

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Centro Universitario Regional de Matagalpa



Seminario de Graduación para optar al título de Lic. en Contaduría Pública y Finanzas

Tema: Costos Agropecuarios.

Subtema: Costos del proceso productivo y de comercialización de Malanga en las plantas procesadoras de Asociación Aldea global y Cooperativa Nebliselva, ubicadas en el departamento de Jinotega durante el 1er semestre del 2008”

AUTORES:

Dahyra Nadezhda Araica Argueta

Mauricio José Villagra Salguera

TUTORA:

Lic. Maritza Reyes Castro.

Feb, 2009

TEMA:
COSTOS AGROPECUARIOS

SUB-TEMA:

Costos del proceso productivo y de comercialización de Malanga en las plantas procesadoras de Asociación Aldea global y Cooperativa Nebliselva, ubicadas en el departamento de Jinotega durante el 1er semestre del 2008”

INDICE

Nº Pág

DEDICATORIA	7
AGRADECIMIENTO	10
VALORACIÓN DEL DOCENTE.....	12
RESUMEN.....	1
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. JUSTIFICACIÓN	2
III. OBJETIVOS	3
IV. DESARROLLO	4
1. ASPECTOS GENERALES DE LA MALANGA	4
A. <i>Nombres comunes</i>	4
B. <i>Variedades</i>	4
C. <i>Descripción Botánica</i>	4
D. <i>Origen</i>	5
E. <i>Ciclo Reproductivo</i>	5
F. <i>Requerimientos</i>	6
G. <i>Importancia Económica</i>	7
a) <i>Producción a nivel Mundial</i>	7
b) <i>Producción a nivel Nacional</i>	8
c) <i>Producción a nivel Local</i>	9
2. PROCESO PRODUCTIVO Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LA MALANGA.....	9
A. <i>Proceso productivo</i>	9
B. <i>Comercialización</i>	10
C. <i>Fase de Producción Agrícola</i>	10
a) <i>Sistema tradicional</i>	10
b) <i>Sistema semi-tecnificado</i>	10
c) <i>Manejo agronómico</i>	11
D. <i>Fase de Acopio</i>	13
a) <i>Recepción del producto</i>	13
b) <i>Selección</i>	13
c) <i>Empaque</i>	14
d) <i>Transporte</i>	14
e) <i>Insumos</i>	14
E. <i>Fase de Procesamiento</i>	15
a) <i>Recepción del producto</i>	15
b) <i>Lavado</i>	15
c) <i>Curado</i>	16
d) <i>Secado y empaque</i>	16
e) <i>Embalaje</i>	16
F. <i>Fase de Comercialización</i>	17

a)	Transporte.....	18
b)	Insumos	19
c)	Trámites	19
d)	Calidad.....	21
3.	APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS CONTABLES PARA EL REGISTRO DE COSTOS EN LAS FASES DE ACOPIO, PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE MALANGA	22
A.	<i>Generalidades de Contabilidad</i>	22
a)	Concepto e importancia	22
b)	Contabilidad Financiera Vs Contabilidad de Costos.....	23
c)	Clasificación de Costos de Producción.....	23
B.	<i>Sistemas Contables</i>	28
a)	Sistemas Manuales Vs Sistemas Computarizados	29
b)	Elementos de un sistema contable	30
C.	<i>Depreciación</i>	32
D.	<i>Impuestos</i>	33
a)	Impuestos municipales	33
b)	Impuesto sobre la renta.....	34
c)	Impuesto al Valor Agregado	34
d)	Transacciones Bursátiles	34
E.	<i>Contabilización</i>	35
a)	Registros de operaciones	41
b)	Estados Financieros.....	52
4.	COMPARACIÓN DE LOS COSTOS DE ACOPIO, PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN EN LAS PLANTAS PROCESADORAS DE ASOCIACIÓN ALDEA GLOBAL Y COOPERATIVA NEBLISELVA.	55
V.	CONCLUSIONES	76
VI.	BIBLIOGRAFIA	77
VII.	ANEXOS	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedicamos a Dios por habernos ayudado a obtener lo que tenemos hasta ahora.

A nuestra familia, quienes con su incansable apoyo, motivación y dedicación han logrado formar en nosotros personas y profesionales útiles para la comunidad, en especial a nuestros padres quienes nos han enseñado que el éxito se logra con perseverancia, dedicación y esfuerzo.

AGRADECIMIENTO

El presente documento es producto del trabajo arduo e incansable que sin la ayuda de muchas personas no hubiera sido posible realizarlo.

Agradecemos a nuestra tutora Lic. Maritza Reyes Castro, quien nos brindó todo su apoyo en el transcurso de elaboración de nuestro seminario.

A las empresas: Aldea Global y Cooperativa Nebliselva por facilitarnos la información y el acceso a sus plantas, obteniendo así los datos necesarios para la elaboración del seminario de graduación, en especial a los señores Juan Antonio Jirón (Gerente de Cooperativa Nebliselva) y Juan Francisco Guardado (Contador del Centro de negocios Comercialización de Asociación Aldea Global), quienes nos brindaron de su tiempo y conocimientos para poder llevar a cabo la culminación de nuestro trabajo.

VALORACIÓN DEL DOCENTE

RESUMEN

Los costos del proceso productivo y comercialización de Malanga se analizan en la presente investigación, llevada a cabo en las plantas procesadoras de Asociación Aldea Global y Cooperativa Nebliselva que se encuentran ubicadas en el departamento de Jinotega.

Debido a que la malanga es un producto nuevo, poco conocido; son escasas las empresas que se dedican a su preparación y comercialización en la Ciudad de Jinotega. Sin embargo la constante demanda que está teniendo este producto tanto a nivel Nacional como Internacional, está permitiendo que muchos empresarios y productores presten interés al negocio de la malanga, como un producto para exportar.

El proceso productivo conlleva las actividades de acopio y procesamiento de malanga, mientras que el proceso de comercialización se refiere a las actividades necesarias para realizar la venta. Se realizó un análisis de cada una de estas actividades para determinar si existen diferencias entre los costos que incurren Aldea Global y Cooperativa Nebliselva, en la preparación de un contenedor de malanga.

Las Plantas procesadoras Aldea Global y Cooperativa Nebliselva, mediante registros contables, llevan detalles, de los costos en que incurren para poder acopiar, procesar y exportar malanga por contenedor, cada uno de estos contenedores contiene 440 (qq) quintales de malanga que son preparados para venderse en el extranjero.

Las plantas Procesadoras de la Ciudad de Jinotega realizan actividades similares en las fases de acopio y procesamiento, sin embargo existen diferencias en los recursos utilizados y en la manera en que llevan a cabo la etapa de Comercialización.

I. INTRODUCCIÓN

Durante los años 2006 y 2007, productos agrícolas como las raíces y tubérculos han experimentado un auge en su producción para la exportación. Los principales mercados para la exportación han sido Estados Unidos, Puerto Rico y Europa. Este producto es considerado como étnico, dentro del paquete de consumo en las familias originarias de los principales países consumidores.

En Nicaragua, las raíces y tubérculos se producen desde hace varias décadas; sin embargo, no era considerado como un potencial para la exportación debido a la poca demanda y al poco valor agregado que contiene.

Hoy en día la agregación del valor a las raíces y tubérculos constituye un requisito fundamental que garantizan la calidad; y por ende, contribuye a la apertura de oportunidades para la exportación. El acopio, procesamiento y exportación de las raíces y tubérculos son eslabones críticos en toda la cadena de producción; son etapas en las cuales aún existen dificultades que repercuten en la calidad y la eficiencia. Las razones más importantes que dan origen a estas dificultades son: la poca experiencia durante el acopio, procesamiento y exportación; y la inexistencia de sistemas de costos que permitan controlar y monitorear todo el proceso productivo, desde la producción y acopio, hasta la exportación.

Para elaborar el presente trabajo de investigación, se utilizó el resumen científico, aplicando variables cualitativas y cuantitativas para determinar diferencias entre las actividades y costos del proceso productivo y comercialización de malanga.

La información recopilada es proveniente de fuentes secundarias y la aplicación de instrumentos de investigación; como la entrevista aplicada a las plantas procesadoras evaluadas.

El universo de estudio y la muestra utilizada estuvieron compuestos por las dos plantas procesadoras de malanga: Centro de Negocios Asociación Aldea Global y Cooperativa Nebliselva R.L

II. JUSTIFICACIÓN

El análisis de costos de las plantas procesadoras de malanga: Aldea Global y Cooperativa Nebliselva, tiene como propósito estudiar de forma detallada los costos de acopio, procesamiento y comercialización de malanga en el departamento de Jinotega.

Conocer los costos y las actividades que conllevan las fases de acopio, procesamiento y comercialización de malanga, es útil para la toma de decisiones de usuarios internos y externos de la información financiera, así como para que futuros inversionistas logren producir de manera que cumplan con las exigencias del mercado y controlando eficientemente los costos de producción.

En la actualidad los productores están interesados en conocer los costos productivos y de comercialización de la malanga, ya que está siendo vendida en grandes cantidades al mercado extranjero, así mismo conocer los costos de producir un bien de calidad que les facilite la entrada a los mercados.

La elaboración de este seminario se hace con la finalidad de utilizarse como fuente de información para otros trabajos relacionados con el tema. Servirá como herramienta de apoyo a investigaciones futuras dentro de la universidad, organismos públicos, privados y para proyectos o planes de negocios específicos.

III. OBJETIVOS

A Objetivo General

1. Analizar los costos del proceso productivo y de comercialización de Malanga en las Plantas Procesadoras de Asociación Aldea Global y Cooperativa Nebliselva ubicadas en el departamento de Jinotega, durante el primer semestre del 2008.

B Objetivo Específicos

1. Identificar aspectos generales e importancia económica de la Malanga.
2. Explicar el proceso productivo y comercialización de la Malanga.
3. Describir la aplicación de procedimientos contables en el registro de los costos.
4. Comparar el proceso productivo y comercialización de Malanga en las Plantas Procesadoras de Aldea Global y Cooperativa Nebliselva, ubicadas en el departamento de Jinotega, durante el primer semestre del 2008.

IV. DESARROLLO

1. Aspectos Generales de la Malanga

A. Nombres comunes

Yautía, tania (Puerto Rico, Trinidad-Tobago), macal (México), quiscamote (Honduras), tiquisque (Costa Rica), otó (panamá), okumo (Venezuela), uncucha (Perú), mangarito, mangareto (Brasil), gualuza (Bolivia), malangay (Colombia), malanga, sango (Ecuador) Malanga, Quequisque (Nicaragua)

B. Variedades

Hay dos géneros agrupados bajo el término malanga, sin embargo existen diferencias: La Malanga o Colocasia esculenta (conocida como malanga, taro, eddoes, gabi) y el Quequisque o Xanthosoma spp (quequisque, yautía, ocumo, macaba o tannia). (Salazar, 2002:2)

C. Descripción Botánica

Es una planta herbácea de comportamiento perenne si no se le cosecha, no tiene tallo aéreo sino un cormo o tallo principal subterráneo corto, del que brotan ramificaciones secundarias, laterales, horizontales, engrosadas, comestibles y que se les conoce como cormelos. Los cormelos tienen una corteza de color marrón oscuro y la pulpa es blanca o amarilla según la variedad y tienen nudos de donde nacen las yemas. En su base, las hojas forman un seudo tallo cilíndrico corto; los pecíolos son largos y acanalados; la lámina es grande y sagitada; de las axilas de las hojas salen inflorescencias, que tienen forma de espádice, la duración del ciclo de crecimiento es de 270 a 330 días; durante los seis primeros meses se desarrollan cormos y hojas. (Salazar, 2002:5)

Las raíces de malanga se consumen cocidas o procesadas como harina para diversos usos y frituras. Las hojas de algunas variedades con bajo contenido en oxalatos se consumen hervidas como hortalizas. Se considera sustituto de la papa, en sopa o en estofados.

D. Origen

El Ministerio agropecuario y forestal (MAGFOR), (Salazar, 2002:5) y otros coinciden que el origen de la malanga está en los trópicos americanos y específicamente en la zona de las Antillas, y que luego se trasladó al oeste del continente Africano.

Cuando los europeos llegaron al continente americano, encontraron este producto desde el sur de México hasta Bolivia.

Entre los países de América Central o del Sur y en la zona de las Antillas se ha encontrado la mayor cantidad de variedades de este producto.

El origen del cultivo de Malanga en Jinotega no se conoce bien; pero algunos de sus primeros pobladores relatan que era encontrada en los bosques, y que ellos la conocían como quequisque y después las continuaron cultivando con orientación al autoconsumo por lo que llegó a ocupar un lugar importante en la dieta de los pobladores.

En la actualidad ya no solo se destina al autoconsumo, sino que es cultivada y acopiada en grandes cantidades, para luego seleccionarlas según su calidad para ser comercializadas a nivel nacional e internacional.

E. Ciclo Reproductivo

Está en función de la variedad sembrada, pero en general va desde los 8 hasta los 15 meses; dependiendo también de la fertilidad y la presencia de la humedad en el suelo. (Salazar, 2002:6)

En el departamento de Jinotega el ciclo reproductivo de la malanga lila dura aproximadamente 12 meses y la malanga de variedad blanca tiene un ciclo reproductivo de 10 meses.

La resistencia a plagas y enfermedades obedece al tipo de malanga, al suelo en que ha sido sembrada y al tiempo que permanece bajo el suelo.

En la actualidad muchos productores alejados de las zonas de compra, dejan su producción en el campo, hasta un año sin que se vea afectada de forma significativa su calidad, esto les permite vender las acumulaciones de producto del año a los mejores precios y no incurrir en costos de transporte innecesarios.

F. Requerimientos

El cultivo de la malanga requiere de clima cálido húmedo, con temperaturas que fluctúan entre 20 y 30 grados centígrados, con buena luminosidad. No tolera bajas temperaturas. La malanga es una planta tropical, por lo tanto se cultiva bien en altitudes bajas y medianas no mayores a los 1000 m.s.n.m. Los cultivos deben estar ubicados bajo los 1000 m.s.n.m. (metros sobre el nivel del mar) y con una humedad relativa del ambiente del 70 al 80%.

Sin embargo puede soportar períodos de sequía no muy largos. La malanga se desarrolla bien donde hay suficiente humedad durante el año, sin embargo no acepta el encharcamiento. El requerimiento de precipitación de lluvias está alrededor de 1500 a 2500 mm.

La malanga se produce bien en suelos sueltos, arenosos, profundos, de texturas medias y bien drenadas y con alguna cantidad de materia orgánica. Los suelos arcillosos no son convenientes para este cultivo. Su PH adecuado está entre 5.5 a 6.5. Es tolerante a cierto grado de salinidad de los suelos. (Salazar, 2002:6)

Las localidades donde se siembra malanga en el departamento de Jinotega se caracterizan por poseer suelos denominados francos arcillosos a arenosos, con alto grado de materia orgánica y su PH oscila entre 5 a 7.

Las regiones costeras de Nicaragua tienen un clima tropical, con una temperatura cuyo promedio alcanza los 27 °C; las caribeñas son más húmedas que las occidentales. En las altitudes mayores del interior, las temperaturas son más frescas y varían entre los 15,5 y los 26,5 °C. La época de lluvias es de mayo a noviembre y a lo largo de la costa del Caribe las precipitaciones son mayores. La precipitación media anual es de 3.810 milímetros. (Microsoft ® Encarta ®: 2007)

La malanga en Nicaragua es un producto el cual su siembra es poco común en todo el territorio a pesar de ser un producto con características agronómicas adaptables al clima del país. En el ámbito nacional, las zonas promisorias para la exportación son Nueva Guinea, El Rama, Jinotega y San Carlos, por ser las áreas de mayor producción de Malanga o Quequisque y en cuanto al nivel de organización, asistencia técnica y calidad de producto cosechado. Aunque también es cosechado en

otros lugares, en el norte; Waslala y Rio Blanco y en el Pacífico; Masaya, Granada, Carazo, Rivas, León y Chinandega donde el principal abastecedor es Masaya.

G. Importancia Económica

Las perspectivas de inversión en el cultivo de malanga ha sido estimulado por los buenos precios y la demanda permanente en los mercados internacionales de EEUU (principalmente en la costa Atlántica del país), Costa Rica y Puerto Rico, debido especialmente en el primero, a la presencia de población emigrante originaria de países Centroamericanos y de la zona del Caribe, como grupos étnicos antillanos, dominicanos, cubanos, jamaíquinos, entre otros, quienes consideran a la malanga como producto básico dentro de su dieta diaria alimenticia. (Salazar, 2002:2).

Hace no muchos años la malanga se desarrollaba como una planta silvestre, no se le daba ningún tratamiento de cultivo, aún más ésta pasaba desapercibida, por no ser un producto de consideración en el ámbito comercial y el aspecto alimenticio. En la actualidad se le ha dado mayor atención por la demanda y su sostenido precio internacional.

a) Producción a nivel Mundial

En América Latina se cultiva Malanga en Venezuela, las islas del Caribe, Nicaragua, Honduras, Panamá y Costa Rica. Nicaragua es el único país de Centroamérica que exporta durante todo el año Quequisque lila, conocido en el mercado internacional como malanga. Los principales países compradores son Puerto Rico y Estados Unidos, particularmente La Florida, donde se consume como producto “étnico”. En segundo lugar se ubica Europa como importadora donde el producto es consumido por grupos de emigrantes provenientes del Caribe. (Smith, 2004:32)

Aunque en el resto del mundo la malanga también se produce principalmente en Nigeria, Ghana, Costa de Marfil y Togo (África Occidental).

Los países exportadores de este tubérculo hacia Estados Unidos son: República Dominicana, Costa Rica, Nicaragua, Cuba, Venezuela, Perú, Honduras, Panamá, y otras islas del Caribe.

b) Producción a nivel Nacional

La nueva estrategia de desarrollo, que recién presentó el Gobierno central de Nicaragua, hace énfasis en la importancia de los productos y servicios que tienen demanda en el mercado internacional. Aunque no se ha priorizado de forma inmediata el rubro de raíces y tubérculos como un aglomerado de actividades productivas con alto potencial competitivo, el Plan Nacional de Desarrollo reconoce que es un sector “apto para la conformación de aglomerados que goza de un alto potencial de crecimiento y participación competitiva en los mercados locales, regionales e internacionales”. (Smith, 2004:32)

El sistema económico globalizado, ha abierto puertas a productos clasificados como no tradicionales. En la actualidad estos productos son considerados como viables y rentables por su alto consumo en el exterior y las oportunidades propias del país para el cultivo de los mismos.

