta de implementación de cultivos de olivares en Finca La Emilia.

### *Objetivo General*

- ✓ Implementar en Finca la Emilia el cultivo de olivares con el propósito de optimizar los recursos y diversificar su actividad económica en el período Marzo 2023-Marzo 2027.

### *Objetivos Específicos*

- ✓ Mejorar el aprovechamiento de los recursos naturales y del espacio físico de la Finca.
- ✓ Diversificación de la actividad económica
- ✓ Analizar la viabilidad económica y financiera de la propuesta.

### *Alcance*

La presente acción tiene como finalidad diseñar un plan de implementación del cultivo de olivares en Finca la Emilia, situada en la zona rural de Colonia Caroya, departamento Colón, en la provincia de Córdoba. Con el fin de potenciar la rentabilidad de la empresa al mismo tiempo que acrecentar la imagen y calidad de los productos de la finca, se buscará diversificar su producción actual.

La idea de este proyecto, como ya se mencionó anteriormente, es cubrir los posibles riesgos o déficit económicos generados por posibles años en donde la actividad principal no sea lo suficientemente productiva.

Se llevará a cabo esta idea plantando olivares en las zonas que actualmente no están siendo productivas como ser cabeceras, periferias y cualquier otro espacio dentro de dicha finca donde pueda ser aprovechado para obtener un máximo beneficio de los recursos.

Para la aplicación de esta idea, se requerirá diferentes estudios con el fin de evaluar el proyecto. Siguiendo con los principios de evaluación de Sapag Chain (1989) son cinco los estudios que deben realizarse. Ellos son los de viabilidad comercial, técnica, legal organizacional y económica.

### *Recursos*

Para realizar la implementación de la mencionada propuesta es necesario disponer de ciertos recursos claves que se irán mencionando a la largo de este trabajo.

Se procede a la enumeración de los pasos a tener en cuenta para realizar el plan de implementación propuesto en el presente reporte de caso.

### Instancia 1: Preparación del terreno y plantación

*Tabla 1. Acciones para la preparación del terreno y plantación.*

Orden	Acciones Específicas	Cantidad	Unidades	Precio unitario (USD)	Precio total (USD)
1	Desmalezado-Jornaleros (1 día de trabajo)	2	Uds.	27,37	54,74
2	Selección y compra del material vegetal	160	Uds.	34,59	5534,59
3	Compra de Fertilizantes (50Kg)	1	Ud.	62,89	62,89
4	Marcado, apertura de hoyos y plantacion-Jornaleros (4 días de trabajo)	2	Uds.	109,47	218,95
<b>TOTAL DE PREPARACIÓN DEL TERRENO Y PLANTACIÓN</b>					<b>5871,17</b>

*Fuente elaboración propia (2022) en base a los datos aportados por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Escala Salarial según Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores (UATRE) y vivero CITRUSROD (BS AS). Dólar venta BNA 19/10/2022*

## Instancia 2: Mantenimiento y cuidados

Tabla 2. Acciones para el mantenimiento y cuidado de las nuevas plantaciones.

Orden	Acciones Específicas	Cantidad	Unidades	Precio unitario (USD)	Precio total (USD)
1	Compra de manguera 16mm x 200m goteo integrado c/50cm-2 l/h	4	Uds.	113,20	452,81
2	Compra de acoples 16mm x 20 Uds	1	Ud.	11,51	11,51
3	Compra de llaves de paso 16mm x 10 Uds	1	Ud.	18,80	18,80
4	Compra de caño polietileno 1 pulg. x 100m	1	Ud.	81,88	81,88
5	Instalación sistema de riego-jornaleros (3 días de trabajo)	2	Uds.	82,11	164,21
<b>TOTAL DE MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LAS NUEVAS PLANTACIONES</b>					<b>729,20</b>

*Fuente elaboración propia (2022) en base a los datos aportados por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Escala Salarial según Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores (UATRE) y vivero CITRUSROD (BS AS). Dólar venta BNA 19/10/2022*

## Instancia 3: Comercialización

Tabla 3. Acciones para la comercialización.

