

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA



**"SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA MARCA
CAFÉ PIK-CHO EMPRESA ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., CANTÓN EL
IZOTAL, MUNICIPIO LA PALMA DEL DEPARTAMENTO DE CHALATENANGO"**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PRESENTADO POR:

CHICAS GUILLÉN, HUGO ORLANDO

HERNÁNDEZ LAÍNEZ, EDUARDO ALBERTO

VÁSQUEZ PONCE, EDUVIGES

PARA OPTAR EL GRADO DE:

LICENCIADO EN CONTADURÍA PÚBLICA

OCTUBRE 2020

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector	:	Msc. Roger Armando Arias Alvarado
Secretario General	:	Ing. Francisco Antonio Alarcón Sandoval
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas	:	Msc. Nixon Rogelio Hernández Vásquez
Secretaria de la Facultad de Ciencias Económicas	:	Licda. Vilma Marisol Mejía Trujillo
Director de la Escuela de Contaduría Pública	:	Lic. Gilberto Díaz Alfaro
Coordinador General de Procesos de Graduación Facultad de Ciencias Económicas	:	Lic. Mauricio Ernesto Magaña Menéndez
Coordinador de seminario	:	Lic. Daniel Nehemías Reyes López
Docente director	:	Lic. Carlos Ernesto Ramírez
Jurado Examinador	:	Lic. Benito Miranda Beltrán Lic. José Ángel Rodríguez García Lic. Carlos Ernesto Ramírez

Octubre 2020
San Salvador, El Salvador, Centro América

AGRADECIMIENTOS

A DIOS todopoderoso por darme la fuerza, paciencia y sabiduría, a Don Alfonso Pineda por permitirnos desarrollar este proyecto, al Ing. Mario Vaquerano por su apoyo y gestión empresarial, a nuestro asesor Lic. Carlos Ernesto Ramírez por su dedicación, a la Licda. Carmen Isabel Rivas por la oportunidad de proyección social, al Lic. Francis Mejía Álvarez por motivarme en este proceso, a mi equipo de tesis, mi familia, amigos y a toda la comunidad universitaria que de una u otra forma formaron mi carácter y contribuyeron a mi formación profesional.

Hugo Orlando Chicas Guillén

A mis padres por siempre estar a mi lado y apoyarme en cada momento, a mi familia por estar pendiente en el desarrollo de mi carrera que por fin y gracias a Dios pude culminar, a mis amigos por darme ánimos de seguir adelante tomando el ejemplo de muchos de ellos que ahora son excelentes profesionales. Al cuerpo docente de la Facultad de Ciencias Económicas que me han brindado los conocimientos necesarios para desarrollarme dentro del área contable y en especial a nuestro asesor Lic. Carlos Ernesto Ramírez que siempre estuvo para nosotros y nos brindó sus conocimientos para el adecuado desarrollo de nuestro trabajo de graduación y así también al empresario Alfonso Pineda y al asesor empresarial Ing. Mario Vaquerano por siempre compartir sus conocimientos sobre la temática que se nos fue brindada a través de la gestión de la Licda. Carmen Isabel Rivas de proyección social. Gracias infinitas a todos y que sirva de motivación que sin importar cuanto nos tardemos si tenemos un objetivo en mente se puede lograr.

Eduardo Alberto Hernández Laínez

A Dios Todopoderoso por darme la oportunidad de concluir mi carrera universitaria y por darme fuerza en los momentos difíciles, a mi familia por el apoyo incondicional, al alma máter por la formación académica y los conocimientos y valores, a Don Alfonso Pineda por permitirnos desarrollar este proyecto, al Ing. Mario Vaquerano por su apoyo y gestión empresarial, a la Licda. Carmen Isabel Rivas de proyección social por brindarnos su apoyo, nuestro asesor Lic. Carlos Ernesto Ramírez por su dedicación, a mis amigos(as) y compañeros que han estado siempre conmigo en el proceso de mi formación profesional.