El producir para exportación; influye en la organización formal de grupos económicos como: cooperativas y otras empresas de gran potencial para desarrollar económicamente el territorio de forma local, regional y nacional.

Nicaragua exporta únicamente Quequisque/Malanga variedad Lila al mercado de Miami. En el mercado de New York solo se comercializa la variedad Coco, la cual es importada de República Dominicana; en el mercado de Los Ángeles se comercializa principalmente la variedad Blanca y en menos proporción la Lila.

Lo anterior nos lleva a recomendar que Nicaragua debería evaluar la factibilidad, en primer lugar de exportar parte de su producción de Quequisque/Malanga Lila al mercado de los Ángeles, donde se cotiza el producto a un precio superior al del mercado de Miami; y en segundo lugar, la posibilidad de producir y/o exportar la variedad coco la cual es el producto comercializado en el mercado de New York y además es la variedad por la que se cotizan los precios más altos y, la variedad Blanca, la cual es la de mayor consumo en EEUU.(Arguello y Mena,2005:1)

La apertura del mercado de malanga de las diferentes variedades en el mercado anglosajón representa una gran oportunidad para inversionistas nacionales e internacionales, productores, finqueros y la población en general, ya que las labores de preparación del producto para la

exportación: almacenado, lavado, clasificación y empaçado, son relativamente sencillas y de bajo costo, y finalmente los precios internacionales permiten la obtención de buena rentabilidad.

c) Producción a nivel Local

A finales de los ochenta se inicia la comercialización de Malanga en los mercados mayoristas de Managua, principalmente. A inicios de los noventa llegan los primeros comerciantes de Costa Rica acopiando Quequisque de mejor calidad (lo que se denomina “la primera”) para exportarlo a Puerto Rico, Miami y República Dominicana a través de Puerto Limón, Costa Rica.

En los últimos años se han presentado empresas de capital nicaragüense que procesan y exportan Quequisque de primera. La producción de Quequisque de segunda es acopiada por intermediarios nacionales para el mercado nacional. (Smith, 2004:38)

Jinotega además de ser un centro de producción juega un papel importante dentro de la cadena de este cultivo, ya que acopia la producción de los municipios aledaños para su proceso de empaque y exportación. Esta zona alberga alrededor de tres plantas procesadoras que exportan el producto y generan empleo de manera directa e indirecta con participación de hombres y mujeres en todos los eslabones de la cadena.

2. Proceso Productivo y de Comercialización de la Malanga

A. Proceso productivo

Consiste básicamente en un proceso de transformación que sigue unos planes organizados de actuación y según el cual las entradas de factores de producción, como materiales, conocimientos y habilidades, se convierten en los productos deseados mediante la aplicación de mano de obra, de una determinada tecnología y de la aportación necesaria de capital. (Diccionario Espasa de Economía y Negocios, 1999)

Un proceso productivo implica la transformación de materia prima mediante la utilización de otros materiales, la aplicación de mano de obra y otros costos relacionados; con el objetivo de obtener un producto final destinado al consumo o comercialización.

La cadena productiva de la malanga comienza desde el proceso de producción agrícola; luego el proceso de producción industrial que integra las fases de acopio y procesamiento y concluye con la comercialización del producto final.

Para efectos del presente estudio comprende el análisis del proceso productivo industrial; es decir a partir de la fase de acopio, seguido por su procesamiento; para concluir con la fase de comercialización.

B. Comercialización

Corresponde a las actividades o técnicas destinadas a facilitar la venta de los productos. Incluye la investigación y gestión de mercados, distribución, promoción, administración comercial, etc. (Diccionario Espasa de Economía y Negocios, 1999)

La comercialización consiste en la planificación y control de los productos para favorecer el proceso adecuado y asegurar que el producto solicitado esté en el lugar, en el momento, al precio y en la cantidad acordados, garantizando así unas ventas beneficiosas.

C. Fase de Producción Agrícola

La fase productiva de la Malanga está dividida en el sistema tradicional y el sistema semi-tecnificado (Smith, 2004: 48)

a) Sistema tradicional

Consiste en hacer un hoyo donde se deposita el material vegetativo, sin arado y sin hacer ningún uso de insumos como fertilizantes y pesticidas.

En zonas alejadas el sistema de cultivo es tradicional basado en conocimientos empíricos de los productores, por el difícil acceso a la asistencia técnica y por las condiciones topográficas y condiciones de las parcelas (distancia, pendientes, residuos del bosque, etc.) que dificultan o impiden la utilización de la tracción animal para la preparación del suelo.

b) Sistema semi-tecnificado

Se caracteriza por el uso de maquinaria o tracción animal en la preparación del suelo, el uso de fertilizantes y el control químico de malezas, plagas y enfermedades. De esta forma los productores obtienen mejores rendimientos en malanga de primera para la exportación.

Este sistema de producción por lo general es utilizado por las personas que viven en áreas más cercanas, con características geográficas que no presentan pendientes ni troncos, lo que les permite utilizar mejores técnicas de arado y cultivo.

También gracias a su cercanía les permite vender directamente a las plantas procesadoras lo que disminuye sus costos de transporte y agiliza todas las actividades de la producción.

c) Manejo agronómico

Preparación del terreno

Esta actividad consiste en la limpieza del terreno o eliminación de las malezas y troncos de árboles, generalmente realizada de forma manual dentro de las prácticas de la agricultura migratoria: tumba, roza, quema con fuego, en su defecto, quema del área con agente químico. (Smith, 2004: 50)

En el departamento de Jinotega se utiliza comúnmente la práctica de arado manual, debido a que los productores de malanga no poseen la tecnología necesaria para realizarlo de forma mecánica.

Semilla

Se propaga vegetativamente, se recomienda utilizar trozos de corno con tres o cuatro brotes (yemas) de 100 a 150 gr cada uno; y también son utilizados los cormelos (tubérculos) pequeños y redondos de 100 a 200 gr.

Aporques

Las labores de cultivo consisten en dos o tres aporques manuales a los 60-120 y 180 días después de la siembra. Los aporques tienen que hacerse en forma simultánea con las fertilizaciones. Los aporques tienen doble finalidad, la primera evitar que se desarrollen macollos por la germinación de los cormelos y la segunda aumenta la producción de tubérculos de malanga hasta en un 80%.

Los productores de Jinotega acostumbran a realizar aporques luego de propagar la semilla, pero debido a los factores climáticos como la lluvia, viento y el mismo hombre recomiendan realizarlos de nuevo a los 3 meses de la siembra para evitar encharcamientos y daños a la malanga.

Fertilización

Por su abundante producción de hojas grandes, la malanga tiene una actividad fotosintética muy alta, por lo tanto se recomienda la utilización de reguladores de crecimiento con el propósito de aumentar la iniciación y crecimiento de los cormelos y reducir el desarrollo de la parte vegetativa.

Control de las malezas

El cultivo de la malanga es afectado por la presencia de las malezas, especialmente durante los 5 primeros meses, disminuyendo significativamente los rendimientos hasta en un 60% al momento de la cosecha y se retarda demasiado la formación y el desarrollo de los cormelos.

Una buena preparación del suelo evita la presencia inmediata de las malezas. Se puede combatir a las malezas, mediante controles manuales y químicos, es aconsejable combinar los dos métodos.

Plagas y enfermedades

En nuestro medio, en general como son plantaciones relativamente nuevas es poca la presencia de enfermedades fungosas e insectos afectando al cultivo de la malanga; sin embargo las enfermedades más comunes que se presentan son: *Cercospora sp.*, *Punctellina solteroi* y *Sclerotinia rolfsii*. El hongo del género *Phythium* es frecuente encontrarlo como parásito de este cultivo en los trópicos.

También se presenta bacteriosis (*Xantomonas sp.*) atacando al follaje de las hojas (amarillento), por lo que se considera adecuado aplicar un producto bactericida por lo menos una vez, de acuerdo a las necesidades del cultivo.

Cosecha y rendimiento

La cosecha se realiza a los 10 meses de la siembra para la malanga blanca y a los 12 meses para la malanga lila.

La planta está lista para ser cosechada cuando las hojas inferiores se tornan amarillentas y cuando los cormelos se cierran en la parte superior.

Aproximadamente, ocho días antes de sacar los cormos y cormelos del suelo, se procede a eliminar el follaje de la planta. (Salazar, 2002: 10)

Los productores de Jinotega realizan la cosecha manualmente, halando con fuerza a la mata, y así extraer los cormos y cormelos del suelo, luego se clasifica separando los cormelos comerciales de los no comerciales.

D. Fase de Acopio

Antes de 1990, la malanga era comercializada en el mercado nacional y local sin ningún tipo de selección. Generalmente era cosechado antes de que alcanzara su período vegetativo sin mayores exigencias de calidad dado que su destino tradicional era el mercado nacional y el autoconsumo.

En la actualidad con el establecimiento de empresas empacadoras y exportadoras el cultivo de malanga experimenta un gran desarrollo; al mismo tiempo surge un importante grupo de acopiadores en el casco urbano de los municipios y en numerosas pueblos (comunidades rurales), que realizan la compra del producto a los productores para a su vez, venderlo a las empresas.

La fase de acopio inicia con la negociación entre el productor y el acopiador en la compra y venta del producto, los acopiadores transportan del lugar donde se cosecha la malanga a sus centros de acopio para luego decidir que malanga es de primera y de segunda.

Según Smith (2004:63) el proceso de acopio, en el área de manejo, está estructurado de la siguiente manera:

a) Recepción del producto

Se muestra y recibe el producto. La recepción del producto en la fase de acopio se puede dar en dos situaciones; una en el plantío de producción, donde el acopiador realiza la negociación con el productor o en el centro de acopio al cual llega el productor con su malanga para ser negociada.

b) Selección

Se hace la revisión para asegurarse de que la malanga no vaya con raspones, picaduras u hongos y que pese siete onzas o más.

La malanga de primera debe llenar ciertas especificaciones: no tener manchas, pesar siete onzas o más, no necesariamente de tamaño grande pero sí con cierto volumen. El producto que presente

estas características será el utilizado para exportación, mientras que el otro será comercializado en el mercado local.

En las plantas procesadoras estudiadas se considera como malanga de primera aquella que tenga un peso mayor de 2.5lbs., que este libre de magulladuras y golpes y que no presente suciedad.

c) Empaque

El producto seleccionado se deposita en sacos o cajillas. En el momento de recolección para ser llevados hasta la planta procesadora el producto es empacado en sacos o cajillas, según su disponibilidad.

d) Transporte

Se procede a cargarlo en los camiones para ser trasladado a las plantas procesadoras.

Algunas empresas acopiadoras cuentan con camiones para transportar productos desde la zona cuando hay acopio importante de producción. Sin embargo, la mayoría de las acopiadoras usan transporte público. El valor por transportar el Quequisque dependerá del lugar o lugares de carga.

Las plantas estudiadas pagan en concepto de transporte de malanga de San Rafael del norte a la Ciudad de Jinotega 15 córdobas por quintal; en cambio si se trae de Pantasma su costo es de 5 córdobas más, es decir 20 córdobas por quintal.

e) Insumos

Los principales insumos y costos en que incurre un acopiador son los siguientes:

Pesas

Cuentan con pesas de libras y quintal que son utilizadas en el momento de la recepción y empaque del producto.

Sacos o cajillas

Son sacos de nylon o cajillas plásticas (comúnmente utilizadas para el traslado de hortalizas) que provienen de distribuidoras del municipio. El mejor método de empaque para el transporte de la malanga es en cajillas ya que en sacos el producto corre mucho riesgo de sufrir magulladuras.

Mecates y cabuyas

Se usan para amarrar las cargas y los sacos en los que se transporta la malanga del centro de compra a la planta procesadora. Se compran en distribuidoras locales.

Proceso de acopio en el campo.



(Gaitan,2005:12)

E. Fase de Procesamiento

Las actividades del proceso de empaque (procesamiento) se realizan de forma manual, el cual esta estructurado de la siguiente manera: RECEPCIÓN, LAVADO, CURADO, SECADO, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE. (Gaitán, 2005: 19).

El Procesamiento de la malanga también conocido como proceso de empaque se realiza posterior al acopio en las plantas procesadoras donde al producto se le da una serie de tratamientos ya sea para exportarlo o venderlo en el mercado local.

a) Recepción del producto

Se recibe y revisa el producto, luego se selecciona y finalmente se pesa, y se lleva a la pila de lavado. (Smith, 2004: 69).

El producto, que llega a la empresa ya seleccionado en un 85 o 95 por ciento, pasa por un nuevo proceso de selección en la planta empacadora ya que entre el 10 y el 15 por ciento es tierra, pelusa y producto de segunda.

b) Lavado

El trabajador en esta etapa arregla el producto cortando la superficie vellosa o lesionada para una mejor presentación, luego colocará la malanga en una caja plástica, para enjuagarlo con agua

clorada. El trabajador debe lavar sus manos continuamente y el cuchillo que utiliza para raspar el producto (antes y durante el proceso de acondicionamiento).

Se sumergen de manera directa, la malanga de primera y de segunda calidad en pilas, para ser lavados con el agua de la llave. El agua debe ser clorada y el producto tiene que estar limpio de tierra e impurezas.

c) Curado

Consiste en introducir de forma manual sacos con una porción determinada de malanga en barriles o pilas que contienen un líquido preparado con químicos manteniéndolos sumergidos en él por unos minutos y finalmente volcar el producto en el piso previamente desinfectado para que se seque.

El curado se lleva a cabo cuando el trabajador sumerge el tubérculo por unos minutos en una pila de agua con fungicida a base de cloro y con un bactericida- fungicida como el Biocto, Benlate o thiobendazole a razón de 150 g/100 litros de agua. El curado se realiza con el objetivo de evitar el desarrollo de enfermedades durante su transporte y almacenamiento a su punto de destino.

d) Secado y empaque

Una vez seco el producto las empacadoras seleccionan y empaacan el de primera calidad en cajas. El de segunda queda en el suelo para, posteriormente, ser comercializado en el mercado local y en el nacional. (Smith, 2004: 70).

La malanga se empaca en cajas de cartón corrugado o cajas de madera con alambre. El tamaño y peso de las cajas deberán se especificados por el comprador. El peso mínimo neto es de 22.7 kg (50 Ib.) El peso del producto dentro de las cajas debe ser mayor (aproximadamente un incremento de dos libras extras por cada caja) al momento del empaque, para que la pérdida de peso por marchitamiento durante el viaje no afecte el peso final del producto en el lugar de destino.

e) Embalaje

Se refiere a la agrupación de productos en sus respectivos sistemas de empaque y/o embalaje sobre una estiba, debidamente asegurado con esquineros, zunchos, grapas o películas envolventes de tal manera que se puedan manipular, almacenar y transportar de forma segura como una sola “unidad de carga”.

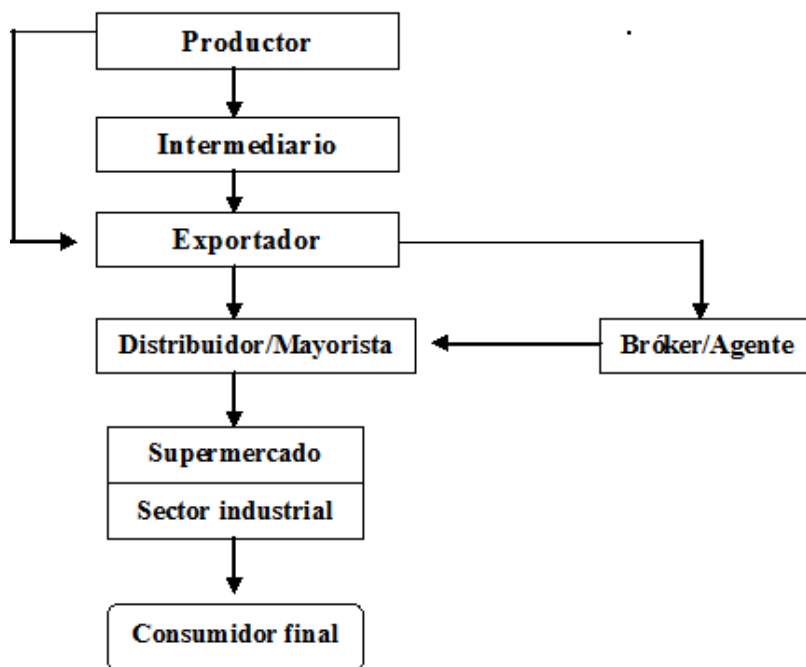
Teniendo en cuenta los estándares en el manejo de carga internacional se recomienda el uso de estibas con dimensiones de 120 x 100 cm.

La altura de apilado de las paletas que se transportan en el contenedor no debe superar la medida de 2 metros, incluyendo las medidas del pallet.

F. Fase de Comercialización

Nicaragua exporta malanga a Costa Rica, Estados Unidos, Bélgica, Liberia, Panamá y Puerto Rico durante todo el año, pero los mayores volúmenes de exportación se dan en los meses de marzo, abril, mayo y de septiembre a diciembre. (Smith, 2004: 75).

Tanto la malanga variedad lila como la blanca son admitidas en Estados Unidos y Europa. La temporada de ventas de ambos mercados se extiende desde el mes de octubre a la primera quincena de mayo. Sin embargo los mejores precios se presentan durante los meses de octubre a febrero.



(Arguello y Mena, 2005:4)

El esquema de distribución de las raíces y tubérculos tropicales en EEUU es particularmente complejo. El sistema está integrado por el productor local o exportador, el intermediario o broker,

el distribuidor mayorista y el distribuidor minorista, que incluye supermercados e institucional de Food Service, en el que se encuentran restaurantes, hoteles, etc.

La fase de comercialización está integrada por los siguientes componentes:

a) Transporte

La malanga empacada es transportada en contenedores refrigerados a una temperatura de 12°C (53°F) (por debajo de esta temperatura se presentan daños por frío).

Ventilación de 25% a 30% abierto.

Como en todos los embarques por contenedor, es recomendable revisar que el contenedor esté limpio, desinfectado y sin olores extraños.