Orden	Acciones Específicas	Cantidad	Unidades	Precio unitario (USD)	Precio total (USD)
1	Compra de molino	1	Uds.	3144,65	3144,65
2	Adecuación de instalaciones	1	Ud.	3018,87	3018,87
<b>TOTAL PARA COMERCIALIZACIÓN</b>					<b>6163,52</b>

*Fuente elaboración propia (2022). Dólar venta BNA 19/10/2022*

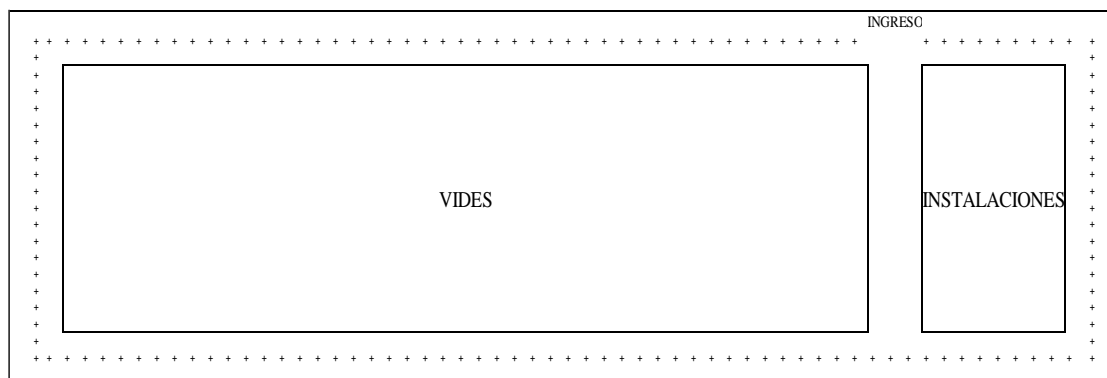
Tabla 4. Suma total de acciones del período mencionado.

ACCIONES ESPECÍFICAS	TOTAL PROYECTO (USD)
PREPARACIÓN DEL TERRENO Y PLANTACIÓN	5871,17
MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LAS NUEVAS PLANTACIONES	729,20
COMERCIALIZACIÓN	6163,52
<b>TOTAL</b>	<b>12763,89</b>

Fuente elaboración propia (2022). Dólar venta BNA 19/10/2022

A continuación, se muestra de manera gráfica (ver Ilustración 7) la distribución sugerida de la plantación de olivos en las Has hasta el momento improductivas de Finca La Emilia. Cabe recordar que, de las 3 Has, solo 2,5 Has son productivas dejando lugar para esta propuesta las 0,5 Has restantes, de los cuales 1000 metros cuadrados se considera que son destinados a las instalaciones físicas. Si tomamos que las dimensiones del terreno son de 100 metros por 300 metros, se puede determinar que entrarían 20 plantas en cada uno de los dos lados de menor longitud y 60 plantas en cada uno de los otros dos lados restantes, plantadas todas siguiendo la línea perimetral y a 5 metros una de otra, obteniendo de esta manera un total plantado de 160 plantas en la totalidad de la finca.

Ilustración 7: Diagrama de distribución de olivares en Finca la Emilia



Fuente: elaboración propia (2022)

Seguidamente se muestra mediante un diagrama de Gantt (ver ilustración 8), la proyección de las actividades desde Marzo de 2023 hasta Marzo del 2027 del proyecto analizado, donde se considera que este último año la producción de olivares será la óptima para obtener una nueva actividad económica en Finca la Emilia.

*Ilustración 8: Diagrama de Gantt para el proyecto en cuestión*

ACCIONES	AÑOS				
	2023	2024	2025	2026	2027
Preparación del terreno					
Plantación					
Mantenimiento y cuidados					
Cosecha					
Proceso productivo					
Comercialización					

*Fuente: elaboración propia (2022)*

#### *Mecanismos de Evaluación de la propuesta*

Finalmente, para decretar si realmente esta idea de proyecto será viable, nos abocaremos a determinar los indicadores financieros que ayudaran a la toma de decisión. Ellos son el VAN (Valor Actual Neto), el TIR (Tasa Interna de Retorno) y el PR (Período de Recupero). Se aclara que los valores están sujetos al tipo de cambio de la fecha 19/10/2022 donde USD 1 dólar estadounidense - \$159 pesos argentinos.

Comenzaremos elaborando un flujo de fondos de Finca la Emilia para la nueva actividad, tomando en cuenta que un árbol de olivo en su edad joven (0 a 6 años) proporciona un rinde de 5 kg de frutos al año. Es importante mencionar que al alcanzar la madurez (6 a 19 años) la cantidad de olivas aumenta pudiendo llegar hasta los 100 kg; esto nos da una buena proyección a largo plazo entendiendo que años tras años se incrementará la producción y por tanto las ganancias.

