



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

FCE
FACULTAD DE
CIENCIAS ECONÓMICAS

Carrera de Contador Público Nacional y Perito Partidor

La Responsabilidad Social Empresaria en las Cooperativas Vitivinícolas de Mendoza (Período 2012 – 2020)

Trabajo de Investigación

POR

Eliana Mónica Buscemi Fernández

elianabuscemi@yahoo.com.ar

Marisa Edith Camus

marisacamus29@gmail.com

Agustín Francisco Miras

agus11071@gmail.com

Maite Gisel Rodríguez Medina

maite08051@gmail.com

DIRECTORA:

Prof. Sandra Alicia Jauregui

Resumen

El presente trabajo hace especial hincapié en conocer la aplicación de prácticas de Responsabilidad Social Empresaria en las cooperativas vitivinícolas de Mendoza, cuáles son las acciones tendientes a lograr el bienestar de sus asociados y de sus partes interesadas.

Desde un lugar más institucional, observaremos las cooperativas vitivinícolas de Mendoza. Desde su nacimiento, el cooperativismo ha puesto sus valores como la base para poder construir este singular sistema que a través de la ayuda mutua y el bien común, buscando el desarrollo de las personas y el cumplimiento de objetivos comunes. Consideramos que las cooperativas son un ámbito favorable que posibilita la aplicación de este tipo de prácticas en forma individual, como también a través de las instituciones que conforman.

Se busca responder inquietudes sobre aspectos como:

- Reconocer cuál es el grado de internalización de la Responsabilidad Social Empresaria (RSE) en las cooperativas mendocinas, para lo cual realizaremos mención de los conceptos relevantes sobre el tema.
- Detectar las prácticas de RSE en las cooperativas vitivinícolas, formas de medición por medio de la definición de indicadores de las mismas y entre ellas la elaboración de un balance social, y cuál es el costo que tiene aplicar estas políticas de RSE en una cooperativa vitivinícola.
- También mencionar las prácticas efectuadas por asociaciones civiles sin fines de lucro conformadas por estas y cooperativas de grado superior a la que se encuentran asociadas, interacción con otros organismos nacionales, provinciales y municipales en este sentido.
- Revelar los diversos impactos de estas prácticas desde lo social, cultural, ambiental y económico.

Este estudio demuestra la gran cantidad de beneficios que conlleva hacer uso de diversas prácticas, como una forma de gestión que se define por la relación con todos los públicos, y por el establecimiento de metas empresariales compatibles con el desarrollo sostenible de la sociedad, preservando los recursos ambientales y culturales para las generaciones futuras, sin dejar de lado el crecimiento económico.

El trabajo es de tipo descriptivo-cualitativo, por lo que se concentra en mostrar situaciones como son observadas, es decir que la investigación se basa en el análisis subjetivo e individual de los hechos.

Los principales resultados obtenidos se orientan hacia la observación de distintas actuaciones en forma individual de cada una de las cooperativas consultadas, de una fuerte presencia y aplicación de prácticas RSE en organizaciones que conforman las cooperativas, enfatizando la necesidad de

aplicación de este tipo de prácticas para que las cooperativas vitivinícolas puedan llevar adelante una actividad que tiene que afrontar situaciones muy desfavorables.

Palabras clave:

responsabilidad social empresaria, cooperativas vitivinícolas, sustentabilidad, COVID.

Índice

Introducción	1
<hr/>	
Capítulo I	
Definición de RSE y Beneficios	3
<hr/>	
A. ANTECEDENTES DE RSE	3
B. DEFINICIÓN DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIA	4
C. BENEFICIOS DE LA APLICACIÓN DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIA	8
D. GRUPOS DE INTERÉS O STAKEHOLDERS	11
Capítulo II	
Posibles mediciones de la RSE	14
<hr/>	
A. BALANCE SOCIAL	14
1. Antecedentes y evolución histórica	14
2. Definición de Balance Social	16
3. Balance Social Cooperativo como herramienta de medición de la RSE	17
4. Alcance y usuarios	19
B. INDICADORES	20
1. Aplicación a la cooperativa	21
2. Mediciones de la RSE	23
3. Relación costo beneficio de la RSE	26
Capítulo III	
Cooperativas Vitivinícolas en Mendoza	28
<hr/>	
A. DEFINICIÓN DE COOPERATIVAS	28
1. Antecedentes históricos	28
2. Marco normativo de las cooperativas	29
3. Tipo de cooperativas en Argentina	31
B. COOPERATIVAS VITIVINÍCOLAS EN MENDOZA	33
1. Surgimiento de las Cooperativas Vitivinícolas en Mendoza	33
2. Organización de las Cooperativas Vitivinícolas en Mendoza	34
Capítulo IV	
Responsabilidad Social Empresaria de las Cooperativas Vitivinícolas	37
<hr/>	
A. LEYES Y NORMAS EXIGIBLES DE APLICACIÓN RSE	37
1. BPA (Buenas Prácticas Agrícolas)	38
2. BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)	38
3. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Análisis de peligros y puntos críticos de control)	39
4. ISO 9001	42
5. ISO 22000	42
6. FSSC 22000 (versión actual 5.1)	42
7. SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit – Auditoría de Comercio Ético a miembros de Sedex)	42
B. APLICACIONES E IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE RSE	43

C. APLICACIONES PRÁCTICAS DE LAS COOPERATIVAS VITIVINÍCOLAS	49
D. IMPACTO DE LA PANDEMIA MUNDIAL EN LA APLICACIÓN DE RSE	53
1. El protocolo general	54
2. En campo	55
3. Establecimientos industriales, galpones de empaque o bodega	55
Conclusiones	56
<hr/>	
Bibliografía	59
<hr/>	
Anexo	
Caso real de Informe de relevamiento sobre cumplimiento de BPA y BPM en Cooperativa XX de Lavalle	61
<hr/>	

Introducción

El presente trabajo de investigación tiene por objeto dar a conocer una nueva forma de gestión de negocios, denominada “Responsabilidad Social Empresarial” (RSE), su importancia, y los beneficios que ofrece un comportamiento ético, social y sostenible; para ello se analizan los distintos conceptos desarrollados a lo largo de los años por diversas organizaciones y autores, así como sus antecedentes normativos, principios generales, las dimensiones que contempla y los grupos de interés a los que abarca.

La Responsabilidad Social Empresarial es un tema con gran trascendencia e interés para la sociedad, dado que implica que la organización tome conciencia del impacto que su actividad genera en el ámbito en que se desempeña.

Dicho concepto en la aplicación, no sólo abarca el cumplimiento de sus obligaciones legales respecto a la actividad que desarrolla, sino que va más allá de sus obligaciones, y se interesa voluntariamente por las necesidades que poseen sus partes interesadas (“stakeholders”). De esta forma, podemos ver que las organizaciones amplían el concepto exclusivo de beneficio económico mediante la implementación de actividades que crean valor para la organización, favoreciendo el desarrollo social y la sostenibilidad medioambiental.

Se analizarán las diversas formas de medición que presenta la Responsabilidad Social Empresaria, explicando específicamente qué es el Balance Social, cuál es su alcance y quiénes son sus usuarios, cómo se aplican los diversos indicadores a las cooperativas y cuál es el costo que tiene aplicar estas políticas de RSE en una organización.

Se analizará y estudiará la aplicación de políticas socialmente responsables en las entidades cooperativas, en especial en la actividad vitivinícola mendocina en el periodo comprendido entre 2012 a 2020 debido a que a nivel provincial, la actividad vitivinícola es, por excelencia, la más representativa en su economía, verificando que la Responsabilidad Social Empresarial aplicada en todos los ámbitos de la organización da lugar a numerosos beneficios y oportunidades para la misma, creando así valor para el negocio, los ciudadanos y el medio ambiente con el cual convive al desarrollar su actividad.

Hemos elegido analizar las cooperativas, ya que las mismas son un modelo de empresa en el cual se integran los objetivos económicos, empresariales y sociales, con el fin de alcanzar un crecimiento basado en empleo de calidad, equidad social e igualdad; esto contribuye a un desarrollo sostenible, entre otras particularidades.

Se realizará un acercamiento al movimiento cooperativo en la República Argentina, haciendo una síntesis de las primeras manifestaciones y una breve referencia de su existencia hasta nuestros días. También se hace mención al marco jurídico vigente para las cooperativas en este país.

Expondremos las normativas existentes que exigen a este tipo de organizaciones aplicar prácticas de RSE. También se mencionan distintas acciones que ponen de manifiesto la relevancia de la aplicación de RSE dentro de su propuesta de valor.

Intentaremos dar a conocer el grado de integración de la Responsabilidad Social en la gestión de las Cooperativas y en la relación con sus stakeholders.

Analizaremos una amplia variedad de situaciones y prácticas realizadas comúnmente en la RSE, así como aquellas que se aplican específicamente a Cooperativas Vitivinícolas en la provincia de Mendoza. También analizaremos el papel que cumple FeCoVitA en cuanto a la organización y sustentabilidad de las cooperativas que se encuentran nucleadas en su Federación.

Esta filosofía se ve envuelta en la actualidad por un clima atípico debido a la aparición del virus COVID-19, el cual afecta profundamente las relaciones interpersonales existentes, por lo que analizaremos si esta situación sanitaria mundial está afectando o no a la aplicación de acciones socialmente responsables.

Se trata de una investigación de tipo cualitativa, ya que no es un tema de fácil medición, con algunos visos cuantitativos, que permitirá garantizar validez y fiabilidad a la información.

Con este trabajo se pretende brindar una síntesis del concepto de Responsabilidad Social Empresarial como herramienta sumamente importante, que cada organización debería aplicar con el fin de potenciar sus beneficios de forma sostenible y competitiva, colaborando al mismo tiempo con el ambiente en el que se desarrolla.

Capítulo I

Definición de RSE y Beneficios

En este capítulo desarrollaremos los antecedentes que hubo a lo largo de la historia, hasta llegar a hacernos una idea de cuáles son aquellos aspectos fundamentales que debe poseer una idónea definición de Responsabilidad Social Empresaria. Explicaremos los beneficios, tangibles como los intangibles, que trae la misma; y concluiremos con la explicación sobre qué es un Stakeholder y cuáles son los que comúnmente se ven beneficiados con las políticas de RSE.

A. Antecedentes de RSE

En las últimas décadas del siglo XX y las primeras del siglo XXI se menciona innumerables veces la Responsabilidad Social Empresaria o RSE, pero su origen no comienza ahí; si bien no podemos determinar una fecha exacta para el surgimiento de este concepto, como menciona el autor Marcelo Paladino (2007), hay indicios de que el concepto de las RSE, como lo conocemos actualmente, comenzó a utilizarse y difundirse en la década de 1950, donde se planteaba como una obligación del directorio y/o gerencia, estableciendo para éstos una necesidad de alinear las metas de la organización con los objetivos y valores de la sociedad.

Otro antecedente que menciona Paladino (2007), aunque ya en la década de 1960, es la “Ley de Oro de la Responsabilidad”, formulada por Keith Davis, en la cual se establece que *“la responsabilidad social de los empresarios debe ser acorde al poder social de las empresas”*, es decir que las motivaciones y acciones realizadas por los empresarios no solo se centraban en obtener un interés económico, sino que también comienzan a pensar en la comunidad, dando así inicio a un cambio en la mentalidad de los dirigentes.

Por esto podemos mencionar que, desde la década de 1960 hasta principios de 1970, se pasa de una responsabilidad personal, es decir llevada a cabo por cada sujeto de forma individual, a una responsabilidad corporativa, donde las entidades, sociedades e instituciones comienzan a tomar un papel más clave en temas ambientales, sociales y comunitarios.

Si buscamos antecedentes nacionales, vemos que comenzaron a aplicarse técnicas de RSE, con mayor habitualidad, desde la crisis económica de la década de 1980 donde, principalmente, las organizaciones civiles fortalecen y afirman acciones solidarias, con una sociedad muy carenciada y

necesitada. Iniciando así un proceso en el cual se migra desde una concepción de filantropía y/o solidaridad a Responsabilidad Social Empresaria, debido a la mayor participación de las organizaciones en la comunidad, asumiendo de este modo un compromiso con la misma. Este compromiso ciertamente demuestra una transformación de la comunidad argentina hacia la Sustentabilidad Corporativa.

Actualmente las organizaciones enfocadas en realizar actividades de RSE proveen una gran cantidad de recursos, no solo materiales (dinero, materiales, mano de obra), sino también inmateriales (como el tiempo, los conocimientos hasta su ideología). De esta forma están logrando importantes resultados a través de alianzas con otro tipo de entidades benéficas, demostrando constantemente compromiso, transparencia y generando motivación colectiva.

B. Definición de Responsabilidad Social Empresaria

La Responsabilidad Social Empresaria o RSE no tiene una única definición o término aceptado, ya que constantemente está en evolución, pero sí podemos identificar diversas características en común. Veremos algunas definiciones para arribar a estas características:

- 1) La Organización Internacional del Trabajo (OIT)¹ ha definido la Responsabilidad Social Empresaria en el informe “La OIT y la Responsabilidad Social de la Empresa (RSE)” (2010) como *“La manera en que las empresas toman en consideración las repercusiones que tienen sus actividades sobre la sociedad y en la que afirman los principios y valores por los que se rigen, tanto en sus propios métodos y procesos internos como en su relación con los demás actores. La RSE es una iniciativa de carácter voluntario y que solo depende de la empresa, y se refiere a actividades que se considera rebasan el mero cumplimiento de la ley”*. Además, se menciona que en el año 2009 la OIT ha creado el servicio Helpdesk que proporciona a los mandantes y a las empresas acceso fácil a información, asistencia, remisión y asesoramiento en lo relativo a la RSE y la aplicación de las normas de trabajo.
- 2) La Norma ISO² 26000 “Guía de Responsabilidad Social” (2010) aborda el tema de la Responsabilidad Social Empresaria, definiéndola como *“la responsabilidad que tiene una organización ante los impactos que sus decisiones y actividades en la sociedad y el medio ambiente, por medio de un comportamiento transparente y ético que:*
 - a) *“Contribuya al desarrollo sostenible, la salud y el bienestar general de la sociedad.*

¹ La OIT desempeña una función consistente en ayudar a promover el diálogo entre los gobiernos, las organizaciones de trabajadores y de empleadores y en prestar asistencia y promocionar instrumentos para entender mejor la dimensión laboral de la RSE.

² Las Normas ISO son establecidas por el Organismo Internacional de Estandarización y son un conjunto de estándares y

- b) *“Tome en consideración las expectativas de sus partes interesadas o stakeholders.*
- c) *“Esté en cumplimiento con la legislación vigente y sea consistente con normas internacionales de comportamiento; y*
- d) *“Esté integrada a través de toda la organización y practicada en sus relaciones”.* (ISO, 2010)

Además, menciona que una buena percepción sobre la aplicación de Responsabilidad Social en una organización puede traducirse en: una ventaja competitiva; una mejora en la reputación; aumento de capacidad para atraer y retener trabajadores, así como mantener su motivación, compromiso y productividad; mejora la percepción de los inversionistas actuales y los potenciales, propietarios, patrocinadores, así como de la comunidad financiera.

- 3) El Instituto Argentino de Responsabilidad Social Empresaria (IARSE)³: Establece la siguiente definición: *“Responsabilidad Social Empresarial es una forma de gestión definida por la relación ética y transparente de la empresa con todos los públicos con los cuales se relaciona, y por establecimiento de metas empresariales compatibles con el desarrollo sustentable de la sociedad, preservando recursos ambientales y promoviendo la reducción de las desigualdades sociales”.*
- 4) En Europa se ha redactado el “Libro Verde relativo a la responsabilidad social de las empresas” (2001) el cual establece que ser socialmente responsable no solamente significa cumplir totalmente con las obligaciones legales aplicables, sino también ir más allá e invertir en las personas, en la protección del medio ambiente y en las relaciones con las partes interesadas. De esta forma la Responsabilidad Social no debería ser sustitutiva de las normas legales, de los derechos sociales ni de las normas medioambientales, sino que se debería trabajar en el establecimiento de un marco reglamentario adecuado que permita el desarrollo de prácticas socialmente responsables.
- 5) De acuerdo con el CEMEFI⁴ la RSE, es el compromiso consciente y congruente de cumplir integralmente con la finalidad de la empresa, tanto en lo interno como en lo externo, considerando las expectativas económicas, sociales y ambientales de todos sus participantes, demostrando respeto por la gente, los valores éticos, la comunidad y el medio ambiente, contribuyendo así a la construcción del bien común.
- 6) Por lo tanto, la RSE es una visión de negocios que integra el respeto por las personas, los valores éticos, la comunidad y el medio ambiente con la gestión misma de la empresa,

guías orientadas a ordenar la gestión de cualquier tipo de empresa en distintos ámbitos.

³ El Instituto Argentino de Responsabilidad Social Empresaria es una organización privada sin fines de lucro, que aspira a constituirse en un centro de referencia nacional en materia de responsabilidad social de las empresas.

⁴ El Centro Mexicano para la Filantropía (CEMEFI) es una asociación civil que tiene como misión promover y articular la participación filantrópica, comprometida y socialmente responsable de los ciudadanos, sus organizaciones sociales y empresas.

independientemente de los productos o servicios que ésta ofrece, del sector al que pertenece, de su tamaño o nacionalidad.

- 7) Según el Instituto Ethos⁵ la Responsabilidad Social Empresarial es una forma de gestión definida por la relación ética y transparente de la empresa con todos los integrantes del ambiente en el cual actúa, y por el establecimiento de metas empresariales compatibles con el desarrollo sostenible de la comunidad; preservando el medio ambiente y los recursos culturales para las generaciones venideras, aplicando técnicas a favor del respeto por la diversidad y la promoción del aumento de la igualdad social.

Como vemos, la Responsabilidad Social Empresarial es un tema con gran trascendencia e interés para la sociedad, dado que implica que la organización tome conciencia del impacto que su actividad genera en el ámbito en que se desempeña. Dicho concepto en la aplicación, no solo abarca el cumplimiento de sus obligaciones legales respecto a la actividad que desarrolla, sino que va más allá de sus obligaciones, y se interesa por las expectativas que poseen sus partes interesadas (“stakeholders”) de forma voluntaria. De esta forma, podemos ver que las organizaciones amplían el concepto exclusivo de beneficio económico mediante la implementación de actividades que crean valor para la organización, favoreciendo el desarrollo social y la sostenibilidad medioambiental.

A su vez no podemos hablar de Responsabilidad Social Empresaria, sin compararla con dos conceptos con la cual se la suele confundir, éstos son la legitimidad y la ética.

Definiremos estos conceptos según la Real Academia Española (2020):

- **ÉTICA.** Conjunto de normas morales que rigen la conducta de la persona en cualquier ámbito de la vida.
- **LEGITIMIDAD.** Se relaciona generalmente con el cumplimiento de la ley, normas o resoluciones que le son impuestas a las personas o entidades.

Como vemos en estas definiciones, si bien nos pueden guiar a un concepto similar a lo que es la Responsabilidad Social Empresaria, esta última es más abarcativa y extensa que estos términos. Así destacamos que la Ética se define como algo más personal o individual, donde cada persona actúa siguiendo su propio conjunto de normas morales, que no siempre van a ser las mismas que la que tenga la comunidad donde actúe, en cambio la RSE trata de velar por el bienestar de la comunidad en general y no el individual de cada integrante. La legitimidad se refiere al cumplimiento de la ley, normas y reglamentos establecidos para dicha actividad, por lo tanto si hablamos de que una empresa no realiza políticas de RSE esto no implicaría que la misma tenga un actuar ilegítimo, pero sí

⁵ El Instituto Ethos de Empresa y Responsabilidad Social de Brasil es una organización no gubernamental cuya misión es promover, sensibilizar y apoyar a las empresas a administrar sus emprendimientos en forma socialmente responsable y así fomentar a la formación de una sociedad justa y sostenible.

destacaríamos que su actuar no es socialmente responsable, ya que la mayoría de instituciones u organizaciones llevan a cabo estas políticas de forma voluntaria, sin que haya ninguna ley o resolución que las obligue, como una devolución de lo que la sociedad le aporta a la misma.

Como vimos en las definiciones anteriores, éstas tocan diversas características que hacen muy difícil armar una definición completa y única, pero que nos permiten tomar conocimiento de este concepto a través de diversos elementos que consideramos muy importantes a la hora de definirla. Los aspectos fundamentales, que hemos identificado de la Responsabilidad Social Empresaria son:

- 1) VALORES Y TRANSPARENCIA. Las decisiones y actividades de la organización deben ser el resultado de una clara definición de valores y principios éticos, que tiendan a una mejora de la comunidad en la que esta actúa, sin perder en ningún momento la transparencia de su actuar. Todo esto puede ser llevado a la práctica y/o fortalecido con la aplicación de Códigos de Ética, así como en la inclusión, de dichos valores, en la definición de la Misión y Visión de la Organización.
- 2) PÚBLICO INTERNO Y EXTERNO. La entidad en su actuar no solo interactúa con personas pertenecientes a la organización, sino que además actúa con terceros relacionados a ella, por lo que no deberá dar un tratamiento de menor importancia al público interno, del que hace con el público externo, ni viceversa. Es decir que se deberá tener en cuenta el desarrollo y bienestar tanto de la sociedad con la que interactúa como de los integrantes de su propia empresa.
- 3) MERCADEO RESPONSABLE. Implica establecer una protección a los consumidores y proveedores, brindando un desarrollo de productos y servicios confiables, de calidad sin sacrificar ninguna medida de seguridad posible.
- 4) PROVEEDORES. Se debe tener un diálogo fluido y en buenos términos con los proveedores de la organización, actuando con transparencia y responsabilidad. Así como también fomentando a éstos a la aplicación de los principios de la RSE.
- 5) PROTECCIÓN AMBIENTAL. Establece la realización de actividades y producciones sustentables, reducción de emisiones que dañan el medio ambiente, disminución del consumo excesivo de recursos naturales y que a su vez se promueva la mejora y cuidado del mismo.
- 6) ÓRGANO DE GOBIERNO. El actuar tanto personal como profesional de cada uno los responsables de las entidades debe ser acorde al manifestado por la organización, deberán realizar prácticas anticorrupción, apoyar a las instituciones que posean proyectos sociales e incluso colaborar con el sector público en cuanto a los informes y documentaciones requeridas por medio de resoluciones o leyes.
- 7) COMUNIDAD. La relación con la comunidad es el punto de partida de todas las acciones de RSE. A su vez se deberán tener en consideración los aspectos culturales, educativos, acciones

benéficas, tanto para el desarrollo de la comunidad como de la región. Para esto es aconsejable trabajar conjuntamente con ONGs brindando apoyo a la mismas tanto con recursos materiales como humanos.