Antes de cerrar el contenedor es importante sellar con plástico las salidas de aire de las dos últimas tarimas y el piso del contenedor para evitar la fuga de aire y así mantener la temperatura deseada. (Ordóñez, 2007:27)

Un contenedor tiene capacidad para 800 cajas de 50 libras, lo que da un peso total de 40,000 libras. (Smith, 2004: 80)

Los medios de transporte utilizados para las importaciones de malanga son: vía marítima, en contenedor refrigerado hasta su país de destino y vía terrestre; en camiones refrigerados hasta almacenes y establecimientos detallistas.

Cuando el producto es enviado en contenedores para ser trasladado en barcos hacia su destino, todos los gastos del transporte terrestre y acuático los asume el importador.

Nicaragua tiene una ventaja por un menor costo de transporte en comparación a los países productores de malanga de América del Sur, por el hecho de poder exportar por puerto Corinto para la Costa Oeste de Norteamérica o por Puerto Cortés para exportar a la Costa Este de Norteamérica así como para Europa.

b) Insumos

Etiquetas

Son las marcas de exportación y de importación, se traen de Costa Rica y de Managua. (Smith, 2004: 80).

La etiqueta deberá contener la siguiente información:

- Identificación del producto: Nombre del exportador, envasador y/o expedidor, código (si existe y es admitido o aceptado oficialmente).
- Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
- Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
- Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
- Simbología que indique el correcto manejo del producto.

c) Trámites

Inscripción

Todo interesado deberá inscribirse como exportador en el Centro de Trámites de Exportación (CETREX), para realizar cualquier operación de exportación, para lo cual deberá solicitar los requisitos para inscripción y llenar la Tarjeta de Inscripción de Exportador, la cual no tiene ningún costo. (Gaitán, 2005: 24)

Trámites en Aduana

Cuando la exportación del producto va con destino al área Centroamericana se deberán de llenar los siguientes documentos:

- Formulario aduanero único Centroamericano (FAUCA)
- Factura Comercial
- Documentos de embarque
- Declaración de mercancías

Cuando la exportación es fuera del Área Centroamericana:

- Formato único de exportación
- Factura comercial

- Documento de embarque
- Declaración de Mercancías
- Certificado Fito o zoo- sanitario según sea el caso
- Certificado de origen

Según el producto a exportar, verifique los requisitos específicos por producto y país de destino.

Deberá presentar Solicitud de Exportación con los respectivos documentos anexos, los cuales están en función del tipo de exportación, producto a exportar y país de destino.

Posterior a este trámite y según el destino de su exportación, CETREX emite el Formulario Aduanero Único Centroamericano (FAUCA) o la Declaración de Mercancías (DM), el primero se utiliza para las exportaciones hacia Centroamérica y la segunda, para fuera de Centroamérica.

El exportador tiene que pagar una tarifa de servicio de acuerdo al valor FOB (Free on board) en dólares de la exportación según la tabla siguiente:

TARIFA DE SERVICIO VALOR FOB U\$

Rango	Tarifa
Menos de US\$2,000.00	C\$50.00
2,00.01 a 5,000.00	C\$100.00
5000.01 a 7,500.00	C\$150.00
7,500.01 a 10,000.00	C\$200.00
10,000.01 a 12,500.00	C\$250.00
12,500.01 a 15,000.00	C\$300.00
15,000.01 a 17,500.00	C\$350.00
17,500.01 a 20,000.00	C\$400.00
20,000.01 a 25,000.00	C\$450.00
25,000.01 a más	C\$500.00

(CETREX)

Para exportaciones mayores a US\$2,000.00 el exportador deberá utilizar los servicios de un Agente Aduanero. Si el valor FOB de la exportación es inferior a éste monto, el delegado de CETREX de la aduana de salida, tiene autorización para brindar los servicios de Agente Aduanero.

Cabe señalar, que los pasos mencionados anteriormente son los procesos a seguir para que el producto traspase solamente la aduana nacional; no implica los trámites adicionales por país destino ni las condiciones de acceso a mercado en aduanas internacionales; los cuales varían por país y producto.

Una vez seleccionado un país al cual se desea exportar, es conveniente realizar un análisis de las condiciones de acceso al mercado existente y de otras variables e información importante a evaluar antes de realizar la exportación.

d) Calidad

Actualmente, no existen certificaciones exclusivas para el control de este cultivo. Sin embargo, hay ciertos agroquímicos de prohibida aplicación al cultivo para las exportaciones destinadas a Estados Unidos, los mismos que impiden el ingreso de productos agropecuarios en el caso de encontrarse residuos de éstos.

Por otro lado, los certificados de Estándar de Calidad Ambiental ISO 14000, así como los llamados sellos verdes, están disponibles para este cultivo siempre y cuando cumpla con los requisitos y parámetros de manejo agrológico de los agroquímicos usados para el control de plagas y enfermedades; y a su vez no causen daño al medio ambiente donde se desarrollan los cultivos.

Así mismo, todas las empresas dedicadas a esta actividad deben tener un certificado emitido por el Ministerio de Salud y la debida autorización por otras organizaciones como el MAGFOR.

En el mercado internacional se han fijado normas de calidad, que deben cumplirse para la introducción del producto; éste estará libre de los siguientes efectos:

- No debe presentar deshidratación.
- La yema terminal no debe estar brotada.
- Libre de daños mecánicos.
- Libre de tierra, suciedad o cualquier otra materia extraña.
- Ausencia de manchas, olores y depósitos de aerosoles.

A pesar de tratarse de un producto que por su composición química, física y fisiológica, conserva su calidad a temperatura ambiente, es recomendable la disminución de la temperatura y el

almacenamiento a una temperatura y humedad relativa recomendadas para preservar la calidad comercial del producto, especialmente para que no pierda humedad (merma).

Uso de Agroquímicos

Las regulaciones específicas de EEUU para los productos alimenticios sin procesamiento deben consultarse al Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), además deben estar de acuerdo con la legislación requerida en el país de origen y en el país al cual el producto se va a exportar.

3. Aplicación de Procedimientos Contables para el registro de costos en las fases de acopio, procesamiento y comercialización de Malanga

A. Generalidades de Contabilidad

a) Concepto e importancia

La contabilidad es el arte de registrar, clasificar y resumir en forma significativa y en términos de dinero, las operaciones y los hechos que son cuando menos de carácter financiero, así como el de interpretar los resultados. (Narváez, 2004:27)

Podemos decir que la contabilidad es el conjunto de normas y principios que enseñan la forma de registrar las operaciones financieras que realiza una empresa o entidad y la presentación de su significado, de tal manera, que puedan ser interpretados utilizando informes financieros.

Los propósitos fundamentales de la contabilidad se centran en:

- Establecer un control riguroso sobre los derechos y obligaciones del negocio
- Registrar de forma clara y precisa las operaciones realizadas en la empresa durante un periodo.
- Proporcionar una imagen clara y objetiva de la situación financiera de la empresa, con el objetivo de facilitar la toma de decisiones.
- Prever con anticipación el futuro de la empresa.
- Servir como comprobante y fuente de información ante terceros, de todos aquellos actos de carácter jurídico en los que la contabilidad puede tener fuerza probatoria conforme la ley.

b) Contabilidad Financiera Vs Contabilidad de Costos

La información contable se puede clasificar en dos grandes categorías: la contabilidad financiera o contabilidad externa y la contabilidad de costos o contabilidad interna. (Microsoft ® Encarta ®, 2007).

La contabilidad financiera o externa muestra la información que se facilita a quienes proveen fondos a la entidad y al público en general que no participa en la administración de la empresa, como son los clientes, los proveedores, entre otros, aunque esta información también tiene mucho interés para los administradores y directivos de la empresa.

La contabilidad de costos estudia las relaciones costo-beneficio-volumen de producción, el grado de eficiencia y productividad, y permite la planificación y el control de la producción, la toma de decisiones sobre precios, los presupuestos y la utilización del capital.

La contabilidad de costos se encarga principalmente de la acumulación y análisis de la información relevante para uso interno en la planeación, el control y la toma de decisiones.

c) Clasificación de Costos de Producción

Costos según los elementos del Producto

Materiales

Los materiales son los principales recursos que se usan en la producción. Estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de producción. El costo de los materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos, de la siguiente manera:

Materiales directos: son todos los que pueden identificarse en la producción de un bien terminado; fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto.

Materiales indirectos: son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de producción. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 1991: 12)

En la elaboración de un producto participan tres elementos importantes como; son los materiales, mano de obra y Costos Indirectos de Producción; siendo en pocas palabras los materiales, la materia prima, el recurso que el trabajador transformará por medio de su fuerza y una serie de fases para así llegar a un producto terminado.

Por ejemplo, en el procesamiento de malanga se considera material directo únicamente el tubérculo de malanga los demás insumos como agua, químicos, cloro, etc, son considerados como materiales indirectos para lograr el producto final.

Mano de Obra

La mano de obra es esfuerzo físico o mental empleado en la producción de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta, como sigue:

Mano de obra directa: es aquella directamente involucrada en la producción de un producto terminado y puede asociarse con éste con facilidad. Representa un importante costo en la elaboración del producto.

Mano de obra indirecta: es aquella involucrada en la producción de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de producción. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 1991: 13)

Al igual que los materiales, la mano de obra es un elemento importante en la producción de un producto, ya que se necesita de esta para la transformación de los materiales para lograr el producto final que el cliente desea; y en esta participan labores que inciden directamente en el bien y otras que no.

Por ejemplo en La Cooperativa Nebliselva se considera mano de obra directa el trabajador que con su cuchillo quita los cormelos y raíces que tiene alrededor el tubérculo de malanga, mientras que los trabajos adicionales como el de la persona que limpia los alrededores de la planta, el vigilante entre otros, es considerada indirecta.

Costos indirectos de producción

Este pool de costos se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de producción que no pueden identificarse con los productos específicos. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 1991: 13).

Dicho de una manera más sencilla los costos indirectos de producción son todos los costos necesarios para lograr la elaboración de un artículo pero no es posible determinar exactamente la porción que corresponde a la unidad producida.

Por ejemplo en la planta procesadora de malanga de Aldea Global pueden ser el alquiler del local, la energía consumida y la depreciación de sus activos fijos.

Costos por su relación con el volumen

Los costos varían de acuerdo con los cambios en el volumen de producción. Comprender su comportamiento es vital en casi todos los aspectos de costeo de productos, evaluación del desempeño y toma de decisiones gerenciales. Los costos con respecto al volumen se clasifican como variables, fijos y mixtos.

Costos variables

Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, o producción, dentro del rango relevante, en tanto que el costo unitario permanece constante. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 1991: 15)

Generalmente los costos variables tienen relación estrecha con el costo unitario, ya que corresponden a una porción fija del costo de la unidad.

Si los materiales directos de una unidad corresponden a un córdoba por unidad de producción, cada vez que la producción incremente en una unidad, el costo variable del material directo aumentará en un córdoba.

Costos fijos

Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras que el costo fijo por unidad varía con la producción. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 1991: 16)

Son aquellos que en cuanto a su monto y periodicidad son constantes y lo comprenden por lo general todas aquellas erogaciones que no están en relación directa con el volumen de producción. (Narváez, 2004: 27)

Los costos fijos corresponden a la porción de costos totales que se mantienen sin variaciones durante un tiempo y un rango de volumen de producción, estos son controlados generalmente por la gerencia.

Por ejemplo; supóngase que el costo fijo de alquilar una bodega es de C\$ 2,000.00 anuales, aunque la producción varíe entre 10 y 100 unidades éste se mantendrá estable, a menos que la gerencia decida negociar una bodega más pequeña o más grande, la cual tendrá un costo diferente al mencionado anteriormente.

Costos Mixtos

Estos costos tienen las características de fijos y variables, a lo largo de varios rangos relevantes de operación. Existen dos tipos de costos mixtos: costos semivARIABLES y costos escalonados. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 1991: 19)

Estos costos no son totalmente fijos, ni totalmente variables, pero tienen características de ambos, éstos se separan en sus porciones de fijos y variables para efectos de planeación y control. En los costos semivARIABLES generalmente la parte fija representa un cargo mínimo en la elaboración de un producto, mientras que la parte variable es el costo cargado por usar realmente el servicio.

Ejemplo es el servicio telefónico de la planta procesadora de Aldea Global donde se paga una cuota fija por el derecho a este servicio, pero además se paga una tasa sobre el consumo de la comunicación vía teléfono.

Costos según el periodo en que se comparan con los ingresos

Los costos también pueden clasificarse sobre la base de cuando se cargan contra los ingresos. Algunos costos se registran primero como activos (gastos de capital) y luego se deducen (se cargan como gasto) a medida que se usan o expiran. Otros costos se registran inicialmente como gastos (gastos de operación). La clasificación de los costos en categorías con respecto a los periodos que benefician, ayuda a la gerencia en la medición del ingreso, en la preparación de estados financieros y en la asociación de los gastos con los ingresos en el periodo apropiado. Las dos categorías usadas son costos del producto y costos del periodo.

Costos del producto

Son los que se identifican directa e indirectamente con el producto. Estos son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de producción. Estos costos no suministran ningún beneficio hasta que se venda el producto y, por consiguiente, se inventarían hasta la terminación del producto. Cuando se venden los productos, sus costos totales se registran como un gasto, denominado costo de los bienes vendidos. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 1991: 24)

A como hemos mencionado los materiales, la mano de obra y los Costos Indirectos de Producción son costos que están directamente relacionados con el producto, es por eso que son llamados costos del producto por que a medida que se van incurriendo forman parte del costo de la elaboración del producto y éste, se cierra cuando se logra vender el producto terminado.

Costos del periodo

Estos Costos no están relacionados directamente e indirectamente con el producto, no son inventariados, éstos son cancelados inmediatamente puesto que no están relacionados directamente con costo e ingreso. Por ejemplo: Los salarios, las depreciaciones de los vehículos de los vendedores. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 1991: 24)

A diferencia de los costos del producto este tipo de costos no tienen ninguna relación con la elaboración de un artículo como los materiales o la mano de obra, pero si se encuentran en el

periodo en que se realizó el producto, es por eso que se cancelan inmediatamente y no cuando se vende el producto final

Por su relación con la planeación, el control y la toma de decisiones

Costos estándares

Los costos estándares son aquellos que deberían incurrirse en determinado proceso de producción en condiciones normales. Estos costos están normalmente relacionados con el costo unitario de la mano de obra, materiales y los costos indirectos de producción, los costos estándares son usados para planear el desempeño futuro y para controlar el desempeño real mediante el análisis de las variaciones. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg; 1991: 394)

Los costos estándares son los costos que se han desarrollado con anterioridad en una empresa, es decir cuando se va elaborar un producto se hace un estudio para saber con anticipación cuanto será lo requerido en materiales, mano de obra y otros costos indirectos.

En las plantas estudiadas dedicadas al procesamiento de malanga, está predeterminada la cantidad óptima de químico, para preparar un contenedor de malanga y el tiempo que necesita estar sumergido el producto en este químico; cualquier variación de esta cantidad debe ser analizada por la gerencia para determinar el origen y tomar las decisiones necesarias para su corrección.

B. Sistemas Contables

Un sistema contable es una estructura organizada mediante la cual se recogen las informaciones de una empresa como resultado de sus operaciones, valiéndose de recursos como formularios, reportes, libros etc. y que presentados a la gerencia le permitirán a la misma tomar decisiones financieras (Feliz, 2001:1)

Los sistemas de contabilidad están compuestos por una serie de procedimientos que sirven para controlar todas las operaciones que se dan en una empresa durante un periodo, proporciona información en cualquier momento que el usuario la llegara a necesitar, un sistema contable organiza, clasifica y cuantifica tanto información administrativa como financiera.

Para que un sistema contable sea eficiente al ser elaborado se debe tener un conocimiento total de la empresa y de las actividades que esta lleva a cabo.

Los elementos que componen un Sistema de Contabilidad son: Documentos Básicos, Libros de registros de las operaciones, Catálogos de clasificación de cuentas e Instructivo sobre la forma de aplicar el sistema.

Existen dos tipos de sistemas contables: Sistemas Computarizados y Sistemas Manuales.

a) Sistemas Manuales Vs Sistemas Computarizados

La creciente utilización de máquinas para auxiliar la labor contable ha dado lugar a la mecanización de operaciones y la denominada automatización de la contabilidad, que no es otra cosa que la sustitución del trabajo manuscrito por el mecánico.

La mecanización de la labor contable se justifica por los siguientes motivos:

- Aumento del rendimiento del trabajo, con la disminución del costo del servicio de contabilidad.
- Mayor claridad en las anotaciones.
- Unificación en la presentación de trabajos
- Mayor facilidad para obtener estadísticas, resúmenes, etc.
- Aplicación de métodos de control.
- Aliviar al personal de contabilidad del trabajo de copia, traslado, reproducción, permitiendo brindar más atención al estudio del negocio, del patrimonio y demás relaciones con la administración.

En las plantas procesadoras estudiadas, hacen uso de sistemas computarizados para el registro de sus operaciones contables cada una de estas utiliza un sistema diferente por ejemplo en Asociación Aldea Global se utiliza un sistema llamado ASIS (Análisis y Sistemas S.A.), en cambio en Cooperativa Nebliselva se utiliza un sistema llamado SYSCAFE.

b) Elementos de un sistema contable

Documentos Básicos

Existe una infinita variedad de documentos comprobantes o justificantes de las transacciones.

Podemos mencionar algunos documentos comunes entre las empresas estudiadas:

1. Recibos; utilizados para la captación de efectivo
2. Comprobantes de cheques; utilizados para la erogación de efectivo en concepto de pagos por compra de servicios o productos.
3. Pagarés; utilizados para servir de garantía al otorgar créditos a socios o integrantes de sus cooperativas.
4. Facturas; emitidas con el objetivo de servir de soporte de ventas realizadas.
5. Solicitudes de materiales, utilizadas internamente para soportar la salida de materiales del inventario para la producción.
6. Tarjetas de tiempo; utilizadas para el control de tiempo laborado por los empleados en diferentes actividades de administración o producción.

Estos documentos son el punto de partida de un sistema de contabilidad. Deben utilizarse sin limitación alguna, ya que tienen una importancia inmensa para fines de comprobación; porque, en contabilidad una anotación por escrito vale más que un recuerdo guardado en la memoria.