*Tabla 4: Rendimiento por planta de olivo en conservas y su comparativa en aceites*

1 planta de Olivo	Aceitunas	Aceite de Oliva
	5 Kg/año	1 L

*Fuente elaboración propia (2022)*

Tabla 5: Destino de producción en Finca la Emilia

Plantas totales en Finca la Emilia	Kg/pl/año	Productos	Cantidad Destinada (Kg/año)	Litros Aceite/año
160	800	Conservas	100	-
		Aceites	700	140

Fuente elaboración propia (2022)

Considerando que la inflación en Argentina actualmente es de 66,1% según datos oficiales del sitio web del INDEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censo), y que el tipo de cambio de la fecha 19/10/2022 es USD 1 dólar estadounidense - \$159 pesos argentinos, se elabora la siguiente tabla de flujos (Tabla 6).

Tabla 6: Flujo de fondos para la nueva actividad en Finca la Emilia

INGRESOS	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Por conservas	0,00	0,00	2820,57	4684,96	7781,72
Por aceites	0,00	0,00	8482,59	14089,58	23402,80
Por visitas guiada a la finca mas bodega	45283,02	75215,09	124932,27	207512,50	344678,27
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>45283,02</b>	<b>75215,09</b>	<b>136235,43</b>	<b>226287,05</b>	<b>375862,79</b>
<b>EGRESOS</b>					
<b>Costos Directos</b>					
Costos de insumos para mantenimiento	251,57	417,86	694,07	1152,85	1914,88
Sueldos empleados fijos	19260,08	31990,99	53137,03	88260,60	146600,86
Sueldos jornaleros	0,00	0,00	1094,73	1818,35	3020,29
Honorarios Profesionales	1835,47	3048,72	5063,92	8411,17	13970,96
Otros costos directos	314,47	522,33	867,59	1441,06	2393,60
<b>Subtotal costos directos</b>	<b>21661,58</b>	<b>35979,89</b>	<b>60857,34</b>	<b>101084,04</b>	<b>167900,58</b>
<b>Costos Indirectos</b>					
Costos de packaging	0,00	0,00	815,72	1354,92	2250,52
Impuestos	10566,04	17550,19	29150,86	48419,58	80424,93
Seguros	1572,33	2611,64	4337,93	7205,30	11968,00
Servicios publicos	2641,51	4387,55	7287,72	12104,90	20106,23
Costos de certificación	0,00	0,00	628,93	1044,65	1735,17
Otros costos indirectos	314,47	522,33	867,59	1441,06	2393,60
<b>Subtotal costos indirectos</b>	<b>15094,34</b>	<b>25071,70</b>	<b>43088,74</b>	<b>71570,40</b>	<b>118878,44</b>
<b>TOTAL COSTOS</b>	<b>36755,92</b>	<b>61051,59</b>	<b>103946,08</b>	<b>172654,44</b>	<b>286779,03</b>

Fuente elaboración propia (2022) en base a los datos aportados por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Escala Salarial según Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores (UATRE), Colegio de Ingenieros Agrónomos de la Provincia de Córdoba y otras entidades oficiales. Dólar venta BNA 19/10/2022

Se realiza la diferencia entre los cobros y pagos de cada año para obtener los flujos netos de caja anuales (Q). A estos se los divide por el factor de actualización  $(1+k)^n$ , para obtener así los flujos netos de caja actualizados (Qa) (ver tabla 7).

Tabla 7: Flujos de cajas anuales

AÑOS	A	C	P	Q	Qa
	Desemb.Inicial	Cobros	Pagos	FNC	FNCa
0	-12763,89			-12763,89	-12763,89
1		45283,02	36755,92	8527,10	7751,90
2		75215,09	61051,59	14163,50	11705,37
3		136235,43	103946,08	32289,35	24259,47
4		226287,05	172654,44	53632,61	36631,79
5		375862,79	286779,03	89083,76	55314,01

Fuente elaboración propia (2022)

Donde:

- (A) Es el desembolso inicial, que se representará en el año actual (año cero) con signo negativo.
- (C) Los Flujos de los cobros de cada año
- (P) Los Flujos de los pagos de cada año
- (Q) Los Flujos netos de caja anuales (diferencias entre los dos flujos anteriores)
- (Qa) El Valor Actual de cada uno de los flujos netos de caja anuales.