Dentro del contexto de Responsabilidad Social Empresaria suele hablarse del desarrollo sustentable o sostenible y hasta se llega a pensar que son sinónimos; por esto entendemos que es necesario aclarar la relación que existe con la responsabilidad social; para ello, daremos su definición:

“El desarrollo sustentable es el proceso por el cual se satisface las necesidades de las generaciones actuales sin descuidar o afectar las necesidades de las generaciones venideras, es decir, que el uso actual de los recursos debe hacerse de una forma razonable y ética para que en un futuro estos no escaseen. Esta sustentabilidad debe entenderse no sólo en el aspecto del cuidado ambiental, sino en el ámbito social y económico”.

Con esto podemos entender que el término desarrollo sustentable es más amplio que el de RSE, ya que no solo abarca a las organizaciones y empresas, sino a los gobiernos, ciudadanos y asociaciones no económicas. Por lo que podemos concluir que la Responsabilidad Social Empresaria es un medio para alcanzar esa sustentabilidad que necesita toda sociedad.

C. Beneficios de la aplicación de Responsabilidad Social Empresaria

Las empresas y organizaciones reconocen una serie de beneficios por la aplicación de la Responsabilidad Social Empresaria, que generan una ventaja competitiva sobre sus competidores. Los beneficios no siempre son medibles ni cuantificables, por lo que consideramos que podrían clasificarse en tangibles o materiales y en intangibles o inmateriales.

Dentro de los beneficios tangibles más importantes podemos identificar:

- **INCREMENTO EN LAS VENTAS Y RENTABILIDAD.** El mercado y los consumidores que comparten esta ideología de responsabilidad social, se sienten atraídas a comprar productos o contratar servicios con aquellas organizaciones que aplican técnicas de RSE, ya que consideran que parte del precio que se está pagando va a ser devuelto a la sociedad a través de acciones benéficas. Además, esto atrae un mayor número de inversionistas dispuestos a invertir en organizaciones con perspectivas a futuro, y que, por la aplicación de políticas responsables con la sociedad, tiene una mayor probabilidad de perdurar en el tiempo, así como de aumentar su rentabilidad a largo plazo y tener una menor propensión a ser multadas o sancionadas por incumplimientos en normas ambientales o laborales.
- **MEJORA DE ACCESO A MERCADOS O ATRACCIÓN DE NUEVOS CLIENTES.** Actualmente la responsabilidad social está siendo un factor clave a la hora de ingresar a un nuevo nicho de

mercado o expandir el mercado actual, ya que en algunos lugares existen restricciones legales o barreras culturales que no permiten que la organización pueda desarrollar su actividad u ofrecer sus servicios si no demuestran concientización con el medio ambiente o apoyo a la comunidad de ese lugar, esto permite incrementar la clientela de forma directa, pero a su vez se da también un incremento de forma indirecta ya que muchas personas que antes no compraban en dichas organizaciones se van a ver atraídas por estas acciones que promueven la sustentabilidad y brindan apoyo a la sociedad.

- **DISMINUCIÓN DE COSTOS.** Cuando las organizaciones deciden aplicar RSE, adaptan sus operaciones para beneficiar a la comunidad con la que interactúan, esto incluye a las relaciones con los proveedores y con el personal de la organización.

Una mejora en las relaciones con proveedores usualmente suele generar reducción en los costos de los materiales adquiridos, disminución en los tiempos de entrega, aumento en los plazos de pago de los insumos y lazos contractuales más duraderos. También una mejora en la relación con el personal implica una disminución en la rotación del mismo, lo que disminuye los costos de búsqueda de nuevo personal, capacitación de los mismos, pago de indemnizaciones, así como la pérdida de capital de trabajo valioso para la misma.

- **MEJORA EN EL ACCESO A LA FINANCIACIÓN.** Cuando las empresas aplican programas responsables, logran una mejora en la gestión económica y financiera, desembocando en la ejecución de acciones tendientes a obtener transparencia en sus operaciones. De esta manera pueden obtener acceso a préstamos que están destinados solamente a empresas con estas políticas o a créditos a los cuales puede acceder cualquier organización pero con tasas bonificadas o un mayor plazo para la devolución del mismo, debido principalmente a dos cuestiones, la primera es que al tener esta visión, genera en el sistema financiero que tengan una mejor evaluación de riesgo en cuanto a créditos, es decir, las entidades financieras tienen mayor probabilidad de recuperar su inversión y en segundo lugar algunas actividades tienen un subsidio del Estado nacional o provincial o incluso de alguna organización no gubernamental que esté promoviendo ese tipo de actividades.
- **OBTENCIÓN DE BONIFICACIONES O BENEFICIOS ECONÓMICOS.** Muchas organizaciones aplican políticas de reducción de precios u otorgamiento de bonificaciones a otras empresas que realicen políticas de RSE, como reducción de consumo de recursos no renovables, disminución en la emisión de productos perjudiciales para el medio ambiente. Además, el Estado también promueve estas políticas brindando reducción de impuestos o tasas para las empresas que demuestren tener un compromiso con la sociedad.
- **DISMINUCIÓN DE SANCIONES O MULTAS.** Cuando una organización comienza a preocuparse por la sociedad con la que interactúa, pasa de verse obligada a cumplir con leyes o regulaciones a cumplir con todas estas disposiciones de forma voluntaria, incluso realiza prácticas que ninguna

legislación le impone. Todo esto impacta en como los terceros intervinientes ven a la organización, identificándolo como un ente transparente cuyos esfuerzos se encuentran centrados en la realización de acciones éticas y responsables. De esta forma comienzan a disminuir las observaciones encontradas en fiscalizaciones realizadas, evitando multas o sanciones por incumplimientos de normativas legales, laborales, medioambientales y contables.

Dentro de los beneficios intangibles más importantes podemos identificar:

- **MEJORA DE RELACIONES LABORALES.** Los individuos que trabajan para organizaciones que aplican RSE en el ámbito laboral se sienten cómodos y atraídos por la realización de estas acciones, lo que genera vínculos laborales más estables y perdurables en el tiempo, dando como resultado una disminución en las ausencias, produciendo ahorro en los tiempos de ejecución y costos para la organización, debido a que no deben pagar horas que no han sido efectivamente prestadas.

Además, las acciones orientadas a capacitar, desarrollar habilidades personales y profesionales, así como el pago de una remuneración acorde al trabajo realizado y la entrega de incentivos por cumplimiento de objetivos generan un mayor compromiso y motivación por parte de los mismos, brindándoles un sentimiento de pertenencia y comodidad que no se obtendría de otra manera. Por último, se disminuye la probabilidad de que los empleados sientan la necesidad de cambiar de puesto, o buscar otra empresa para la cual trabajar, ya que se ven envueltos en un excelente clima laboral, que fomenta el desarrollo personal de cada uno.

Todos estos beneficios para el personal, desembocan en beneficios para la organización elevando la productividad, así como la eficiencia, eficacia y competitividad de la misma, de igual forma se genera un aumento en la calidad de los productos y servicios brindados por la empresa.

- **MEJORA DE IMAGEN Y REPUTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN.** Todos los esfuerzos y prácticas llevadas a cabo por las empresas socialmente responsables, traen aparejado un reconocimiento y fidelización por parte de todos los stakeholders, quienes reconocen los valores y estrategias realizadas por éstas; lo que lleva a un mejor posicionamiento de la organización, reconocimiento y prestigio de la marca.

Cuando las organizaciones no solo cumplen las normativas y regulaciones impuestas por el gobierno y el mercado, sino que además fomentan la realización de prácticas responsables con la sociedad, generan una imagen pública y corporativa altamente positiva y muy llamativa para el consumidor y para el público en general.

Otro de los beneficios que trae la mejora de la imagen, es que aumenta considerablemente la difusión de la misma de forma indirecta, pudiendo aparecer en medios de comunicación por sus retribuciones a la sociedad e incluso por premios y reconocimientos que se les haya entregado por sus buenas prácticas.

- **CUIDADO DE LOS RECURSOS Y DEL MEDIOAMBIENTE.** Cuando las organizaciones utilizan recursos naturales o sus acciones pueden afectar al medioambiente, la aplicación de prácticas para el cuidado y/o protección de estos recursos o la disminución de la emisión de contaminantes, trae aparejado un aumento en la eficiencia de la utilización de los recursos, una mejora en la calidad e innovación de la empresa, mejora en la seguridad e higiene del ambiente laboral. Si bien estas políticas implican una gran inversión al principio, ésta es recuperada al poco tiempo con los beneficios que trae, hasta el punto de comenzar a generar ganancias indirectas a través del aumento del rendimiento o reducción de costos de producción.
- **ATRACCIÓN DE PERSONAL CAPACITADO Y VALIOSO.** Son aquellas empresas cuyas actividades de RSE están muy enfocadas en capacitar constantemente al personal, brindar climas laborales amenos y confortables, con horarios de trabajo flexibles, incentivos sociales, con lugares de recreación que son imanes muy atractivos para profesionales y trabajadores afines con estas ideologías y que buscan empresas que les permitan desarrollarse tanto personalmente como profesionalmente.

D. Grupos de Interés o Stakeholders

Cuando hablamos de Grupos de Interés o de Stakeholders en inglés, nos referimos a los distintos participantes que intervienen directa o indirectamente con la empresa, es decir, que son las partes afectadas por las acciones y estrategias llevadas a cabo por las organizaciones que aplican Responsabilidad Social Empresaria.

Es sumamente importante conocer quiénes son los grupos de interés en una organización, ya que, con la aplicación de políticas responsables, no se busca solamente satisfacer las necesidades de los accionistas, sino retribuir en igual medida a todas las partes intervinientes, debido a que en gran medida la continuidad y éxito de la organización dependen de estos stakeholders.

Además, a estos Stakeholders los podemos clasificar en internos o externos, los primeros son aquellos que pertenecen a la organización (empleados, propietarios, accionistas, directores), en cambio los segundos son los que interactúan con la misma (clientes, proveedores, bancos, competencia).

Dentro de estos grupos de interés, podemos identificar:

- **CLIENTES.** Son aquellas personas que están dispuestas a adquirir los bienes y servicios prestados por la organización. Estos se ven muy influenciados por la calidad de los productos, el precio de los mismos, servicios post-venta, garantías, atención brindada por la empresa, por la publicidad realizada por los mismos. Son stakeholders externos.

- **EMPLEADOS.** Son aquellas personas que están dispuestos a brindar su fuerza laboral a la organización, a cambio de un salario o comisión. Estos se ven afectados por el salario, las condiciones de trabajo, las posibilidades de ascenso, las capacitaciones brindadas, el ambiente laboral, bonificaciones y reconocimientos recibidos. Son stakeholders internos.
- **PROPIETARIOS/ACCIONISTAS.** Son aquellas personas que actualmente tienen participación en la organización a largo plazo. Se ven afectados por el nivel de ventas, la rentabilidad, la reputación de la empresa, los dividendos o utilidades abonadas. Son stakeholders internos.
- **INVERSORES POTENCIALES.** Son aquellas personas que están dispuestos a invertir en la organización, pero que actualmente no lo están haciendo. Se ven influenciados por las proyecciones de la organización, la rentabilidad, los valores de la misma, su precio de mercado. Son stakeholders externos.
- **PROVEEDORES.** Son aquellas personas físicas o jurídicas que proveen a la organización de los bienes y servicios necesarios para llevar adelante su producción, comercialización o prestación de servicios. Se ven afectados por contratos económicos, los valores éticos de la organización, puntualidad en la realización de pagos, zonas geográficas de prestación de servicios. Son stakeholders externos.
- **GOBIERNO.** El gobierno interactúa constantemente con todas las organizaciones, a través de la reglamentación de las actividades, la recaudación de impuestos y tasas, la prestación de servicios básicos, el otorgamiento de permisos y licencias. Es un stakeholder externo.
- **INSTITUCIONES FINANCIERAS.** Son aquellas empresas financieras o bancos en los cuales la empresa tiene abierta alguna cuenta, o contratado algún servicio brindado por este tipo de organizaciones como cajas de seguridad, servicios de cobro online, cuentas de inversión, así como también se pueden solicitar préstamos. Se ven afectados por el balance de la organización, la capacidad de pago y de recaudación de recursos de esta, el volumen de movimiento de la cuenta, el estado actual de sus cuentas, la cantidad de cheques rechazados. Son stakeholders externos.
- **COMPETIDORES.** Son aquellas empresas que comercializan los mismos productos o servicios que la organización analizada, o que brindan productos similares o alternativos a éstos. Estos van a depender de la zona geográfica, la cantidad de productos o servicios prestados, del tamaño de la organización, del costo de producción de los productos o prestación de los servicios. Son stakeholders externos.
- **SOCIEDAD.** Cuando hablamos de sociedad, nos estamos refiriendo a todas aquellas personas o empresas que, no encuadrando en ninguna de las categorías anteriores, se puede ver afectadas o beneficiadas por las acciones o estrategias llevadas a cabo por la empresa, un ejemplo de esto sería un pueblo que vive de la pesca en un río donde la organización puede estar vertiendo productos

contaminantes o una empresa que venda productos complementarios a la analizada se puede ver beneficiado por la apertura de una nueva sucursal de ésta en la zona.

Capítulo II

Posibles mediciones de la RSE

En este capítulo desarrollaremos cómo puede encontrarse exteriorizado el concepto de RSE en las organizaciones, desarrollaremos distintas formas de medición de la RSE, entre ellas el concepto de balance social, sus antecedentes y aplicación en sociedades cooperativas

A. Balance Social

Las organizaciones ya sea que posean o no fines de lucro informan a través de los Estados Contables, su situación económica, financiera y patrimonial en un período dado. En la actualidad estos estados resultan insuficientes, por otorgar una visión acotada de la realidad de las organizaciones sobre todo en su accionar socialmente responsable.

Si bien a través de ellos se refleja el impacto de los hechos económicos y acciones del entorno que afectan el patrimonio del ente, deberían plasmarse también las consecuencias que el accionar del ente tiene en los socios, trabajadores y el entorno en general.

Dentro de los estados contables tradicionales que emiten las compañías, se incluyen las memorias, las mismas ofrecen una síntesis de las actividades desarrolladas por la entidad durante el ejercicio económico, entre las que pueden incluir aspectos sociales. Esta información es de índole descriptivo, generalmente se incluye sólo los aspectos positivos de la gestión, con frecuencia la información no está cuantificada, lo que impide realizar un análisis comparativo sobre bases íntegras.

Para lograr el objetivo de efectuar un análisis sobre cómo el ente influye en el entorno en el cual se desarrolla, se debería integrar el sistema de información contable, con el sistema de información social. Por analogía con los balances contables, aquellos que contienen información social, se los denomina Balances Sociales.

1. Antecedentes y evolución histórica

Para interiorizarnos en los orígenes del concepto de Balance Social nos remontaremos a los primeros intentos de exponer públicamente indicadores semejantes a los que hoy caracterizan al balance social, tal como lo conocemos; éstos surgieron a partir de 1966 en los Estados Unidos con el fin último de mejorar la imagen pública de las instituciones.

Este antecedente americano tuvo repercusión en Europa, donde durante la década de 1970 - tanto en los ámbitos empresariales como académicos - se siguieron desarrollando esquemas de información social más complejos, particularmente en países como Alemania, España, Francia, Holanda e Inglaterra.

En Francia se desarrolló la primera definición legalmente aceptada de Balance Social. Para la legislación francesa, que data del año 1977, el Balance Social es un instrumento de información global retrospectivo, que se desarrolla mediante el uso de ciertos indicadores referidos básicamente al ambiente social interno.

A los indicadores normalmente utilizados en el ámbito interno (características sociolaborales del personal, servicios sociales que la institución presta a sus empleados, integración y desarrollo de los mismos), se sumaron los del ámbito externo, que evidenciaron una mayor preocupación por evaluar el desempeño de la organización, en relación con la demanda de los sectores afectados por sus acciones en el entorno en el cual desarrollan su actividad (familia, comunidad, medio ambiente, otras entidades, etc.).

Las disposiciones sobre balance social en sus inicios, fueron en general reactivas y se centraron más en obligaciones y prohibiciones que en el deber ser o valores a realizar. Hoy en día las disposiciones toman un enfoque más reflexivo que no impone, sino que impulsa a las empresas a ser proactivas y a reflexionar sobre sus prácticas.

En los ochenta, la primacía dada a los intereses de las empresas sumado a que la comunidad de negocios, no vio en el balance social una ayuda para mejorar la performance corporativa, sino la manera para que otros grupos de interés tuvieran la información necesaria para calificar a las empresas, provocó que no hubiera evolución del concepto. La falta de capacidad del público de entender y apreciar este tipo de reporte bajó también la demanda de los mismos. (Semestre Económico. Revista Científica, Julio-Diciembre de 2007)

En Argentina, si bien existe un gran desarrollo teórico, hay una escasa implementación; la colaboración más destacada es de Gerardo Martínez y Alberto Bialakowsky (1984) contadores argentinos, que proponen un modelo de balance social para las cooperativas; fijando cuentas sociales de activo y de pasivo para calcular lo que ellos denominan 'Estado Analítico del Efecto Social'.

A modo de resumen de los antecedentes mencionados cabe destacar que en la medida que la sociedad avanza, los requerimientos de información y transparencia son mayores, por el alto grado de conexión e interrelación que tiene la actividad económica de los diversos agentes. La acción social de un grupo empresarial impacta directamente en el entorno en el cual se desempeña, ya sea sobre recursos naturales la capacitación y educación del talento humano. Por tal razón, es de esperar que la demanda de la sociedad vaya creciendo en estos aspectos, exigiendo un nivel mayor de revelación, de cuantificación y de detalle respecto de las políticas sociales.

2. Definición de Balance Social

La Resolución Técnica 36 (2012) define el Balance social como un instrumento para medir, evaluar e informar en forma clara, precisa, metódica, sistemática y principalmente cuantificada, el resultado de la política económica, social y ambiental de la organización. En dicho documento se recogen los resultados cuantitativos y cualitativos del ejercicio de la responsabilidad socio-ambiental, informando en forma objetiva las condiciones de equidad y sustentabilidad social, ambiental, económica y financiera que asumen las empresas en su comportamiento.

Se pueden encontrar diversas definiciones sobre el balance social, pero la mayoría de ellas comparten un denominador común, la idea de un instrumento que reúna en forma periódica, información relativa a los aspectos sociales de la empresa u organización. El alcance a tener en cuenta sobre lo que debe informarse variará de acuerdo a los aspectos sociales a los que refiera. En algunos casos, solo referirá a aquellos aspectos relativos a las condiciones de trabajo y empleo, mientras que en definiciones más abarcativas incluye aspectos relacionados con el cuidado ambiental, el respeto por los derechos humanos, el de los consumidores, el compromiso con los distintos grupos de interés, entre otros.

Si bien su objetivo a corto plazo puede parecer que se trata de la satisfacción de necesidades de información de un sector limitado, a quienes llamamos grupos de interés, el objetivo final es el beneficio de toda la sociedad.

Este documento debe reflejar de forma íntegra y objetiva la situación real de la institución, explicitando tanto los impactos positivos como negativos del período considerado. Al igual que el balance económico, el balance social tiene un nivel de elaboración técnica que le es propio. Se basa en tres principios:

1. **COMPORTAMIENTO ÉTICO EN LOS NEGOCIOS.** Este punto implica involucrarse en prácticas empresariales honestas y transparentes, establecer altos estándares de comportamiento para los miembros de la organización, ejercer un control ético en los niveles ejecutivos y de la Junta Directiva.
2. **COMPROMISO CON LOS STAKEHOLDERS (GRUPOS DE INTERÉS).** En este aspecto la sociedad debe brindar información acerca de los valores de la institución respecto a la comunidad, invirtiendo en ella e impulsando una relación ganar-ganar entre ésta y la organización; los consumidores, respetando sus derechos, ofreciendo productos y servicios de calidad; los empleados, promoviendo un entorno de trabajo amigable, gestionando y desarrollando el talento humano, estableciendo un sistema de remuneraciones y recompensas adecuadas a las prestaciones, manteniendo con ellos una comunicación abierta e invirtiendo en el desarrollo de las personas; los inversores, pactando un retorno acorde a la inversión recibida ; los proveedores, incitando a los mismos a mantener prácticas comerciales transparentes.

3. COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE. Este punto se enfoca en moderar el impacto ambiental negativo que genera la entidad con el desarrollo de su actividad, a través de distintas prácticas como tratamiento de residuos resultantes de su actividad, programas de reciclaje auditorías ambientales, etc.

3. Balance Social Cooperativo como herramienta de medición de la RSE

Como vimos en puntos anteriores, es importante que las empresas brinden información clara y completa sobre el impacto que tienen en el entorno las actividades que desarrollan; si estas empresas capitalistas -cuyo objetivo principal es maximizar las utilidades a obtener durante el ejercicio- formulan balances sociales, más aún debieran hacerlo las cooperativas, que desde su concepción, se organizan y funcionan de acuerdo a un sistema de valores y principios comunes a todas ellas. Estos valores y principios cooperativos están consensuados y explícitamente formulados por la Alianza Cooperativa Internacional (ACI).

Este organismo, aprobó una Declaración sobre la identidad cooperativa, en donde se define a la cooperativa de la siguiente manera

Definición: *“Una cooperativa es una asociación autónoma de personas que se unen voluntariamente para satisfacer sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes por medio de una empresa de propiedad conjunta democráticamente gestionada”*. (Cooperativa de las Américas. Región de la Alianza Cooperativa Internacional, s.f.)

Al hablar de cooperativas no podemos dejar de mencionar los principios cooperativos; éstos se pueden resumir en los siguientes, y serán más ampliamente desarrollados:

1. Asociación voluntaria y abierta.
2. Control democrático por los asociados.
3. Participación económica de los asociados.
4. Autonomía e independencia.
5. Educación, capacitación e información.
6. Cooperación entre cooperativas.
7. Preocupación por la comunidad. (Alianza Cooperativa Internacional, 1997)

En Argentina existe la ley que rige a las cooperativas, N° 20.337/73, ésta las define como *“entidades fundadas en el esfuerzo propio y la ayuda mutua para organizar y prestar servicios”*. La naturaleza cooperativa como lo expresan sus principios impone informar a los asociados sobre aquellos aspectos que hacen a su esencia netamente social. La Ley de Cooperativas, establece la obligatoriedad de informar sobre:

- Su situación patrimonial y los resultados de la gestión a través de los estados contables tradicionales.
- El cumplimiento de dos principios cooperativos: integración y educación cooperativa en la memoria anual del consejo de administración.

Desde un punto de vista contable se informa sobre el empleo de los recursos con que cuenta la cooperativa y sobre los resultados “económicos” de su accionar, pero no existe un sistema de información integral que dé cuenta de sus finalidades sociales.

Para obtener una información más completa sobre la acción social de la cooperativa, es necesario complementar la información contable anteriormente mencionada con una información metódica y sistemática sobre el cumplimiento de los fines sociales, que se puede brindar a través de la emisión de los denominados balances sociales cooperativos.

El último Congreso Argentino de la Cooperación realizado en 1989 avala la necesidad de confeccionar el balance social, al propiciar *“la formulación concreta por parte de las cooperativas del denominado Balance Social en el cual, entre otros importantes datos y conceptos, se efectúe una detallada evaluación de las realizaciones en el campo de la educación cooperativa, como base del planeamiento de este tipo de actividades y del informe final anual a remitir a las entidades cooperativas de grado superior”*.