Eduviges Vásquez Ponce

ÍNDICE

CONTENIDO	N° PÁGINA
RESUMEN EJECUTIVO	i
INTRODUCCIÓN	iv
CAPÍTULO I - PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA DE LA EMPRESA ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., DE LA MARCA CAFÉ PIK-CHO	1
1.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA	4
1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	4
1.3.1 Novedoso	5
1.3.2 Factibilidad	5
1.3.3 Utilidad social	6
1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	6
1.4.1 Objetivo general	6
1.4.2 Objetivos específicos	7
1.5 HIPÓTESIS	7
1.5.1 Hipótesis de trabajo	7
1.5.2 Determinación de Variables	7
1.6 LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN	8
CAPÍTULO II - MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL TÉCNICO Y LEGAL	10
2.1 SITUACION ACTUAL DE ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., DE LA MARCA CAFÉ PIK-CHO	10
2.1.1 Comercialización del café	10
2.1.2 Proveedores principales	11
2.1.3 Personal utilizado en el cafetal	11
2.1.4 Insumos utilizados en el cafetal	11
2.2 DEFINICIONES	12
2.3 GENERALIDADES DEL CULTIVO DEL CAFÉ	14
2.3.1 Antecedentes del sector cafetalero	14
2.3.2 Situación mundial del café	16

2.3.3	Principales regiones cafetaleras de El Salvador	16
2.3.4	Producción de café de El Salvador de los últimos años	18
2.4	CONTABILIDAD DE COSTOS	18
2.4.1	Manejo de costos agrícolas	18
2.4.2	Antecedentes de la contabilidad de costos	21
2.4.3	Objetivos de la contabilidad de costos	21
2.4.4	Elementos del costo de producción	22
2.4.5	Sistemas de acumulación de costos para la función productiva	26
2.4.6	Sistema de costos por procesos	29
2.5	MARCO LEGAL	32
2.5.1	Código Tributario	32
2.5.2	Ley del Impuesto Sobre La Renta	34
2.5.3	Código de Trabajo	34
2.6	MARCO TÉCNICO	36
2.6.1	NIIF para las PYMES	36
	CAPÍTULO III - METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	41
3.1	ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN	41
3.1.1	Enfoque de la investigación	41
3.1.2	Tipo de investigación	41
3.2	DELIMITACIÓN ESPACIAL Y TEMPORAL	41
3.2.1	Espacial	41
3.2.2	Temporal	42
3.3	SUJETOS Y OBJETO DE ESTUDIO	42
3.3.1	Unidades de análisis	42
3.3.2	Población y Marco Muestral	42
3.3.3	Variables e Indicadores	42
3.4	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	43
3.4.1	Técnicas y procedimientos para la recopilación de la información	43
3.4.2	Instrumentos de medición	44
3.5	PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	45
3.6	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	46

3.7	PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS	47
3.7.1	Resultados	47
3.7.2	Diagnóstico	49
CAPÍTULO IV - SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA MARCA CAFÉ PIK-CHO EMPRESA ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., CANTÓN EL IZOTAL, MUNICIPIO LA PALMA DEL DEPARTAMENTO DE CHALATENANGO		54
4.1	PLANTEAMIENTO DEL CASO	54
4.2	ESTRUCTURA DEL CASO	55
4.3	BENEFICIOS Y LIMITACIONES	56
4.3.1	Beneficios en la implementación de los centros de costos	56
4.3.2	Limitantes en la implementación de los centros de costos	57
4.4	DESARROLLO DEL CASO	57
4.4.1	Manual de procedimientos de los costos de producción de café	58
4.4.2	Manual de políticas contables aplicables a la recolección de café uva	94
4.4.3	Ejercicio práctico	112
CONCLUSIONES		134
RECOMENDACIONES		135
BIBLIOGRAFÍA		136
ANEXOS		137

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Resumen de las exportaciones y variaciones del café	15
Tabla 2 Resumen de la producción y variación del café	17
Tabla 3 Cronograma de actividades	46
Tabla 4 Resultados guía de preguntas	47

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Sistema de acumulación de costeo por procesos	29
Figura 2 Tarifas de salarios mínimos	35
Figura 3 Estructura del caso práctico	55

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 Guía de preguntas
ANEXO 2 Guía de preguntas entrevista contestada
ANEXO 3 Registro nombre comercial café marca Pik-cho
ANEXO 4 Organigrama
ANEXO 5 Visita a fincas de café

RESUMEN EJECUTIVO

En El Salvador las sociedades anónimas de capital variable están reguladas por la Superintendencia de Obligaciones Mercantiles específicamente en el Código de Comercio respecto a su personería jurídica, organización y funcionamiento; existen personas naturales y empresas que se dedican a la producción y comercialización del café ya sea de manera directa y de manera indirecta.