En muchos casos es conveniente preparar esos documentos por duplicados o incluso con más copias, así mismo es muy conveniente numerar en serie cada tipo de formato que se utilice, con el propósito de facilitar la labor de registro y ayudar a llevar a cabo las actividades de control.

Libros de registro

Libro diario

Conocido también con el nombre de libro de primera anotación, es aquel en el cual se registran por orden progresivo de fechas cada una de las operaciones que se van efectuando. (Lara, 1989: 196)

Las transacciones y operaciones que afectan a una empresa tienen orígenes muy diferentes y los comprobantes de éstas con frecuencia corresponden a la recepción o emisión de documentos primarios o fuentes. Los documentos fuentes muestran que ha ocurrido una transacción por lo que se hace necesario el registro. A fin de que se registren en forma correcta los cambios resultantes de una transacción, se deben “traducir” los datos del documento fuente en un formato de cargo-abono, traducción que tiene lugar en el libro diario.

Libro Mayor

Es aquel en el cual se abre una cuenta especial para cada concepto de Activo, Pasivo y Capital. (Lara, 1989: 204)

El libro mayor es donde se registra el movimiento por cada cuenta tanto sus cargos como su abono y debido a que presenta sus movimientos y su saldo inicial, es posible determinar el saldo de cada cuenta.

Las empresas en las que está centrado nuestro estudio registran sus transacciones en el archivo maestro de los sistemas computarizados, en los cuales los libros antes mencionados no son físicos; sino electrónicos, aunque según datos obtenidos en las empresas, periódicamente trasladan la información a libros para informes en la administración de rentas.

Libros auxiliares

Con el nombre de libros auxiliares se denominan contablemente los libros que se llevan para registrar de forma analítica las operaciones. (Lara, 1989: 204)

Los libros auxiliares contienen de forma detallada los datos contenidos en el libro mayor, en las diferentes divisiones y subdivisiones que pueda tener una cuenta.

Catálogo de cuentas

Es el plan de cuentas que sirve para el registro, clasificación y aplicación de las operaciones a las actividades correspondientes. (Narváez, 2004: 158)

Un catálogo de cuentas es un listado ordenado de cuentas que tienen como propósito implementar un sistema uniforme de registro de operaciones, de manera que éstas se presenten de manera homogénea. (Ver anexo 2)

La importancia que la administración asigna a un plan o catálogo de cuentas, puede resumirse de la siguiente manera:

1. Es la base del sistema contable.
2. Unifica los criterios, es la base del registro uniforme de las operaciones.
3. Es la base y guía en la elaboración de informes financieros.
4. Sirve de guía en la elaboración de presupuestos.
5. Es imprescindible si se cuenta con un sistema de cómputo.

Debido a que en las plantas de procesamiento evaluadas, utilizan sistemas computarizados de contabilidad para el registro de sus operaciones, les permite con más facilidad la creación de diferentes cuentas, con el objetivo de facilitar el registro y análisis de las operaciones.

C. Depreciación

Es el proceso para asignar de forma sistemática y racional el coste de un bien de capital a lo largo de su periodo de vida. La depreciación contabiliza la disminución del potencial de utilidad de los activos invertidos en un negocio, ya sea por la pérdida de valor debida al desgaste físico derivado de la utilización habitual del bien como en el caso de la maquinaria, por el deterioro que provoca la acción de los elementos como en el caso de un edificio antiguo o la erosión de la tierra o debido a la obsolescencia causada por cambios tecnológicos y la introducción de nuevas y mejores máquinas y métodos de producción. Sin embargo, no se trata de reflejar la caída del valor de mercado de los activos. (Microsoft ® Encarta ® 2007)

Los activos depreciables son los que se espera sean usados en más de un periodo contable aunque tengan una vida útil limitada, estos activos son poseídos en una empresa para ser utilizados en la producción y prestación de bienes y servicios.

La depreciación acumulada desde el momento de adquisición de un bien se va anotando en la cuenta de balance de la empresa como una disminución del costo de ese activo.

Existen varios métodos de depreciación; entre ellos, Línea recta, Unidades producidas, Suma del número de los dígitos de los años siendo el más utilizado el de línea recta por ser el que establece el código tributario de Nicaragua, pero cualquiera que sea elegido o impuesto a la empresa debe ser aplicado consistentemente de un periodo a otro a menos que circunstancias justifiquen un cambio.

En Cooperativa Nebliselva la infraestructura es depreciada bajo el método de línea recta, donde se considera una vida útil de 20 años, con un valor residual del 10% de su valor. En Aldea Global no deprecian infraestructura, debido a que las instalaciones de esta empresa son alquiladas mientras que los medios de transporte son depreciados utilizando el método de línea recta sin tomar ningún monto de valor residual.

D. Impuestos

Los impuestos son el tributo exigido en correspondencia a una prestación que se concreta de modo individual por parte de la administración pública y cuyo objeto de gravamen está constituido por negocios, actos o hechos que ponen de manifiesto la capacidad contributiva del sujeto pasivo (sujeto económico que tiene la obligación de colaborar), como consecuencia de la posesión de un patrimonio, la circulación de bienes o la adquisición de rentas o ingresos. (Microsoft ® Encarta ® 2007)

a) Impuestos municipales

Entre ellos está el impuesto por la posesión de bienes inmuebles (IBI) e impuestos sobre ventas. (Smith, 2004: 68).

Los principales problemas que enfrentan las empresas emparadoras y exportadoras, son los altos impuestos municipales, aun cuando la ley de Justicia Tributaria y Comercial, en su artículo número 26 establece que se debe anular todo impuesto, de carácter fiscal, municipal y regional que grave las operaciones de exportación, excepto las tarifas por servicios. En consecuencia, esta ley elimina todo pago de impuestos, permisos o licencias relativas a las operaciones de exportación.

b) Impuesto sobre la renta

Según Vallecillo (2003:7) el impuesto sobre la renta; corresponde al gravamen sobre toda renta neta de fuente nicaragüense obtenida por cualquiera que sea su nacionalidad, domicilio o residencia, inclusive si el bien o el servicio se paga fuera de Nicaragua.

Las empresas dedicadas a actividades comerciales de compra y venta de malanga también se ven afectadas por el pago de este tributo, aunque existen diversas modalidades de pago; el común, que corresponde al pago del 30% sobre las utilidades para personas jurídicas, según tarifa progresiva para personas naturales y el 1% de retención definitiva cuando se realizan transacciones por medio de la bolsa de valores.

c) Impuesto al Valor Agregado

Según Vallecillo, (2003: 84) corresponde al gravamen sobre los actos realizados en territorio nacional sobre las actividades siguientes:

Enajenación de bienes

Prestación de servicios

Importación e internación de bienes.

Respecto al IVA todas las empresas al comprar bienes para la producción pagan este impuesto. Excepto las entidades como cooperativas y otras organizaciones sin fines de lucro que tienen particularidad gubernamental sobre este tipo de impuestos, siempre y cuando muestren su carta exoneración ante el vendedor.

d) Transacciones Bursátiles

Según el Arto. 110 de la Ley N° 453 son transacciones bursátiles, todas aquellas que se realicen a través de las bolsas agropecuarias y en las bolsas de valores, debidamente autorizadas para operar en el país. Estarán exentas de tributos fiscales y locales, excepto la renta obtenida por la venta, concesiones, comisiones y servicios, recibidos o devengados por personas naturales o jurídicas, excluyendo los intereses y las ganancias de capital no afectas al pago del IR.

Las Transacciones Bursátiles realizadas por medio de la Bolsa Agropecuaria se encontraran exentas del pago de los siguientes impuestos: Impuesto al valor Agregado (IVA), Impuestos

Municipal sobre Ingresos (IMI), Impuestos de Timbres (ITF), en el caso del Impuesto sobre la Renta se hará una retención definitiva por IR la cual será del 1% sobre el precio de ventas de los bienes agrícolas primarios y del 2% sobre el precio de venta de los demás bienes del sector agropecuario, en el caso de la malanga este se encuentra dentro de los bienes agrícolas primarios.

Los centros industriales deben declarar y pagar el anticipo y el IR anual de los productos que no transen en la Bolsa Agropecuaria, los retenedores del IR que compren a los centros industriales no deben efectuar la retención en la fuente por estar estos últimos sujetos a un régimen de auto retención especial para soportar esta compra.

En el momento de realizarse la compra dicho centro industrial debe emitirle a sus clientes una constancia de auto retención es decir una constancia que soporte que este centro realiza sus transacciones por medio de la Bolsa Agropecuaria.

Asociación Aldea Global realiza sus transacciones por medio de la bolsa agropecuaria, debido a esto, se encuentran exonerados del pago de tributos fiscales y locales, pagando solamente el 1% sobre el valor de las ventas de bienes primarios y el 2% de bienes secundarios, en el caso de la malanga éste es considerado un bien primario

E. Contabilización

Para explicar el proceso de contabilización de los costos del proceso Productivo y Comercialización de Malanga, citaremos un ejemplo de las actividades y costos de una planta procesadora hipotética llamada “Horti Fresh” en el proceso de preparación de 4 contenedores de 440 quintales de malanga exportable. Esta planta es una sociedad anónima de origen Nicaragüense.

La Planta Procesadora “Horti Fresh” se dedica al acopio, procesamiento y comercialización de hortalizas, frutas y verduras, siendo la malanga su principal producto de exportación, este centro está ubicado en la Ciudad de Jinotega, la empresa prepara aproximadamente cuatro contenedores al mes para su exportación.

Horti-Fresh lleva un sistema de contabilidad de costos con el objetivo de optimizar sus operaciones de producción. Esta empresa por su naturaleza de Sociedad Anónima está obligada al pago de

impuestos (IR, IVA, Impuestos Municipales). Para el día 01 de Julio de 2008 la empresa se encuentra en la siguiente situación financiera:

HORTI FRESH
BALANCE GENERAL
AL 01 DE JULIO DE 2008

ACTIVOS			PASIVOS		
Activos Corrientes		825,885.00	Pasivos Corrientes		120,458.00
Efectivo en Caja	2,430.00		Prestamos por pagar	120,458.00	
Banco	800,000.00		PATRIMONIO		3,296,336.00
Inventario	15,345.00		Aportes de los Socios	3,233,847.00	
Cuentas por cobrar	8,110.00		Utilidad del periodo anterior	62,489.00	
Activos No Corrientes		2,590,909.00			
Terreno	28,500.00				
Edificaciones	1,805,000.00				
Maquinaria y Equipo	343,292.00				
Equipo de Transporte	98,546.00				
Cuarto Frio	315,571.00				
TOTAL ACTIVO		<u>C\$3,416,794.00</u>	TOTAL P + C		<u>C\$3,416,794.00</u>

Elaborado

Revisado

Autorizado

El efectivo que se encuentra en caja, es utilizado para pagos menores que se presentan en la Empresa como compra de utensilios de limpieza y reparaciones menores que se realizan sobre los activos.

La empresa tiene una cuenta corriente en el Banco de la Producción (BANPRO), estos fondos son utilizados para pagos mayores de C\$ 500.00

El inventario está compuesto por 3 cajas de 12 litros de químicos (Biocto), con un valor de C\$250.00 cada litro; para un total de C\$9,000.00, 926 unidades de mayas para exportación con un

valor de C\$5.00 cada una para un total de C\$4,630.00 y 343 unidades de sacos con un valor de C\$5.00 cada uno para un total de C\$1,715.00.

Las cuentas por cobrar se encuentran distribuidas de la siguiente manera:

Juan Esteban Palacios	C\$1,378.70
Juan Antonio Jirón Meza	1,297.60
Ricardo Pérez Pérez	2,270.80
Evelio Moreno Pérez	<u>3,162.90</u>
Total	<u>C\$8,110.00</u>

La infraestructura compuesta por oficinas administrativas y planta procesadora que es utilizada en un 30% por la parte administrativa, el 15% es cargado a la fase de acopio, el 40% a la fase de procesamiento y el restante 15% a la fase de comercialización.

El monto reflejado para maquinaria y equipo corresponde a una máquina lavadora y escogedora, valuada en C\$332,708.00, aunque esta no es utilizada en el procesamiento de malanga debido a que el tamaño de este producto impide el paso por medio de esta maquinaria y al ser maltratada puede dañarse. Así como por 50 cajillas con un valor de C\$120.00 cada una y otros instrumentos valuados en un total de C\$4,584.00. (Por ser de un monto considerable la administración de la empresa las cajillas son consideradas como equipos)

El monto de equipo de transporte está representado por una camioneta marca Toyota Land Cruiser valuada en C\$ 343,292.00. Esta camioneta solo es utilizada en la fase de acopio para transportar la malanga del lugar de compra a la planta procesadora.

El método utilizado para realizar la depreciación es el método de línea recta, la vida útil estimada para las edificaciones es de 20 años, maquinaria y equipo y equipo de transporte, es de 5 años, y el cuarto frío es de 3 años.

El monto del préstamo por pagar corresponde a la suma de dinero obtenida para llevar a cabo únicamente la fase de acopio. Este préstamo fue pactado a un año de plazo con una tasa de interés de 24% anual, pagadero en cuotas iguales con periodicidad mensual.

La parte administrativa está integrada por el gerente, contador y un responsable de comercialización que ganan C\$6,837.61, C\$5,128.21 y C\$4,700.85 respectivamente. Esta es distribuida de la siguiente manera:

Cargo	Salario Básico	Acopio	Procesamiento	Comercialización
Gerente	6,837.61	2,279.20	2,279.20	2,279.20
Contador	5,128.21	1,709.40	1,709.40	1,709.40
Responsable Comercialización	4,700.85			4,700.85
Total	C\$ 19,500.00	C\$ 4,666.67	C\$ 4,666.67	C\$ 10,166.67

La etapa de acopio consiste en la captación de materia prima, (ya sea en la planta o en el campo), en este caso supondremos un solo vendedor que se encuentra en el municipio de San Rafael del Norte ubicado aproximadamente a 25 km de la ciudad de Jinotega. El costo del servicio de transporte de este lugar hacia la ciudad de Jinotega es de C\$15.00 el quintal.

En este caso se hace una sola compra donde se experimenta una merma en la etapa de acopio del 5%, esta según arreglo comprador-vendedor es asumida por el vendedor. Y una merma del 15% en la etapa de procesamiento; cargada al costo de producción.

Por lo tanto para la preparación de 4 contenedores de 440 quintales se debe acopiar la cantidad de 2,180 qq de los cuales se pagan 2,071 qq al vendedor, ya que la diferencia corresponde al 5% de merma asumido por esta persona.

QQ en campo	2,180
5% Merma	109
Producción en Proceso	2,071

15% Merma	311
Producción Terminada	1,760

El costo del quintal de malanga en el momento de acopio es de C\$300.00, la mano de obra empleada consiste en un comprador (acopiador) que gana C\$4,700.85 al mes, al cual se le asigna un ayudante que gana C\$2,136.75 mensual. Los empleados permanentes se encuentran asegurados bajo el régimen integral del Instituto Nicaragüense de Seguridad Social (INSS).

Al comprador se le asigna una camioneta para garantizar su movilización en la búsqueda de producto, esta camioneta corresponde al valor expresado en el estado de situación financiera, recorre aproximadamente 2,500 km al mes, posee un rendimiento aproximado de 35km por galón de gasolina y se le dan cambios de aceite cada 4,000 km. El costo por galón de gasolina es de C\$105.00 y el costo del cambio de aceite es de C\$1,200.00 (12 litros a 100 córdobas).

Los materiales utilizados en esta fase son: Sacos de 1 qq, y cabuyas con un valor de C\$5.00 y 0.10 centavos respectivamente.

La Fase de Procesamiento empieza con la recepción del producto en la planta, donde primeramente se escoge y se clasifican productos de primera y de segunda.

En la planta se cuenta con personal permanente y temporal. Dentro del personal permanente se encuentra un responsable del área productiva y un vigilante con un salario básico de C\$3,846.15 y C\$2,564.10 al mes respectivamente.

Dentro del personal temporal se encuentran las personas encargadas de las actividades de lavado, destalle o raspado, curado y las personas que movilizan la producción de un área a otra.

El pago para el personal temporal se realiza por cajillas de 50 libras trabajadas, es decir al personal de lavado se le paga C\$3.00 por cajilla, destalle y curado C\$4.00 por cajilla. Son trabajadas 1,035.5 cajillas en la fase de procesamiento, para la preparación de un contenedor de 440 qq exportables.

Las personas que movilizan la producción (diyeros) son 5 y se les paga a C\$50.00 el día, estos salarios con prestaciones incluidas. Un contenedor es preparado aproximadamente en cinco días.

Entre los insumos y suministros utilizados en esta etapa se encuentran;

Agua; se utilizan 20 litros por quintal; según la empresa aguadora el costo del m³ de agua (1,000 litros) cuesta C\$5.97, se utilizan 10.355 lt de agua para procesar 517.77 qq (20 lts x 517.75 qq), por lo tanto el agua utilizada cuesta C\$61.80. (C\$5.97 x 10.355 lt)

Para el curado se utiliza un químico llamado Biocto, en este caso la dilución se da a razón de 4 ml (Mililitros), por litro de agua (Un litro contiene 1,000 ml), utilizando 41.42 lts de químico (10,355 lts x 4 ml= 41,420 ml/1000=41.42lts), donde el costo del litro del químico es de C\$250.00, para un total de C\$10,355.00 (C\$ 250.00 x 41.42lts.).

El cuarto frío reflejado en el balance general, consume 2 kw por hora, permanece siempre encendido por lo que la producción sin procesar es embodegada ahí, así como la que está lista para su comercialización. El consumo semanal es de 336 kw (7 días x 24 horas x 2 kw/hora) con un costo de C\$3.54 el kilowatts (según DISNORTE). Para un costo mensual de C\$4,757.76.

La producción es vendida en la ciudad de Miami; EEUU, empacados en mayas de 50 libras con un costo de C\$ 5.00 cada una. Los arreglos de venta estipulan que el costo de transporte desde el puerto de origen (Nicaragua) hasta el destino (Miami) va a cargo del comprador- importador.

La empresa es responsable únicamente de entregarle el producto a un representante de la empresa compradora, en el puerto de salida del país.

El costo de transporte hasta el Puerto de Corinto en camiones especiales con sistemas de enfriamiento es de C\$7, 920.00 por contenedor.

Para dar las condiciones necesarias al producto en el contenedor, es necesaria la adquisición de 22 polines certificados por el MAGFOR, con un valor de C\$165.75 cada uno y 88 flejes o esquineros con un valor de C\$12.28 cada uno.