Los autores Martínez y Bialakowsky (1984) afirman que el Balance Social Cooperativo *“consiste básicamente en reunir, sistematizar y evaluar la información que corresponde a las dimensiones sociales que hacen a la naturaleza y a los fines de la actividad cooperativa, volcada en un documento de alcance público, donde se pueden cuantificar los datos mediante el elemento operativo del balance social que son los indicadores sociales. Un control periódico de esta información, lo más amplio, preciso y objetivo posible constituye un Balance Social Cooperativo”*.

Un aspecto importante que debe considerarse al hablar de Balance social cooperativo, es el análisis integral que efectúa sobre los resultados de la gestión en las organizaciones cooperativas, el impacto social en correspondencia con la esencia que define e impulsa al movimiento cooperativo desde sus inicios hasta la actualidad, lo cual requiere de una conciencia y un compromiso de todos sus niveles de dirección y sus asociados.

De lo mencionado surge el concepto de Responsabilidad Social, que se entiende como anteriormente hemos mencionado, como toda aquella actividad que desarrolla la empresa con el objetivo de satisfacer las necesidades de sus asociados y trabajadores contratados, así como de la comunidad en la cual está insertada, dando respuesta a las expectativas y derechos generados con estos sectores con los cuales se relaciona con el compromiso de su desarrollo integral.

Para colaborar en la satisfacción de las necesidades de los asociados y de la comunidad en la que se encuentra inserta, las cooperativas deberán tener conciencia de la necesidad de incrementar su

presupuesto de gastos e inversión social. Esta actividad, llamada gestión social, da lugar a un sistema de información denominado Contabilidad Social, la cual surge como una necesidad de contar con información para la toma de decisiones que propicie el cumplimiento de la Responsabilidad Social.

Según Francoise (1978), la contabilidad social se esfuerza por identificar y medir los efectos económicos y sociales de la empresa sobre la sociedad, pero también los efectos de la sociedad sobre la empresa, de organizar el sistema y de presentarlo de forma sintética.

Cuando hablamos de medir lo social no puede limitarse a traducir toda la actividad de la organización en términos monetarios, por un sistema de cuentas de partida doble. El recurso humano debe contemplarse desde su aspecto económico y financiero. Sin embargo, no siempre se puede calcular en forma monetaria su impacto, por lo cual es necesario la utilización de indicadores, por cientos, cifras absolutas no monetarias, así como formas discursivas que nos hablen del resultado de la gestión social de la entidad; de esto nos explayaremos más adelante.

4. Alcance y usuarios

Para determinar el alcance del concepto de balance social es necesario determinar y analizar las distintas disposiciones relacionadas con el tema.

A nivel nacional la Ley 25.877 de 2004 establece la obligatoriedad de presentar el balance social para empresas con más de 300 trabajadores, aunque exige sólo balance social referido a las relaciones laborales. Además existe un proyecto de ley desde el año 2005 sobre responsabilidad social empresaria en función del cual la Ley 25.877/04 fija el marco jurídico de la responsabilidad social empresaria (RSE) que propone el otorgamiento de una certificación de responsabilidad social cuando su accionar se ajuste a las especificaciones que se establezcan por una norma aprobada por entidades de normalización acreditadas oficialmente, tengan declarado formalmente su código de conducta, se haya verificado su cumplimiento y no hayan incurrido en alguna causa de exclusión de la certificación.

Dentro del ámbito provincial, la RSE se encuadra en el marco de la Ley 8.488/12 de Mendoza, la cual fue promulgada por el Poder Ejecutivo el 7 de noviembre de 2012 y publicada en el Boletín Oficial el día 28 del mismo mes. Quedan alcanzadas por dicha norma todas las organizaciones, ya sean privadas o estatales, nacionales o extranjeras que tengan domicilio legal y/o comercial en la jurisdicción de la provincia de Mendoza o desarrollen su actividad principal, con al menos un año de funcionamiento en la misma desde la entrada en vigencia de la ley.

La normativa también es obligatoria para las empresas que tengan más de 300 trabajadores en relación de dependencia y una facturación que supere en el último año los valores indicados para las medianas empresas y voluntaria para el resto.

Por otra parte, se encuentra la Resolución Técnica N° 36 sobre Balance Social, la cual resulta aplicable para todo tipo de ente (público, privado o mixto, con fines de lucro y sin ellos) cuando haya

optado por elaborar un balance social para ser presentado a terceros. (Federación Argentina de Consejos Profesionales de Ciencias Económicas, 2012)

B. Indicadores

La metodología diseñada para la evaluación de los principios cooperativos, en el marco del Proyecto de Balance Social de 1997, propone la inclusión de un sistema de indicadores generales propios del modelo, a partir del diseño operativo de los principios cooperativos. El subsistema diseñado a partir de dicha operacionalización ha sido denominado: Subsistema I, relacionado con la evaluación del cumplimiento de los principios generales del cooperativismo. (Alfonso Alemán, J.; Rivera Rodríguez, C. & Labrador Machín, O., 1997)

Los siete principios cooperativos, los cuales desarrollaremos más adelante, se someten a un proceso de operacionalización como paso previo para la definición de la información específica que desarrollarán y presentarán en cada uno de ellos.

Así, fueron desagregados en varias dimensiones, entendiendo a cada una de estas como categorías genéricas que identifican los aspectos más importantes del principio en cuestión. Y serán a estas dimensiones a las que se asignan unidades de medida adecuadas con las cuales confeccionar los indicadores cooperativos para la evaluación del grado de cumplimiento de los principios.

En todo este proceso se siguieron tres fases principales para la traducción de conceptos subjetivos (los principios del cooperativismo), en variables totalmente medibles.

La primera de estas fases consiste en establecer la representación textual del concepto a medir. Para ello contamos con la ventaja de que la ACI, al formular su definición y actualización de los principios cooperativos, no se limitará simplemente a definirla. No solo enumera los siete principios, los desarrolla, lo que nos permite entender el concepto y sus implicancias, aunque a nivel general.

La segunda fase plantea la definición de las dimensiones. Estas son variables intermedias entre el principio y el indicador. Se define a la dimensión como aquella categoría que identifica algún aspecto teórico relevante del principio, pero aun así, mantiene un nivel de abstracción tal que le impide ser directamente operacionalizable.

Para definir estas dimensiones se usan principalmente dos fuentes:

1. Determinarlos a partir de la propia definición literaria de cada principio cooperativo recogidos en la Declaración sobre la Identidad Cooperativa.
2. Del informe que acompañó a la DCI en el cual se establecen con mayor precisión el contenido y límites de los valores y principios cooperativos y algunas cuestiones claves en su formulación.

La tercera fase consistió en seleccionar los indicadores de las dimensiones anteriormente definidas. En la medida de lo posible no se limitaron a un solo indicador por dimensión, sobre todo teniendo en cuenta que la relación entre indicador y dimensión a medir no siempre puede ser directa.

1. Aplicación a la cooperativa

Si bien el modelo tiene como objetivo principal efectuar comparaciones entre diferentes cooperativas en relación con el cumplimiento de los principios cooperativos, aspira también a convertirse en un instrumento que permita a cada cooperativa establecer sus propios objetivos sociales y gestionarlos adecuadamente.

A modo de ejemplo, se plantean las dimensiones explícitas contenidas en cada uno de los principios.

a) Membresía abierta y voluntaria

Las cooperativas tienen como característica ser organizaciones de asociación voluntaria y abierta para todas aquellas personas dispuestas a utilizar sus servicios y a aceptar las responsabilidades que conlleva la membresía sin discriminación de género, raza, clase social, posición política o religiosa.

Entre las dimensiones explícitas de este principio podemos distinguir: apertura cooperativa; identidad cooperativa del asociado (revisión del proceso de inducción – incorporación del asociado y de la aceptación de los valores y principios del cooperativismo), muy relacionado con la calidad de los miembros (características de los socios); y no discriminación.

Como indicadores, podemos mencionar, los ingresos de nuevos asociados, egreso de asociados (voluntario, fallecimiento u otras causas).

b) Control democrático de los miembros

Son organizaciones democráticas, las mismas son controladas por sus miembros quienes participan activamente en la toma de decisiones. En las cooperativas los miembros tienen igual derecho de voto (un miembro, un voto).

Entre las dimensiones explícitas de este principio podemos distinguir: participación en asambleas; accesibilidad a cargos cooperativos (no discriminación) y participación en la gestión diaria (información, grupos de trabajo).

Y entre las dimensiones implícitas: clima laboral, condiciones contractuales, solidaridad retributiva.

Los indicadores serían las asistencias a asambleas, promedio de asistencias a asambleas, número de hombres/mujeres en cargos jerárquicos o institucionales.

c) Participación económica de los miembros

Los miembros de las cooperativas realizan aportes de manera equitativa y controlan de manera democrática el patrimonio de la organización. Los miembros, según reglamento, asignan excedentes con diversos propósitos, como la constitución de reservas para el desarrollo de la cooperativa, de la cual al menos una parte debe ser indivisible; distribución de beneficios para los miembros en proporción con sus aportes laborales a la cooperativa; y el apoyo a otras actividades.

Entre las dimensiones explícitas de este principio podemos distinguir: destino de las utilidades generadas y justicia en la remuneración del trabajo.

Indicadores: monto invertido de aportes en servicios para asociados o trabajadores, tasa promedio de interés de retribución para aportes de asociados, remuneración mínima promedio.

d) Autonomía e independencia

Las cooperativas son organizaciones autónomas es decir que poseen su propio capital, de ayuda mutua y de control democrático por parte de sus miembros.

Entre las dimensiones explícitas de este principio podemos distinguir: estructura del capital social e independencia de los miembros del Consejo de Administración.

Indicadores: aporte de las cooperativas a otras instituciones, participación de otras instituciones en la cooperativa.

e) Educación, entrenamiento e información

Uno de los principios fundamentales de las cooperativas es brindar educación y entrenamiento a sus miembros, a sus dirigentes electos, gerentes y empleados, de tal forma que contribuyan eficazmente al desarrollo de sus cooperativas.

Entre las dimensiones explícitas de este principio podemos distinguir: niveles educativos; procesos de formación; efectos de los procesos de formación y destinatarios.

Indicadores: cursos efectuados por los miembros.

f) Cooperación entre cooperativas

Las cooperativas no solo sirven a sus miembros, sino que lo hacen más eficazmente y fortalecen los resultados del movimiento cooperativo, trabajando de manera conjunta por medio de estructuras locales, nacionales, regionales e internacionales.

Entre las dimensiones explícitas de este principio podemos distinguir: integración a efectos representativos e integración a efectos de negocios (alianzas estratégicas, sinergias, reconversión de resultados).

g) Compromiso con la comunidad

Este principio no solo refiere al recurso humano que conforma la cooperativa, sino también en el entorno en el cual se desarrolla, con lo cual trabaja para el desarrollo sostenible de ese entorno por medio de políticas aceptadas por sus miembros.

Entre las dimensiones explícitas de este principio podemos distinguir: dotación y aplicación de fondos especiales; presencia de la cooperativa en su comunidad, como por ejemplo su participación en los procesos de organización e integración social productiva; mejorar el nivel de vida del asociado y su familia; compromiso medioambiental; compromiso cultural; creación de empleos, sobre la base de la igualdad y no de la explotación de la fuerza de trabajo.

La adopción de tal sistema de indicadores, estructurado por dimensiones de cada principio, debe establecerse a partir de los aspectos generales de la identidad y funcionamiento del sector y teniendo en cuenta las particularidades específicas de la estructura y actividad de cada una de estas cooperativas.

2. Mediciones de la RSE

A lo largo del tiempo, con la evolución del concepto de RSE, dio lugar a que distintos organismos diseñaran, desarrollaran e implementaran normas y parámetros con el objetivo único de medir la RSE.

A continuación desarrollaremos alternativas de medición vinculadas tanto a normativas de organismos internacionales, como aquellas relacionadas al desarrollo y estudio de informes efectuados sobre las organizaciones.

a) Organismos internacionales

(1) PACTO MUNDIAL DE LAS NACIONES UNIDAS

Promueve un conjunto de valores universales relacionados con los derechos humanos; las normas laborales; el medio ambiente y la lucha contra la corrupción.

El Pacto Mundial es la moción por excelencia en materia de responsabilidad social, con mayor cantidad de participantes a lo largo del mundo, siendo adoptados en más de 135 países. Este pacto conjuga 10 principios a ser aplicados por las distintas organizaciones en relación a una diversidad de materias como los derechos humanos, el medio ambiente, los derechos de los trabajadores y el uso de la tecnología:

- Derechos humanos

- Principio 1: apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales reconocidos universalmente, dentro de su ámbito de influencia.
- Principio 2: asegurarse de que sus empresas no son cómplices de la vulneración de los derechos humanos.
- Estándares laborales
 - Principio 3: incentivar la libertad de Asociación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.
 - Principio 4: apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción.
 - Principio 5: apoyar la erradicación del trabajo infantil.
 - Principio 6: impulsar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y ocupación.
- Medio ambiente
 - Principio 7: mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.
 - Principio 8: fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.
 - Principio 9: favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medio ambiente.
- Anticorrupción
 - Principio 10: trabajar en contra de la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y el soborno.

(2) ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE TRABAJO (OIT)

La Organización Internacional del trabajo posee una estructura tripartita, donde su función más relevante es garantizar que las entidades privadas, gubernamentales y trabajadores interactúen en forma democrática para el logro de sus objetivos, los mismos son promover los derechos laborales, fomentar oportunidades de trabajo decente, mejorar la protección social y fortalecer el diálogo al abordar los temas relacionados con el trabajo.

Por otra parte, se encuentran los métodos que incluyen estudios específicos sobre las distintas organizaciones.

El Premio Nacional a la Calidad es otorgado por la Fundación Premio Nacional a la calidad, basado en tres criterios fundamentales: el liderazgo como herramienta de transformación, el modelo de gestión empresarial alineado al objetivo de calidad que hacen a la responsabilidad social, tanto en procesos como en resultados.

Algunas líneas de acción que promueve el Premio Nacional a la Calidad en relación a la responsabilidad social son:

- Formación y capacitación.

- Desarrollo, difusión de procesos y sistemas destinados al mejoramiento continuo.
 - Evaluación de fortalezas y debilidades en materia de calidad.
-
- SA8000. Es una certificación que se efectúa a voluntad de cada organización, la misma fue creada por una organización estadounidense llamada Responsabilidad Social Internacional (Social Accountability International - SAI), cuyo propósito principal es incentivar la mejora en las condiciones laborales en base a acuerdos internacionales, sobre todo haciendo foco sobre la justicia social o los derechos de los trabajadores.
 - SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO (INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION) ISO 9000. Es un modelo cuya finalidad consiste en precisar las bases para el aseguramiento de la gestión de calidad, contiene las directrices que permiten aumentar la eficiencia de un negocio (lograda a partir del desarrollo y mantenimiento de relaciones beneficiosas con los proveedores y trabajadores, entre otros.), y la satisfacción del cliente.
 - ISO 14000. Se basa en la gestión del medioambiente, es decir, en síntesis, su objetivo es analizar y gestionar las actividades de una organización para disminuir el impacto negativo que generan las mismas sobre el medio ambiente. La estructura es similar a la gestión de calidad ISO 9000 y ambas pueden aplicarse de forma conjunta.

Pasando a los informes, mediante los cuales se exteriorizan las actividades de RSE aplicadas a la organización podemos mencionar los siguientes:

- GLOBAL REPORTING INITIATIVE (GRI). Es una iniciativa internacional cuya misión es impulsar y diseminar a nivel mundial los reportes de sostenibilidad como herramienta para diseñar, implementar, y evaluar el accionar de una organización y el impacto de dichas actividades en dimensiones medioambientales, sociales y económicas, logrando una mayor transparencia en la información que brinda al público interesado, tanto interno como externo a la organización. La estructura del GRI incorpora las orientaciones de las guías, establece los principios e indicadores que las organizaciones pueden utilizar para medir y reportar su desempeño económico, ambiental y social.
- INDICADORES ETHOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIA. La generación de los Indicadores Ethos, procura integrar los principios y comportamientos de la RSE con los objetivos para la sustentabilidad, basándose en un concepto de negocios sustentables y responsables aún en desarrollo; así como evaluar cuánto de sustentabilidad y de responsabilidad social ha sido incorporado en los negocios, auxiliando a definir estrategias, políticas y procesos.

3. Relación costo beneficio de la RSE

A lo largo del trabajo se ha desarrollado el concepto de responsabilidad social, se definieron los principios que se necesita para poder aplicarla, se determinó la forma de medirla y evaluarla en este punto retomaremos los beneficios de aplicar RSE y los costos de aplicar dichas políticas mediante el análisis comparativo de la rentabilidad económica versus la rentabilidad socio-ambiental.

Comenzamos definiendo la rentabilidad económica, como el beneficio que tienen las empresas por las inversiones efectuadas, es decir cuál es el margen de ganancia que la entidad obtiene de sus actividades luego de detraer los costos necesarios para llevarla a cabo. En conclusión, para incrementar aún más estos beneficios económicos las entidades deben procurar reducir al mínimo posible los costos que afrontan.

Para la medición de la misma, la base principal a tener en cuenta son los estados financieros de la compañía, sobre los cuales una vez determinado el beneficio podremos calcular la rentabilidad utilizando un indicador mejor conocido como EBITDA (por sus siglas en inglés) que indica la ganancia antes de la detracción de conceptos como intereses, impuestos, depreciaciones y amortizaciones; como lo muestra la fórmula siguiente.

$$EBITDA = \text{ingresos por ventas} - \text{costos de ventas} - \text{costos de administración}$$

Este concepto es ampliamente aplicable a las cooperativas dado que las mismas están concebidas como una organización productiva, con el objetivo de generar utilidades y producir riquezas para la satisfacción de las necesidades de sus miembros, lo cual podemos identificar como su objetivo económico. Sin embargo, no podemos dejar de lado el hecho de que la actividad de las empresas en particular de las cooperativas, se realiza con personas, mediante la interacción de las mismas, con lo cual el objetivo económico no se encuentra aislado de una dimensión social, así podemos introducir el concepto de rentabilidad socio-ambiental.

En la rentabilidad socio-ambiental entran en juego nuevos factores a tener en cuenta en el proceso de generación de utilidades, deja de centrarse pura y exclusivamente en el simple concepto de ganancia, para preguntarse cómo está generando las mismas y cuál es el impacto de su actividad en la sociedad y medioambiente; implantando prácticas como la evaluación de calidad de los productos, evaluaciones de impacto ambiental, cambio a materias primas sustentables, políticas de reciclaje, etc.

Estas prácticas conllevan a la organización un costo económico por desarrollarlas e implementarlas, lo cual se verá reflejado, sin dudas, en los estados financieros de la misma; pero también lo serán, aunque menos explícitamente, los beneficios.

Como vimos en el primer capítulo, la aplicación de políticas de RSE posiciona de manera diferente a las organizaciones en el mercado creando una ventaja competitiva respecto de las demás

organizaciones; esto hace que, si bien hay un incremento en los costos en que se incurren para implementar estas actividades los beneficios obtenidos los sobrepasan de forma exponencial, ya sea que impacten directamente en los resultados obtenidos por el desarrollo de la actividad siendo posible medirlos o bien de forma indirecta.

Capítulo III

Cooperativas Vitivinícolas en Mendoza

En el presente capítulo se realiza una reseña histórica del movimiento cooperativo en la República Argentina, haciendo una síntesis de las primeras manifestaciones y una breve referencia de su existencia hasta nuestros días. También contiene una cita sobre el marco jurídico vigente para las cooperativas en este país.

Mencionaremos en este capítulo la presencia y distribución geográfica de las cooperativas vitivinícolas de Mendoza.

A. Definición de cooperativas

1. Antecedentes históricos

A lo largo de la historia argentina, el cooperativismo se ha desarrollado en todas sus formas, dependiendo en la mayoría de los casos, a los momentos socio-económicos y problemas institucionales del país.

A finales del siglo XIX, nacieron las primeras cooperativas debido a la acción de los inmigrantes europeos que desarrollaban sus actividades en forma asociativa. Luego llegaron a nuestro país para probar una experiencia que por aquel momento ya era una realidad en el Viejo Continente.

Se considera que antes del año 1900 se crearon alrededor de unas 56 cooperativas. Su poca importancia y progreso se debía a la falta de educación económica, gremial, organizativa y de disciplina. La mayor parte de las que fueron autorizadas e inscriptas no llegaron a constituirse o fracasaron y entre las organizaciones que en el siglo pasado ostentaron la denominación de “cooperativa”, hubo algunas que lo fueron de verdad y otras que cumplieron parcialmente con los principios de una cooperativa. Un gran número de esas cooperativas fueron mercantilistas o lucrativas, a veces por ignorar en qué consistían una cooperativa y otras por tratar de aprovecharse de su finalidad social.

A partir de las décadas siguientes el sector cooperativo se consolidó y expandió como otra diferente forma de organización, más solidaria y equitativa, ocupando un lugar privilegiado en el desarrollo de nuestro país, surgiendo así las cooperativas de tercer grado; CONINAGRO

(Confederación Intercooperativa Agropecuaria Cooperativa Limitada) y COOPERAR (Confederación Cooperativa de la República Argentina Limitada), en 1956 y 1962, respectivamente.

Sin embargo, con los golpes militares y presidencias de facto llevó al estancamiento y retraso del movimiento cooperativo. Pese a esto, en la década de los 70 se reformuló la ley de cooperativas, y mientras que muchas desaparecieron, la nueva ley permitió un marco institucional sujeto a las necesidades de la época.

“La creación de numerosas entidades adquieren una importancia mayor después de la segunda guerra mundial, manteniendo un crecimiento ininterrumpido hasta 1976, fecha en que el número de cooperativas comienza a declinar, para retomar una tendencia creciente a partir de la década del 80”. (Levin & Verbeke, 1997)

En los años 80 con el regreso de la democracia, las cooperativas “resurgieron” y comenzaron a expandirse. En ese momento había más de 4.000 cooperativas, que concentraban a más de nueve millones de asociados. Estos datos muestran el desarrollo del movimiento cooperativo en Argentina para estos años.

Luego en la década del 90 con las privatizaciones se generó un ingreso de capitales y de empresas interesadas únicamente en el lucro, dejando de lado a las cooperativas y descartando las áreas donde no existía la llamada eficiencia económica.

Por otro lado, el aumento del desempleo en el país permitió que un modelo cooperativista surgiera cada vez con mayor fuerza. Así, las cooperativas de trabajo se expandieron en las diferentes provincias, representando el 35% del total de cooperativas a mediados de la década del 90.

Además, a nivel internacional, en estos años, la Alianza Cooperativa Internacional (A.C.I) introdujo una definición de cooperativa y sus principios, generando una visión positiva en lo referente a su identidad.

Entonces es importante destacar que por su naturaleza las cooperativas durante las crisis económicas, políticas y sociales de nuestro país, ayudaron a generar una sociedad más solidaria, justa y equitativa.