El rubro del café por muchos años fue el bastión principal en la economía del país y del año 1,930 a 1,970 llegó a ser una de las actividades exportadoras que le más divisas le generaban al país por su tradición agrícola, pero debido a problemas sociales y factores climatológicos entre otros se ha visto disminuido el interés en la actividad del agro y en particular en la producción del café.

A pesar de las dificultades el café sigue siendo uno de los productos más rentables en su producción principalmente en los países de centro y sur América debido a las bondades de su clima, ambiente y altura y goza de mucha demanda tanto en el mercado nacional como en el extranjero inclusive el café salvadoreño sirve para mejorar el café producido en otras regiones tales como Colombia y Brasil, su precio es atractivo siempre y cuando su productor sepa negociar precios basado en una asesoría integral, eficaz y eficiente que se le proporcione de manera oportuna.

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo general el desarrollo e implementación de un modelo de sistema de acumulación de costos, para los procesos de producción y comercialización de café de la empresa ASERRADERO Y VENTA DE

MADERAS EL PINAR SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, que se abrevia “ASEVEMA EL PINAR, SA. DE C.V.”, que permita generar información idónea y oportuna para la toma de decisiones a nivel gerencial conforme a su actividad secundaria de producir y vender café marca Pik-cho la cual tiene su oficina y aserradero en San Salvador y sus fincas de café en Chalatenango.

Para alcanzar los objetivos, se desarrolló una investigación de tipo cualitativa, documental, descriptiva y de campo, se revisó y analizó documentos sobre la acumulación de costos en la producción y comercialización del café, la observación directa y análisis de los procesos mediante el trabajo de campo y se utilizaron instrumentos y técnicas de recolección de datos por medio de la guía de preguntas, así como entrevistas al personal involucrado en el negocio del café dentro de la empresa, también se contó con el apoyo del asesor empresarial externo de la empresa y del administrador propietario, finalmente se realizó un análisis de cada respuesta dando como resultado un diagnóstico general.

Se elaboraron diversos cuadros de control que permiten reunir toda la información de los costos en los procesos de producción del café, que faciliten determinar cada uno de los costos en que se incurra en cada proceso, a la vez deja conocer, en forma ágil y oportuna, el costo total acumulado en un momento determinado y el margen de utilidad.

El modelo del sistema de acumulación de costos reúne en forma detallada, cada uno de los factores económicos que intervienen en los procesos, para luego resumirlos y generar la información útil para la gerencia y para el sistema contable, así como un auxiliar para las cuentas contables autorizadas en la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., productora y comercializadora de café marca Pik-cho.

Basados en los resultados se concluyó que la empresa no cuenta con un sistema de costos que le permita de manera integral calcular sus costos de producción de café y su margen de utilidad necesarios para la toma de decisiones para lograr expandirse en el mercado local y extranjero, por lo anterior y por su importancia se propone la implementación de un sistema de acumulación de costos para esta entidad, de tal manera que sea útil para la buena distribución de los insumos utilizados en su proceso productivo y a su vez mejore las estrategias gerenciales.

Con la información obtenida se elaboró y sustentó el caso práctico de la propuesta del sistema de acumulación de costos de producción.

INTRODUCCIÓN

En El Salvador el cultivo del café en la actualidad constituye uno de los sectores más importantes en la economía del país a pesar de la pérdida causado por el impacto de la evolución hacia una de las economías más libres del mundo que permitieron la reconversión de los sectores productivos, problemas de tipo social y climático entre otros llevaron a la baja en las exportaciones de café año con año, aun así el rubro de café representa un porcentaje significativo en el Producto Interno Bruto PIB de la nación y en el PIB Agropecuario, sigue siendo una estrategia que contribuye a la sostenibilidad económica social y ambiental, lo que hace necesario analizar, estudiar y plantear alternativas que faciliten su rentabilidad por medio de controles administrativos y contables.

En el país la implementación de un sistema de costos representa para la micro, pequeña y mediana empresa una inversión onerosa debido a que carecen de recursos de capital y personal capacitado en esa área de especialización, tampoco existen programas integrales de ayuda por parte del Estado o son insuficientes.

En la actualidad se calculan costos, ganancias, pérdidas y márgenes de utilidad basados en los conocimientos de los dueños, administradores, gerentes o contadores que de manera general aplican instrucciones empíricas por desconocimiento de la normativa técnica contable lo que dificulta la oportuna y correcta toma de decisiones gerenciales.

