

I CARACTERÍSTICAS GENERALES

N° de encuesta

1.- nombres y apellidos del productor: _____

2.- municipio 3.- localidad _____

Comunidad _____

4.-pertenece a alguna asociación no si indique cual:.....

5.-Ubicación de la empresa

R.-.....

7.-Tamaño de la bodega

a.-Micro b.- Pequeña c.- Mediana d. Grande

8.- año de funcionamiento de la empresa _____

II ORGANIZACIÓN

1.- El Tipo de negocio que usted tiene es de carácter?

Familiar Accionistas Economía

Mixta

2.- ¿Cada que tiempo capacita al talento humano?

Trimestralmente Semestralmente

Anualmente no capacita

3.- ¿Motiva a su personal?

Siempre De vez en cuando Nunca

4.- ¿Con qué tipo de trabajadores cuenta en el ciclo productivo de singani?

Eventual permanente

III PRODUCCION

1.- Cuantas litros de singani produjo en este año?

De 400-1000

De 1001 a 1600

Más de 1600

2.- ¿Cuál es la cantidad de singani producido en el último año?

R.- _____

3.- ¿En relación a los años anteriores la producción de singani fue:

creciente

mantuvo

decreciente

4.- En relación al año anterior el precio de singani:

Aumento

mantenido

disminuyo

5.- Usted destina su producción a:

Venta

consumo

trueque

otros

.....

6.- ¿Qué tipos de insumos utiliza para la producción?

R.- _____

7.- ¿De dónde proviene su materia prima?

Municipios vecinos

Propias

Otros

.....

8.- ¿Qué tipo de tecnología utiliza en la producción?

Manual

mecanizada

9.- ¿Ejecuta algún tipo de control de calidad en su empresa?

Sí

No

10.- ¿La mano de obra que usted utiliza es?

Calificada

No calificada

11.- ¿usted tubo trabajadores extras familia que participaron en el proceso de producción de singani?

Si

no

Si respondió si:

N° de trabajadores.....

Tiempo trabajado.....

Tipo de pago.....

12.- en que meses se dedica con mayor frecuencia a la producción de singani?

Enero	febrero	marzo	Abril	Mayo	Junio	julio	agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	diciembre

Estructura y costos totales de la producción de singani (Bs)

Mantenimiento	Insumos	Mano de obra	Transporte	Materia prima	Costo total

13.- ¿cuánto destina al autoconsumo?

.....

14.- ¿Cuánto destina a la venta?

.....

15.- ¿dónde lo vende?

.....

16.- ¿a qué precio lo vende?

.....

IV COMERCIALIZACION

1.- donde vende principalmente su producto

Lugar donde produce Mercado de la ciudad Otros mercados Otros

2.-destino de la producción de singani según mercado

Mercado local Mercado nacional Mercado internacional

3.-formas de comercialización de singani (marque ambos)

Embotellado a granel

4.-Cual es el problema más importante para la venta de singani?

Transporte Distancia Precio Lo percedero del producto

Intermediarios

5.-Como establece el precio

En el mercado (of-dda) Esta ya definido Lo deciden las autoridades

El comprador Otros

6.- ¿Qué tipo de transporte usa?

Publico Privado Ninguno

7.- ¿Cuáles son los problemas de comercialización al que se enfrenta?

- A. El mercado se satura con otro producto similar
- B. Existe mucha competencia en el mercado
- C. En el tiempo de producción el precio tiende a bajar
- D. Otros.....

8.- ¿Cuánto se vende en el municipio?

.....

9.- ¿cuánto vende en otro lugar?

.....

V INFRAESTRUCTURA:

Cuenta con:

Luz

Agua

Galpones

Oficina

Terrenos

Otros.....

VI FINANCIAMIENTO:

1.- ¿cuenta con algún financiamiento?

SI NO

2.- ¿Cuánto solicito de crédito?

.....

3.- ¿Cuánto de interés?

.....

4.- ¿para qué solicito el crédito?

.....

5.- ¿en qué aspecto lo beneficio el crédito?

.....

VII FACTORES PRODUCTIVOS:

1.- ¿Qué factores afectan a la producción de singani?

.....