2. Marco normativo de las cooperativas

Desde el punto de vista jurídico, en el movimiento cooperativo argentino puede considerarse desde dos etapas; una que va desde la aparición de los primeros ensayos de cooperación económica hasta el año 1926 y otra desde ese año hasta el momento actual.

La segunda etapa corresponde al período en que las cooperativas deben organizarse y funcionar de acuerdo con las disposiciones de la Ley Nacional 11.388/67, que estableció los requisitos que regían este tipo de entidades, luego fue reemplazada en el año 1973 por la Ley 20.337.

Este tipo de asociación tuvo su primera expresión legal con la reforma del Código de Comercio de 1889, cuando se incorporaron al mismo, por disposición del Congreso, los artículos 392,

393 y 394, sobre sociedades cooperativas. La caracterización de las cooperativas en el código era muy precaria. En esos artículos se contemplaba un solo principio (a cada socio un voto, independientemente del número de acciones que tuviera) y se aceptaba que las cooperativas se establecieran bajo cualquiera de las formas societarias mercantiles consagradas. Todo esto motivaba la fácil confusión de las cooperativas con otras entidades y que se usara la denominación de cooperativa sin que lo fuera.

Hasta que en el año 1926 se acabó con las situaciones anómalas y las indefiniciones, también producto de la escasa legislación vigente, con la promulgación de la Ley 11.388/67 que destacó con exactitud y precisión la peculiaridad de las sociedades cooperativas y fijó las condiciones para su existencia legal.

Luego, la Ley 20.337/73 reguló en sus 121 artículos la constitución, funcionamiento, disolución y/o liquidación de todo tipo de organizaciones cooperativas en el país, por cuanto se trata de una normativa de carácter general; hasta hoy, la Ley 20.337/73 constituye el marco jurídico de estas organizaciones.

En su artículo 2 la ley contiene una definición de cooperativa, posteriormente realiza una enumeración de caracteres fundamentales.

Dispone el artículo 2: *“Las cooperativas son entidades fundadas en el esfuerzo propio y la ayuda mutua para organizar y prestar servicios, que reúnen los siguientes caracteres:*

1. *“Tienen capital variable y duración ilimitada.*
2. *“No ponen límite estatutario al número de asociados ni al capital.*
3. *“Conceden un solo voto a cada asociado, cualquiera sea el número de sus cuotas sociales y no otorgan ventaja ni privilegio alguno a los iniciadores, fundadores y consejeros, ni preferencia a parte alguna del capital.*
4. *“Reconocen un interés limitado a las cuotas sociales, si el estatuto autoriza aplicar excedentes a alguna retribución al capital.*
5. *“Cuentan con un número mínimo de diez asociados, salvo las excepciones que expresamente admitiera la autoridad de aplicación y lo previsto para las cooperativas de grado superior.*
6. *“Distribuyen los excedentes en proporción al uso de los servicios sociales, de conformidad con las disposiciones de esta ley, sin perjuicio de lo establecido por el artículo 42 para las cooperativas o secciones de crédito.*
7. *“No tienen como fin principal ni accesorio la propaganda de ideas políticas, religiosas, de nacionalidad, región o raza, ni imponen condiciones de admisión vinculadas con ellas.*
8. *“Fomentan la educación cooperativa.*
9. *“Prevén la integración cooperativa.*

10. “Prestan servicios a sus asociados y a no asociados en las condiciones que para este último caso establezca la autoridad de aplicación y con sujeción a lo dispuesto en el último párrafo del artículo 42.
11. “Limitan la responsabilidad de los asociados al monto de las cuotas sociales suscriptas.
12. “Establecen la irrepartibilidad de las reservas sociales y el destino desinteresado del sobrante patrimonial en casos de liquidación. Son sujeto de derecho con el alcance fijado en esta ley”. (Ley 20.337/73)

Las cooperativas también están sometidas a las disposiciones de la autoridad de aplicación en materia de cooperativa, actualmente el Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social (INAES). Y, además, según la actividad que desarrolla la cooperativa, a normas emanadas de otros órganos de contralor, como, por ejemplo: Banco Central de la República Argentina (BCRA) para el caso de entidades financieras, Superintendencia de Seguros de la Nación (SSN) para entidades aseguradoras, Comisión Nacional de Valores (CNV) para cooperativas que cotizan en bolsa o mercados de valores, disposiciones del Ministerio de Educación para el caso de cooperativas escolares, entre otras.

3. Tipo de cooperativas en Argentina

Para obtener una imagen más completa del movimiento cooperativo en Argentina, según los datos que provienen de la Actualización Nacional de Datos de Cooperativas y Mutuales a junio 2019, realizado por el Instituto Nacionales de Asociativismo y Economía Social (INAES). Se reportó un total de 8.618 cooperativas activas en Argentina, se contabilizó un total de 193.760 empleos directos generados por las cooperativas en Argentina a junio 2019 y se determinó que la cantidad de personas asociadas a las cooperativas argentinas era de 17.818.197 a junio 2019.

Tabla 1
Cantidad de cooperativas, membresía y empleos. Argentina 2019

Categoría	Total
Cantidad de cooperativas	8 618
Cantidad de membresías	17 818 197
Cantidad de empleos	193 760

Fuente: Instituto Nacionales de Asociativismo y Economía Social, Junio/2019.

Teniendo en cuenta los sectores utilizados para realizar un análisis más específico, a continuación se exponen las categorías utilizadas para clasificar las actividades económicas realizadas por las organizaciones interesadas, según entrega la información el INAES. En la siguiente tabla se proporciona una descripción general:

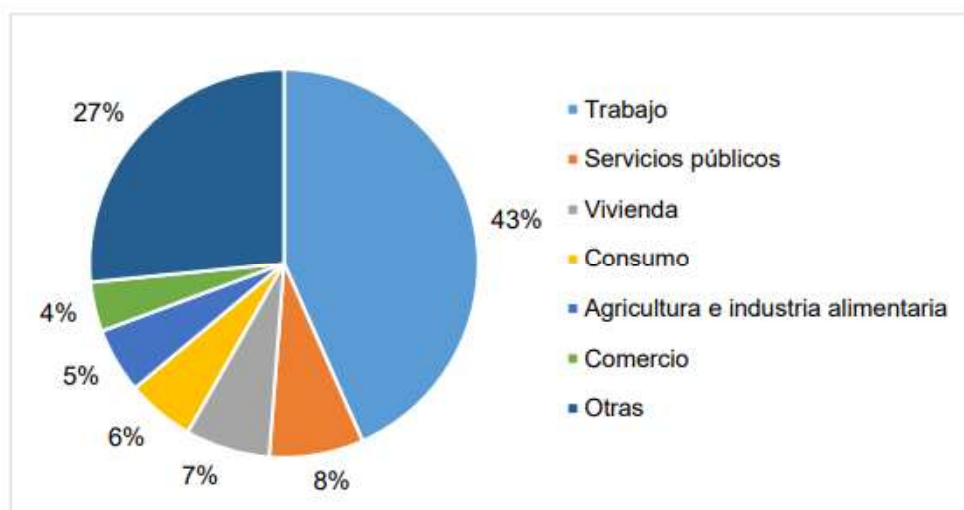
Tabla 2
Categorías de clasificación de actividades económicas

Tipo	Cooperativas	Empleos	Membresía	Facturación ⁵
Trabajo	4 365	-	-	-
Servicios públicos	790	-	-	-
Vivienda	708	-	-	-
Consumo	568	-	-	-
Agricultura e industria alimentaria	546	-	-	-
Comercio	415	-	-	-
Banca	396	-	-	-
Seguros	12	-	-	-
Otras	2265	-	-	-
Total	10 065⁶	193 760	17 818 197	392 000

Fuente: Instituto Nacionales de Asociativismo y Economía Social, Junio/2019.

Las variables específicas también se detallan en el siguiente gráfico:

Gráfico 1
Proporción de las categorías



Fuente: Instituto Nacionales de Asociativismo y Economía Social, Junio/2019.

B. Cooperativas Vitivinícolas en Mendoza

1. Surgimiento de las Cooperativas Vitivinícolas en Mendoza

La provincia de Mendoza se ubica en el centro oeste de la República Argentina en la región andina, tiene condiciones naturales especiales como altitud, marcadas amplitudes térmicas, permanencia de luz solar, suelos pedregosos y aridez. Estas características son las que favorecen el cultivo de la vid. La planta vivaz y trepadora de la familia de las vitáceas y cuyo fruto es la uva, introducida por los jesuitas durante la época colonial, ayudó a conformar un paisaje cultural característico en la zona: el oasis de cultivo irrigado.

Dada su extensión territorial, Mendoza está dividida en cinco zonas vitivinícolas productivas. Sus tierras, situadas a 446 metros sobre el nivel del mar y regadas por las aguas del río aportan una característica diferenciada a las variedades de cepas que allí se cultivan.

El régimen de riego mendocino se remonta al tiempo prehispánico. Está desarrollado sobre la base del primitivo método de canales y acequias que utilizaban los aborígenes para proveerse de agua, fue el que, junto con el adelanto tecnológico, propulsó la producción y la industria vitivinícola de la zona. A este crecimiento también ayudaron las corrientes migratorias europeas que llegaron luego de la Primera Guerra Mundial y generaron numerosos asentamientos rurales. Asimismo, la instalación de la red ferroviaria en el territorio mendocino le permitió constituirse comercialmente e incorporarse al mercado nacional.

A lo largo de la historia, como consecuencia de sucesivas crisis que afectaron la vitivinicultura, el sector se fue modificando cuantitativa y cualitativamente. Frente a este escenario, centenares de viñateros de pequeñas y medianas fincas se asociaron solidariamente para defender sus producciones. Fue así como surgieron diferentes experiencias cooperativas vinculadas con el cultivo de la vid.

El modelo asociativo de gestión que se viene desarrollando con éxito para hacer más llevaderas las crisis es el de la Cooperativa Vitivinícola, un modelo solidario de gestión, cuya dinámica es que el productor cosecha sus uvas y las lleva a la cooperativa allí finaliza su labor individual. Luego es la cooperativa la que continúa el proceso de elaboración y le paga a cada productor su materia prima en función de la cantidad y la calidad. En ese momento se pierde la individualidad del productor y pasa a ser el conjunto de asociados, que son los mismos productores, el que organiza y determina sobre esa producción.

Según las estadísticas oficiales del Instituto Nacional de Vitivinicultura, Mendoza concentra más del 70% de la superficie implantada del país, supera el 68% de la producción de uva, reúne más del 78% en la elaboración del vino y más del 52% en mosto.

Por otro lado, por lo general este tipo de entidades es una importante productora y exportadora de mosto concentrado, el que es utilizado como endulzante natural en jarabes, jugos, golosinas, dulces, gaseosas y panificados.

La vitivinicultura mejoró notablemente en la última década. Se erradicaron las variedades rústicas y se implantaron en su lugar variedades vitícolas de alta calidad enológica que posibilitan la elaboración y guarda de vinos finos, tanto de cepas blancas como tintas. Frente a los nuevos requerimientos del mercado, la Cooperativa Vitivinifrutícola Mendoza adaptó sus estrategias comerciales a las nuevas necesidades de la producción de vinos de calidad e inició así un período de crecimiento.

En los últimos años se implementaron políticas a nivel nacional para impulsar la industria vitivinícola, que apuntan a la tecnificación y al fortalecimiento del sector. En paralelo a este proceso, en los últimos 15 años se han generado importantes avances en el mejoramiento de la calidad de los vinos, tanto por el cuidado de los varietales de base como en los procesos tecnológicos, el envasado en origen y los nuevos sistemas de comercialización.

La transformación en el consumo llevó al desarrollo de una nueva relación cultural entre consumidores y productores. Se desplegaron diferentes estrategias para promover a la industria: el estímulo del turismo cultural y enológico, y la creación de itinerarios que recorren lugares y establecimientos, iniciativa que, además, revalorizó y recuperó antiguas fincas y bodegas y les dio nuevo impulso a los pueblos viñateros.

En la búsqueda de nuevas experiencias y de viajes con gran valor agregado, el turismo del vino se presenta como una alternativa válida en la Argentina para maridar la belleza del paisaje con los vinos y la gastronomía de cada región.

2. Organización de las Cooperativas Vitivinícolas en Mendoza

Cuando nos referimos precisamente al sector cooperativo vitivinícola, según el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) existían en Mendoza, en 2009, unos 17.000 viñedos, estimándose en 13.000 la cantidad de productores vitícolas. Sobre estos números, y sobre la base del Censo Nacional Agropecuario 2008, el Centro de Desarrollo Vitícola (CDV) entiende que unos 5.000 estarían integrados horizontalmente a cooperativas vinculadas a FeCoVitA y 6.000 “no integrados”, con menos de 30 hectáreas. Este último grupo se constituye como el de mayor vulnerabilidad económica y social, particularmente si se trata de productores de uvas comunes. Por otra parte, y según el INV, la integración vertical por propiedad (bodegas con viñedos propios), si bien aumentó considerablemente desde los años '90, alcanza sólo el 36% del total de uvas elaboradas en la provincia.

Se ha caracterizado el sector vitivinícola por el bajo grado de integración horizontal y vertical. Al respecto, la experiencia más significativa ha sido la de las cooperativas en funcionamiento

desde mediados del siglo XX. Las primeras experiencias se formaron vinculadas a inmigrantes italianos y españoles, modelo que se consolidó en la década de los '40. La venta de Giol en 1989 marcó una liberalización del mercado de uvas y vinos, dejando a miles de productores sin acceso garantizado a la transformación de la materia prima y sujetos a relaciones contractuales con bodegueros y/o a los precios de mercado. La adquisición de la bodega por FeCoVitA amortiguó de algún modo el proceso, representando algunos beneficios para los productores integrados, pero no logró sustituir a la ex bodega estatal en su “rol social”, particularmente por la inexistencia de un precio sostén que asegure su reproducción ampliada y de una política de distribución de excedentes entre las cooperativas asociadas.

Dentro del sector vinculado a cooperativas encontramos diversas situaciones y posiciones que sistematizamos a continuación:

- PRODUCTORES CHICOS O MEDIANOS DE UVAS COMUNES QUE VENDEN SU PRODUCCIÓN A LA COOPERATIVA DE LA ZONA ASOCIADA A FECOVITA. Este segmento no busca grandes ganancias ni oportunidades de crecimiento sino más bien cierta “estabilidad” y “tranquilidad” en la comercialización. Para ellos la opción cooperativista representa una alternativa considerable, ya que les evita grandes riesgos y les otorga algunos beneficios: aseguran la venta de la uva, reciben insumos por adelantado (estratégico en un contexto de descapitalización y costos crecientes de los insumos) y perciben sus pagos en cuotas mensuales, asemejándose a un “salario” según los mismos entrevistados. Tal “estabilidad” o “seguridad” implica resignar la obtención de mayores ingresos cuando la uva o el vino valen más, ya que la cooperativa mantiene cierto precio, en el marco de una alta variación del mismo año a año. Además, como ya señalamos, a pesar de que FeCoVitA posee una posición dominante dentro de la cadena —al poseer el control del fraccionamiento y la comercialización—, no existe una política de distribución de dividendos entre los asociados. Por otra parte, las nuevas unidades de negocios orientadas a vinos de mayor calidad y valor desarrolladas recientemente en FeCoVitA, “por estrategias de marketing” no son realizadas de forma cooperativa sino a través de otras figuras jurídicas, como la S.A.
- PRODUCTORES MEDIANOS DE UVAS FINAS DE CARACTERÍSTICAS MÁS DINÁMICAS. Venden la uva a bodegas cooperativas de alta gama y mayor nivel tecnológico, pero en calidad de “terceros” (no socios). En general los entrevistados de este tipo se muestran satisfechos con la opción cooperativa, aunque en verdad no distinguen en la práctica diferencias considerables en precio o trato al productor con otras bodegas no cooperativas.
- UN IMPORTANTE SECTOR DE PRODUCTORES REACIO A LA PARTICIPACIÓN EN COOPERATIVAS. Debido a las malas experiencias del pasado, en las que pesan tanto las quiebras de cooperativas vinculadas a la crisis del sector como a maniobras fraudulentas. Esto tiene fuerte impronta en localidades pequeñas, donde la cooperativa del pueblo incluía a buena parte de la producción

local, con lo que su quiebra dejó a la economía local en situación comprometida, además de producir importantes fracturas en el tejido social y huellas en la memoria colectiva de la comunidad, planteando a futuro una fuerte animadversión ante la estrategia asociativa.

Finalmente, se destaca la difusión de “cooperativas de trabajo” en las últimas dos décadas, corolario de la crisis del sector, su desregulación y la precarización de la mano de obra rural. Según las entrevistas realizadas y algunos estudios recientes sobre la temática, en general se trata de estrategias empresarias de fraude laboral, ya que estas cooperativas son constituidas por las empresas, firmas o agencias de empleo, actuando en lugar de las cuadrillas de trabajo y desligando las obligaciones patronales para la contratación de personal. Si bien esta estrategia sufrió un importante embate con la sanción de la Ley de Trabajo Rural (Ley 26.727) en diciembre de 2011, donde la figura cooperativa de trabajo pasó a ser ilegal para la contratación de personal, no está clara aún su capacidad para regular e instrumentar los controles que requiere su implementación. (Altschuler, B. y Collado Mazzeo, P., 2013)

Capítulo IV

Responsabilidad Social Empresaria de las Cooperativas Vitivinícolas

Con respecto a la responsabilidad social de las cooperativas vitivinícolas en este capítulo se exponen las normativas existentes que exigen a estas organizaciones aplicar prácticas de RSE. También se mencionan distintas acciones que ponen de manifiesto la relevancia de la aplicación de RSE dentro de su propuesta de valor. Este capítulo busca conocer el grado de integración de la Responsabilidad Social en la gestión de las cooperativas y en la relación con sus stakeholders.

Finalmente, mencionaremos las prácticas de RSE con respecto a la actual situación sanitaria mundial para evitar la propagación del coronavirus.

A. Leyes y normas exigibles de Aplicación RSE

Si nos vamos a RSE específicamente, la norma ISO 26000 define a la RSE como el compromiso de una organización ante los impactos que sus decisiones y actividades ocasionan en la sociedad y el medioambiente, a través de un comportamiento transparente y ético. Es decir que estas prácticas no solo benefician el entorno del ente sino que también agregan valor mejorando su situación competitiva y valorativa. El sistema de evaluación de desempeño conjunto de la organización en estas áreas es conocido como el “triple resultado” (social, económico y ambiental), abarcando así todas las esferas del ámbito en que se desarrolla un ente.

Este compromiso, a lo largo del tiempo, va tomando cada vez más preponderancia, inclusive exigibilidad en algunos casos (por ejemplo, normas que exige el INV respecto a los productos vitivinícolas) debido a la importancia sobremanera que tiene elaborar un buen producto que satisfaga las necesidades de los clientes sin ocasionar perjuicios a los mismos, al ambiente, a los empleados, etc.

Entre estas normas podemos encontrar las BPM, BPA, ISO 22000, HACCP, SMETA, ISO 9001, FSSC 22000, entre otras. A continuación, se desarrollará cada una con un poco más de detalle, desde el enfoque vitivinícola, que es el tema del presente trabajo:

1. BPA (Buenas Prácticas Agrícolas)

Es una manera de producir y procesar productos agropecuarios que asegura la calidad e inocuidad de los mismos desde el proceso de siembra hasta la cosecha (es decir, durante todo el ciclo de producción), el cuidado del medio ambiente y la salud de los trabajadores. Son llevadas a cabo por los proveedores de materia prima (productores agropecuarios) y documentadas con detalle en un Cuaderno de campo que arman las Cooperativas. Pueden ser en formato papel o de manera virtual, aunque debido a la pandemia de COVID 19 y a la virtualización que avanza cada día, lo más común es que sea virtual, y está compuesto de dos partes indispensables:

- a. Información general de la explotación e identificación de las parcelas: datos sobre el terreno y su titular.
- b. Registro de tratamientos: todos los tratamientos hechos en cada campo.

En el cuaderno de campo lo que se busca es conocer los procedimientos efectuados en las viñas, parrales, espalderos u otros espacios con producción de uva (materia prima de toda cooperativa vitivinícola) en su ciclo productivo, los fertilizantes administrados (tipos marcas, cantidades, periodicidad, época del año, método de colocación, etc., cuestiones todas muy importantes para el futuro producto a obtener. Dichas actividades son supervisadas por personal competente (Ingeniero agrónomo) de las Cooperativas, quienes realizan un seguimiento continuo para verificar que se cumplen los cuidados, especificaciones y requisitos de calidad que se requieren para el producto y el proceso en general.

Desde el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agropecuaria), que es un organismo sanitario rector del país, se ordenó la obligatoriedad de llevar a cabo las BPA, agregándose al Código Alimentario Argentino en su artículo 154 tris.

2. BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

Es una serie de prácticas y procedimientos de calidad e inocuidad del producto en todo su proceso productivo, desde la elaboración de la materia prima hasta la distribución del producto final. Las bases de estas prácticas las establece el Código Alimentario Argentino, y más tarde el INV las toma y amplía, dando como resultado las BPM que actualmente conocemos, en su Resolución 31/2016. Las mismas están orientadas a los establecimientos inscriptos como bodegas, fábricas de espumosos, fábricas de mosto y otros.

Las prácticas abarcan múltiples aspectos, a saber:

- Producción primaria (relacionado y en conjunto con BPA, ya desarrollado).
- Proyecto y construcción de las instalaciones.

- Mantenimiento y saneamiento de las instalaciones.
- Control de las operaciones.
- Materias primas.
- Higiene en la elaboración, tanto referente a los procesos como a los trabajadores involucrados.
- Almacenamiento y transporte de productos terminados.
- Control de calidad de alimentos.
- Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores.
- Capacitación, supervisión y monitoreo continuo.
- Registros y documentación.

A título ilustrativo, en el Anexo se muestra un ejemplo real de una auditoría de puntos de BPM realizada a una Cooperativa del grupo FeCoVitA del departamento de Lavalle, cuya identidad resguardamos.

Tanto las BPM (sólo los requisitos Obligatorios) como las BPA están previstas en el Código Alimentario Argentino que les otorga fuerza de ley, por lo cual el incumplimiento de las mismas tiene como consecuencia una multa monetaria y un tiempo finito para regularizar las fallas; pasado este tiempo si no se han normalizado los puntos determinados, puede derivar en la intervención de un volumen de productos (el producto queda reservado para posterior examen físico, químico, microbiológico o para comprobar el cumplimiento de las normas vigentes, hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron dicho procedimiento) y hasta en un cierre temporal, de acuerdo a la gravedad de la falta. A su vez, el cumplimiento de estas dos herramientas, que en definitiva son básicas para la obtención de un producto y se complementan entre sí, son prerequisites para alcanzar un escalón más en la cadena de calidad e inocuidad de los alimentos: las HACCP, que se verán a continuación.

3. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Análisis de peligros y puntos críticos de control)

La FAO (Food and Agriculture Organization) lo define como *“un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos en la cadena productiva, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales”*. Abarca tanto a las BPM y a las BPA, poniendo el foco en el producto para asegurar su inocuidad antes de que salga del establecimiento productivo.

Algunos ejemplos de peligros que alterarían el producto, son:

- FÍSICOS. Sarmientos, tijeras, biromes, botones, llaves, accesorios y todo otro elemento de cristal, plástico, metal u otro ajeno al alimento.

- QUÍMICOS. Fertilizantes, aceites, enzimas, productos de limpieza, pesticidas, metales pesados, otros.
- BIOLÓGICOS. Botritis, e. coli, levaduras, y toda otra bacteria, virus, parásitos y toxinas.

Para disminuir al mínimo posible estos peligros, las cooperativas aplican una serie de procedimientos operativos (comunes a todas las bodegas) durante el proceso, a título de muestra podemos enunciar:

- PARA PELIGROS FÍSICOS. Por excelencia, el uso de filtros durante el proceso de elaboración, de mayor a menor micronaje para eliminar hasta los elementos más pequeños. Estos filtros pueden ser por placas (para partículas grandes), por membranas (para partículas pequeñas), y tangencial, el cual, según los profesionales en el tema, es la mejor opción debido a sus propiedades (trabaja en continuo, es automático, autolimpiable, no tiene pérdidas de vino por filtración, y es amigable con el medio ambiente porque no utiliza tierra filtrante, agua para limpiarse ni genera residuos sólidos) pero es un aparato muy caro, por lo cual el método de filtración dependerá de las necesidades de la bodega y de sus posibilidades económicas. En cuanto al tamaño de los poros necesario para cada etapa de la elaboración, lo va analizando y disponiendo el enólogo del establecimiento. Por supuesto, no se debe olvidar la importancia de la constante capacitación consciente del personal involucrado para maximizar los cuidados.
- PARA PELIGROS QUÍMICOS. Encontramos el aseguramiento de tiempos de carencia (es el tiempo en días que debe pasar desde la última vez de la aplicación de un producto fitosanitario a los cultivos antes de su cosecha, para asegurar el mínimo permitido de residuos del mismo en el producto. Está muy relacionado con BPA y el cuaderno de campo), indicadores de color (sustancias que se colocan en muestras de vinos o mostos para verificar la existencia o no de químicos ajenos ya que, ante la presencia de los mismos, el producto toma un color en particular. Estos análisis se hacen en los laboratorios de las bodegas), entre otro.
- PARA PELIGROS BIOLÓGICOS. Primordialmente, se debe asegurar constantemente la higiene de todo el establecimiento en general, y luego podemos nombrar el uso de filtros (mencionado anteriormente para el tratamiento de peligros físicos, acá también es muy eficaz en vinos), y en cuanto a la elaboración de mosto sulfitado, el pasteurizador (un aparato que eleva la temperatura del producto a 85°C durante breves segundos para eliminar microorganismos patógenos del producto. También es usado en vinos, pero en menor medida, ya que se dice que puede llegar a alterarlos).

Los principios fundamentales del sistema HACCP son:

1. Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas.

2. Determinar los puntos críticos de control.
3. Establecer límites críticos.
4. Establecer un sistema de control para monitorear puntos críticos de control.
5. Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado punto crítico de control no está bajo control.
6. Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz.
7. Establecer documentación para todos los procedimientos y sus respectivos registros.

Asimismo, para implementar este sistema se debe, en primer lugar, tener asegurados los prerrequisitos (BPM y BPA), y luego, cumplir con la secuencia de pasos, interrelacionados con los principios. Estos son:

- a. Formar el equipo HACCP.
- b. Describir el producto.
- c. Identificar su uso esperado.
- d. Describir el proceso y diagramar el flujo de producción.
- e. Verificar el diagrama de flujo en el lugar.
- f. Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas (principio 1).
- g. Determinar los puntos críticos de control (principio 2).
- h. Establecer límites críticos (principio 3).
- i. Establecer un sistema de control para monitorear el punto crítico de control (principio 4).
- j. Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado punto crítico de control no está bajo control (principio 5).
- k. Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz (principio 6).
- l. Establecer documentación para todos los procedimientos y sus respectivos registros (principio 7).

Al ser un sistema que debe acreditar un ente certificador, existen auditorías de manera continua para asegurar el correcto funcionamiento, tanto internas realizadas por personal competente del establecimiento, como externas, provenientes de los clientes que requieren la calidad HACCP y/o del ente certificador.

Una vez alcanzado este eslabón de calidad, o en cualquiera más elevado, el establecimiento tiene la posibilidad de acceder a beneficios. Uno de ellos es requerir el derecho de usar el logo “Sellos Alimentarios Argentinos”, el cual se acredita con una auditoría que hace alguno de los certificadores habilitados, y otorga un aval extra de calidad alimentaria, y además, para las bodegas exportadoras,

importantes descuentos fiscales en sus exportaciones. Otro beneficio es solicitar un crédito PAC (Programa de Apoyo a la Competitividad), el cual es un aporte no reembolsable en dinero que otorga el Estado nacional, el cual puede utilizarse para compra de maquinarias, equipos, capacitaciones al personal, infraestructura, asesoramiento técnico de especialistas, etc.; el monto del aporte varía de acuerdo al número de personas que conforman la organización, y requiere la presentación de un proyecto acreditando BPM y HACCP, tener certificado MiPyME vigente y una antigüedad de 2 años de actividad verificable en AFIP.

4. ISO 9001

Es una norma internacional que promueve la implantación de un sistema de gestión de calidad con un enfoque basado en procesos, entendiendo que un proceso productivo gestionado en todos sus eslabones y sometido a control continuo será determinante para la obtención de un producto de calidad.

5. ISO 22000

Es una norma internacional para la inocuidad de los alimentos, que combina y potencia las características y requisitos de la ISO 9001 y HACCP, ya en términos globales. Va más allá de las exigencias básicas y legales de inocuidad, lo que favorece a la confianza de los clientes a la hora de elegir un producto, y también el abaratamiento de costos al hacer más eficiente el proceso productivo, gestionado en forma conjunta y continua.

6. FSSC 22000 (versión actual 5.1)

Es un esquema de certificación completo de gestión de la calidad alimentaria a nivel mundial, que está homologado por la GFSI (Global Food Safety Initiative), y toma como base a la ISO 22000. Ya no comprende solamente la máxima inocuidad del producto, sino que también promueve un sistema de gestión integrado general para lograrlo.

7. SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit – Auditoría de Comercio Ético a miembros de Sedex)

Como su nombre lo indica, busca gestionar el riesgo de la cadena de suministros y evaluar el compromiso ético de las organizaciones y su aplicación en la práctica desde la forma de comerciar, las condiciones de higiene del mismo y de trabajo del personal, las relaciones con proveedores y clientes, y el cuidado del medio ambiente.

Es una certificación a nivel mundial, la cual puede ser de dos pilares, que comprende salud y seguridad, y estándares de trabajo, orientado más que nada a las personas intervinientes; y de cuatro,

la cual toma los anteriores dos y le agrega Medio ambiente y ética empresarial, aplicado a la organización en general. Para certificar se debe enviar un formulario de autoevaluación a Sedex, y se lleva a cabo una auditoría de parte del organismo certificador in situ, el cual a su término emite un informe de auditoría y un plan de acciones correctivas para implementar, en el caso de corresponder.

Es importante destacar que debido a la pandemia mundial de Covid 19 y a sus protocolos de seguridad, todos los entes que controlan y/o certifican las distintas normas han debido implementar para realizar sus auditorías las denominadas “auditorías virtuales” remotas parciales o totales, a través de múltiples herramientas tecnológicas como video llamadas, teleconferencias, entrevistas virtuales, plataformas propias de comunicación de cada ente, etc.

B. Aplicaciones e implementación de prácticas de RSE

Otro punto a considerar es que la implantación de estas normas, si bien le permitirán al establecimiento afianzar los mercados ya ganados y abrir nuevos, también requiere en la mayoría de los casos cambios en las instalaciones de la bodega, de sus procesos, del personal, maquinarias, etc., requiriendo en todos los casos un cuidadoso examen económico donde se planifique, presupueste y/o se realice un proyecto de inversión para evaluar el costo-beneficio y la adecuación a las necesidades y posibilidades del ente.

Dejando un poco de lado las normas de calidad alimentaria y ampliando el foco, las cooperativas vitivinícolas de Mendoza toman también medidas de protección del medio ambiente y sus recursos (necesarias debido a la actividad que realizan) de apoyo al personal, etc., inclusive desarrollando interesantes proyectos al respecto. Para abordar el tema a nivel general, se contactó a Rodrigo González, quien es el encargado de la Coordinación de la Unidad Estratégica de Desarrollo Cooperativo de FeCoVitA y se mostró muy colaborativo completando el cuestionario que sigue a continuación:

CUESTIONARIO

Responsabilidad Social Empresarial en las Cooperativas Vitivinícolas de Mendoza

1. *¿Cuál es su nombre y qué lugar ocupa en FeCoVitA?*

Rodrigo Javier González. Encargado de la coordinación de la unidad estratégica de desarrollo cooperativo, en la cual se trabaja mano a mano con los productores en finca y bodega.

2. *¿Cuántas cooperativas nuclea el grupo FeCoVitA? ¿Qué porcentaje de esas cooperativas aplica políticas de RSE?*

FeCoVitA nuclea a 29 Cooperativas.

3. ¿Qué políticas de RSE son comúnmente aplicadas por las cooperativas vitivinícolas? De ser posible detalle lo más que se pueda

Si bien se sabe que las cooperativas nucleadas en FeCoVitA, aplican políticas de RSE, no se efectúa un relevamiento o medición desde la federación. Desde FeCoVitA la cual se dedica al fraccionamiento y posterior fraccionamiento del vino, se efectúa un acompañamiento, en términos de sostenibilidad tanto a las cooperativas que forman parte, como así también a los productores; algunos ejemplos de ellos es la adquisición de máquinas cosechadoras para ofrecer a los productores; también se implementó la compra conjunta de insumos, fertilizantes, entre otros, con el objetivo de lograr una mayor competitividad en el mercado y colaborando en mantener el negocio del productor.

Colaboramos con las cooperativas con visitas regulares y sugerencias para la implementación de normas y buenas prácticas

Se implementa también, desde 2014, apoyando el compromiso con la educación de calidad, un programa para que los miembros de FeCoVitA que así lo deseen, puedan finalizar sus estudios secundarios, el programa “Fomento de la terminalidad educativa” fundando el Aula Anexa del CENS N° 3-463; en contexto de pandemia el compromiso asumido con el fomento a la educación de calidad no se vio afectado y logró su continuidad adaptando los formatos de presencialidad de la terminalidad educativa a plataformas virtuales de aprendizaje.

Además, contamos con el Programa ECA (Estímulo Cognitivo del Alumno) cuyo objetivo es brindar apoyo escolar para nivel primario y secundario, a los hijos, nietos y hermanos de nuestros colaboradores en la Provincia de Mendoza, se enfoca en dar acompañamiento continuo en la tarea escolar y fortalecimiento de buenos hábitos de estudio.

La participación en la Campaña “Manos a la olla” en conjunción con el Banco de Alimentos Mendoza en donde se recolectan alimentos no perecederos para distintos comedores de la provincia.

También se pueden mencionar otros proyectos como “Proyecto de mejora de la calidad educativa: Redacción de libros formativos”, “Formación de líderes para el desarrollo cooperativo” y “Diplomatura en Economía Social”.

En relación al medio ambiente se trabaja en forma conjunta con los productores y cooperativas respecto del uso responsable del recurso hídrico, y sumando a los Proveedores, Clientes y el Gobierno en cuanto a la gestión, prevención de contaminación a través de evaluaciones permanentes, tratamiento de residuos y reciclaje de materiales y se promueve la educación ambiental con el fin de lograr conciencia y compromiso con el cuidado del medio ambiente y la calidad de vida de las partes interesadas. Los datos acerca del reciclaje de materiales que se realiza, se encuentran en el Informe de Sustentabilidad anexo.

Se pone especial énfasis en el cumplimiento de la legislación vigente.

Por último, cabe mencionar que FeCoVitA proporciona dos programas de financiamiento. El Programa de Asistencia Solidaria (P.A.S.) el cual busca recursos para que las cooperativas puedan desarrollar su competitividad y sustentabilidad y el Fondo Solidario contra el Granizo que tiene como objetivo proteger, garantizar y ayudar a las cooperativas frente a los daños ocasionados por el granizo a los viñedos.

Como se mencionó, no se habla de RSE puntualmente, sino de sostenibilidad donde la comunidad beneficiaria son los productores, acompañándolos mediante asesoramiento técnico y económico.

4. *¿Miden la satisfacción de los stakeholders al aplicar estas medidas? Y de ser así, ¿cómo lo hacen?*

Actualmente no hay una medición de la satisfacción de los productores y cooperativas con respecto a la aplicación de dichas medidas, sin embargo, se plantean perspectivas de medición de dichos beneficios a mediano plazo. Una forma no cuantitativa de ver estos resultados es el constante crecimiento del número de asociados a la federación, en busca de los beneficios que esta brinda y el crecimiento asociado a ello.

5. *¿Cuál es el principal valor agregado que, a su criterio, le otorgan estas prácticas a las cooperativas y a la federación en general?*

Dichas prácticas han logrado incrementar la eficiencia, productividad y rentabilidad, la que permite articular una cadena de valor dinámica y competitiva para enfrentar los desafíos que proponen los mercados cambiantes, y en donde las economías de escala resultan indispensables.

Como refuerzo a lo anteriormente mencionado cabe aclarar que FeCoVitA se posiciona como primera a nivel nacional en ventas de vino y segunda en términos de comercialización de mosto, todo esto gracias a la implementación de prácticas de sustentabilidad alineadas con estándares internacionales.

6. *En contexto de pandemia, ¿Se dificulta la aplicación de las políticas implementadas? ¿Dio origen al perfeccionamiento de las mismas o a la aplicación de nuevas políticas?*

En este contexto de pandemia no se dificultó la aplicación de las prácticas de sustentabilidad que se venían implementando, ya que con el apoyo de todos los miembros de FeCoVitA fue posible adaptarnos al contexto que se nos presentaba. El cambio de modalidad de trabajo presencial a remoto originó no solo un acercamiento entre los miembros, dado por una mayor participación en las reuniones efectuadas vía web, dando origen a nuevas ideas y proyectos, sino que también produjo un impacto económico y ambiental favorable, con la disminución del consumo de energía eléctrica en las instalaciones y de combustible, por la disminución de los traslados, de forma considerable.

Además, se implementaron nuevas prácticas, priorizando las acciones sociales enfocadas en medidas de prevención y solidaridad. Ante esa emergencia social, FeCoVitA unió esfuerzos y recursos junto a la Mutual Vitivinícola en un operativo solidario con el fin de asistir a familias de rurales con cajas de alimentos y elementos de higiene. Así como también contribuyó con el fraccionamiento de 28.000 litros de alcohol que fueron entregados a los principales centros de salud de la provincia de Mendoza, cooperativas y personal de FeCoVitA.

7. *¿FeCoVitA cuenta con una misión y visión que contemple el bienestar social y ambiental?*

Consideramos que la misión y visión perseguidas por FeCoVitA, no solo incluyen la RSE, sino que la tienen como principal objetivo, debido a que se persigue mejorar el bienestar de nuestros productores.

Misión: buscamos optimizar el valor de los productos entregados por nuestros asociados y maximizar los beneficios, satisfaciendo las expectativas de los consumidores, gestionando de manera flexible nuestra operación y promoviendo así el desarrollo de las personas que componen nuestro sistema cooperativo y el de las comunidades en las que actuamos.

Visión: queremos ser la empresa vitivinícola líder en Argentina y crecer en proyección internacional a través del enfoque en nuestros negocios principales y el fortalecimiento de nuestro sistema cooperativo.

8. *¿Se brindan capacitaciones respecto de RSE?*

FeCoVitA colabora con visitas regulares a cada una de las cooperativas que forman parte, brindando capacitaciones regulares en materia de Higiene y Seguridad. Además, se busca profundizar en el conocimiento de las buenas prácticas de negocio, procesos y protocolos de trabajo que influyen directamente en la gestión económica y financiera de cada cooperativa, en la gestión industrial donde la calidad y la sustentabilidad tienen un papel crucial, y en la gestión social respecto al relacionamiento con sus asociados, fomentando las buenas prácticas cooperativas.

9. *¿En el organigrama de la federación existe un área dedicada a RSE? Y en general, ¿qué sector/es se encargan de ello en las cooperativas? Si existe dicha área, ¿La misma se encarga de transmitir y controlar el cumplimiento de las políticas en el resto de los sectores?*

Si, el área encargada de coordinar las actividades de modo que cumplan con los estándares de sostenibilidad en la Unidad estratégica de Desarrollo Cooperativo (UEDC)

Priorizando la línea estratégica de “Alineación de la Cadena Integrada” dispuesta en la “VISIÓN 2020”, en 2019 FeCoVitA organizó una nueva unidad estratégica denominada de Desarrollo Cooperativo. En esta unidad, confluyen estrategias relacionadas directamente con el desarrollo de sinergias entre los eslabones de la cadena, a fin de lograr la asociatividad competitiva y la sustentabilidad del sistema. La unidad se organiza funcionalmente en tres áreas: Desarrollo Tecnológico, Administración y Control de Gestión y Fortalecimiento Cooperativo, consolidando los servicios y la gestión de beneficios al sistema cooperativo.

Como mencionamos anteriormente, FeCoVitA actualmente no está efectuando un control sobre las políticas de RSE aplicadas por las Cooperativas, entendiéndose que no posee el conocimiento sobre qué sector se encarga de estas políticas en cada Cooperativa

10. *¿Existe un seguimiento respecto de la relación costo/ beneficio de la aplicación de dichas políticas, es decir, es posible cuantificar los beneficios obtenidos?*

Como se mencionó con anterioridad no existe una medición por parte de FeCoVitA acerca de los beneficios obtenidos de la aplicación de dichas políticas, pero sí se puede asegurar que con la implementación de las compras conjuntas, por grandes volúmenes, se reducen los costos de adquisición de los insumos; con la adquisición de máquinas cosechadoras, con el fin de que sean utilizadas por los productores, se logró reducir no solo el costo de dicha actividad sino también los tiempos que insumía la misma.

Se está avanzando en el proceso de cuantificación de los beneficios resultantes de la aplicación de dichas políticas, mediante el desarrollo a partir del año 2020 del “Informe de Sustentabilidad” del que hablaremos a continuación.

11. *¿Se comunica al público las políticas implementadas y su impacto? ¿Se efectúan balances sociales?*

A partir del año 2020 conjuntamente con la pandemia se comenzó a elaborar el Informe de Sustentabilidad para el ejercicio 2019, esto es el primer paso en el cumplimiento del objetivo de medición del impacto del modelo de gestión implementado, el cual se basa en la

cooperación entre los miembros, creando valor mediante la alineación de toda la cadena de valor logrando así un posicionamiento en el mercado.

Este informe será publicado en breve en la página oficial de FeCoVitA con acceso a todo público.

FeCoVitA no emite balances sociales.

12. ¿Las cooperativas de FeCoVitA llevan a cabo auditorías internas y/o están sujetas a auditorías externas? A efectos de comprobar la aplicación de las políticas de RSE

Respecto al control mediante la aplicación de auditorías, FeCoVitA brinda a sus miembros el servicio de Auditoría externa que brinda devoluciones mensuales a cada una de ellas respecto de su situación económica. No se encuentra enfocada al control de implementación de políticas de sustentabilidad.

Vinculado a esto, existe un programa de sustentabilidad cooperativa, implementado conjuntamente con el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación; FeCoVitA trabaja en conjunto con instituciones como el INTA, INTI, Seguridad y Salud Ocupacional y Mirada Sustentable; estos establecen los estándares de trabajo que deben cumplir los entes para calificar, con lo cual se ejerce un control continuo de las mismas.

13. ¿Existen incentivos de actores externos para las cooperativas que aplican políticas de RSE? De ser así, ¿Cuáles? Por favor detalle

Desde el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación todos los años se crean programas destinados a grandes empresas, las cooperativas de trabajo y MiPyMEs con el objetivo de impulsar diversas políticas y acciones para crear empleo, promoviendo la capacitación y la formación de los trabajadores, obteniendo así un certificado de crédito fiscal para cancelar obligaciones impositivas.

El monto financiado por el Ministerio se calcula como un porcentaje sobre la masa salarial, dicho porcentaje varía dependiendo la empresa que lo solicite, siendo para MiPyMEs y Cooperativas de Trabajo de hasta un 30% y para Grandes Empresas de hasta un 0,80%.

Según la Resolución General 4559/2019 de AFIP, los Créditos Fiscales obtenidos pueden aplicarse a la cancelación de obligaciones fiscales emergentes de cualquier impuesto, incluidos sus intereses y accesorios cuya aplicación, percepción y fiscalización se encuentren a cargo de AFIP. En nuestro caso, FeCoVitA lo utiliza para el pago mensual de IVA.

Desde FeCoVitA se presenta un proyecto, cuya línea de sustento es “Capacitación e implementación de normas de inocuidad alimentaria” dentro de la cual tenemos: buenas prácticas agrícolas en finca, buenas prácticas de manufactura, y HACCP en bodega.

El objetivo del programa es que todas las empresas de la Nación puedan implementar con facilidad estas normas, dado que el mercado internacional en la actualidad solicita que las normas de calidad se encuentren certificadas para poder comercializar el producto.

Dado que el vino, de acuerdo al Código Alimentario Argentino es considerado un alimento, es crucial la aplicación de estas normas para la elaboración del mismo.

Los beneficios impositivos obtenidos del programa se aplican, como mencionamos, en educación y capacitación sobre prácticas de Inocuidad, a nivel de las Cooperativas que forman parte de FeCoVitA.

14. Si considera que existe alguna actividad realizada por FeCoVitA vinculada a RSE, que no se haya tratado y crea importante mencionar, agradecemos nos comente sobre la misma.

Existe un Informe de Sustentabilidad, que aún no se encuentra publicado, que ofrece detalles del manejo de FeCoVitA y de cada una de nuestras políticas y acciones. Recalcando que es el primer informe que se realiza sobre este tema por parte de la Federación.

Tomando este punto de partida podemos encontrar medidas a nivel general, tales como:

Planta de tratamiento de efluentes: los líquidos utilizados, provenientes del lavado de piletas (cuya secuencia de lavado es: lavado con agua, lavado con detergente alcalino al 1%, enjuague con agua, aplicación de desinfectante, enjuague con agua final), del intercambio iónico y regeneración de filtros del proceso productivo, y del enfriamiento y calefacción del mismo, llegan a una cámara de bombeo donde son colectados para luego ser bombeados a la planta, previo paso por una reja que retiene los sólidos más grandes. Luego, dicha planta cuenta con un tamiz rotativo que separa los sólidos mayores a 5 mm. La planta posee también cuatro piletas de sedimentación, comunicadas entre sí a través de cañerías plásticas, formando un solo circuito. Una de ellas tiene un sistema de aireación para la homogeneización y oxidación del líquido.