Se ha desarrollado el presente documento con la finalidad de conocer paso a paso el origen, entorno y necesidades del productor de café para el cálculo eficiente de sus costos de producción, de las oportunidades y limitantes que tiene para el desarrollo y aplicación de la Norma

Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES), por lo que el trabajo se divide en cuatro capítulos que se detallan a continuación:

Capítulo I: Sustenta la investigación de la situación problemática, enunciado del problema, justificación, objetivos, hipótesis y limitaciones de la empresa con el propósito de abordar lo que conlleva a determinar una herramienta que facilite la viabilidad de su implementación.

Capítulo II: Indaga la situación actual, marco teórico, normativa internacional, marco legal de la empresa con el propósito de aplicar la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES).

Capítulo III: Muestra la metodología, enfoque y tipo de investigación, delimitación espacial y temporal, sujetos y objetos de estudio, técnicas, materiales e instrumentos, cronograma de actividades y la presentación de resultados obtenidos en la guía de preguntas que permiten formular el diagnóstico.

Capítulo IV: Presenta propuesta, generalidades, esquema operativo, caso práctico, conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos que respaldan la propuesta de la implementación de un sistema de acumulación de costos.

CAPÍTULO I - PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA DE LA EMPRESA ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., DE LA MARCA CAFÉ PIK-CHO

La Sociedad ASERRADERO Y VENTA DE MADERAS EL PINAR SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, que se abrevia “ASEVEMA EL PINAR, SA. DE C.V.”, se constituyó el día 7 de julio de 2010, formada por 5 personas naturales, empresa salvadoreña, domicilio de San Salvador, departamento de San Salvador, plazo indeterminado, su administración está confiada a la Junta Directiva compuesta por Tres Directores Propietarios y Dos Suplentes, pudiendo ser reelectos, la representación legal está a cargo del Director Propietario.

Actualmente se dedica a la actividad de aserradero y venta de productos de ferretería, y su actividad secundaria es la producción y comercialización de café y para ello posee una finca ubicada en el cantón el Izotal, Municipio de La Palma departamento de Chalatenango, su cafetal tiene una extensión de 25 manzanas y produce desde hace 15 años.

Las plantas de café tienen dos años de siembra y están en un 60% de su crecimiento, con la producción actual se pretende conocer los costos productivos y poder comercializarlo al mercado local y exportar a Estados Unidos de Norte América para obtener un mejor beneficio económico.

La contabilidad de la empresa es elaborada por medio de un contador externo, su servicio es outsourcing y las operaciones se registran en la contabilidad general sin separar la actividad agrícola.

La empresa cuenta con el apoyo del Centro de Desarrollo de Micro y Pequeñas Empresas (CDMYPE Cayaguanca), que funciona gracias a la alianza entre la Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa (CONAMYPE) y la Asociación de Municipios de Cayaguanca (municipios de San Fernando, Dulce Nombre de María, Citalá, La Palma y San Ignacio) del departamento de Chalatenango, que atiende a empresas y personas emprendedoras basadas en la cooperación público, privado y académica promoviendo y fortaleciendo el desarrollo económico social, a través de la diversificación productiva y agrícola de las empresas de diferentes municipios del país.

La finca de café está bajo la responsabilidad de un administrador, encargado de coordinar todas las actividades relacionadas con su cultivo, tales como: contratación de mano de obra, preparación de la tierra, siembra, recolección, poda de sombra y fertilización del cultivo, y otras. Estas personas son las delegadas por el dueño de la finca, la rendición de cuentas de los costos y gastos incurridos en el cultivo del producto se efectúa de forma mensual.

Según lo expresado por el propietario, los costos de insumos y materiales y mano de obra son registrados en una libreta de apuntes, en los cuales no se incluyen los costos indirectos de producción atribuibles al cultivo; esto impide determinar el monto exacto de los costos incurridos en cada fase de su cultivo.

Según la información recabada en las entrevistas iniciales con el dueño de la entidad y su asesor empresarial y de las visitas a la empresa para conocer el entorno y necesidades del negocio, las principales deficiencias que presentan en la producción de café son:

- El caficultor no realiza un registro ordenado y sistemático de la acumulación de sus operaciones agrícolas y comerciales.