El quintal de malanga exportable puesto en el puerto tiene un valor de C\$600.00, por lo que el valor total de contenedor es de C\$264,000.00 equivalente a \$13,538.46.

Por el valor del contenedor es necesario pagar al Centro de trámites de exportación la cantidad de C\$300.00 según tarifa sobre el valor FOB.

a) Registros de operaciones

Para el registro de los saldos iniciales es necesario el diseño de un comprobante de diario, donde se registrará la afectación de las cuentas, para luego ser trasladado a sus lugares correspondientes en los libros principales y auxiliares. (Ver anexo 3)

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 1					
1101	Efectivo en Caja	1		2,430.00	
1102	Banco	2		800,000.00	
1102-01	<i>BANPRO</i>		800,000.00		
1103	Inventario	3		15,345.00	
1103-01	<i>Mayas</i>		4,630.00		
1103-02	<i>Sacos</i>		1,715.00		
1103-03	<i>Químicos</i>		9,000.00		
1112	Cuentas por Cobrar	11		8,110.00	
1112-01	<i>Juan Esteban Palacios</i>		1,378.70		
1112-02	<i>Juan Antonio Jirón Meza</i>		1,297.60		
1112-03	<i>Ricardo Pérez Pérez</i>		2,270.80		
1112-04	<i>Evelio Moreno Pérez</i>		3,162.90		
1201	Terreno	13		28,500.00	
1202	Edificaciones	14		1,805,000.00	
1203	Maquinaria y Equipo	15		343,292.00	
1203-01	<i>Maquina lavadora y escogedora</i>		332,708.00		
1203-02	<i>Cajillas y otros</i>		10,584.00		
1204	Equipo de Transporte	16		98,546.00	
1204-01	<i>Camioneta</i>		98,546.00		
1205	Cuarto Frio	17		315,571.00	
2109	Préstamo por pagar	36			120,458.00
3101	Aporte de Socios	40			3,233,847.00
3102	Utilidad Ejercicios Anteriores	45			62,489.00
	Sumas Iguales			3,416,794.00	3,416,794.00

Registro de saldos iniciales al 01 de julio de 2008, de la empresa Horti- Fresh.

Para registrar la compra de materia prima (Malanga) de contado, es necesaria la elaboración de una solicitud de materia prima del área de producción, obtener una factura del vendedor y diseñar un comprobante de pago

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 2					
1104	Producción en Proceso - Acopio	4		654,000.00	
1104-01	<i>Malanga</i>		654,000.00		
1102	BANCO	2			621,300.00
1102-01	<i>BANPRO</i>		621,300.00		
4107	Otros Ingresos	57			32,700.00
	Sumas Iguales			654,000.00	654,000.00
Registro de compra de 2,180qq de malanga donde se paga únicamente 2,071 qq por reducción del 5% de merma asumida por el productor-vendedor.					

Para el pago de transporte se emite un cheque a nombre del vendedor, emitimos una constancia de retención por el servicio prestado, esta actividad también irá soportada con su debido comprobante de pago. (Ver anexo 4 y 5)

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 3					
1107	Control CIP- Acopio	7		32,700.00	
1107-01	<i>Malanga</i>		32,700.00		
1102	Banco	2			32,046.00
1102-01	<i>BANPRO</i>		32,046.00		
2103	Retenciones por pagar	32			654.00
2103-01	<i>IR 2%</i>		654.00		
	Sumas Iguales			32,700.00	32,700.00
Registro de pago de transporte de 2,180 qq de malanga desde San Rafael del norte a la ciudad de Jinotega a C\$15.00 por qq.					

Para provisionar la nómina, se calcula el pago de los trabajadores por medio de las tarjetas de tiempo y se elabora un comprobante de diario. (Ver anexo 6)

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 4					
1107	Control CIP- Acopio	7		12,666.67	
1107-01	<i>Malanga</i>		12,666.67		
2105	Nómina por pagar	34			10,029.38

2105-01	Acopio		6,386.22		
2105-06	Administración		3,643.16		
2103	Retenciones por pagar	32			796.83
2103-03	INSS Laboral		676.64		
2103-02	IR Empleados		120.19		
2106	Aportaciones por Pagar	36			1,840.46
2106-01	INSS Patronal		1,623.93		
2106-02	INATEC		216.52		
	Sumas Iguales			12,666.67	12,666.67
Registro de provisión de nomina a pagar de empleados del proceso de acopio, según control de tarjetas de tiempo					

Para el registro de costos de combustible y lubricantes es necesario obtener una factura por parte del vendedor y diseñar un comprobante de diario. El control del combustible es realizado a través de la utilización de tarjetas de recorrido; donde se anota el kilometraje de la camioneta cada vez que es utilizada.

Por ejemplo cuando el chofer sale de la planta ubicada en Jinotega, hacia el punto de compra, anota el kilometraje inicial de la camioneta y luego al regresar anota el kilometraje final. Al tener estos datos el recorrido en kilómetros se realiza por diferencia al restar el kilometraje final menos el inicial; y como la camioneta recorre 35 kilómetros por galón de gasolina es posible asignar un costo acertado. (Ver anexo 7)

CODIGO	FECHA	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 5					
1107	Control CIP- Acopio	7		8,250.00	
1107-01	Malanga		8,250.00		
2108	Gastos acumulados por pagar	35			8,250.00
2108-01	Combustibles		7,500.00		
2108-02	Lubricantes		750.00		
	Sumas Iguales			8,250.00	8,250.00
Registro de provisión de costos de combustibles y lubricantes utilizados en el proceso de acopio. Según control de facturas de combustible y tarjeta de recorrido de vehículos.					

Para registrar la compra de sacos y cabuyas, es necesario obtener una solicitud de materiales, factura del vendedor y emitir una constancia de retención por la compra realizada, debido a que esta compra es de contado se emite un cheque a nombre del vendedor y un comprobante de pago. Se hizo solamente compra de 1,837 unidades de sacos debido a que en el inventario se encontraba existencia de 343 unidades de sacos.

La retención en la fuente (IR 2%) es realizada por esta empresa por estar bajo el régimen general en el cual la empresa HORTIFRESH debe recaudar impuestos por compras mayores de 1,000.00 córdobas, así mismo está obligada al pago del impuesto al valor agregado (IVA) correspondiente al 15% del monto comprado.

CODIGO	FECHA	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 6					
1107	Control CIP- Acopio	7		11,118.00	
1107-01	<i>Malanga</i>		11,118.00		
1113	Pagos Anticipados	12		1,410.45	
1113-01	<i>IVA</i>		1,410.45		
1102	Banco	2			10,625.39
1103	Inventario	3			1,715.00
1103-02	<i>Sacos</i>		1,715.00		
2103	Retenciones por pagar	32			188.06
2103-01	<i>IR 2%</i>		188.06		
	Sumas Iguales			12,528.45	12,528.45
Registro de compra de 1,837 sacos y 2,180 cabuyas utilizados en el proceso de acopio, a un costo de C\$5.00 y C\$0.10 respectivamente.					

Para registrar la depreciación correspondiente de edificaciones y equipo de transporte en la fase de acopio se realiza el cálculo correspondiente por medio del método de línea recta y se realiza un comprobante de diario. (Ver anexos 8 y 9)

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 7					
1107	Control CIP- Acopio	7		2,770.56	
1107-01	<i>Malanga</i>		2,770.56		
1210	Depreciación acumulada	18			2,770.56
1210-01	<i>Edificaciones</i>		1,128.13		
1210-02	<i>Equipo de Transporte</i>		1,642.43		
	Sumas Iguales			2,770.56	2,770.56
Registro de depreciación correspondiente al proceso de acopio de edificaciones y equipo de transporte.					

Para registrar la provisión de intereses por pagar se realiza un comprobante de diario, el cálculo de los intereses se realiza por medio de una tabla de amortización del préstamo. (Ver anexo 8)

CODIGO	FECHA	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 8					
1107	Control CIP- Acopio	7		2,409.16	
1107-01	<i>Malanga</i>		2,409.16		

2104	Intereses por pagar	33			2,409.16
2104-01	<i>Préstamos bancarios</i>		2,409.16		
	Sumas Iguales			2,409.16	2,409.16

Registro de provisión de intereses por pagar del préstamo bancario utilizado en el proceso de acopio.

Para registrar el cierre de la cuenta control CIP acopio a la cuenta de producción en proceso acopio se realiza un comprobante de diario.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 9					
1104	Producción en Proceso - Acopio	4		69,914.38	
1104-01	<i>Malanga</i>		69,914.38		
1107	Control CIP- Acopio	7			69,914.38
1107-01	<i>Malanga</i>		69,914.38		
	Sumas Iguales			69,914.38	69,914.38

Registro de cierre de la cuenta control CIP acopio a la cuenta producción en proceso acopio

Para registrar el traslado de saldos de la cuenta producción en proceso acopio a la cuenta producción en proceso procesamiento es necesario realizar un comprobante de diario.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 10					
1105	Producción en Proceso - Procesamiento	8		723,914.38	
1105-01	<i>Malanga</i>		723,914.38		
1104	Producción en Proceso - Acopio	4			723,914.38
1104-01	<i>Malanga</i>		723,914.38		
	Sumas Iguales			723,914.38	723,914.38

Registro de traslado de los saldos de la cuenta producción en proceso acopio a la cuenta producción en proceso procesamiento

Para registrar la provisión de nómina correspondiente al área administrativa y área productiva que participan en la fase de procesamiento es necesario realizar un comprobante de diario con los registros de tiempo y control de labores en producción. (Ver anexo 11)

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 11					
1108	Control CIP - Procesamiento	8		31,592.67	
1108-01	<i>Malanga</i>		31,592.67		
1105	Producción en Proceso - Procesamiento	5		16,568.00	
1105-01	<i>Malanga</i>		16,568.00		
2105	Nómina por pagar	34			45,646.78
2105-02	<i>Lavado</i>		12,426.00		

2105-03	<i>Destalle y curado</i>		16,568.00		
2105-04	<i>Diyeros</i>		7,000.00		
2105-05	<i>Permanentes Procesamiento</i>		6,009.62		
2105-06	<i>Administración</i>		3,643.16		
2103	Retenciones por pagar	32			746.08
2103-03	<i>INSS Laboral</i>		649.93		
2103-02	<i>IR Empleados</i>		96.15		
2106	Aportaciones por Pagar	36			1,767.81
2106-01	<i>INSS Patronal</i>		1,559.83		
2106-02	<i>INATEC</i>		207.98		
	Sumas Iguales			48,160.67	48,160.67
Registro de provisión de nómina a pagar de empleados administrativos y el área productiva que participan en el proceso de procesamiento. Según tarjetas de control de tiempo y control de producción					

Para provisionar los costos por consumo de energía eléctrica y agua se emite un comprobante de diario debidamente soportado con los recibos correspondientes.

CODIGO	FECHA	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 12					
1108	Control CIP - Procesamiento	8		5,005.04	
1108-01	<i>Malanga</i>		5,005.04		
2108	Gastos acumulados por pagar	35			5,005.04
2108-03	<i>Agua</i>		247.28		
2108-04	<i>Energía Eléctrica</i>		4,757.76		
	Sumas Iguales			5,005.04	5,005.04
Registro de provisión del costo de consumo de energía eléctrica y agua utilizada en el proceso de procesamiento. Según facturas de agua y energía eléctrica.					

Para registrar la compra y aplicación de químicos utilizado en la fase de procesamiento es necesario obtener una factura del vendedor, emitir una constancia de retención por la compra realizada y emitir un cheque a favor del vendedor esta actividad será soportada con su debido comprobante de pago.

CODIGO	FECHA	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 13					
1108	Control CIP - Procesamiento	8		41,420.00	
1108-01	<i>Malanga</i>		41,420.00		
1113	Pagos Anticipados	12		4,863.00	
1113-01	<i>IVA</i>		4,863.00		
2103	Retenciones por Pagar	32			648.40

2103-01	IR 2%		648.40		
1103	Inventario	3			9,000.00
1103-03	<i>Químicos</i>		9,000.00		
1102	Banco	2			36,634.60
	Sumas Iguales			46,283.00	46,283.00
Registro de provisión de costo de químico utilizado en el proceso de procesamiento. Según control de facturas e inventario.					

Para registrar la depreciación correspondiente a la fase de procesamiento es necesario realizar un comprobante de diario. (Ver anexo 12 y 13)

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 14					
1108	Control CIP -Procesamiento	8		11,950.59	
1108-01	<i>Malanga</i>		11,950.59		
1210	Depreciación acumulada	18			11,950.59
1210-01	<i>Edificaciones</i>		3,008.33		
1210-03	<i>Maquinaria y Equipo</i>		176.40		
1210-04	<i>Cuarto Frio</i>		8,765.86		
	Sumas Iguales			11,950.59	11,950.59
Registro de depreciación correspondiente al proceso de procesamiento de edificaciones, cuarto frio y equipo.					

Para registrar el cierre de la cuenta control CIP procesamiento a la cuenta de producción en proceso procesamiento se realiza un comprobante de diario.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 15					
1105	Producción en Proceso - Procesamiento	5		89,968.30	
1105-01	<i>Malanga</i>		89,968.30		
1108	Control CIP- Procesamiento	8			89,968.30
1108-01	<i>Malanga</i>		89,968.30		
	Sumas Iguales			89,968.30	89,968.30
Registro de cierre de la cuenta control CIP procesamiento a la cuenta producción en proceso Procesamiento					

Para registrar el cierre de la cuenta producción en proceso procesamiento a la cuenta producción en proceso comercialización es necesario realizar un comprobante de diario.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 16					
1106	Producción en Proceso - Comercialización	6		822,950.68	

1106-01	Malanga		822,950.68		
1105	Producción en Proceso - Procesamiento	5			822,950.68
1105-01	Malanga		822,950.68		
	Sumas Iguales			822,950.68	822,950.68
Registro de cierre de la cuenta control CIP procesamiento a la cuenta producción en proceso Procesamiento					

Para registrar el empaque de 440qq de malanga en mayas para exportación es necesario realizar un comprobante de pago.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 17					
1109	Control CIP -Comercialización	9		17,603.50	
1109-01	Malanga		17,603.50		
1113	Pagos Anticipados	12		1,946.03	
1113-01	IVA		1,946.03		
2103	Retenciones por pagar	32			259.47
2103-01	IR 2%		259.47		
1103	Inventario	3			4,630.00
1103-01	Mayas		4,630.00		
1102	Banco	2			14,660.06
1102-01	BANPRO		14,660.06		
	Sumas Iguales			19,549.53	19,549.53
Registro de empaque de 1,760.36qq de malanga en 3,520 mayas de C\$5 cada una para ser comercializada, solo se compraron 2,594 mayas ya que en el inventario había existencia de 926 unidades de mayas.					

Para registrar la depreciación correspondiente al proceso de comercialización es necesario realizar un comprobante de diario.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 18					
1109	Control CIP -Comercialización	9		1,128.13	
1109-01	Malanga		1,128.13		
1210	Depreciación acumulada	18			1,128.13
1210-01	Edificaciones		1,128.13		
	Sumas Iguales			1,128.13	1,128.13
Registro de depreciación correspondiente al proceso de comercialización de Edificaciones.					

Para registrar la provisión de nómina correspondiente al pago de empleados administrativos que participan en el proceso de comercialización es necesario realizar un comprobante de diario debidamente soportada con la nomina calculada.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 19					

Análisis de costos de acopio, procesamiento y comercialización de Malanga en las plantas procesadoras de Aldea Global, y Cooperativa Nebliselva del departamento de Jinotega.

1109	Control CIP -Comercialización	9		10,166.67	
1109-01	<i>Malanga</i>		10,166.67		
2105	Nómina por pagar	34			8,026.18
2105-06	<i>Administración</i>		8,026.18		
2103	Retenciones por pagar	32			663.28
2103-03	<i>INSS Laboral</i>		543.09		
2103-02	<i>IR Empleados</i>		120.19		
2106	Aportaciones por Pagar	36			1,477.21
2106-01	<i>INSS Patronal</i>		1,303.42		
2106-02	<i>INATEC</i>		173.79		
	Sumas Iguales			10,166.67	10,166.67
Registro de provisión de nomina a pagar de empleados administrativos que participan en el proceso de comercialización.					

Para registrar el pago de transporte de cuatro contenedores de malanga hasta Puerto Corinto a Transportes Mendoza es necesario obtener una factura que demuestre el pago realizado por transporte, una constancia de retención por el servicio obtenido y un cheque emitido para realizar el pago, soportando la actividad en un comprobante de pago.

CODIGO	FECHA	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 20					
1109	Control CIP -Comercialización	9		31,680.00	
1109-01	<i>Malanga</i>		31,680.00		
1102	Banco	2			31,046.40
2103	Retenciones por Pagar	32			633.60
2103-01	<i>IR 2%</i>		633.60		
	Sumas Iguales			31,680.00	31,680.00
Registro del pago de transporte hasta Puerto Corinto de 1760qq de malanga a empresa de transporte Mendoza.					

Para registrar el pago de polines y fletes que se utilizan para acondicionar el transporte de 440qq de malanga es necesario obtener una factura del vendedor, una constancia de retención por la compra realizada y el cheque emitido a favor del vendedor, la actividad deberá ser soportada con un comprobante de pago.

CODIGO	FECHA	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 21					
1109	Control CIP -Comercialización	9		18,908.56	
1109-01	<i>Malanga</i>		18,908.56		
1113	Pagos Anticipados	12		2,836.28	
1113-01	<i>IVA</i>		2,836.28		

2103	Retenciones por Pagar	32			378.17
2103-01	<i>IR 2%</i>			378.17	
1102	Banco	2		21,366.67	21,366.67
	Sumas Iguales			21,744.84	21,744.84
Registro del pago de 88 polines y 352 flejes con un valor de C\$165.75 y C\$12.28 respectivamente utilizados para acondicionamiento de transporte de malanga.					

Para realizar el registro del pago de la tarifa FOB es necesario realizar un comprobante de pago soportado con su debida factura y cheque con el cual se realizó el pago. (Ver anexo 14)

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 22					
1109	Control CIP -Comercialización	9		1,200.00	
1109-01	<i>Malanga</i>		1,200.00		
1102	Banco	2			1,200.00
1102-01	<i>BANPRO</i>		1,200.00		
	Sumas Iguales			1,200.00	1,200.00
Registro del pago de tarifa del valor FOB según factura.					