Luego del tamiz rotativo, las aguas residuales caen a una pequeña pileta de equalización donde se les adiciona ácidos o cal, en función del Ph del efluente al ingreso a la planta de tratamiento. En la mayoría de los casos el Ph es muy ácido, por lo cual hay que tratarlo.

Lo que se hace es recircular el efluente entre la pileta con aireadores, una de las piletas de sedimentación y la pileta a la que se le adiciona cal hasta verificar que el Ph es igual a 7 (es decir, que es seguro utilizarlo), y en ese momento se procede al vuelco del mismo al acre designado para el reúso agrícola. Y así se repite la operatoria con las otras dos piletas de la planta.

Este sistema de tratamiento de agua es una exigencia de la Dirección de Irrigación a todos los establecimientos que utilicen agua en su proceso productivo, con peso legal derivado de la normativa referida al cuidado de recursos naturales, en especial del agua, que es un recurso tan vital y escaso. De no cumplirse, las sanciones son las mismas que las vistas para las faltas al Código Alimentario Argentino: una multa en pesos y un tiempo finito para regularizar la situación; de no hacerlo, puede derivar en el cierre del establecimiento.

- Plantación y mantenimiento de un acre: es un espacio de tierra forestado con eucaliptus, los cuales se riegan constantemente con el agua tratada proveniente de la planta de efluentes
- Los residuos son clasificados según el material (vidrio, cartón, plástico, etc.) en recipientes diferenciados para favorecer el reciclaje. Además, los recipientes que se pueden reutilizar, se los deja en condiciones y se los reutiliza.
- Utilización de hidrolavadoras para limpiar y así reducir el consumo de agua.

- Medidas para reducir la energía eléctrica, como por ejemplo reemplazo de focos de bajo consumo por LED, o apagar las luces cuando no se están utilizando.

C. Aplicaciones prácticas de las Cooperativas Vitivinícolas

La Responsabilidad Social Empresaria (RSE) en el sector cooperativo es conceptualizada como acciones en las que se prioriza la calidad de vida del ser humano y de su entorno, este sector tiene un gran compromiso no sólo con la calidad del producto, sino también con cómo viven los productores, los trabajadores viñateros, los empleados de estas organizaciones, la sociedad en la que se encuentra inmersa y el medio ambiente.

La aplicación de RSE en relación a los trabajadores de la vitivinicultura se debe a tratar de mejorar las condiciones laborales a las que están expuesto en el sector y donde la calidad de vida es muy baja. Para mejorar la calidad de vida se realizan diversas prácticas a través de educación, salud y atención del entorno familiar junto con otros aspectos que es posible por el compromiso de los empleadores, el Estado y organizaciones civiles.

Además, este tipo de prácticas aumentan la productividad de los empleados y también de la empresa, ayudando a construir una sociedad más equitativa y prepara niños con un buen porvenir.

Las prácticas de RSE que logramos relevar de diversas cooperativas y organizaciones están orientadas entre otros a los siguientes objetivos:

- Erradicar el trabajo infantil
- Fidelización de los trabajadores golondrina.
- Concientizar a la comunidad sobre la escolaridad obligatoria y mejora de la calidad educativa de los hijos de cosechadores.
- Valorar el rol de la mujer en los distintos ámbitos y destacar la importancia de la familia.
- Compromiso familiar y social frente a la problemática de las adicciones.
- Cuidado de recursos naturales, en especial del agua.

Luego, y a nivel particular se pueden mencionar las siguientes medidas/ proyectos de RSE:

- La Cooperativa Sierra Pintada comenzó con un proyecto que busca capacitar y acercar a los alumnos de escuelas agroindustriales las nuevas tecnologías. El proyecto se inició en 2018, en donde resolvieron desde la cooperativa apadrinar a la escuela 4-006 Pascual Iaccarini y por intermedio de ella llegar a todas las escuelas agrotécnicas del departamento. El padrinazgo cuenta con el apoyo de FeCoVitA, ACOVI y Coninagro, y abordaba dos partes: la formación del alumno y prácticas en diversas áreas con tecnología de punta.

Está previsto capacitar a los alumnos de 5to y 6to año en temas como economía social, cooperativismo, asociativismo, tecnologías, salida laboral y emprendedurismo.

La finalidad era colaborar con la escuela en brindar determinadas prácticas que normalmente no pueden hacer con la tecnología disponible hoy en San Rafael. Por ejemplo, los alumnos podían asistir a prácticas de cosecha mecánica, abonadoras con pellets, poda eléctrica y también dentro del establecimiento industrial.

A su vez, especialistas recorrerían las bodegas escolares para analizar el estado de las piletas vónicas y proponer los trabajos que necesitan para ponerlas a punto, cómo se hacen y por qué se deben hacer, para que los alumnos tengan sus bodegas en condiciones.

El padrinazgo incluía también visitas a la planta de una cooperativa para hacer prácticas a gran escala. El plan también incluía viajes a Mendoza y San Juan a las plantas de FeCoVitA para darles una visión de la agricultura y la industria dentro del país y su relación con el mundo.

- Desde ACOVI, FeCoVitA y Fundación Pilar organizan actividades en el marco del Programa de Responsabilidad Social Corporativa con el fin de reforzar y planificar la formación en valores a todos los asociados y productores vitivinícolas. Las actividades que realizan son destinadas a la participación de las familias cooperativistas, reforzando el proyecto ECA, (Estímulo Cognitivo del Alumno) que se viene trabajando en conjunto desde 2016.

El programa consiste en el dictado de capacitaciones en forma mensual. Entre los temas con los que se trabajaron se encuentra lo referido al proyecto del hijo y cómo proyectarse para la vida: hábitos de estudio, lugares y horarios y cómo generar un orden en los más chicos.

Por otro lado, se trabaja en lo referido a las nuevas TICs (Tecnologías de la Información y Comunicación). El objetivo es hacer conocer y acercar el uso de estas tecnologías en los niños, niñas y la participación e involucramiento de los padres en este eje. Por último, desde el programa se trabajaron y abordaron el tema del ocio. Cómo sacarle provecho al descanso, en vacaciones, y qué actividades familiares se pueden realizar para reforzar lazos.

El equipo completo que tiene la responsabilidad del programa cuenta con Dolores Miranda, Orientadora Familiar y Coordinadora General, la Lic. Belén Bussacchi, coordinadora general del proyecto ECA y Lorena Baggio, Lic. en psicopedagogía. Además, las acompañan profesionales como Andrés Gottfried y Marcos Samaja, ambos psicólogos. Cabe destacar el trabajo en conjunto con ACOVI y FeCoVitA, persiguiendo el mismo fin.

- Otro claro ejemplo de RSE es el que lleva a cabo FeCoVitA, que es consciente de la enorme responsabilidad del desarrollo de las personas que componen su capital humano, más de mil empleados de forma directa, mientras que, en todo el sistema cooperativo vitivinícola, incluyendo a las 29 cooperativas asociadas con 5.000 productores y sus familias, se estima que hay cerca de 12 mil personas trabajando.

En este sentido, tienen algunas políticas centrales para el desarrollo de las personas.

Por un lado, promover la educación de calidad tanto de los empleados como de sus hijos. Cuenta con un programa para que aquellos trabajadores que no han podido terminar sus estudios secundarios, cumplan con ese objetivo. Asimismo, brindan apoyo escolar y psicopedagógico para los hijos de empleados y productores que lo necesiten.

También se brindan capacitaciones y consideraciones especiales, acompañando a los empleados en las distintas etapas e hitos importantes.

Con la creación una mutual vitivinícola MUVI para sumar beneficios especiales en distintos rubros e hicieron convenios con Sancor Seguros y su prepaga Prevención, para que todos los integrantes del sistema cooperativo vitivinícola puedan contar con una cobertura de salud de primer nivel.

- Refiriéndonos a otros de los objetivos de las prácticas de RSE tenemos que mencionar que ACOVI ejecutó talleres que fueron dictados en la Bodega Centenarios en el marco del Programa de Responsabilidad Social Corporativa y del Proyecto, llamado “El compromiso familiar frente a la problemática de las adicciones”. Este taller fue dictado en dos partes y estaba destinado a brindar consejos para afrontar en familia la problemática, evitar posibles adicciones, también concientizar el todo el problema derivado de las adicciones.
- Otros de los talleres dictados desde FeCoVitA para sus colaboradoras y esposas de personal tendientes a comprometerse en el compromiso de una Familia como configuradora de la vida social, se realizaron las convocatorias en el Espacio Cultural Toro Centenario. Esta serie de talleres buscan afianzar el concepto que “una empresa debe ser responsable de sus familias”. Haciendo hincapié en que “la dinámica del mundo de hoy apunta a niveles cada vez más altos de exigencias de la persona tanto en su ambiente familiar como laboral. Desde FeCoVitA buscan con este tipo de taller impulsar el equilibrio entre trabajo y familia para fortalecerlos y complementarlos.
- Tenemos que destacar que desde La Universidad Nacional de Cuyo, por intermedio de la Facultad de Ciencias Económicas y la Facultad de Ciencias Agrarias, en conjunto con la Asociación de Cooperativas Vitivinícolas (ACOVI) se llevaron a cabo tres proyectos de investigación sobre la Economía Social y Solidaria que tendrán un impacto muy importante en la sociedad.

Los tres proyectos tienen una interrelación entre sí ya que apuntan a resolver de manera integral la problemática de los productores vitivinícolas de la Provincia de Mendoza. Si bien en los últimos veinticinco años se ha avanzado en este sentido, desde esta institución entienden que deben seguirse caminos que aseguren la sustentabilidad futura de esta loable conquista en el sector emblemático de Mendoza.

Una parte importante de los viñateros de la región se han integrado en cooperativas y estas a su vez se han asociado en una Federación de Cooperativas Vitivinícolas Argentinas (Fe.Co.Vit.A). Esta ha crecido transformándose en líder del sector vitivinícola, pero es necesario asegurar la

eficiencia tanto del productor como de la cooperativa primaria para darle sustentabilidad al proyecto. Podríamos resumir esto diciendo que un mejor nivel de vida del productor se consigue con su integración a la cooperativa y está a su vez en una Federación, pero esto, es indispensable que se trabaje en la eficiencia de la explotación agrícola y en la buena gestión de la Cooperativa primaria.

El proyecto pedagógico pretende aportar a través de la educación cooperativa un cambio cultural, social y económico. El proyecto de la eficiencia de la cooperativa tiene como objetivo relevar información sobre su nivel de desempeño, encontrar las causas de sus deficiencias y proponer las medidas que tiendan a lograr los objetivos de la organización en el tiempo. El proyecto de sustentabilidad del productor vitivinícola persigue encontrar las causas por las cuales algunos viñateros no logran un nivel de vida acorde a sus esfuerzos y sacrificios.

Por lo expuesto, si se logra un cambio cultural a través de la educación cooperativa y se dota a la cooperativa y al productor de herramientas de gestión administrativa, contable y financiera lograr que el productor continúe viviendo bien en el campo, evitando el desarraigo, y propendiendo al desarrollo sustentable del sector y por ende de la región como un todo.

- En el marco de un acuerdo con la Municipalidad de Luján de Cuyo y a través de la Fundación Pilar, desde hace algunos años se encuentra en proceso la formación de un centro CONIN en Luján de Cuyo. A través del mismo, el cooperativismo busca abordar el problema de la desnutrición en el sector rural vitivinícola y ayudar a combatirla.

Actualmente, el Centro de Formación se encuentra tratando a niños, de los cuales muchos están desnutridos.

- Con el objetivo de aunar acciones en la erradicación del trabajo infantil, se reunieron funcionarios de la subsecretaría de Trabajo y Empleo, municipios, autoridades de la Comisión Nacional para la Erradicación del Trabajo Infantil (Conaeti), el Ministerio de Trabajo de la Nación y organizaciones sociales y empresarias.

Últimamente en este año Mendoza se desarrolló un plenario de manera virtual, los participantes trataron temas referidos a avances en la conformación de la Red de Empresas en Mendoza, planificación conjunta y durante el plenario de las actividades para el 12 de junio, revisión de la intervención institucional en materia de trabajo infantil y proyecto de capacitación en materia de trabajo infantil.

El subsecretario de Trabajo, Carlos Segura, resaltó: *“En un contexto marcado por la pandemia, donde el riesgo de un aumento de casos de trabajo infantil es actual e inminente, se llevó a cabo este plenario. Tuvo como eje central la participación de los municipios y la importancia que ellos tienen desde el trabajo territorial en materia de prevención, en la coordinación de su detección y el posterior abordaje de las víctimas de este delito”*.

Más puntualmente, y para ir cerrando el presente trabajo, algunas cooperativas puntuales que tuvimos la oportunidad de contactar brevemente, como Cooperativa Nueva California (San Martín), Cooperativa El Poniente (San Martín), Cooperativa Las Trincheras (Santa Rosa), Cooperativa Norte Mendocino (Maipú), Cooperativa El Libertador (Junín), Cooperativa Brindis (San Martín), Cooperativa Ingeniero Giagnoni (Junín), Cooperativa Del Algarrobal (Las Heras), Cooperativa Productores de Junin (Junín) y Cooperativa Norte Lavallino (Lavalle) nos comentaron algunas prácticas de colaboración hacia sus socios, a saber:

- Compra de insumos y materiales como alambre, madera, fertilizantes, etc. con pago en 12 cuotas ajustables a valor vino. Entre 2006 y 2018 el productor integrado a FeCoVitA cobró un 13,5% más que el mercado y ésta nunca falló en un pago a sus asociados.
- Compra conjunta de insumos para los asociados a un menor costo.
- Creación de un fondo solidario para ayudar a los productores que sufren daños por granizo, el cual se activa a partir del 32% de daño en la producción. Esto se paga a partir del mes de agosto y en 12 cuotas.
- FeCoVitA tiene 3 cosechadoras al servicio del productor asociado, promoviendo así la cosecha mecanizada, la cual implica un ahorro de tiempo, riesgos, personal, etc.
- Pone maquinaria para cosecha asistida a disposición de la gente, como por ejemplo carros dispuestos detrás de un tractor, en donde los cosechadores van volcando su tacho al lado de la viña en lugar de estar yendo y viniendo hasta el camión, lo cual disminuye el esfuerzo de la cosecha manual y aumenta la velocidad. También hay tractores que los asociados pueden utilizar.
- Acceso a asesoramiento técnico altamente capacitado sin costo directo para el productor (enólogos, ingenieros agrónomos, etc.) para mejorar el estado de los viñedos y la producción.
- Asesoramiento, seguimiento de trámites (facilidad para tomar créditos, la cooperativa apoya a los socios en ciertos proyectos como poner tela antigranizo y riego por goteo, financiación de inversiones a pagar con vino en 10 años, etc.
- Puesta a disposición de prepagas de salud y seguros para vehículos y hogares de primer nivel con un descuento de hasta el 90%.

D. Impacto de la pandemia mundial en la aplicación de RSE

Es en este nuevo contexto mundial, donde nos vemos enfrentados a una profunda crisis sanitaria, en el marco de las medidas que el Gobierno de Mendoza viene tomando en pos de mitigar la propagación del virus COVID-19, el Gobernador de Mendoza, Rodolfo Suárez, elaboró conjuntamente por los funcionarios del Ministerio de Economía y Energía y de Salud, Desarrollo

Social y Deportes un protocolo de cosecha de aplicación obligatoria. El Ministerio de Economía y Energía, a través de la Dirección de Fiscalización y Control, comenzó un operativo para garantizar el cumplimiento del protocolo y en caso de incumplimiento labran el acta de infracción correspondiente.

Además, existe una vía de comunicación para acompañar por parte del ministerio y guiar a los establecimientos agrícolas, fincas y bodegas en la implementación correcta del protocolo. El número es 261 6803655 o también se puede llamar al 0800 800 26843 (COVID), cuyos operadores han sido capacitados para resolver dudas con respecto a la aplicación de las medidas preventivas.

Este protocolo obligatorio, básicamente, cuenta con tres puntos que tienen que ver, en primer lugar, con recomendaciones generales, recomendaciones en campo y, por último, un listado de procedimientos para implementar en establecimientos industriales, galpones de empaque y en bodega.

1. El protocolo general

- Garantizar el lavado de manos. Tiene que haber jabón y agua disponible.
- Se recomienda la utilización de alcohol en gel o alcohol común de 96 o 97° diluido al 70% (7 partes de alcohol en 3 partes de agua).
- Se recomienda toser o estornudar sobre el pliegue del codo.
- Los trabajadores que tengan 60 años o más o que se encuentren en los grupos de riesgo enunciados en el Decreto 260/2020 del Poder Ejecutivo Nacional poseerán licencias, las cuales no afectarán la percepción de las remuneraciones normales y habituales.
- Evitar agrupamientos, eso es, no más de 5 personas y, entre estas, mantener la distancia de seguridad estimada en 2 metros. Si es necesario, definir tareas por medios electrónicos, como celulares o por correo electrónico.
- Se debe resguardar la integridad física de los trabajadores, evitando situaciones de hacinamiento y asegurando condiciones de limpieza, desinfección y ventilación del lugar.
- Los comedores deberán tener turnos rotativos, garantizando el distanciamiento social recomendado durante las comidas. Es obligatorio el lavado de manos de todo el personal antes de cada comida.
- Si en el lugar de trabajo se presentan síntomas como fiebre, dolor de garganta, tos seca y/o dificultad para respirar, el personal está obligado a informarlo a sus empleadores, quienes seguirán con el protocolo correspondiente ante esa situación. Si el empleado se encuentra en su domicilio presentando alguna de estas sintomatologías, debe consultar inmediatamente a su médico de cabecera o al que la empresa determine <http://www.prensa.mendoza.gov.ar/la-mejor-prevencion-es-la-informacion/>
- Conductores de camiones deben esperar en la cabina del vehículo, no deben bajarse.

- Se deben evitar las congestiones de camiones, coordinando el horario el ingreso y egreso al establecimiento.
- La comunicación entre el personal debe ser a una distancia prudencial (2 metros).
- No compartir megáfonos, radios, teléfonos ni micrófonos.
- No compartir mate, tazas, cubiertos, platos o cualquier otro utensilio.
- No realizar eventos o reuniones sociales, por ejemplo, el asado de fin de cosecha o de vendimia, en el lugar de trabajo, en ninguna etapa de cosecha o elaboración.

2. En campo

- El traslado de trabajadores debe ser realizado con transporte habilitado, respetando la cantidad de pasajeros máxima a la mitad de su capacidad permitida, manteniendo una distancia prudencial entre sí.
- Garantizar el lavado de mano de cosechadores. Tiene que haber jabón y agua disponible, ya sea agua corriente o en bidones con dosificador.
- No compartir cabina de camión, cosechadora o tractor.
- En el momento de la cosecha, no trabajar de a pares. Cada cosechador deberá tener su hilera o zona de cosecha. También deberán marcar los tachos y tijeras, para que sean personales. Las tijeras o tachos deben lavarse por lo menos dos veces al día.
- Los guantes, en caso de no descartables, deberán ser lavados.
- Al momento de subir a descargar la uva al camión o transporte, deberán mantener una distancia mayor a un metro de cualquier persona cercana.

3. Establecimientos industriales, galpones de empaque o bodega

- Garantizar el lavado de manos. Tiene que haber jabón y agua disponible.
- Se recomienda la utilización de alcohol en gel o alcohol 96 o 97° diluido al 70% (7 partes de alcohol en 3 partes de agua). La tenencia de alcohol en bodega será con el único fin de salvaguardar la salud del personal en consonancia y respetando los lineamientos de la Ley Nacional 14.878 del INV.
- En el caso de galpones de empaque de fruta, los trabajadores deberán estar a una distancia mínima de dos metros cada uno. Deben tener sus elementos personales de trabajo con la limpieza correspondiente, efectuada por cada empleado.

Conclusiones

La Responsabilidad Social Empresaria es un concepto que ha evolucionado ampliamente con el correr de los años. Su aplicación a la gestión de las actividades de distintas organizaciones ha dado lugar a cambios radicales respecto al concepto de generación de valor; ya no se habla de solo un valor económico para la entidad, sino que se amplía a un concepto tripartito de valor incorporando a la ecuación el valor social, y ambiental, bajo la premisa ganar-ganar.

Es un concepto aún en desarrollo y perfeccionamiento, cuyo objetivo final es el Desarrollo Sustentable, en el cual se considere de forma integrada no solo el accionar responsable en pos de beneficios presentes, sino también considerando el bienestar de las generaciones futuras.

La investigación se centró particularmente en las Cooperativas Vitivinícolas, agrupaciones de pequeños y medianos viticultores que se constituyen como una entidad, dentro de un marco jurídico establecido, bajo los principios de proporcionalidad, solidaridad y ecuanimidad; con los objetivos de rentabilizar las explotaciones vitícolas, aportando el fruto proveniente de la vid a la cooperativa, para la elaboración y comercialización de los productos resultantes.

Toda actividad económico-social evoluciona en el tiempo, y las cooperativas no escapan de esa dinámica, por ello se deben adaptar a las circunstancias teniendo en cuenta los principios y los objetivos que la caracterizan.

La actividad agroalimentaria en general y la vitivinicultura en particular, está condicionada por la exigencia en el cumplimiento de una serie de normas legales dictadas y provenientes desde distintos estamentos gubernamentales provincial y nacionales e internacional, dirigidas a garantizar la inocuidad y calidad de los productos destinados al consumo humano, y gestionar las buenas prácticas en todo el proceso desde la producción hasta la distribución de dichos productos. Evitando la contaminación, respetando el medio ambiente y la biodiversidad, en un desarrollo sostenible.

La principal interrogante que se planteó en este trabajo es la de identificar cuáles son los beneficios que genera la Responsabilidad Social Empresaria y si estos podían ser medidos en las Cooperativas Vitivinícolas de Mendoza, planteando además las prácticas más habituales que son realizadas por estas empresas, así como el efecto que tuvo la pandemia sobre estas políticas. Luego de haber realizado esta investigación consideramos que estamos en condiciones de responderla.

Como vimos a lo largo del trabajo los beneficios que genera la RSE son bastantes y muy diversos, pero consideramos que pueden clasificarse principalmente en beneficios tangibles e intangibles. Los primeros son los que más fácilmente identificamos ya que en su mayoría pueden ser medidos y percibidos de forma más directa por la organización, debido a que la afectan directamente. Dentro de esta clasificación podríamos mencionar el aumento de ventas y la rentabilidad, mayor

alcance o participación del mercado, disminución de costos, mejora en el acceso a la financiación y obtención de beneficios económicos. Pero también tenemos otros beneficios que son igual de importantes y que los nombramos como intangibles ya que no afectan directamente a la organización sino a los Stakeholders que interactúan con ella, podríamos mencionar la mejora de las relaciones laborales, capacitación del personal, mejora de la imagen y reputación de la organización y cuidado de los recursos y del medio ambiente.