El flujo de fondo se inicia con -12763,89 usd de inversión inicial, tomando como análisis cinco períodos anuales a una tasa del 10%. En este caso el valor actual neto VAN es de 122898,65, siendo mayor a 0 y por lo tanto el proyecto es una alternativa viable. Este cálculo se logra mediante la diferencia de los componentes de flujos netos actualizados con el desembolso inicial.

La tasa interna de Retorno (TIR), la cual representa el valor actual de los ingresos menos el valor actual de los egresos, es decir, la tasa de descuento en la cual el VAN se hace cero; para este caso puntual la TIR es de 127%, mayor al 10% por lo que indica que la inversión es conveniente

En cuanto al período de recupero (PR) (ver tabla 8) se visualiza en los acumulados de flujo de caja actuales que es a partir del segundo año.



Tabla 8: Flujos de cajas anuales acumulados

AÑOS	A	C	P	Q	Qa	Acumulado	Acumulado
	Desemb.Inicial	Cobros	Pagos	FNC	FNCa	FNC	FNCa
0	-12763,89			-12763,89	-12763,89	-12763,89	-12763,89
1		45283,02	36755,92	8527,10	7751,90	-4236,79	-5011,99
2		75215,09	61051,59	14163,50	11705,37	9926,71	6693,39
3		136235,43	103946,08	32289,35	24259,47	42216,06	30952,86
4		226287,05	172654,44	53632,61	36631,79	95848,66	67584,65
5		375862,79	286779,03	89083,76	55314,01	184932,43	122898,65

Fuente elaboración propia (2022)

Habiendo realizado este análisis, se puede afirmar que la idea de proyecto es viable, con una ganancia neta de 122898,65 (VAN) en el año 5 (aumentando en los siguientes años), una rentabilidad del 127% (TIR) y un período de recupero de la inversión de 2 años (PR).

Para finalizar con el estudio, es oportuno tener en cuenta los indicadores del mecanismo de evaluación de ciertos puntos críticos a tener en cuenta que darán pautas sobre el correcto manejo de esta nueva actividad (ver ilustración 9).

#### Referencias:

>*Puntos críticos*: momento decisivo y priorizado del proceso productivo agrícola, el cual debe ser abordado para lograr los resultados esperados.

>*Indicadores*: indicador cuantificable y verificable, que permita definir una situación determinada, asociada al correspondiente punto crítico.

>*Rangos óptimos*: valor del indicador sobre el cual se ven resultados esperados.

>*Medidas correctivas*: manejos agronómicos que permitan revertir o mejorar situaciones adversas.

Ilustración 9: Evaluación de impacto

Puntos críticos	Indicadores	Rangos óptimos	Medidas correctivas
Mapeo de cultivos	% de plantas productivas	Mayor a 90	>Verificar las causas de la falta de plantas y completar con las necesarias
Tamaño de plantas	Cantidad de nudos por ramas	5 a 8 nudos por ramas	>Verificar sanidad de árboles
			>Mejorar capacidad de retención de agua
			>Realizar podas en invierno
			>Realizar un plan de riego y fertilización según los requerimientos de déficit hídricos y deficiencias de minerales
Formación de estructuras reproductivas	N° de nudos florales/N° total de nudos por brotes de la temporada	70%-80%	>Realizar cosecha temprana en temporada precedente
			>Ajustar dosis de fertilización nitrogenada (no más del 2% de nitrógeno foliar)
Cuaje de frutos	Porcentaje de cuaje	60%-70%	>Verificar estado nutricional del cultivo
			>Revisar cumplimiento del programa de riego
			>En caso de existencia de viento por sobre 10 km/h, instalar medidas de protección (cortinas)
Cosecha	Kg totales cosechados.	5 Kg/pl/año	>Falta de color: reducir fertilización nitrogenada; realizar raleo de frutos; reducir ciclos de añerismos (poda, ajuste de carga, manejo de riego, cosecha temprana)
			>Frutos manchados: control de plagas y enfermedades

Fuente elaboración propia (2022) en base a datos extraídos de manual de manejo de huerto de olivo-INIA

## Conclusión

Luego de haber trabajado en el análisis y desarrollo de la propuesta de implementar olivares en Finca la Emilia, se ha podido observar que esta nueva actividad económica le dará al establecimiento una mejor rentabilidad y una proyección mas sustentable y sostenible en el tiempo. No solo se mejorarían los ingresos como bien mencionamos antes, sino que además se lograría elevar el estatus de la empresa y en consecuencia de la región. Podemos decir que el proyecto es viable, ya que la nueva actividad se amalgama perfectamente con la ya existente, haciendo un mejor uso de los recursos y maximizando los resultados productivos, sociales y económicos.