Para registrar el cierre de la cuenta control CIP comercialización a la cuenta producción en proceso comercialización es necesario realizar un comprobante de diario.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 23					
1106	Producción en Proceso - Comercialización	6		80,686.85	
1106-01	<i>Malanga</i>		80,686.85		
1109	Control CIP - Comercialización	9			80,686.85
1109-01	<i>Malanga</i>		80,686.85		
	Sumas Iguales			80,686.85	80,686.85
Registro de cierre de la cuenta control CIP Comercialización a la cuenta producción en proceso Comercialización.					

Para registrar el cierre de la cuenta producción en proceso comercialización a la cuenta producción terminada es necesario realizar un comprobante de diario que soporte la actividad.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 24					
1110	Producción Terminada	10		911,137.54	
1110-01	<i>Malanga</i>		911,137.54		
1106	Producción en Proceso - Comercialización	6			911,137.54
1106-01	<i>Malanga</i>		911,137.54		

	Sumas Iguales			911,137.54	911,137.54
Registro de cierre de la cuenta Producción en proceso Comercialización a Producción terminada.					

Para registrar la venta de 440qq de malanga al mercado internacional es necesario obtener una factura por parte del comprador, el cheque que soporte la venta debidamente registrada en un comprobante de diario.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 25					
1102	Banco	2		1,056,216.00	
1102-01	<i>BANPRO</i>		1,056,216.00		
4101	Ventas	46			1,056,216.00
4101-01	<i>Malanga</i>		1,056,216.00		
5101	Costo de Ventas	59		911,137.54	
5101-01	<i>Malanga</i>		911,137.54		
1110	Producción Terminada	10			911,137.54
1110-01	<i>Malanga</i>		911,137.54		
	Sumas Iguales			1,056,216.00	1,056,216.00
Registro de venta de 1760 qq de malanga al mercado internacional a un precio de C\$600.00el quintal para un total de C\$1, 056,216.00. Según factura N° 12554 pagada con el ck N° 454					

Para registrar la depreciación correspondiente a edificaciones de administración es necesario realizar un comprobante de diario.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 26					
5103	Gastos de Administración	61		2,256.25	
5103-05	<i>Depreciaciones</i>		2,256.25		
1210	Depreciación acumulada	18			2,256.25
1210-01	<i>Edificaciones</i>		2,256.25		
	Sumas Iguales			2,256.25	2,256.25
Registro de depreciación correspondiente a administración de Edificaciones.					

Para el pago de la cuota del préstamo correspondiente al mes de julio de 2008, se elabora un comprobante de pago, basado en la tabla de amortización del préstamo.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 27					
2108	Prestamos por pagar	36		10,038.17	
2104	Intereses por pagar	33		2,409.16	
2104-01	<i>Prestamos bancarios</i>		2,409.16		
1102	Banco	2			12,447.33

1102-01	<i>BANPRO</i>		12,447.33		
	Sumas Iguales			12,447.33	12,447.33
Registro de pago efectivo de cuota de préstamo utilizado para el proceso de acopio correspondiente al mes de Julio de 2008					

Para la provisión de la obligación tributaria con la municipalidad se elabora un comprobante diario, basado en las ventas del mes.

CODIGO	DESCRIPCION	F/M	PARCIAL	DEBE	HABER
Asiento diario N° 28					
5102	Gastos de Ventas	60		10,562.16	
5102-07	<i>Impuestos municipales</i>		10,562.16		
2102	Impuestos por pagar	31			10,562.16
2102-01	<i>Impuestos municipales</i>		10,562.16		
	Sumas Iguales			10,562.16	10,562.16
Registro de provisión de impuestos municipales por pagar correspondiente al 1% sobre las ventas del mes de Julio.					

b) Estados Financieros

Al terminar con el registro de las operaciones se procede a la realización de los Estados Financieros (Estado de Resultados y Balance General) los cuales muestran la situación financiera de la Empresa y su utilidad en un periodo determinado. Para poder preparar los Estados Financieros se elabora primero una Balanza de Comprobación al 30 de Julio del 2008 (Ver anexo 15), también es preparada una recapitulación del mes de Julio con cada una de las cuentas afectadas y sus respectivos saldos.

(Ver anexo 16)

**HORTI FRESH
BALANCE GENERAL
AL 30 DE JULIO DE 2008**

ACTIVOS			PASIVOS		
----------------	--	--	----------------	--	--

<u>Activos Corrientes</u>		1,096,485.31	<u>Pasivos Corrientes</u>		207,992.73
Efectivo en Caja	2,430.00		Impuestos por pagar	10,562.16	
Banco	1,074,889.56		Retenciones por pagar	4,967.90	
Cuentas por cobrar	8,110.00		Aportaciones por pagar	5,085.47	
Pagos Anticipados	11,055.76		Nomina por pagar	63,702.33	
<u>Activos No Corrientes</u>		<u>2,572,803.47</u>	Gastos acumulados por pagar	13,255.04	
Terreno	28,500.00		Prestamos por pagar	110,419.83	
Edificaciones	1,805,000.00		<u>PATRIMONIO</u>		<u>3,461,296.06</u>
Maquinaria y Equipo	343,292.00		Aportes de los Socios	3,233,847.00	
Equipo de Transporte	98,546.00		Utilidad del periodo anterior	62,489.00	
Cuarto Frio	315,571.00		Ventas	1,056,216.00	
Depreciación Acumulada	(18,105.53)		Costo de Ventas	(911,137.53)	
			Gastos de Venta	(10,562.16)	
			Gastos de administración	(2,256.25)	
			Otros ingresos	32,700.00	
TOTAL ACTIVO		<u>C\$ 3,669,288.79</u>	TOTAL P + C		<u>C\$ 3,669,288.79</u>

Elaborado

Revisado

Autorizado

Horti Fresh realiza Estados de Costos de Producción para las diferentes fases (acopio, procesamiento y comercialización) para analizar de forma más detallada los elementos de costos de producción que fueron utilizados y/o aplicados en el periodo.

**HORTI FRESH
ESTADO DE COSTOS PRODUCCION
AL 30 DE JULIO DE 2008
ACOPIO**

Materiales Directos	C\$ 654,000.00
---------------------	----------------

Mano de Obra Directa		-	
CIP		69,914.38	
Total Costos Incurridos			<u>723,914.38</u>
Inventario de Producción en Proceso al inicio del periodo.		-	
Costos de la producción en proceso durante el periodo			<u>723,914.38</u>
Inventario en Proceso al final del periodo		-	
Costo artículo producido.			<u>C\$ 723,914.38</u>

Elaborado

Revisado

Autorizado

**HORTI FRESH
ESTADO DE COSTOS PRODUCCION
AL 30 DE JULIO DE 2008
PROCESAMIENTO**

Materiales Directos		C\$ 723,914.38	
Mano de Obra Directa		16,568.00	
CIP		89,968.30	
Total Costos Incurridos			<u>830,450.68</u>
Inventario de Producción en Proceso al inicio del periodo.			
Costos de la producción en proceso durante el periodo			<u>830,450.68</u>
Inventario en Proceso al final del periodo			
Costo artículo producido.			<u>C\$ 830,450.68</u>

Elaborado

Revisado

Autorizado

**HORTI FRESH
ESTADO DE COSTOS PRODUCCION
AL 30 DE JULIO DE 2008
COMERCIALIZACION**

Materiales Directos	C\$ 830,450.68	
Mano de Obra Directa	-	
CIP	80,686.85	
Total Costos Incurridos		<u>911,137.53</u>
Inventario de Producción en Proceso al inicio del periodo.		
Costos de la producción en proceso durante el periodo		<u>911,137.53</u>
Inventario en Proceso al final del periodo		
Costo artículo producido.		<u>C\$ 911,137.53</u>

Elaborado

Revisado

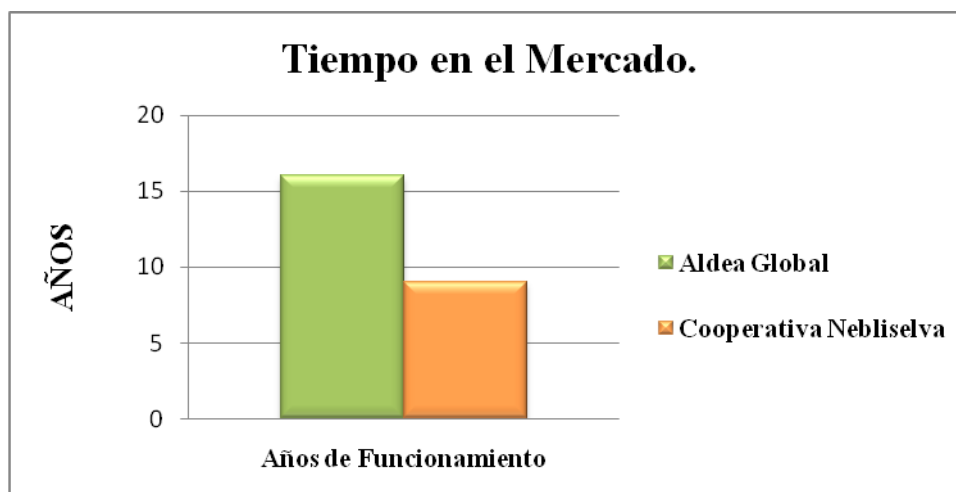
Autorizado

4. Comparación de los costos de acopio, procesamiento y comercialización en las Plantas Procesadoras de Asociación Aldea Global y Cooperativa Nebliselva.

1-¿Cuánto tiempo lleva la empresa en el mercado?

El gráfico 1 muestra los años de funcionamiento de cada una de las empresas estudiadas, siendo la de mayor tiempo operando Aldea Global con 16 años a diferencia de la Cooperativa Nebliselva que solo tiene 9 años de estar en el mercado.

Gráfico 1



El Centro de Negocios Aldea Global es una asociación sin fines de lucro que fue fundada en 1992, con el objetivo de ayudar a pequeños y grandes productores, desarrollar proyectos de alimentación, seguridad social y ofrecer créditos para sus socios.

Actualmente está compuesto por 270 socios, contando con varios centros de negocios; entre estos uno para café, frijoles y malanga, uno para el desarrollo de proyectos sociales y equidad de género y otro para el área de crédito.

Esta asociación inició con la comercialización de malanga en 1995 y debido a que sus transacciones son realizadas por medio de la Bolsa Agropecuaria se encuentran exoneradas del pago de impuestos excepto el IR (Impuesto sobre la renta), ya que éste impuesto es pagado por medio de una Retención definitiva del 1% sobre el precio de ventas de los bienes agrícolas primarios y del 2% sobre el precio de venta de los demás bienes del sector agropecuario, en el caso de la malanga este se encuentra dentro de los bienes agrícolas primarios.

La Cooperativa de Servicios Múltiples Nebliselva, R.L (COSEMUNE R.L) está ubicada en la zona norte del país, entre Matagalpa y Jinotega, fue fundada con el apoyo de la Agencia de Desarrollo Económico Local (ADEL) en Agosto de 1999, con un número de 34 accionistas.

Su trabajo se centra en la producción, procesamiento y comercialización de hortalizas, cuenta con su propio centro de Acopio, el cual dispone de los equipos necesarios para lavar, empacar y

almacenar las hortalizas para su comercialización. En Marzo del 2008 iniciaron a brindar el servicio de maquila de malanga.

Actualmente ofrecen productos de buena calidad, debido a que éstos pasan por un estricto proceso de selección, lavado, desinfección y empaque dando como resultado alimentos saludables para el consumo humano.

Esta Cooperativa a diferencia del Centro de negocios Aldea Global no realiza transacciones por medio de la Bolsa agropecuaria; por ende no tiene los beneficios que obtiene Aldea Global, también esta cooperativa por deficiencias en su organización y la falta de la documentación necesaria no tiene goza de sus derechos de exención por su naturaleza de cooperativa.

2-¿Posee Activos propios o no?

Gráfico 2

ACTIVOS		
Tipo de Activo	Aldea Global	Cooperativa Nebliselva
Instalaciones	0	1
Camionetas	3	1
Motos	4	0
Cuarto Frio	0	1
Máquinas de lavado	0	1

En términos económicos conocemos como Activos, al conjunto de todos los bienes y derechos con valor monetario que son propiedad de una empresa, institución o individuo, y que se reflejan en su contabilidad. (Microsoft ® Encarta ®: 2007).

Asociación Aldea global todavía no cuenta con instalaciones propias; tanto sus oficinas como la planta procesadora de malanga son infraestructuras alquiladas. Debido a que sus oficinas se encuentran divididas por centro de negocios el 17% del arrendamiento del local es cargado al costo del Centro de Negocios malanga.

Según el Lic. Francisco Guardado, (contador del centro de negocios “Comercialización” de Asociación Aldea Global) para inicios del año 2009 se pretende iniciar con la construcción de su propia planta procesadora.

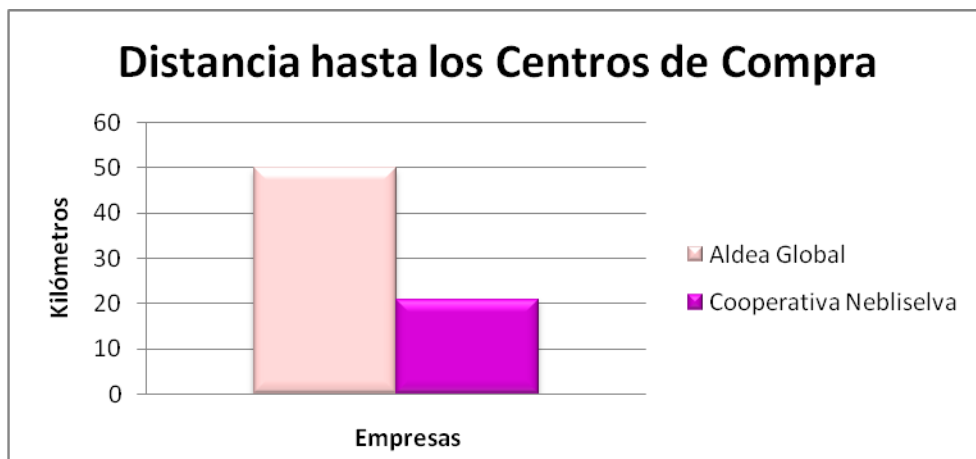
Esta asociación cuenta con 3 camionetas y 4 motos propias, de las cuales una camioneta y una moto son asignadas al acopiador para que pueda ir en busca de la materia prima a comprar.

La Cooperativa Nebliselva cuenta con instalaciones y vehículo propio (camioneta), que están valorados en más de C\$ 2.000,000. En estas instalaciones encontramos tanto sus oficinas como la planta procesadora, esta planta procesadora se encuentra acondicionada de manera que se puedan llevar a cabo todas las actividades de la etapa de procesamiento, ya que cuenta con un cuarto frío, que es donde se almacena toda la materia prima ya terminada, esperando para su comercialización.

La Cooperativa cuenta con una maquinaria especial para el lavado y curado de hortalizas, pero ésta no es utilizada en el procesamiento de malanga, debido a que la malanga es muy grande y al pasar por la máquina puede causar daños tanto al producto como a la maquinaria.

3-¿Dónde compra su materia prima?

Gráfico 3

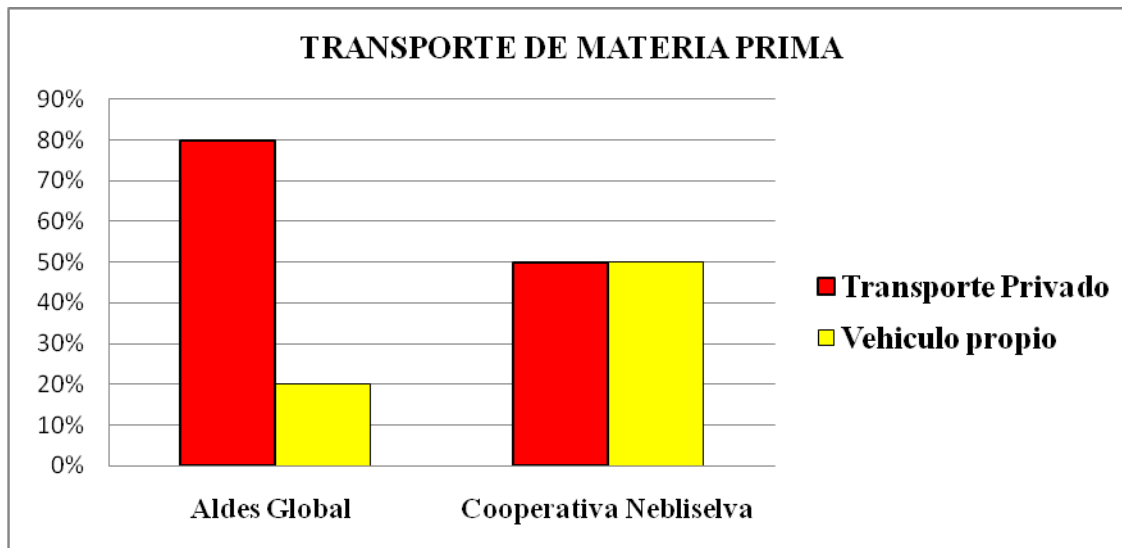


Los materiales son los principales recursos que se usan en la producción. Estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de producción. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 1991: 12).

Aldea Global compra la mayor parte de su materia prima en la comunidad de Pantasma, ubicada aproximadamente a 50km de la ciudad de Jinotega, mientras la Cooperativa Nebliselva compra en San Rafael del Norte que se encuentra aproximadamente a 23km de las instalaciones de la cooperativa.

4-¿Cómo transportan su materia prima?

Grafico 4



En Asociación Aldea global el transporte de materia prima se realiza por medios privados del lugar donde se compra la materia prima a la Ciudad de Jinotega, raras veces hacen uso de una de sus camionetas, ésta es utilizada más que todo en lugares donde los caminos se encuentran defectuosos y los camiones no pueden entrar.

La Cooperativa Nebliselva también hace uso de transporte privado, sin embargo usan constantemente su camioneta, ya sea para movilizar la materia prima en lugares incómodos, cuando es poca la cantidad que se ha comprado o cuando les toca trasladarla de la ciudad de Jinotega hasta la planta procesadora.