Es importante que las todas las entidades brinden información clara y completa sobre el impacto que tienen en el entorno las actividades que desarrollan, no solo desde la perspectiva económica, a efectos de determinar las utilidades, sino también social y ambiental; para exponer los resultados de dichas mediciones, entramos en el concepto de Balance Social.

Si bien el concepto de Balance Social es ampliamente conocido y se encuentra aceptado en una resolución técnica, y desde la Alianza Cooperativa Internacional se han desarrollado una serie de indicadores a aplicar basados en los principios cooperativos que facilitan la medición de dichos aspectos; de la investigación efectuada resulta, que el Balance Social no es aplicado por las cooperativas dada la dificultad que conlleva su confección, y la definición de los indicadores aplicables.

No obstante ello se está avanzando en la cuantificación de los resultados de las actividades desarrolladas por las cooperativas respecto a las prácticas de RSE, dada la importancia de mantener un registro apropiado de los mismos y la creciente demanda de información por parte del entorno en donde se desempeña la entidad; ejemplo claro de ello es el Informe de Sustentabilidad confeccionado por la Federación de Cooperativas Vitivinícolas a partir del año 2020, en donde se deja claramente plasmado el accionar a nivel de la Federación en consonancia con los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) ampliamente requeridos en el mercado internacional; y se expresa el claro compromiso con la medición de resultados y la difusión de dichas prácticas a nivel de las cooperativas que la conforman.

Tuvimos la oportunidad de charlar con varias personas que forman parte de cooperativas vitivinícolas en Mendoza y entre las principales aplicaciones de RSE podemos mencionar el cuidado del medio ambiente, de los miembros de la cadena productiva, y del socio y su entorno. Las cooperativas entienden que no existirían sin sus socios y por eso llevan a cabo múltiples acciones para colaborar con su bienestar y fomentar su desarrollo y crecimiento productivo y de vida. En cuanto al cuidado del medio ambiente, es tan importante que incluso organismos estatales incentivan estas medidas, entendiendo también que implementarlas en estas organizaciones requiere de dinero que no siempre se dispone y es muy difícil hacerles frente; de esta manera, las cooperativas pueden llevarlas a cabo, y de hecho lo hacen, como hemos podido confirmar. Por último, la cadena productiva se controla y trata de mejorar desde la compra de insumos pasando por todo el proceso de producción

hasta que el producto llega a su destino para lo cual también existen incentivos de diversos organismos al cumplirlos.

La situación de pandemia no ha provocado grandes cambios en estos procesos. Si bien al principio costó adaptarse, incluso algunas cooperativas sufrieron algunos inconvenientes monetarios, de tiempo, de personal, etc., con el tiempo fueron volviendo a la normalidad con sus actividades, pero también incorporando nuevas aristas al día a día, lo cual enriquece a una organización que ha podido, con el trabajo conjunto de todas las personas que la conforman, seguir funcionando, adaptándose a los cambios y cumpliendo con su compromiso social y ambiental con el entorno que la rodea.

El panorama descrito ofrece un campo de actuación importante, e interesante para la trascendencia de prácticas de RSE de forma de conseguir una sustentabilidad económica de las explotaciones, para continuar con la actividad vitivinícola infundiendo dinamismo y estabilidad al sector, motivando la población social del entorno, y respetando el medioambiente.

Concluimos que es necesaria la implementación consistente de prácticas de RSE debido a que las necesidades, de la sociedad actual, son muchas, evolucionan y se incrementan a medida que lo hace el entorno; la Cooperativa desde su esencia posee un compromiso con la comunidad y con el apoyo social, siendo un interesante punto de partida para su difusión. Entendemos que debe avanzarse con el compromiso de implementar un sistema que permita medir los resultados y confeccionar Balances Sociales como herramienta de exposición.

Bibliografía

- Alfonso Alemán, J.; Rivera Rodríguez, C. & Labrador Machín, O. (1997). *Responsabilidad y balance social en las empresas cooperativas. Indicadores*. Obtenido de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-95182008000100002
- Alianza Cooperativa Internacional. (1997). *Los Principios Cooperativos para el Siglo XXI*. Buenos Aires: INTERCOOP Edit. Cooperativa Ltda.
- Altschuler, B. y Collado Mazzeo, P. (08/2013). Transformaciones en la vitivinicultura mendocina en las últimas décadas: el doble filo de la estrategia cooperativa. *Voces en el Fénix*, ISSN: 1853-8819.
- Argentina. (B.O. 02/05/1973). *Ley N° 20.337. De Cooperativas*. Obtenido de <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/15000-19999/18462/texact.htm>
- Argentina. (B.O. 02/05/1973). *Ley N° 20.337. De Cooperativas*. Obtenido de <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/15000-19999/18462/texact.htm>
- Argentina. (B.O. 05/10/1889). *Código de Comercio*. Obtenido de <http://www.saij.gob.ar/2637-nacional-codigo-comercio-lns0002695-1889-10-05/123456789-0abc-defg-g59-62000scanyel?>
- Argentina. (B.O. 08/05/1967). *Ley N° 11.388. Dirección Nacional de Cooperativas*. Obtenido de <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/165000-169999/166898/norma.htm>
- Argentina. (B.O. 18/03/2004). *Ley N° 25.877. Régimen laboral*. Obtenido de <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/90000-94999/93595/texact.htm>
- Congreso Argentino de la Cooperación. (1989). *Documento Final. Recomendaciones*. Buenos Aires: Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional del Plata.
- Cooperativa de las Américas. Región de la Alianza Cooperativa Internacional. (s.f.). *Principios y Valores Cooperativos*. Obtenido de <https://www.aciamericas.coop/Principios-y-Valores-Cooperativos-4456>
- Federación Argentina de Consejos Profesionales de Ciencias Económicas. (2012). *Resolución Técnica N° 36. Balance Social*. Obtenido de <https://www.facpce.org.ar>
- Francoise, R. (1978). *Introducción a la Contabilidad Social*. París.
- Instituto Nacionales de Asociativismo y Economía Social. (2019). *Estadísticas INAES 2019*. Obtenido de <https://camargentina.org.ar/wp-content/uploads/2019/06/Estadisticas-INAES-2019.pdf>
- ISO. (2010). *Norma ISO 26000. Guía de Responsabilidad Social*. Obtenido de <https://www.iso.org/>
- Levin & Verbeke. (1997). *El Cooperativismo Argentino en Cifras. Tendencias en su evolución: 1927-1997*. Buenos Aires: Ediciones Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires.

- Libro Verde relativo a la responsabilidad social de las empresas. (2001). *EUR-Lex*. Obtenido de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=LEGISSUM:n26039>
- Martínez, G. & Bialakowsky, A. (1984). *El Balance Social en las Cooperativas. Evaluación Sistemática del Impacto Social*. Buenos Aires: Colegio de Graduados en Cooperativismo y Mutualismo de Buenos Aires.
- Mendoza. (B.O. 07/11/2012). *Ley 8.488. Responsabilidad Social Empresaria*. Obtenido de <http://www.saij.gob.ar/8488-local-mendoza-ley-responsabilidad-empresaria-lpm0008488-2012-10-24/123456789-0abc-defg-884-8000mvorpyel>
- Paladino, M. (2007). *La responsabilidad de la empresa en la sociedad. Construyendo la sociedad desde la tarea directiva*. Buenos Aires: Emecé.
- Real Academia Española. (2020). *Definición Ético*. Obtenido de <https://dle.rae.es/%C3%A9tico>
- Real Academia Española. (2020). *Definición Legitimidad*. Obtenido de <https://dle.rae.es/legitimidad?m=form>
- Semestre Económico. Revista Científica. (Julio-Diciembre de 2007). *volumen 10, No. 20 - ISSN 0120-6346 - Julio-Diciembre de 2007/136 p.* Medellín-Colombia. Obtenido de <https://revistas.udem.edu.co/>

Anexo
Caso real de Informe de relevamiento sobre cumplimiento de BPA y BPM en
Cooperativa XX de Lavalle

A. INTRODUCCIÓN

El informe se basa en el relevamiento visual del establecimiento, poniendo énfasis en los requisitos legales establecidos para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, conforme al Reglamento Técnico Mercosur N° 80/96 y Resolución INV C31/2016.

No se hizo un relevamiento documental, sino que se esperaba conocer los aspectos relacionados con el estado de las instalaciones y la presentación de la bodega en cuanto a aspectos de orden y limpieza para planificar el proceso de implementación de los posibles incumplimientos.

El informe hace mención específicamente a los aspectos que podrían generar no conformidades o los potenciales desvíos ante una inspección de fiscalización relacionada con las normas de referencia.

B. DESARROLLO

1. REQUISITOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO	%	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINICOLAS	OBTE-NIDO	OBSERVA-CIONES
1.1 Condiciones externas	-	SUB TOTAL	3,98	
1.1.1	1	Verificar que la bodega no está ubicada en zonas que contengan olores objetables: humo, polvo, gases, luz y radiación que puedan afectar la calidad de la uva, del mosto, los envases y los vinos. Debe estar alejada de zonas propensas a inundaciones.	1	
1.1.2	1	Verificar que el perímetro de la bodega esté libre de malezas ya que son hospederas de insectos. Tampoco debe haber basura ni otro tipo de sustancia contaminante diseminada en los alrededores de la bodega	0,3	Malezas altas en la zona de alrededor de las prensas
1.1.3	0,68	Las vías de tránsito de camiones que se encuentren dentro del cerco perimetral de la bodega deben tener una superficie dura o pavimentada. La calzada debe ser de por lo menos 1m en el contorno de la bodega, de libre tránsito. Para estos casos, el pavimento no debe ser reemplazado por ripio. Para el sector de lagares el ancho mínimo de calzada debe ser tal que pueda contener íntegramente a los camiones que transportan la uva, también debe ser dura o de pavimento	1	
1.1.4	1	Para instalación de laboratorio móvil y/o fraccionamiento móvil u otros fines, se deberá verificar que las condiciones previstas para el abastecimiento de electricidad y agua en	1	

		el exterior del establecimiento sean adecuadas y que cumplan con los criterios de seguridad correspondientes.		
1.1.5	0,68	Verificar que la iluminación externa sea con lámparas de sodio, ya que las mismas no atraen insectos. Las luminarias externas deben estar alejadas de las aberturas	0,68	
1.2 Construcción e instalaciones internas	-	SUB TOTAL	12,92	
1.2.1	1	Los edificios son sólidos y los materiales de terminación permitidos son las pinturas epoxi, el cemento pulido y la pintura sanitaria	1	
1.2.2	0,68	Los sectores para realizar las diferentes tareas deben contar con espacio suficiente para que el personal pueda trabajar con comodidad y seguridad. Asimismo, los locales de almacenamiento deben ser espaciosos, con el objeto de evitar caídas y derrames	0,68	
1.2.3	1	Verificar que las instalaciones son de fácil acceso para permitir una limpieza adecuada	1	
1.2.4	1	La construcción no debe permitir la entrada de plagas y otros contaminantes del medio como humo, polvo, vapor, etc. Las aberturas, deberán estar cubiertas mediante cortinas sanitarias y/o protección contra entrada de plagas. Además, las ventanas deben resguardar el ingreso de pájaros, insectos y protegidas contra la rotura de vidrios, de material liviano, desmontable y de fácil limpieza No debe haber indicios de entrada de estos contaminantes a través de los techos, paredes y cimiento.	0,4	Aberturas sin protección
1.2.5	0,68	Deben estar separados los sectores de tratamiento uva/mosto; mosto/vino y vino. No deben realizarse en el mismo sector estas tareas. Deben usarse cañerías y mangueras exclusivas para los distintos procesos: uva/mosto, mosto/vino y vino (preferentemente identificadas con diferentes colores)	0,68	
1.2.6	1	Los pisos deben tener una pendiente que asegure la total evacuación del agua de limpieza y los residuos líquidos, deben tener superficies lisas (sin grietas) y un buen sistema de rejillas. Los materiales deben ser del tipo pintura epoxi, cemento pulido, entre otros.	0,4	Se encuentra el piso muy poro y agrietado en la zona de filtración y en la zona de tanques pegado a las prensas.
1.2.7	1	Las paredes deben ser de colores claros y de material de fácil limpieza y conservación.	1	
1.2.8	1	Las cañerías y/o sistemas de eliminación de escobajo y orujo no deben pasar directamente encima o a través de los sectores de elaboración o conservación de vinos. Deben tener una buena circulación y evacuación para impedir la contaminación cruzada.	1	
1.2.9	1	Verificar que los techos no desprendan partículas, especialmente en áreas cercanas a las bocas de las piletas o tanques. No debe haber indicios de presencia de mohos producto de la condensación en los techos y paredes.	1	
1.2.10	0,68	Los materiales usados en la construcción de montacargas, escaleras y estructuras auxiliares no deben generar riesgos de contaminación para el producto debido al desprendimiento de partículas, óxido, goteo, etc.	0,68	

1.2.11	0,68	Los accesorios y estructuras elevados tales como cintas transportadoras, plataformas, etc. no deben entorpecer las operaciones de limpieza y deben estar instalados de modo de no contaminar el producto por condensación y goteo.	0,68	
1.2.12	0,68	Debe existir un plan escrito de mantenimiento del edificio y un registro de todos los trabajos de mantenimiento realizados	0,4	Faltan llenar registros
1.2.13	1	El establecimiento debe contar con vestuarios y cuartos de aseo ubicados en zona separada de la zona de manipulación de alimentos. Solo los vestuarios podrían tener comunicación directa con las zonas de trabajo para evitar que los operarios pasen por sectores sucios previamente, lo que podría producir contaminación cruzada.	1	
1.2.14	1	Verificar que existan sectores dentro del establecimiento destinados al almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados, que permita su correcta higienización. Verificar que el almacenamiento se realice correctamente, sobre tarimas, separadas de la pared a no menos de 60 cm. Se permite el almacenamiento de botellas en el exterior siempre que las mismas se encuentren protegidas de posibles contaminantes (sobre pallets, con el film protector sin aberturas y con la cubierta superior que protege las bocas de las botellas).	1	
1.2.15	1	Los tableros eléctricos deben poseer tapas de protección, disyuntores diferenciales y llaves térmicas elevador. No deben estar sueltos ni descubiertos los cables de corriente eléctrica. Los toma corrientes, enchufes e interruptores cercanos a las zonas de elaboración están protegidos para evitar que se mojen o humedezcan durante la elaboración o saneamiento del sector. Se recomienda una inspección periódica y registrada de los sistemas eléctricos de 220 V y 380 V	1	
1.2.16	1	Verificar que estén en buenas condiciones las cañerías de gas, las llaves de salida y los controladores de presión de las instalaciones de gas (natural y garrafas inertes). Se recomienda una inspección periódica y registrada de las instalaciones de gas natural y garrafas usadas en la elaboración	1	
1.3 Abastecimiento y empleo de agua		SUB TOTAL	3,61	
1.3.1	1,61	El agua utilizada para el saneamiento de la bodega debe ser potable. Si se trata de agua de red se deberá verificar tal situación (verificar conexión, medidor, boleta de pago, etc). Para caso de agua de pozo deberá verificarse la existencia de análisis físico-químico vigente (último año) y microbiológico (cada 6 meses) que asegure expresamente la condición de "POTABLE". Si se utiliza agua de otra fuente, deberá existir un procedimiento de tratamiento de la misma (por ej. clorinación), y registro de aplicación del mismo, independientemente de la existencia del análisis correspondiente.	1,61	
1.3.2	1	Verificar que la dotación de agua sea suficiente y que la presión sea adecuada para poder realizar las tareas de higiene y saneamiento en forma eficiente. La presión del agua, debe permitir realizar tareas de higiene de paredes, canaletas y pisos con la presión necesaria para poder arrastrar con el agua, los sólidos depositados en ellas	1	

1.3.3	1	Verificar que los tanques y reservorios de agua, tienen tapa y no presentan roturas, con el fin de evitar filtraciones o ingresos de contaminantes	0	No relevado
1.3.4	1	Debe existir un plan de limpieza de tanques, reservorio y cañerías de agua. Debe existir registro de la aplicación de dicho plan de limpieza.	0	No relevado
1.3.5	1	El sistema de evacuación de efluentes debe cumplir con la legislación vigente. Debe estar vigente en el establecimiento, la habilitación del Organismo encargado en fiscalizar este punto (Dir Gral de Irrigación)	1	
1.3.6	1,61	Solo aplicable si se usa vapor o hielo en el establecimiento, en este caso verificar que el mismo no esté contaminado con ninguna sustancia nociva, que provenga de una fuente segura y de agua potable	0	N/A
1.3.7	1,61	Solo aplicable si existieran circuitos de agua potable y no potable en el establecimiento, en cuyo caso debe haber una clara identificación de las cañerías, las cuales deben estar físicamente separadas y claramente identificados ambos circuitos de agua	0	N/A
1.4 Instalaciones para higiene	–	SUB TOTAL	4,68	
1.4.1	1	Los vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo deben estar bien iluminados y ventilados. La cantidad de baños debe ser suficiente según el número de personas que trabajan en el establecimiento (como regla general se considera un inodoro y un lavatorio por cada 10 trabajadores de cada sexo). Deben tener un buen sistema de eliminación de aguas residuales. Los lavamanos deben estar ubicados cerca de los retretes de modo que el personal deba pasar por ellos antes de volver a la zona de manipulación	1	
1.4.2	1	Los lavamanos deben contar con agua fría o fría/caliente y jabón adecuado para lavarse las manos.	1	
1.4.3	1	Para el secado de manos se deben usar toallas de papel descartables o sistema de secado por aire caliente. No debe usarse toallas de tela porque pueden producir contaminación de una persona a otra.	1	
1.4.4	1	Los sanitarios poseen papel higiénico en cantidad adecuada y hay un sistema de reposición que asegure su presencia.	1	
1.4.5	0,68	Verificar que la limpieza y lavado industrial de utensilios y equipos de trabajo se realiza en lugar especialmente destinado a ese fin, con suficiente dotación de agua potable. No se usan las mismas instalaciones que para el lavado de manos	0,68	
1.5 Iluminación y ventilación	–	SUB TOTAL	2,68	
1.5.1	0,68	Verificar que el establecimiento posee luz adecuada para realizar las diversas tareas. El recambio de focos o tubos luminosos debe ser sencillo, así como el control ante cualquier desperfecto. Se recomienda utilizar lámparas de luz amarilla, o las denominadas "luz de día", para que no altere los colores y se cuente con un rango amplio de radiación luminosa.	0,68	
1.5.2	1	Las protecciones de las luminarias deben ser compactas, a fin de evitar que cualquier partícula de vidrio pueda caer sobre la uva, mosto, vino o cualquier insumo o maquinaria de elaboración o fraccionamiento. No se admite tela mosquitera o cualquier otro material con orificios	1	

1.5.3	1	Las zonas de los "techos" de las piletas o tanques de fermentación, de manipulación de gases (nitrógeno, dióxido de carbono u otros), el local de almacenamiento de productos de limpieza y de insumos de laboratorio, deben contar con ventilación estructural adecuada y preferentemente acompañada por extractores de aire adecuados al ambiente en que están instalados.	1	
1.6 Productos no conformes	-	SUB TOTAL	0,68	
1.6.1	0,68	Puede tratarse de insumos adquiridos por la bodega (ins. enológicos por ej.) o de productos finales recibidos no conformes de parte del cliente. Debe existir un procedimiento escrito, un responsable de cumplirlo y el registro correspondiente, con instrucciones precisas de cómo proceder con los productos devueltos, no conformes y potencialmente no conformes. Los productos no conformes se deben almacenar en un sector separado e identificado hasta tanto se determine su uso.	0,68	
1.7 Equipos y utensilios	-	SUB TOTAL	4,68	
1.7.1	1	Verificar que los equipos usados durante todo el proceso de elaboración y fraccionamiento, están hechos con materiales lisos, no absorbentes e inertes al mosto y al vino, y a los detergentes y desinfectantes utilizados en condiciones normales de trabajo. No se usa madera ni otros productos que no puedan limpiarse o puedan corroerse.	1	
1.7.2	1	Deben ser fáciles de desmontar y limpiar las descobajadoras/estrujadoras, prensas hidráulicas y neumáticas, bombas centrífugas, de pistones y bombas "positivas", cañerías fijas y móviles para el traslado del mosto y mosto/vino, equipos refrigerantes, filtros y línea de fraccionamiento.	1	
1.7.3	0,68	Debe haber una lista de los equipos y maquinaria que requieren mantenimiento regularmente, se debe indicar las épocas de utilización de cada maquinaria, especialmente cuando su uso sea esporádico. Debe haber un plan de mantenimiento de maquinaria y equipos, que incluya la frecuencia de mantenimiento requerida en cada caso. Debe haber un registro de todas las tareas de mantenimiento realizadas a cada maquinaria/equipo.	0,68	
1.7.4	0,68	Verificar que los dispositivos de control de presión (manómetros) usados en operaciones de bombeo, filtración y movimiento de volumen por medio de gases inertes estén calibrados y monitoreados durante el proceso. Los demás dispositivos de medición y control deben ser calibrados periódicamente según lo indica el régimen de metrología legal. Debe haber registro de dichas calibraciones.	0	N/A
1.7.5	1	Los recipientes que contienen los desechos y/o materias no comestibles (orujos, escobajos, semillas, borras, etc.) originados en las operaciones de la elaboración del vino, son adecuados para tal fin, de fácil limpieza y eliminación de su contenido. Los utensilios y equipos usados para contener o manipular estos desechos no se usan para otro fin.	1	
1.7.6	1	Debe haber un control eficaz sobre los sistemas refrigerantes que operan durante la fermentación alcohólica de los mostos, presencia de registros de temperatura.	1	
2. REQUISITOS DE HIGIENE	VALOR	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINICOLAS	OBTE-NIDO	OBSERVA-CIONES

