

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Año: 7º Informática

Profesora: Brandalessi

Clase 15

Fecha de entrega: 30 de Noviembre

Tema: Evaluación de Proyectos

Responder:

- 1- Leer y analizar el artículo sobre la Bodega Familiar (adjunto)
- 2- Responder:
 - a-¿Cuál sería el antecedente del emprendimiento citado en el artículo?
 - b- Señale las ventajas/desventajas que encuentres en este emprendimientos.
 - c-¿Cuál consideras que sería el momento de intervención para realizar la evaluación?
 - d- ¿Cuál es la naturaleza y objetivos al momento de la evaluación?
 - e-¿Cuál sería la procedencia de los evaluadores?
 - f-¿Cuál sería la función de llevar a cabo la evaluación?

I.- Lee y Responde

Bodega familiar rionegrina exporta el 50% de su producción

17 Abril, 2017

La bodega rionegrina Miras, ubicada en la localidad de Fernández Oro, es un emprendimiento familiar que logra que de las 60.000 botellas que producen anualmente, el 50% se vuelque al consumo interno y el 50% restante sea destinado a exportación.

La bodega rionegrina Miras, ubicada en la localidad de Fernández Oro, es un emprendimiento familiar en el que todos sus integrantes están fuertemente involucrados y logran que de las 60.000 botellas que producen anualmente, el 50% se vuelque al consumo interno y el 50% restante sea destinado a exportación.

"Desde la elaboración de los vinos, la crianza, el embotellado, el etiquetado, la administración, la comercialización y todos los trabajos necesarios para llegar a los consumidores, los hacemos en familia", explicó a Télam el propietario de la bodega, Marcelo Miras.

La tradición vitivinícola familiar data desde mucho antes del nacimiento del enólogo, que manifestó que sus abuelos paternos y maternos eran viñateros minifundistas en San Rafael, al sur de Mendoza, "y de ahí es de donde nace la pasión por la viña y por los vinos" que lo llevó a estudiar y recibirse de licenciado en Enología e Industrias Frutihortícolas.

Miras llegó a la región patagónica en 1990, contratado por Bodega Humberto Canale, donde se desempeñó durante más de una década, hasta que se hizo cargo del proyecto de Bodega del Fin del Mundo desde sus inicios, ubicada en San Patricio del Chañar, Neuquén, y allí permaneció hasta tomar la decisión de dedicarse plenamente al emprendimiento familiar.

"Era oportuno tomar este rumbo para poder acompañar a la familia y darle a la bodega el impulso que estaba necesitando; para eso era necesario que el ciento por ciento de mi tiempo estuviera dedicado a la bodega familiar", relató.

"Al tener una muy buena relación con las bodegas de la región, tengo la suerte de ser una persona bastante consultada, lo que me permite estar vinculados con los productores de uvas, con las demás bodegas y con los enólogos", comentó Miras, que continúa asesorando en el Alto Valle del Río Negro a sus colegas viñateros.

"Somos una bodega relativamente chica, pero no por eso dejamos de ser ambiciosos", subrayó Miras y agregó que producen anualmente "unas 60.000 botellas en todas las variedades, que son comercializadas un 50% en el mercado interno y el otro 50% para exportación".

"La región patagónica tiene una característica particular para producir uvas y vinos, por su clima solamente se desarrollan aquellas variedades aptas para vinos de calidad enológica y en nuestros valles de Río Negro y Neuquén estamos en condiciones privilegiadas para producir grandes vinos", aseguró. Actualmente, parte de la producción de Bodega Miras se está exportando a Brasil, Chile, Bolivia, Perú, Estados Unidos, Canadá, Alemania y Bélgica, con excelente aceptación.

FUENTE: Política Digital. Periódico digital con noticias de el País, las provincias, y el mundo.