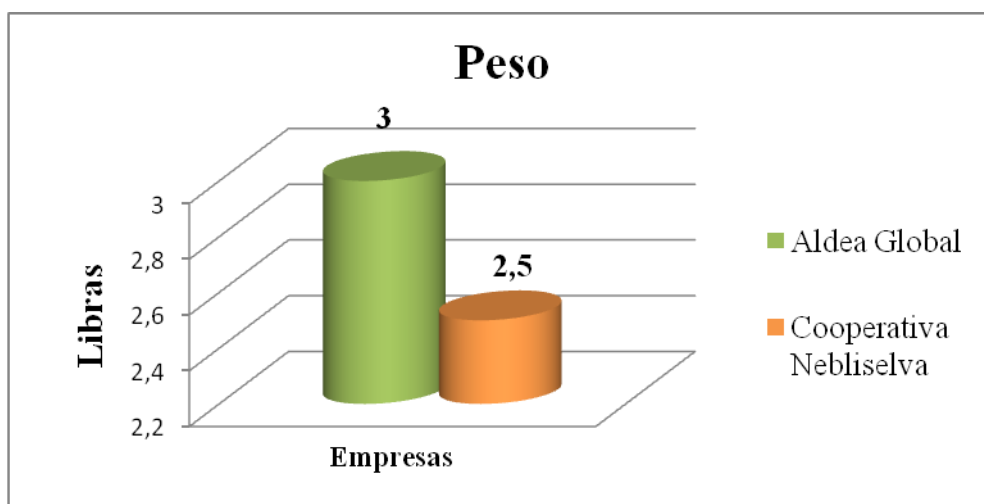
5-¿Utilizan de Financiamiento externo para compra de materia prima?

Asociación Aldea Global trabaja con fondos propios, sin embargo la Cooperativa Nebliselva aparte de trabajar con sus fondos, también obtiene financiamiento de una de las Organizaciones que ayudaron a su fundación, en condiciones de intereses del 1% anual, la amortización de este préstamo es cargado a los costos de la malanga.

El uso de financiamiento externo en el caso de la Cooperativa Nebliselva, resulta una ventaja tomando en cuenta la escasez de capital financiero y la baja tasa de interés con la que fue pactado.

6-¿Qué criterios utilizan para seleccionar malanga de primera calidad?

Gráfico 5



Según el Lic. Francisco Guardado; contador del centro de negocios de comercialización de Aldea Global, en esta empresa consideran 2 criterios para que la malanga sea de primera calidad: que su peso sea mayor de 3 libras y que no tenga cortaduras, ni magulladuras, en cambio en la Cooperativa Nebliselva; Don José Antonio Jirón gerente de la Cooperativa; afirma que en la Cooperativa tienen como criterios que el peso de la malanga sea mayor de 2.5 libras, que ésta tiene que estar entera y que su corte esté entre 1 a 3 pulgadas.

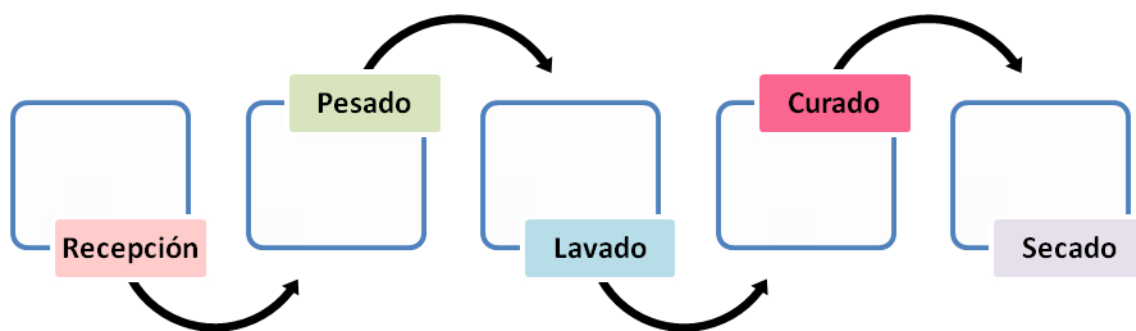
En el mercado internacional para clasificar la malanga de primera calidad, se utiliza comúnmente el criterio de mayor peso, aunque sin perder la vista los criterios básicos para la exportación, entre

ellos el que sea un producto sano, libre de señas de descomposición u otras que indique el perjuicio sobre la salud de los consumidores. Para la venta en el mercado nacional no es necesario identificar entre las diferentes calidades, ya que el consumo nacional es mayormente domestico y no tiene tantas exigencias.

7-¿Cómo Procesan su materia prima?

Grafico 6.1

Procesamiento Centro de Negocios Aldea



Global

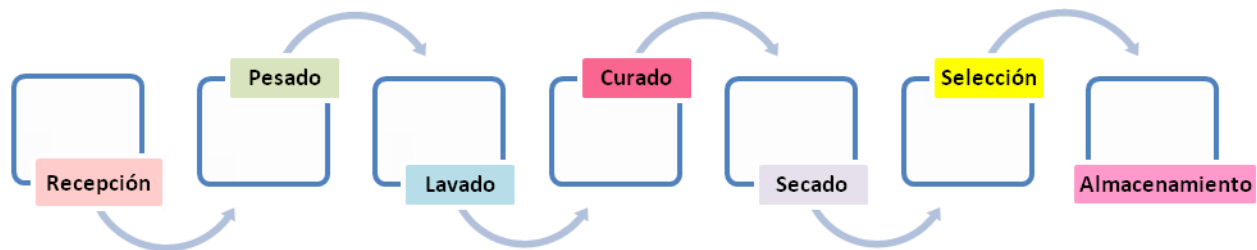
El Procesamiento de la malanga también conocido como proceso de empaque, se realiza posterior al acopio en las plantas procesadoras donde al producto se le dá una serie de tratamientos ya sea para exportarlo o venderlo en el mercado local (Gaitán, 2005: 19).

Aldea global inicia el procesamiento de malanga con la recepción del producto en la planta procesadora, éste es revisado y pesado por el personal establecido ya que para que la malanga sea comercializada tiene que cumplir con ciertas especificaciones como que posea un buen tamaño, un peso mayor a tres libras y libre de cortaduras, después de ser revisado lavan el producto en pilas de gran tamaño con agua clorada, inmediatamente proceden a curarlo introduciendo la malanga en tinas plásticas que contienen agua con un químico llamado Amistar, este químico se obtiene en pequeños sobres y se utilizan aproximadamente 5 sobres por contenedor. Una vez terminado el curado del producto, éste se encuentra listo para ser empacado y comercializado.

Después de procesado el producto no pasa a ser almacenado ya que la totalidad de éste, es enviado enseguida en medios de transporte refrigerados al puerto de salida

Gráfico 6.2

Procesamiento Cooperativa Nebliselva

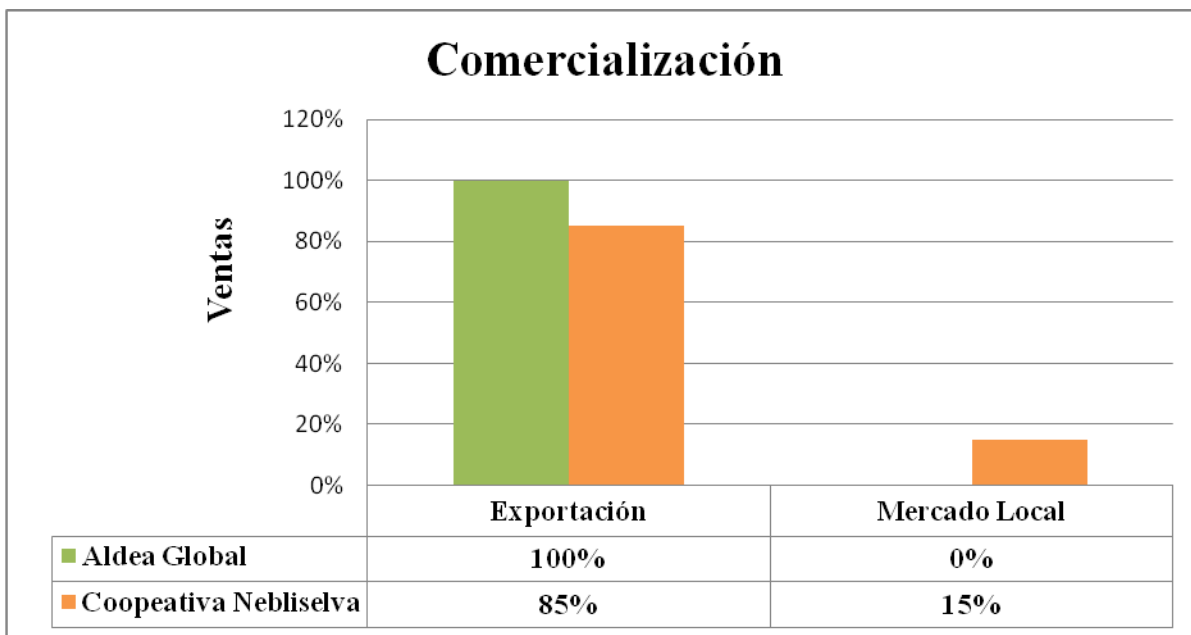


En la Cooperativa Nebliselva se realizan las mismas actividades recepción, selección en la entrada, revisión, lavado, curado y secado para luego ser seleccionado y almacenado en un cuarto frio. Al igual que en Aldea Global la malanga comprada tiene que cumplir con ciertos criterios, como que sea de buen tamaño, sin cortes y con un peso de 2.5 libras para poder comercializarla, en esta Cooperativa cuentan con dos pilas que son utilizadas para lavar y curar el producto, su lavado se realiza con agua clorada y en el curado se utiliza un químico llamado Vanodine, el cual fue recomendado por Costa Rica quien es su comprador para que la malanga llegue en mejor estado y por razones de salubridad. Al terminar con el curado la malanga es coloca en el suelo para que se seque y pase por el proceso de selección, ya que solo se empacará y exportará el producto de primera, el resto será vendido en el mercado Nacional.

La diferencia de la fase de procesamiento entre ambas plantas procesadoras radica, en que en Cooperativa Nebliselva después de que la malanga ha sido curada y secada es seleccionada para saber cual será vendida al exterior y cual en el mercado local, además después de esta selección ellos guardan toda la materia prima en un cuarto frio, esperando su venta en el mercado, ya sea local o extranjero.

8-¿Cómo realizan el Proceso de Comercialización?

Gráfico 7



Comercialización corresponde a las actividades o técnicas destinadas a facilitar la venta de los productos. Incluye la investigación y gestión de mercados, distribución, promoción, administración comercial, etc. (Diccionario Espasa de Economía y Negocios, 1999)

En la Cooperativa Nebliselva del 100% del producto procesado, sólo el que ha sido seleccionado de primera y segunda calidad pasa a ser comercializado al mercado exterior (Costa Rica), estas calidades representan aproximadamente el 70% y 15% respectivamente.

En la cooperativa Nebliselva el producto que es considerado de tercera calidad será vendido en el mercado local (Nicaragua), a diferencia de Asociación Aldea Global que debido a que compra únicamente producto que al ser procesado se clasifique como primera, vende el 100% de su producción al mercado exterior.

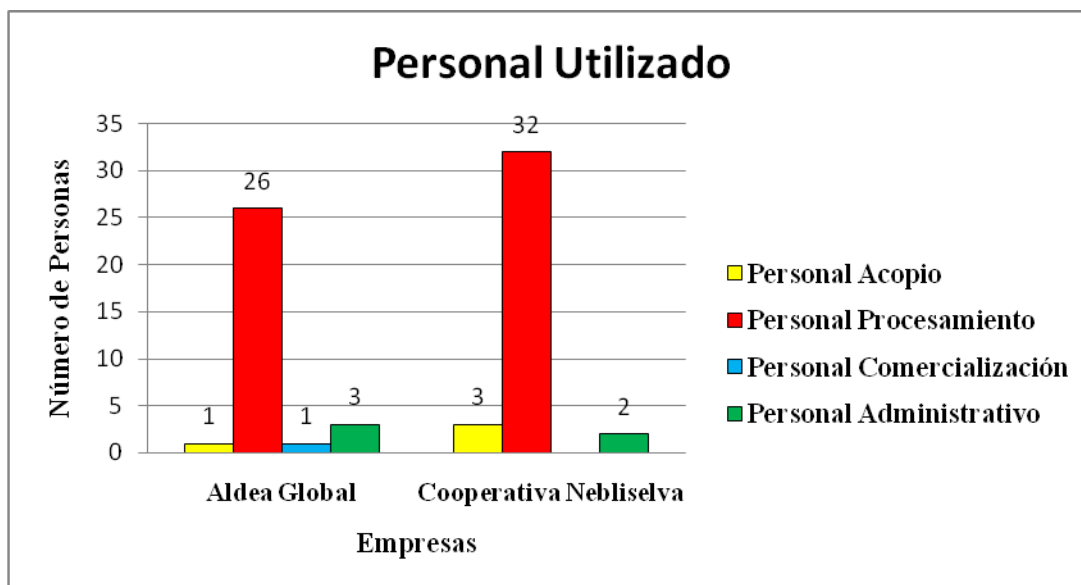
En Aldea Global al terminar con el procesamiento de malanga, el producto es empacado por el personal de la planta en mayas de exportación de 50 libras, para que sea transportado en camiones

con acondicionamientos especiales hacia el Puerto de Corinto, entre estos acondicionamientos están el uso de fletes y polines y un termómetro especial que garantice la temperatura adecuada en el medio de transporte. Aldea Global se encarga del pago de transporte solo hacia el Puerto de Corinto, ya que el comprador se encargará del transporte del Puerto hasta su lugar de destino (Miami). También se debe hacer el pago de la Tarifa FOB la cual será en dependencia de la mercancía transportada, todos estos trámites son realizados por un encargado de Comercialización de la Empresa.

En la Cooperativa Nebliselva luego que se ha terminado con el procesamiento de malanga, el producto es empacado en mayas de exportación de 50 libras para ser almacenado en un cuarto frío, en espera de un camión enviado por el comprador que generalmente llega al finalizar la semana.

9-¿Cuánto Personal utiliza en las actividades del proceso productivo y comercialización de malanga?

Gráfico 8



La mano de obra es esfuerzo físico o mental empleados en la producción de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta (Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 1991: 12).

En Asociación Aldea Global durante la etapa de acopio se cuenta con un encargado de buscar la materia prima (acopiador), que se comprará para después procesarla, en la planta procesadora que es donde se le da tratamiento a la materia prima laboran 10 personas en lavado, 10 en curado y 5 diyeros quienes se encargan de movilizar y empaçar la malanga para su exportación, y un vigilante o responsable de planta. Existe también un personal administrativo quienes son el Gerente de la Asociación, un Analista Financiero, un Contador y un Asistente de ventas quien se encarga de realizar todo tipo de trámites para la comercialización del producto.

Para llevar a cabo las diferentes actividades realizadas en la Cooperativa Nebliselva, en la etapa de acopio se cuenta con la ayuda de un acopiador, a él se le asigna un chofer y un ayudante para transportar la materia prima comprada, en la etapa de procesamiento trabajan 10 personas en lavado, 10 en destalle o curado y 10 en empaque o diyeros.

En la planta procesadora se encuentra un jefe supervisor que se encarga de fiscalizar que el trabajo de procesamiento se lleve a cabo de manera correcta, también se cuenta con un vigilante el cual resguarda la seguridad del lugar, concluyendo con el personal administrativo que esta conformado por el gerente de la cooperativa y el contador.

10-¿Cómo lleva sus registros Contables?

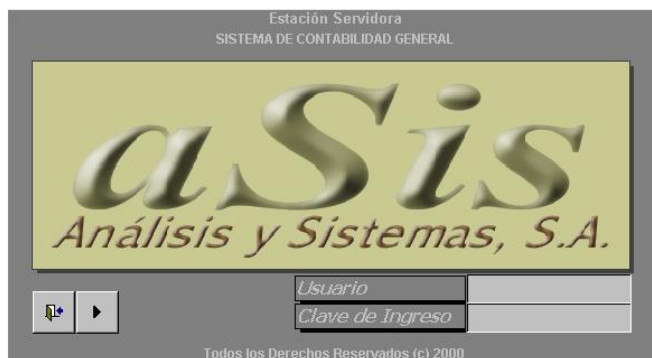
Gráfico 9

SISTEMA UTILIZADO	Empresas	
	Aldea Global	Cooperativa Nebliselva
	ASIS (Análisis y Sistemas S.A	SYSCAFE

Las plantas procesadoras que han sido seleccionadas para nuestro estudio llevan sus registros contables por medio de sistemas computarizados, ya que en ambos lugares afirman los encargados de llevar la contabilidad, que esta es una manera mas rápida y eficaz de obtener sus registros.

Asociación Aldea Global utiliza un Sistema Computarizado llamado ASIS (Análisis y Sistemas S.A). El objetivo principal del sistema es mantener totalmente al día la información financiera de la empresa, de manera que la contabilidad se convierta en un instrumento confiable de apoyo para la toma de decisiones gerenciales, sin perjuicio de su función tradicional de registro y control.

El sistema está estructurado de manera que este simplifique y agilice las operaciones realizadas en la empresa a partir de la información almacenada en el sistema como la elaboración de comprobantes, emisión de cheques, cálculo de intereses en préstamos, elaboración de planillas y la clasificación de las cuentas se llevan al igual que un catálogo de cuentas manual.



En Cooperativa Nebliselva se utiliza un sistema Computarizado llamado SYSCAFE es un software que combina información financiera para un eficaz control de los negocios y una oportuna y acertada toma de decisiones.

SYSCAFE está compuesto por varios módulos que pueden o no trabajar como un sistema totalmente integrado, ofreciendo así una ventaja más sobre los sistemas manuales de contabilidad que se caracterizan por su lentitud en el procesamiento de la información.

Este software ha sido diseñado para su utilización en diversos tipos de negocios, como lo son los orientados a la prestación de servicios, a la fabricación y venta de productos y a cualquier tipo de negocio que contiene estas áreas.

11-¿Cómo Contabiliza sus operaciones mas comunes?