DEL ESTABLECIMIENTO				
2.1 Conservación	–		SUB TOTAL	1,3
2.1.1	1,61	Verificación visual de que el estado de conservación general, higiene y el orden del establecimiento es el adecuado. No hay problemas de infiltración, no hay suciedad acumulada que pueda ser nicho para cría de plagas.	1,3	Pérdidas de vino y paredes manchadas
2.2 Limpieza y desinfección	–		SUB TOTAL	9,89
2.2.1	1	Verificar la existencia de POES que describan de manera clara y precisa qué, cómo, dónde, con qué y cuándo se realizan las tareas de limpieza y desinfección diarias, durante y entre las operaciones de la bodega. Debe detallarse la frecuencia con la que deben ser realizados dichos procedimientos y la persona encargada de supervisar su ejecución.	1	
2.2.2	1	Debe haber un registro de capacitación del personal de limpieza, el cual incluya nombres de las personas capacitadas, tema tratado, fecha de la capacitación, nombre del capacitador y firma de los asistentes	1	
2.2.3	1	Verificar que exista un POES de limpieza de los equipos de elaboración: despalladoras, prensas hidráulicas y neumáticas, bombas, cañerías fijas y móviles para el traslado del vino/mosto, equipos refrigerantes, filtros, línea de fraccionamiento, etc.	1	
2.2.4	1	El procedimiento de limpieza de equipos y maquinarias que están en contacto con la uva/vino/mosto, prevé una tarea de verificación de que no han quedado residuos de agentes de limpieza en la superficie (x ej uso de papel indicador)	1	
2.2.5	1	Verificar la existencia de POES de limpieza de piletas, tanques de fermentación, canaletas, pisos, paredes, etc. en el cual se indique los productos permitidos para realizar estas tareas en cada sector.	1	
2.2.6	0,68	Verificar que no se usan en los procedimientos de limpieza, sustancias odorizantes ni desodorantes que podrían contaminar los alimentos o enmascarar los olores.	0,68	
2.2.7	1,61	Verificar que están correctamente limpios los pisos, incluidos los desagües, estructuras auxiliares y paredes. No hay suciedad acarreada por los calzados, no hay agua acumulada. Solo hay suciedad propia de la jornada de trabajo.	1,61	
2.2.8	1	Verificar que los vestuarios y cuartos de aseo se mantienen limpios. Debe existir un POES de limpieza de cuartos de aseo, vestuarios y baños, una planilla en la cual conste los horarios en los cuales se realiza cada limpieza y desinfección y el nombre de la persona que realizó dicha tarea	1	
2.2.9	1	En las zonas de elaboración/fraccionamiento no debe haber presencia de equipos, utensilios, etc. que ya no se utilicen. Deben ser retirados de la bodega o repararse para su reuso en caso de que presenten roturas	0,6	Utensilios y material de trabajo en desuso y fuera del lugar designado.
2.2.10	1	Las canaletas deben estar construidas de modo de que no se produzcan taponamientos y que el líquido pueda fluir correctamente. No debe haber indicios de acumulación de	1	

		líquidos residuales dentro de la bodega. Las canaletas no permiten la entrada de roedores u otras plagas		
2.3 Manipulación, almacenamiento y eliminación de residuos	–	SUB TOTAL	2	
2.3.1	1	Verificar la existencia de un contenedor externo u otro sistema de eliminación de basura, situado alejado de la zona de operaciones del establecimiento. Verificar que se impide el acceso de plagas a la zona de los contenedores externos, esto se puede dar por cumplido si dichos contenedores tienen tapa.	1	
2.3.2	1	Verificar que hay basureros en cantidad suficiente y en todos los sectores de afluencia de personal. Estos están limpios, solamente con la basura del día. Debe haber un POES escrito para la limpieza de basureros y contenedores externos de basura y una persona designada responsable de cumplir dicho procedimiento. Además, se deben contar con sectores o zonas para alojar aquellos residuos provenientes de embalajes de botellas, corchos, cápsulas que llegan al establecimiento para el envasado.	1	
2.4 Ausencia de animales domésticos	–	SUB TOTAL	1	
2.4.1	1	Se impide la entrada de animales domésticos a todos los sectores del establecimiento. En los casos de que existan animales por un tema de seguridad, los mismos deberán estar en jaulas o recintos durante la jornada laboral	1	
2.5 Sistema de control de plagas	–	SUB TOTAL	4	
2.5.1	1	Verificar visualmente la ausencia de roedores, insectos, aves, nidos, etc. dentro del establecimiento. Verificar que las trampas externas e internas estén realizando el control de manera efectiva (deben tener los cebos u otro sistema de control activos). Debe existir un plan escrito para el control de plagas que garantice que se inspeccionan y controlan todas las zonas pasibles de contaminación por plagas. Debe haber una persona encargada de su cumplimiento y un registro de las actividades que se desarrollan al respecto.	1	
2.5.2	1	Verificar que el personal que realiza la tarea de control de plagas, ya sea propio o contratado, esté debidamente entrenado y capacitado. Esto se puede constatar con un registro de capacitación del operario o en caso de una empresa contratada deberá estar presente la habilitación de la misma que la autorice a realizar dicha tarea.	1	
2.5.3	1	Si se usan plaguicidas para el control de plagas, deberá existir un listado de los mismos y verificar que estén aprobados por legislación vigente. Debe estar contemplado su uso en el procedimiento escrito del establecimiento. El procedimiento deberá contemplar la manera de proteger los equipos, maquinaria y producto final del establecimiento mientras se usan los plaguicidas en sectores internos de la bodega.	1	
2.5.4	1	Los cebos o venenos usados para control de plagas deben colocarse en recipientes diseñados para tal fin y de uso exclusivo para el control de plagas	1	
2.6 Almacenamiento de sustancias	–	SUB TOTAL	1,61	

peligrosas y contaminantes				
2.6.1	1,61	Los productos usados en las tareas de limpieza, desinfección de la bodega, control de plagas, y demás productos contaminantes y/o peligrosos son almacenados correctamente en lugar claramente identificado, alejado y poco accesible para personal no autorizado, en un depósito o armario con llave en sus envases originales y sus respectivos rótulos. Debe haber una persona encargada de dicho depósito.	1,61	
2.7 Ropa y efectos personales	–	SUB TOTAL	0,68	
2.7.1	0,68	Verificar que no hay ropas ni efectos personales en zonas operativas. Verificar que existan percheros cerca a los sectores de trabajo para dejar los abrigos, ubicados de tal manera de que no estorben en las tareas de rutina.	0,68	
3. REQUISITOS SANITARIOS DE HIGIENE PERSONAL	VALOR	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINICOLAS	OBTE-NIDO	OBSERVA-CIONES
3.1 Enseñanza de higiene	–	SUB TOTAL	0,68	
3.1.1	0,68	Evidencia de que se ha capacitado al personal en temas de higiene personal e higiene en la manipulación. Debe haber registro de capacitaciones brindadas por este tema, o evidencia de que se les ha informado por algún medio (panfletos, carteles, etc.) de los principios básicos a tener en cuenta para manipular alimentos. Todas las personas que ingresen al establecimiento deben recibir instrucción o ser notificadas por algún medio sobre los aspectos de higiene y seguridad a cumplir en el mismo	0,68	
3.2 Estado de salud	–	SUB TOTAL	1,68	
3.2.1	1	Debe verificarse la existencia de contrato con una ART, encargada de cumplir con los requisitos legales en cuanto a estado de salud de los operarios del establecimiento, exámenes médicos realizados, etc.	1	
3.2.2	0,68	Debe haber un procedimiento escrito de cómo proceder ante el caso de enfermedades del personal, el mismo deberá asegurar de que la persona que ha padecido una enfermedad no reingresa al trabajo a menos de que esté expresamente autorizado por certificado médico.	0	No relevado
3.2.3	0,68	Debe haber un procedimiento escrito o indicación explícita mediante carteles indicativos, de prohibición de entrar en la zona de elaboración y/o manipulación a todas aquellas personas que posean heridas externas o lesiones.	0,68	
3.3 Lavado de manos	–	SUB TOTAL	0,75	
3.3.1	1	Debe haber un procedimiento escrito visible para todo el personal para un correcto lavado de manos, el cual es comunicado mediante carteles indicativos correctamente colocados en lugares frecuentados por el personal. El mismo debe explicar la manera de lavarse las manos y los momentos en los que el lavado de manos debe realizarse (antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de haber manipulado material contaminado, y todas las veces	0,75	

		necesarias que las manos se vuelvan un factor contaminante)		
3.4 Higiene personal	–	SUB TOTAL	3,68	
3.4.1	1	Verificar que el personal use ropa adecuada al trabajo que realiza. Verificar que la misma está en buenas condiciones y se encuentre limpia. Verificar el adecuado uso por parte del operario de los elementos de protección personal	1	
3.4.2	0,68	Verificar que los guantes usados por el personal están sanos y limpios. Verificar que los mismos se guarden en lugar adecuado una vez que se termina la jornada laboral	0,68	
3.4.3	1	Verificar que el personal no ingresa al establecimiento con ropa personal. Verificar que el personal que se desempeña en zonas sucias no circula por las zonas limpias de fraccionamiento o conservación del vino/mosto	1	
3.4.4	1	Verificar visualmente al momento de la auditoría que este requisito se cumple. Deben existir carteles indicadores advirtiendo de estas medidas de seguridad e higiene, ubicados en sectores visibles para todo el personal.	1	
3.5 Conducta personal	–	SUB TOTAL	0,75	
3.5.1	1	Debe haber carteles indicadores visibles para todo el personal, de que se debe cumplir con este requisito. Preferentemente debe existir un lugar para comer y fumar en los horarios que le sea permitido al personal realizar estas actividades.	0,75	Falta incorporar tiempo de parada
3.6 Visitantes	–	SUB TOTAL	0,68	
3.6.1	0,68	Verificar que el establecimiento puede proveer a los visitantes la vestimenta adecuada en el caso de que los mismos no tengan la propia cuando éstos accedan a sectores de elaboración y fraccionamiento. Debe existir un procedimiento escrito de cómo deben proceder las visitas que ingresan a la bodega, el cual se les deberá mostrar a los visitantes al momento de ingresar al establecimiento.	0,68	
3.7 Supervisión		SUB TOTAL	0,68	
3.7.1	0,68	Verificar que exista una nómina de personal encargado de supervisar y hacer cumplir los requisitos sanitarios y de higiene personal (punto 4 de la presente lista de verificación). Debe estar actualizada dicha nómina	0,68	
4. REQUISITOS GENERALES DE LA MATERIA PRIMA	VALOR	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINICOLAS	OBTE-NIDO	OBSERVA-CIONES
4.1 Áreas de procedencia de las materias primas	–	SUB TOTAL	0,68	
4.1.1	0,68	Este punto se puede dar por cumplido si existen certificados de BPA de los proveedores de uva de la bodega. Si no existe dicho certificado, para dar por cumplido este punto, la bodega debe tener un registro de los productores que entregan uva con la ubicación de la propiedad y constancia de que, personal de la bodega ha visitado el predio y constatado que se cumple con lo requerido en este punto	0	No relevado
4.1.2	0,68	Si no existe certificado de BPA, el establecimiento debe solicitar un cuaderno de campo a los proveedores de uva,	0,68	

		en el cual conste el detalle de los productos aplicados, fecha de aplicación, carencias, dosis y técnico responsable de la aplicación. Los productos utilizados deben ser los permitidos en el país.		
4.2 Cosecha, producción y extracción	–	SUB TOTAL		
4.2.1	0,68	Si no existe certificado de BPA, debe haber constancia en el registro de productores de que personal de la bodega ha inspeccionado al productor en el momento de cosecha y ha constatado de que los métodos usados en cosecha son higiénicos y adecuados, y no contaminan la uva. Que los recipientes usados para la cosecha están limpios y son aptos	0	No relevado
4.3 Transporte de la materia prima	–	SUB TOTAL	2	
4.3.1	1	Debe haber un registro de los transportistas que ingresan a la bodega, trasladando uva/ mosto/ vino. Los transportes son adecuados para trasladar sustancias alimenticias según normativa legal en vigencia	1	
4.3.2	1	Se debe constatar que el establecimiento cuente con un lugar adecuado donde se puedan lavar los transportes una vez descargada la uva/vino. Debe haber constancia de que los vehículos se lavan (por ej.: existencia del certificado correspondiente emitido a cada transportista). En el caso de uso de carpas en los camiones que transportan uva a granel las mismas deben ser lavadas una vez que ha sido descargada la uva.	1	
5. REQUISITOS DE LA HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	VALOR	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINICOLAS	OBTE-NIDO	OBSERVA-CIONES
5.1 Requisitos aplicables a la materia prima	–	SUB TOTAL	2	
5.1.1	1	Independientemente de los CIU (Certificado de Ingreso de Uva) y MV 02, movimientos de vinos de traslado que exige el INV, debe existir un registro de recepción de uva/vino para evaluar elementos diferentes de uva. Se deberá dejar constancia de la excesiva presencia de plagas o enfermedades (oídio, peronóspora, botritis), elementos extraños (piedras, tierra, hojas), control de grado Boumé, etc.	1	
5.1.2	1	Se entiende por materias primas e ingredientes de elaboración a todos los productos y elementos que se usan durante el proceso de elaboración (insumos enológicos: levaduras, ácido tartárico, filtros, etc). Debe haber un control de stock de estos productos, indicando si tienen vencimiento. Deben estar almacenados correctamente, según las especificaciones brindadas por el proveedor, en lugar seco, libre de polvo y alejado de cualquier fuente de contaminación. Los insumos identificados como alérgenos (clarificantes proteínicos, SO ₂) deben estar almacenados preferentemente en gabinetes con carteles identificatorios que impidan que puedan ser manipulados por operarios no autorizados para tal fin.	1	
5.2 Prevención de la contaminación cruzada	–	SUB TOTAL	1	

5.2.1	1	Verificar que el vino/mosto/uva no se contamina con otras sustancias por contacto directo o indirecto. Los autoelevadores usados en zonas internas del establecimiento no deben contaminar por emanación de gases de combustión.	0	N/A
5.2.2	1	Constatación de que el personal que trabaja en sectores de elaboración y fraccionamiento, no trabaja en otros sectores del establecimiento (taller mecánico, sector de descarga, etc.) a menos que haya tomado todas las medidas de higiene que correspondan.	1	
5.3 Elaboración	–	SUB TOTAL	2,29	
5.3.1	1,61	Presencia en todo momento, de un técnico profesional responsable del proceso de elaboración, en caso de corresponder, según normativa del INV.	1,61	
5.3.2	0,68	Verificar que el proceso de producción y el de envasado se realicen sin demoras, ya que podría conllevar a la contaminación de la uva/vino producido. Debe haber un procedimiento escrito de elaboración.	0,68	
5.4 Envasado	–	SUB TOTAL	0	
5.4.1	1	Verificar que los insumos usados en el proceso de envasado (corchos, tapones, envases, etc), cuenten con la debida aprobación del INV. Tener especial cuidado con las llenadoras que podrían romper la botella generando astillas en el interior de la misma.	0	N/A
5.4.2	1	Verificar que los envases utilizados para el producto terminado sean nuevos. Para el caso de envases retornables (damajuanas) debe haber evidencia de que han sido sometidas a un proceso de limpieza que asegure su higiene, en cuyo caso deberá constar un procedimiento de limpieza de los envases y un registro del cumplimiento de dicho procedimiento.	0	N/A
5.4.3	1	Debe existir un procedimiento a seguir en caso de rotura de botellas, especialmente cuando se produce en la línea de fraccionamiento, que asegure que se toman todas las medidas necesarias para que el envase final no quede con restos de vidrio. Este procedimiento debe ser conocido por todo el personal del sector de fraccionamiento. Debe haber un registro de rotura de botellas.	0	N/A
5.4.4	1	Verificar visualmente que los envases están limpios y en buen estado. En el área de envasado, solo permanecen los envases que se van a utilizar	0	N/A
5.4.5	1	Debe haber un procedimiento escrito de envasado.	0	N/A
5.4.6	1	Si se contrata un fraccionamiento móvil, se deberá verificar que el mismo cumpla con los requisitos de BPM expresados en esta lista de verificación.	0	N/A
5.5 Dirección y supervisión	–	SUB TOTAL	0,68	
5.5.1	0,68	Debe haber constancia de que la Dirección conoce los principios y prácticas de higiene implementados en el establecimiento, por ejemplo, un Manual de procedimientos firmado por la Dirección.	0,68	
5.6 Documentos y registros	–	SUB TOTAL	3	

5.6.1	1	Existencia de registros actualizados con datos de todo el proceso de elaboración, almacenamiento y distribución del producto final.	1	
5.6.2	1	Existencia de registros actualizados de todas las sustancias utilizadas en los procesos de elaboración de cada partida.	1	
5.6.3	1	Hay en el establecimiento un manual de BPM y/o compendio que incluya todos los procedimientos y registros que se llevan a cabo en el establecimiento que sea de fácil consulta.	1	
6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO	VALOR	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINICOLAS	OBTE-NIDO	OBSERVA-CIONES
		SUB TOTAL	3,68	
6.1	1	Verificar que los métodos de conservación y almacenamiento sean los apropiados para preservar el producto final. Verificar que los controles que se realizan durante la conservación son adecuados para poder detectar cualquier posible contaminación o adulteración del vino/mosto. Dichos controles deben estar debidamente registrados y documentados, indicando la persona que los llevó a cabo y las medidas correctivas realizadas en caso de haber detectado alguna anomalía en el caso de uso de barricas de madera para la conservación del vino, se debe verificar que las mismas se encuentren en buenas condiciones higiénicas y de mantenimiento. Debe existir un POES de limpieza de barricas.	1	
6.2	1	Debe haber un responsable encargado de realizar los controles al producto final, previo a su expedición, que informe puntualmente sobre cualquier problema encontrado. Debe haber un procedimiento a seguir previo a liberar el producto final en el cual deben constar los tipos de controles a efectuar y se debe registrar todos los datos obtenidos.	1	
6.3	0,68	Verificar que la zona de carga de producto final esté lo suficientemente alejada de la zona de elaboración, de modo que dicha zona no se contamine con los humos de combustión de los vehículos.	0,68	
6.4	1	El vehículo que transporta el producto final debe estar en condiciones óptimas de limpieza para transportar vino/mosto. En el caso de transporte a granel, deberá contar con la habilitación correspondiente del INV, otro tipo de transporte de sustancias alimenticias deberán contar con habilitación de SENASA.	1	
7. CONTROL DE ALIMENTOS	VALOR	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINICOLAS	OBTE-NIDO	OBSERVA-CIONES
		SUB TOTAL	1,68	
7.1	0,68	El laboratorio del establecimiento, en el cual se realizan los análisis al vino/mosto durante su elaboración, conservación y envasado cumple con la normativa vigente y está a cargo de personal capacitado. Se encuentra en buenas condiciones de higiene, ordenadas y limpias y cuenta con el equipamiento necesario para realizar los análisis que corresponda.	0,68	
7.2	1	Debe haber evidencia escrita de que la bodega realiza los análisis necesarios en laboratorios habilitados para cumplir	1	

8. REQUISITOS DE CALIDAD	VALOR	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINICOLAS	OBTE- NIDO	OBSERVA- CIONES
8.1 Evaluación de proveedores	–	SUB TOTAL	0,68	
8.1.1	0,68	Es recomendable que exista un criterio escrito de selección de proveedores, el cual debe estipular los requisitos que deben cumplir para ser aceptados por el establecimiento. Hace referencia a todo tipo de proveedor, no solo de materia prima, también de productos enológicos, mobiliario, etc Se recomienda que los proveedores estén bajo un sistema de implementación de normas de calidad	0,68	
8.2 Satisfacción al cliente	–	SUB TOTAL	0,68	
8.2.1	0,68	Se recomienda tener un registro de reclamos y sugerencias a disposición de los clientes en el cual deben figurar datos como: fecha del reclamo, persona y empresa que lo realiza, motivo del mismo, acciones propuestas para solucionarlo y fecha de solución	0,68	
8.3 Trazabilidad	–	SUB TOTAL	1	
8.3.1	1	Existencia evidente de un sistema de trazabilidad de todo el proceso de elaboración, almacenaje y distribución del producto final. Se recomienda que el sistema de trazabilidad en ambos sentidos (materia prima - producto y producto a materia prima), se ensaye al menos una vez al año.	1	
	100	CUMPLIMIENTO OBTENIDO	82	

C. CONCLUSIONES

El total de los ítems según las C31/16 del INV son 104, de las cuales 10 no aplica a la Cooperativa. De los puntos relevados cumplen con 82%. El resto 5, No relevados, en su mayoría es documentación que se les ayudara a elaborar.

El porcentaje de cumplimiento a nivel visual del establecimiento, sin tener en cuenta documentaciones (No Relevado), es del 98%.

D. PLAN DE TRABAJO

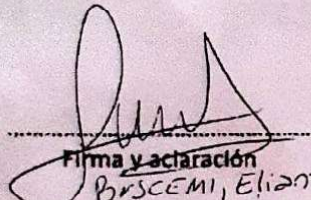
Ítem	Observación	Mejora
1.1.2	Malezas altas en la zona de alrededor de las prensas	Eliminar malezas
1.2.4	Aberturas abiertas	Colocar tela de gallinero o semejante para evitar ingreso de roedores, palomas o insectos.
1.2.6	Pisos porosos con grietas	Realizar un proyecto de inversión para la mejora de la observación.
1.2.12	Completar registro	Capacitar al personal y concientizar mediante capacitaciones la importancia de llevar al día los registros.

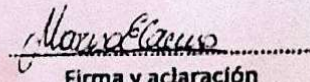
1.3.3	Verificar que los tanques y reservorios de agua, tienen tapa y no presentan roturas, con el fin de evitar filtraciones o ingresos de contaminantes	Relevar este ítem en la próxima visita
1.3.4	Debe existir un plan de limpieza de tanques, reservorio y cañerías de agua. Debe existir registro de la aplicación de dicho plan de limpieza	Relevar este ítem en la próxima visita
2.1.1	Perdida de vino	Se recomienda colocar en el plan de inversión la pintura para esta vasija y arreglo de la pileta
2.2.9	Utensilios y material en des uso fuera de lugar	Capacitar al personal y concientizar mediante capacitaciones la importancia del orden y limpieza
3.2.2	Debe haber un procedimiento escrito de cómo proceder ante el caso de enfermedades del personal, el mismo deberá asegurar de que la persona que ha padecido una enfermedad no reingresa al trabajo a menos de que esté expresamente autorizado por certificado médico.	Relevar este ítem en la próxima visita
3.5.1	Falta incorporar tiempo de parada	Colocar en el procedimiento tiempo de almuerzo y desayuno
4.1.1	Este punto se puede dar por cumplido si existen certificados de BPA de los proveedores de uva de la bodega. Si no existe dicho certificado, para dar por cumplido este punto, la bodega debe tener un registro de los productores que entregan uva con la ubicación de la propiedad y constancia de que, personal de la bodega ha visitado el predio y constatado que se cumple con lo requerido en este punto	Relevar este ítem en la próxima visita
4.2.1	Si no existe certificado de BPA, debe haber constancia en el registro de productores de que personal de la bodega ha inspeccionado al productor en el momento de cosecha y ha constatado que los métodos usados en cosecha son higiénicos y adecuados, y no contaminan la uva. Que los recipientes usados para la cosecha están limpios y son aptos	Relevar este ítem en la próxima visita

DECLARACIÓN JURADA RESOLUCIÓN 212/99 CD

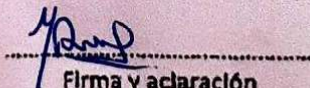
Los autores de este trabajo declaran que fue elaborado sin utilizar ningún otro material que no haya dado a conocer en las referencias, que nunca fue presentado para su evaluación en carreras universitarias y que no transgrede o afecta los derechos de terceros.

Mendoza, 03 de Agosto de 2021


Firma y aclaración
BRUSCEMI, Eliana
28539
Número de registro
37512872
DNI


Firma y aclaración
24718
Número de registro
32.807.170
DNI


Miera, Agustín Francisco
Firma y aclaración
29174
Número de registro
39.018.069
DNI


Firma y aclaración
29241
Número de registro
40.002.233
DNI