A partir del análisis FODA y del análisis de Pares Cruzados, se pudo comprobar que las fortalezas y oportunidades fueron potenciadas, mientras que las debilidades y amenazas fueron minimizadas. Gracias a la capacidad de reconversión y sostenibilidad en el tiempo, sumado a su gran potencial, resulta propicio el desarrollo de nuevas actividades beneficiadas por encuadrarse en una región productora en ascenso, con un legado histórico muy significativo.

Finca la Emilia se caracteriza por tener productos diferenciados por su calidad y valor agregado, mostrando un panorama optimista para la inserción de la olivicultura. Esto conlleva fuertes acciones de promoción y posicionamiento de marca en el mercado local con vistas a una expansión a nivel internacional.

Al ser una actividad agropecuaria, no se puede dejar de lado los factores climáticos que pueden interferir en la calidad y cantidad de la producción esperada. Es justamente por esto que se elige diversificar para que las posibles pérdidas o baja rentabilidad de una actividad sea subsanada por la otra.

En términos generales y después de realizar los diversos estudios, se evidencia que es una muy buena alternativa la adopción de este proyecto, ya que potenciaría todos los recursos, beneficios y rentabilidad de Finca La Emilia.

## Recomendaciones

A partir de lo expuesto durante el presente trabajo, habiendo analizado y desarrollado distintos estudios referentes a la viabilidad de implementar Olivares en Finca La Emilia, se desprenden los siguientes puntos a tener en cuenta para conseguir el éxito de dicho plan:

- Contratar a un profesional que marque y guíe el proceso durante toda su ejecución.
- Emplear personal idóneo según las distintas instancias (ver ilustración 8 de pág. 24).
- Mantener y elevar los estándares de Calidad años tras años para diferenciar a Finca la Emilia del resto de las ya existentes en la región.
- Adquirir herramientas de trabajo que maximicen los resultados y optimicen tiempo y recursos.
- Redefinir condición impositiva actual de la finca ya que es necesario para la expansión de la empresa.
- Definir un plan de promoción y marketing que de a conocer los nuevos productos comercializados por la finca
- Incorporar nuevas estrategias de negocios a la empresa, de forma que los beneficios que se obtengan abarquen a actividades secundarias como ser el turismo.
- Controlar el flujo de fondos elaborados siguiendo variables macroeconómicas por fluctuación de la economía del país.

Finalizando con lo mencionado anteriormente, y siguiendo cada uno de los puntos, será mucho mas factible la viabilidad de este plan, convirtiendo a Finca la Emilia en una empresa exitosa.

## Referencias

Barberis Bestani, M. D. (2021). Trabajo Final de Grado US21. Caso Finca La Emilia. *Nuevas cepas potenciales de vid para Finca La Emilia*. Análisis de situación. (P9-10)

Bueno, L. A., & Oviedo, A. S. (2014). *Plantacion del Olivo* . San Juan, Argentina: Ediciones INTA . Obtenido de: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta\\_manual\\_plantacion\\_olivo.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_manual_plantacion_olivo.pdf)

Campos, J. L. (2018). *Historia de la cocina y la gastronomía*. Referencias históricas en Argentina. Obtenido de Historia de la cocina, los alimentos, gastrónomos y restaurantes: <https://www.historiacocina.com/historia/olivo/argentina.htm>

Carciofi, I., Guevara Lynch, J., & Maspi, N. (Abril de 2022). *Argentina.gob.ar*. Contexto actual de la olivicultura en Argentina. Obtenido de Olivicultura en Argentina: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/olivicultura\\_-\\_arg.\\_productiva1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/olivicultura_-_arg._productiva1.pdf)

Cepparo, M. E., Prieto, E. B., & Gabrielidis, G. (2016). Olivares y viñedos en Mendoza: procesos que los acercan y alejan desde sus comienzos hasta 1990. *Revista iberoamerica de Viticultura Agroindustria y Ruralidad: Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina*.

Chain, N. S., & Chain, R. S. (1989). *Preparacion y Evaluacion de Proyectos. Segunda edición*. Mexico : Mc Graw-Hill Latinoamericana .

Chamel, B. (Mayo de 2018). De viña y olivo. *MIVINO & GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS* . España.