COMPRA Y TRASLADO DE INSUMOS PARA PROCESAMIENTO

	COSTOS DE PRODUCCION		1,600.00
	Malanga	1,600.00	
CENTRO DE NEGOCIOS COMERCIALIZACION ALDEA GLOBAL	BANCO		1,600.00
	Cta. Cte. MN 01604523	1,600.00	
	Registrando compra de 5 sobres de Amistar para ser utilizado en el proceso de curado de un contenedor malanga.		
	INVENTARIO		22,500.00
	Vanodine	22,500.00	
	ANTICIPO DE CLIENTES		22,500.00
	La Coroza	22,500.00	
	Registrando la recepción de 100 litros de químico (Vanodine) en concepto de anticipo de nuestros compradores, el cual es enviado a la bodega de insumos.		
COOPERATIVA NEBLISELVA R.L	PRODUCCION EN PROCESO		9,319.50
	Malanga	9,319.50	
	INVENTARIO		9,319.50
	Vanodine	9,319.50	
	Registrando la utilización de 41.42 litros de químico Vanodine para el curado de 440 qq de malanga para exportación.		

La diferencia principal en el registro y contabilización de la compra y aplicación de insumos y materiales radica en que en el Centro de negocios “Comercialización” de Asociación Aldea Global se compran los insumos y materiales necesarios, por lo que no pasan por la actividad de almacenamiento; mientras que en la Cooperativa Nebliselva compran para llevar a cabo las

actividades del mes; por ejemplo el químico utilizado para la actividad de curado; es enviado en grandes cantidades por sus compradores, lo que implica que se contabilice como un anticipo de sus clientes.

CONTABILIZACION DE LA MERMA EN LA PRODUCCION

COOPERATIVA
NEBLISELVA R.L

**NO CONTABILIZA MERMA, EL COSTO DE E
ÉSTA LO ABSORBE EL RESTO DEL INVENTARIO**

	GASTOS DE OPERACIONES		1,582.14
	Merma	1,582.14	
	COSTOS DE PRODUCCION		1,582.14
CENTRO DE NEGOCIOS COMERCIALIZACION- ALDEA GLOBAL	Malanga	1,582.14	
	Registrando la disminución del costo de producción por merma de 488.88qq de malanga en proceso en la etapa de procesamiento y empaque de malanga. Donde el costo unitario del producto es de 32.42 córdobas, la merma de 48.88qq.		

Respecto a la contabilización del fenómeno merma, el contraste se encuentra en si esta pérdida es asumida en los gastos de la empresa o si se pasa por alto, de tal modo que este costo lo absorban las demás unidades en producción; a como es el caso de la Cooperativa Nebliselva que no realiza ningún registro; a diferencia de Aldea Global que contabiliza la disminución física de su producción en proceso como un gasto de operación, con el objetivo de disminuir el costo por unidad.

TRASLADO A PRODUCCION TERMINADA

		PARCIAL	DEBE	HABER
	PRODUCCION TERMINADA		147,301.97	
	Malanga	147,301.97		
	COSTO DE PRODUCCION			147,301.97
CENTRO DE NEGOCIOS COMERCIALIZACION- ALDEA GLOBAL	Malanga	147,301.97		
	Registrando el cierre de la cuenta de acumulación de costos de producción,			

con 440 qq de malanga en unidades físicas, para ser vendidos en el mercado exterior.

	PARCIAL	DEBE	HABER
PRODUCCION TERMINADA		180,631.28	
Malanga exportación	153,536.59		
Malanga venta nacional	27,094.69		
PRODUCCION EN PROCESO			180,631.28
Malanga	180,631.28		

COOPERATIVA
NEBLISELVA R.L

Contabilización de traslado del saldo de la cuenta de producción en proceso a inventario de producción terminada, equivalente a 440 qq de malanga correspondientes el 70% de primera, 15% segunda y el 15% restante de 3era calidad.

En los traslados de la producción en proceso a producción se puede considera que en las dos empresas evaluadas se realiza de la misma manera, ya que la única diferencia es el nombre de la cuenta en que se acumulan los costos de la producción; en la Cooperativa Nebliselva se denomina “Producción en proceso” mientras que en Aldea Global se denomina “Costo de Producción”.

CONTABILIZACION DE VENTAS DE MALANGA

	PARCIAL	DEBE	HABER
BANCO		264,000.00	
Cta. Cte. MN 01604523	264,000.00		
VENTAS			264,000.00
Malanga	264,000.00		
COSTO DE VENTA		147,301.97	
Malanga	147,301.97		
PRODUCCION TERMINADA			147,301.97
Malanga	147,301.97		

CENTRO DE
NEGOCIOS
COMERCIALIZACION-
ALDEA GLOBAL

Registro de venta de 1 contenedor de 400 qq de malanga a un precio de 600 córdobas a nuestro cliente de Miami Florida según contrato 4425.

	PARCIAL	DEBE	HABER
BANCO		193,600.00	
Cta. Cte. MN 01604625	193,600.00		

COOPERATIVA
NEBLISELVA R.L

VENTAS		193,600.00
Malanga 1era	154,000.00	
Malanga 2da	26,400.00	
Malanga 3era	13,200.00	
COSTO DE VENTA		180,631.28
Malanga	180,631.28	
PRODUCCION TERMINADA		180,631.28
Malanga	180,631.28	

Registro de venta de 440 qq de malanga clasificados de la siguiente manera: 308 qq de 1era calidad a un precio de C\$500.00, 66 qq de 2da calidad a un precio de C\$400.00, qq de 3ra calidad a un precio de C\$200.00

En este caso la diferencia se da a nivel de auxiliar ya que en la cooperativa Nebliselva se hace necesario la clasificación por separado de las ventas, según las diferentes calidades, por razones de precio y porque según la clasificación puede ser una venta al mercado nacional o internacional.

12-¿Qué costos incurre en la elaboración de un contenedor de malanga?

Para llevara acabo la comparación de los costos de producción y comercialización que se incurren en la preparación de un contenedor de malanga, entre las plantas procesadoras Aldea Global y Cooperativa Nebliselva, hemos realizado un cuadro comparativo por cada una de las etapas del proceso de producción y comercialización.

	ALDEA GLOBAL	COOP. NEBLISELVA
ACOPIO		
<u>Materiales, Insumos</u>		
QQ malanga primera	87,998.40	108,727.50
QQ malanga segunda	9,777.60	17,085.75
QQ malanga tercera		5,436.38
Sacos	2,520.00	2,725.00
Cabuyas	50.40	51.78
Mecates		12.50
<u>Combustibles y lubricantes</u>		
Gasolina	1,682.73	717.60
Aceite	202.31	66.24

Servicios		
Transporte	10,080.00	10,900.00
Comunicaciones		682.50
Salarios y prestaciones		
Ayudante*		576.00
Chofer*	1,200.00	3,000.00
Comprador*	3,416.64	4,500.00
Depreciaciones y amortizaciones		
Camioneta	684.75	600.00
Moto	155.63	
Otros gastos monetarios		
Interés de préstamo	-	15.00
TOTAL ACOPIO	117,768.45	155,096.24

En la etapa de acopio durante la compra de materia prima Aldea Global hace compra de 504 qq de malanga, para la preparación de un contenedor, donde el productor asume el 3% de merma del producto. Esta merma, ya está establecida por la organización, a como también establecen que sólo se comprará producto de primera y segunda calidad ya que del 100% de producto comprado el 90% es de primera y el 10% es de segunda a un precio de C\$200.00 el quintal (primera y segunda). Sin embargo Cooperativa Nebliselva compra 545qq de malanga, para llevar a cabo la preparación de un contenedor, donde existe un 5% de merma también asumida por el productor. En la cooperativa del 100% del producto comprado el 70% es de primera calidad, 15% de segunda y 15% de tercera a un precio de C\$300.00, C\$220.00 y C\$70 respectivamente. Ambas organizaciones hacen compras de sacos y cabuyas, para empacar el producto y poder llevarlo a la planta procesadora, en la cooperativa también se incurren en costos de mecates, ya que la producción es transportada en la camioneta de la planta y ésta debe ir bien asegurada.

Los costos de combustibles y lubricantes, representan el gasto realizado por los vehículos utilizados en el proceso de acopio, de los cuales, en Aldea Global la camioneta utilizada tiene un rendimiento de 35km por galón realizándole cambio de aceite cada 4,000 km y la moto un rendimiento de 120km por galón dándole cambio de aceite cada 1,000 km. En la cooperativa sólo

se utiliza una camioneta la cual tiene un rendimiento de 40km por galón, y se le da cambio de aceite cada 5,000km.

Los costos por servicios corresponden al pago de transporte privado, que realizan las empresas del lugar de compra hasta la ciudad de Jinotega, donde Aldea Global paga C\$20.00 por quintal de Pantasma a Jinotega y Cooperativa Nebliselva C\$20.00 por quintal de San Rafael del Norte a Jinotega, la cooperativa también incurre en costos por comunicaciones, ya que el acopiador siempre está en contacto con el jefe de planta para informarle en que momento llegará la materia prima.

Los salarios corresponden al pago de personal utilizado en la etapa de acopio donde en Aldea global solo participa el acopiador con un salario de \$100.00 dólares mensuales, recibiendo también un incentivo de C\$3.00 por quintal acopiado y un chofer el cual se utiliza pocas veces recibiendo un pago de C\$400.00 por día. Sin embargo en Cooperativa Nebliselva participan en esta etapa un acopiador, un chofer y un ayudante con un salario de C\$4,500.00, C\$3,000.00 y C\$576.00 respectivamente.

Los costos por depreciación son sobre los vehículos utilizados por las empresas en la etapa de acopio utilizando ambos el método de línea recta.

Los gastos monetarios reflejados en Cooperativa Nebliselva corresponden a la amortización de un préstamo utilizado en la compra de materia prima al 1% de interés anual.

	ALDEA GLOBAL	COOP. NEBLISELVA
<i>PROCESAMIENTO</i>		
<u>Materiales, insumos</u>		
Amistar	1,600.00	
Vanodine		9,319.50
Agua		61.80
<u>Servicios</u>		
Comunicaciones		97.50
Energía		1,189.78
Arrendamiento	5,850.00	
<u>Salarios y prestaciones</u>		

Personal de lavado*	2,639.95	2,640.00
Personal de destalle*	3,519.94	3,520.00
Temporal (día)*	1,750.00	3,600.00
Responsable	490.00	450.00
<u>Depreciaciones y amortizaciones</u>		
Cajillas		138.46
<u>Otros gastos monetarios</u>		
Interés de préstamo		15.00
<u>TOTAL PROCESAMIENTO</u>	15,849.89	21,032.04

Durante el procesamiento los costos por materiales e insumos corresponden al químico y agua utilizada para el curado y lavado de malanga. En Aldea Global para el curado de la malanga se utiliza un químico llamado Amistar con un costo de C\$320.00 el sobre y son utilizados 5 sobres para la preparación de un contenedor de malanga, no se incluye costo por agua ya que éste ya está incluido en el arrendamiento de la planta. En Cooperativa Nebliselva se utiliza un químico de nombre Vanodine con un costo de C\$225.00 el litro y son utilizados 41.42 litros por contenedor, el costo por agua corresponde a lo que se utiliza para el lavado de la malanga donde se ocupan aproximadamente 20 litros de agua por quintal para lavado.

Los costos por servicios en Aldea Global corresponden al arrendamiento del local, que equivale a \$300.00 mensual incluidos luz y agua, mientras que en Cooperativa Nebliselva, los costos corresponden al pago de comunicaciones y energía eléctrica, esta energía es consumida por el cuarto frío que se encuentra en la planta procesadora, que es donde se almacena la materia prima.

Los salarios y prestaciones corresponden a los del personal utilizado en la etapa de procesamiento, donde en Aldea Global, al personal de lavado y destalle se les paga por cajilla lavada y curada C\$3.00 y C\$4.00 respectivamente, a los diyeros se les paga C\$50.00 por día trabajado y un responsable de planta el cual gana C\$70.00 por día trabajado. En Cooperativa Nebliselva el personal de lavado y curado también ganan por cajilla trabajada C\$ 3.00 y C\$ 4.00 respectivamente, a los diyeros se les paga C\$10.00 por hora trabajada y aproximadamente laboran

12 horas diarias, en la cooperativa un contenedor de malanga esta listo en tres días, también existe un vigilante o responsable de bodega que gana C\$1,800.00 mensual.

Los costos por depreciación en Cooperativa Nebliselva son sobre 30 cajillas utilizadas en la etapa de procesamiento, estas son depreciadas por el método de línea recta.

Los gastos monetarios reflejados en Cooperativa Nebliselva corresponden a la amortización de un préstamo utilizado en la compra de materia prima al 1% de interés anual, esta amortización es cargada en cada una de las etapas del proceso productivo y comercialización.

	ALDEA GLOBAL	COOP. NEBLISELVA
<i>COMERCIALIZACION</i>		
<u>Materiales, insumos</u>		
Mayas	4,399.92	4,400.00
Cabuyas	88.00	88.00
Polines	3,900.00	
Termómetro	975.00	
<u>Gastos de personal</u>		
Administrativos	7,020.00	
<u>Otros gastos monetarios</u>		
Arrendamiento oficinas	1,680.71	
Pago tarifa FOB	300.00	
Interés de préstamo		15.00
<u>TOTAL COMERCIALIZACION</u>	<u>13,683.62</u>	<u>4,503.00</u>
<u>COSTO TOTAL</u>	C\$ 147,301.97	C\$ 180,631.28

En la etapa de Comercialización, son pocos los costos en los que incurre la Cooperativa Nebliselva, ya que ellos venden a Costa Rica quien se encarga de vender la producción al extranjero. Entre los costos en que la Cooperativa incurre están, materiales e insumo que corresponden a las mayas y

cabuyas que se utilizan para empacar la producción terminada (se empacan 440qq de malanga) y otros gastos monetarios que corresponden a la amortización del préstamo.

Sin embargo en Aldea Global se incurren en otros costos de comercialización, debido a que ellos le venden directamente a Estados Unidos. Entre estos costos están: materiales e insumos que corresponden a los costos por mayas y cabuyas que son utilizados para empacar la materia prima terminada, 20 polines y un termómetro que son utilizados para acondicionar el medio de transporte utilizado, el costo de los polines y termómetro es de \$10.00 y \$50.00 respectivamente.

Los costos de personal corresponden al salario del Asistente de Ventas, quien se encarga de realizar los trámites necesarios para llevar a cabo el proceso de comercialización, este salario es de \$360.00 mensual.

Entre los otros gastos monetarios se encuentran el pago de la tarifa FOB, el cual va en dependencia del valor FOB del producto, generalmente un contenedor de 440qq de malanga se encuentra dentro del rango de C\$300.00. Encontramos también el pago del arrendamiento de las oficinas de Aldea Global, este alquiler es de \$507.00 mensual, pero debido a que las oficinas están divididas por centros de negocio, sólo se le carga el 17% al centro de negocios comercialización (malanga).

V. CONCLUSIONES

1. La malanga es un producto que tiene oportunidad de mercado durante todo el año, por lo que Nicaragua puede incrementar sin mayores esfuerzos su exportación hacia los Estados Unidos, obteniendo como beneficios el crecimiento del PIB, mejorando las condiciones de vida de los pobladores del país.
2. En las plantas procesadoras de Jinotega el proceso productivo de malanga, se lleva a cabo de manera oportuna y correcta, teniendo como resultado un producto de primera calidad para exportación, generando excelentes resultados para las empresas.
3. La aplicación de manera correcta, procedimientos contables en el registro de los costos del proceso productivo y comercialización de malanga, conlleva a las empresas a la eficiencia administrativa y la reducción de costos en sus actividades productivas.
4. Existen diferencias en los registros contables del proceso productivo y comercialización de malanga en las plantas estudiadas, debido a que en Aldea Global existe una mejor organización administrativa y mejores actividades de control.
5. Realizando una comparación entre los costos que incurren las plantas procesadoras en acopiar, procesar y comercializar un contenedor de 440 qq de malanga, los costos de Cooperativa Nebliselva son mas elevados a los de Aldea Global, debido a que los recursos que se utilizan en la Cooperativa se compran a mayor precio que a los de Aldea Global.

VI. BIBLIOGRAFIA

- # **Arguello**, Dr. Humberto y Mena, Lic. Xiomara. (2005). Secretaría técnica CNPE Fichas producto mercado/ Quequisque / Malanga.
- # **Diccionario Espasa de Economía y Negocios** (1999) Creación y realización electrónica: Planeta Actimedia, S.A.© Arthur Andersen, S.A.. Reservados todos los derechos.
- # **Feliz** Alvarez, Isabel Cristina. (2001): Sistemas de Contabilidad. <http://www.monografias.com/cont449sfrd/sist.zip>.
- # **Gaitán**, Thelma N. (2005) Cadena del cultivo del Quequisque (Malanga Lila) Xanthosoma Violaceum con potencial exportador.
- # **Lara Flores**, Elías. (1989). Primer Curso de Contabilidad. México. Editorial Trillas. 10a Edición. P 322.
- # **MAGFOR**, (2000)Revista Agricultura & Desarrollo, septiembre, No. 60, págs. 1-9.
- # **Microsoft ® Encarta ®** 2007. © 1993-2006 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.
- # **Narváez**, Andrés Abelino (2004) : Contabilidad de Costos. 4ta edición. Ediciones Alianza S.A.
- # **Ordóñez**, Judith y Medlicott, Andy.(2007) Cosecha y Postcosecha del Camote
- # **Polimeni**, Ralps y Fabozzi, Frank J y Adelberg, Arthur M.(1991) Contabilidad de Costos; Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. Bogotá. Mc Graw- Hill Latinoamericana 2da edición. 869 p.
- # Proyecto CORPEI CBI. (2003). Perfil del producto “Malanga”.
- # **Salazar**, Ing Wilfredo. Agosto (2002). Consejo Consultivo de hortalizas Malanga. Ecuador. // www.hort.purdue.edu/neucrop/1492/tannia.html
- # **Smith**, Juliana Francis (2004). Las cadenas de valor en Nicaragua: Quequisque, forestal, lácteos. Tres estudios de casos/ 1a ed. Managua: UNIFEM, 226 p. // [www.wiego.org / . content /0159800pdf](http://www.wiego.org/content/0159800pdf)
- # **Vallecillo**, René. (2003) Ley de equidad Fiscal y su reglamento. Concordancias. Managua. Nicaragua.

VII. Anexos