MAPA HIDROGRAFICO DE CHUQUISACA



CAMARGO - MUNICIPIO DE NOR CINTI



VIÑEDOS



MADURACION UVA-VARIEDAD MOSCATEL DE ALEJANDRIA



COSECHA DE LA UVA





TRASLADO DE LA MATERIA PRIMA





PROCESO MOLIENDA





PROCESO DE FERMENTACION



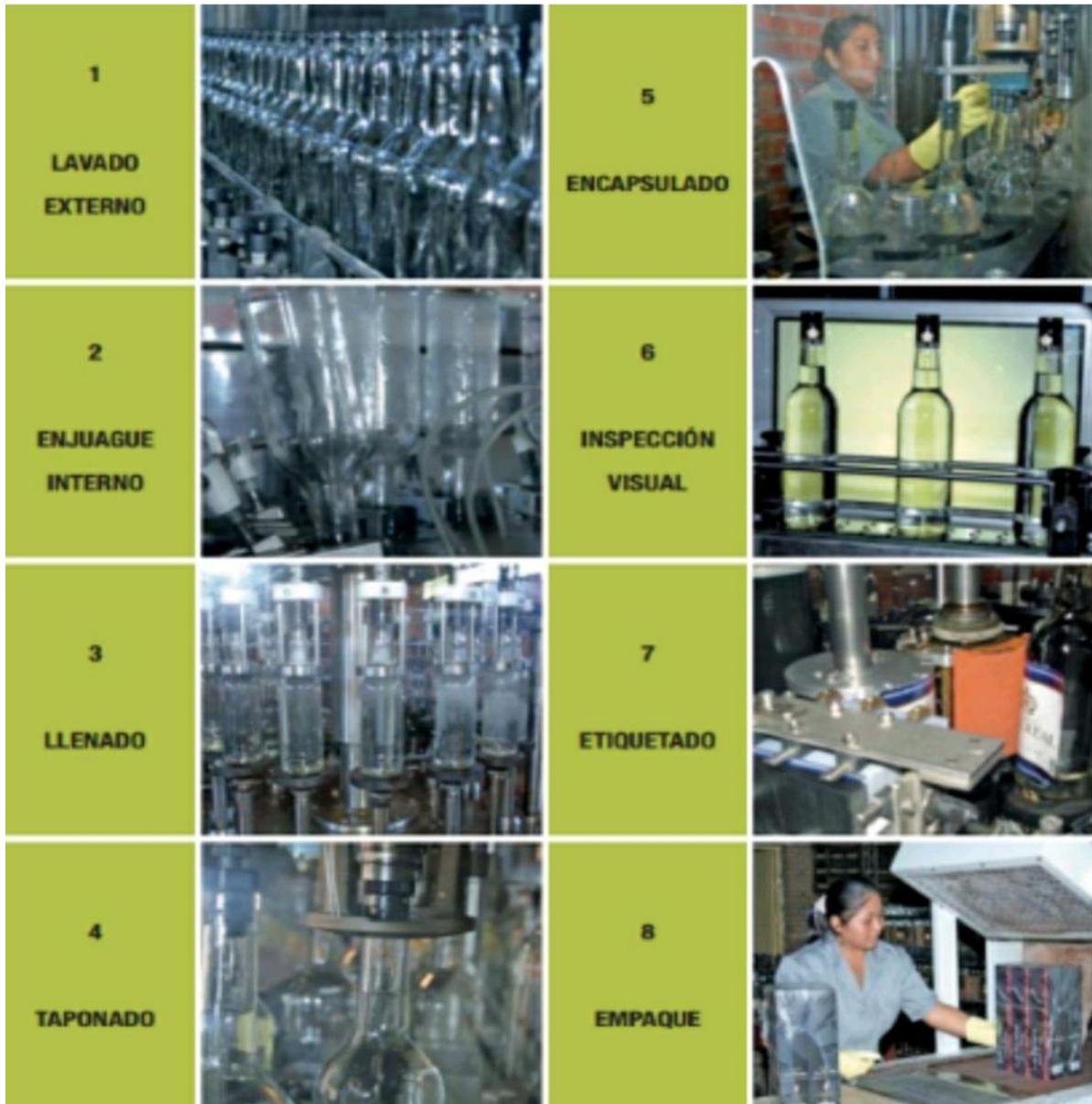
PROCESO DE DESTILACION



PROCESO DE CONSERVACION



ETAPAS PROCESO DE EMBOTELLADO



LISTADO DE PRODUCTORES DE SINGANI

N° DE EMPRESAS	DESTILERAS
1	Oveja Negra
2	3 Generaciones
3	Ocho Estrellas
4	Santa Lucia
5	San Remo
6	San Pedro
7	Tierra Alta
8	El Rancho
9	Cepas Mendocina
10	Cepas de Oro
11	San Miguel
12	Herencia Cinteña
13	Gonzalez
14	La Colorada
15	Santo Domingo
16	Don Trifon
17	La Palquita
18	Herencias de mi Tierra
19	Don Silverio
20	Santo Domingo
21	El Volcan
22	La Dorada
23	San Francisco
24	San Francisquito
25	Aldana
26	Casa de Campo Vacaflores
27	El Peral
28	La Quimera
29	Los Burgos
30	La Torre

TRANSFORMACIÓN DE LA VID

Cubas de Madera



Proceso de Embotellado Singanis Camargo



Acopio de Uva para Transformación



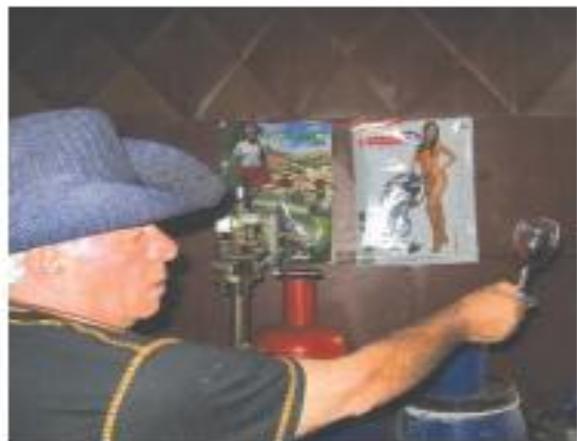
Falca en la Comunidad de Tárzana



Bodega El Rancho



Lecciones de Cata



PROCESO DE ELABORACION

	1000 qq	Tiempo requerido para cada proceso	Total días
PASO 1	Cosecha	3 días	3 días
PASO 2	Molienda	2 días	3 días
PASO 3	Fermentación Vino Base	90 días	150 días
	Destilación	30 días	
	Fermentación	30 días	
PASO 4	Embotellado	15 días	25 días
	Etiquetado y empaquetado	10 días	
		TOTAL EN DIAS	180 días
		TOTAL EN MESES	6 meses

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL SINGANI

Moscatel de Alejandria