Checa, E. (2021). *El Gourmet* . Semejanzas de empresas modelos. Obtenido de El Gourmet: de viñas y olivos: <https://elgourmet.com/noticias/de-vinas-y-olivos>

Enolife. (18 de Agosto de 2020). Maipú, el terruño donde el vino y el aceite de oliva conviven como hermanos. *Enolife la vida del vino*. Búsqueda de semejanzas e historia

de vides y olivos en Argentina. Recuperado de: <https://enolife.com.ar/es/maipu-el-terruno-donde-el-vino-y-el-aceite-de-oliva-conviven-como-hermanos/>

Enoteca. (09 de Septiembre de 2019). *La enoteca* . Produccion de oliva en Argentina. Obtenido de La enoteca centro temático del vino:

<https://laenoteca.com.ar/2019/09/09/oliva-y-vino-balsamo-divino/>

Gómez Riera, P. (2014). *Visión prospectiva de la cadena de olivo al 2030*. Buenos Aires: E-Book. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva-1a ed-.

Ignacio Carciofi, J. P. (abril de 2022). *Ministerio de Desarrollo Productivo Argentina*. Obtenido de Argentina.gob.ar:

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/olivicultura\\_-\\_arg.\\_productiva1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/olivicultura_-_arg._productiva1.pdf)

INIA. (2017). Manual de manejo de huerto de olivo. Boletín INIA /N° 381. Santiago, Chile. Obtenido de:

<https://biblioteca.inia.cl/bitstream/handle/20.500.14001/6712/Bolet%C3%ADn%20INI%20N%C2%B0%20381?sequence=1&isAllowed=y>

INTA. (2014). *Plantación del Olivo* . San Juan, Argentina. Obtenido de

[https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta\\_manual\\_plantacion\\_olivo.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_manual_plantacion_olivo.pdf)

Lacoste, P. (2016). *Cultura del olivo en Chile y Cuyo (1550-1850)*. *Colonial Latin American Historical Review* [en línea] 1 (1) (New Mexico, 2013): 63-91.

Olivera, G. (2001). *Olivo, políticas sustitutivas y heterogeneidad agraria*. Obtenido de Mundo Agrario Univeridad Nacional de La Plata. Obtenido de:

<https://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/>

Origlia, G. (16 de Enero de 2016). Cruz del Eje, de capital del olivo a una cruda extinción. *La Nación* . Contexto actual de la olivicultura en Córdoba. Obtenido de :

<https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/cruz-del-eje-de-capital-del-olivo-a-una-cruda-extincion-nid1862398/>

Pandolfi, C., & Cuello, e. I. (21 de Febrero de 2005). *Acenología*. Reseña de la vitivinicultura argentina. Obtenido de *Acenología* revista de enología científica y profesional:

[https://www.acenologia.com/ciencia69\\_03/#:~:text=La%20historia%20de%20la%20viti%20vinicultura,de%20la%20especie%20Vitis%20vinifera](https://www.acenologia.com/ciencia69_03/#:~:text=La%20historia%20de%20la%20viti%20vinicultura,de%20la%20especie%20Vitis%20vinifera)

RuralNet. (24 de Marzo de 2018). Se conformó la Mesa de Competitividad de la Cadena de Olivo. *Rural Net conectando al Campo*. Obtenido de:

<https://ruralnet.com.ar/2018/03/24/se-conformo-la-mesa-de-competitividad-de-la-cadena-de-olivo/>

Secretaria de ambiente y desarrollo sustentable (S.F). *Guía para una producción sustentable*. Obtenido de:

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/final\\_sector\\_vitivinicola\\_1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/final_sector_vitivinicola_1.pdf)

Siglo21, U. (2021). Reporte de caso. *Caso Finca La Emilia*. Córdoba, Córdoba, Argentina. obtenido de: [https://siglo21.instructure.com/courses/11642/pages/reporte-de-caso\\_modulo-0](https://siglo21.instructure.com/courses/11642/pages/reporte-de-caso_modulo-0)

Soria, J. J. (26 de Agosto de 2020). *Olivar Argentino*. Obtenido de La eterna simbiosis entre la vid y el olivo: <https://olivarargentino.com.ar/2020/08/26/la-eterna-simbiosis-entre-la-vid-y-el-olivo/>

## ANEXOS

*Anexo 1: Campo con vides y olivos*





Anexo 2: Formas de podas en olivos