- No poseen un control de los insumos y materiales utilizados y el pago de mano de obra, el cual es anotado en una libreta de apuntes. Los únicos registros legales son los efectuados en los libros de IVA.
- Falta de sistema de acumulación de costos en la producción de café.
- Tiene dificultad en la determinación de la ganancia o pérdida obtenida durante el período.
- Los apuntes de los gastos y los ingresos derivados de la venta del café, lo que representa un inconveniente al momento de elaborar la declaración del Impuesto sobre la Renta, porque no se poseen datos exactos del costo real de la cosecha.
- No posee control interno lo que impide al caficultor incrementar la productividad y calidad de las cosechas, el mantenimiento del cultivo, contratación de mano de obra, reducción de los costos de la producción y una mejor comercialización de la cosechas.

De acuerdo con lo anterior la empresa no posee un sistema de acumulación de costos de la producción de café, la cual le determine el valor de las unidades producidas, así como su costo total, información que le permita tomar las decisiones para una mejor inversión en el área agrícola.

La información contable es suma importancia para la Junta Directiva tanto para la toma de decisiones como para la reducción y control de los costos de producción y de igual manera es importante un registro adecuado de las transacciones relacionadas con dichos costos del café por lo que se hace necesario la implementación de un sistema de acumulación de costos para conocer el costo unitario y costo total ya que por falta de éste se limitan las posibilidades tener información confiable, oportuna y que faciliten su análisis contribuyendo a la buena gestión y al crecimiento de la empresa.

1.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA

Considerando los aspectos enunciados con anterioridad, surge la interrogante siguiente:

¿En qué medida la falta de un sistema de acumulación de costos de producción en la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., dificulta la efectiva toma de decisiones financieras para su desarrollo empresarial?

1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

En la empresa dedicada a la producción y comercialización de café se sugiere un sistema de acumulación de costos que sirva de herramienta para la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., productora de café oro pergamino de estricta altura que está interesada en exportar sus productos de café de calidad al mercado de los Estados Unidos de Norte América y posteriormente a otros países del mundo y que le generen rentabilidad a la empresa mediante sus ingresos además que dinamicen tanto la económica nacional como familiar y que tanta falta le hace al país.

Con el desarrollo de la investigación que tiene utilidad social, se beneficiará de manera directa a la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., al poseer una herramienta como un sistema de acumulación de costos, lo cual que le permita realizar el registro histórico, ordenado, cronológico y sistemático de sus actividades agrícolas y comerciales.

Considerando la principal necesidad presentada por el caficultor, comprometiéndose a proporcionar la información necesaria para llevar a cabo la investigación.

A parte se tiene a disposición el recurso humano, material y financiero necesario para la realización del mismo.

1.3.1 Novedoso

La investigación es novedosa porque la sociedad ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., no tiene un sistema de acumulación de costos para el tratamiento y registro contable que permitan conocer el costo unitario y total de la producción de café ya que las operaciones relacionadas con su producción se registran de manera general utilizando otros criterios y no los que exige la normativa contable, tampoco tiene implementado un sistema de control interno contable. Por lo consiguiente se considera novedosa la investigación debido a que no existen otros trabajos de investigación relacionados con la problemática que afecta específicamente a esta empresa.

1.3.2 Factibilidad

Se considera factible porque se cuenta con los recursos necesarios para poder llevar a cabo la investigación.

- Bibliografía

En la parte de la bibliografía se cuenta con información física y digital que comprenden las leyes y reglamentos, técnicas contables, además se consultarán libros de finanzas corporativas, revistas e investigaciones a fines, siguientes:

Brealey, (2007). Principios de finanzas corporativas (9ª. ed.), McGraw-Hill.

Diario el mundo (2018, 10 de abril). [En línea]. El Salvador. Disponible en:
<http://elmundo.sv/acafesal-preve-meses-dificiles-para-el-cafe-salvadoreno>

Pérez de León, (1998). Contabilidad de costos, Limusa.

Polimeni, Fabozzi, Adelberg. (2001) Contabilidad de costos (3ra. ed.). McGraw-Hill.

Ramírez Padilla, (1997). Contabilidad administrativa, McGraw-Hill.

Ross, (2012). Finanzas corporativas (9ª. ed.), McGraw-Hill.

- **Campo**

La empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., del domicilio de San Salvador, productora de café marca PIK-CHO posee una finca ubicada en el cantón el Izotal, municipio de La Palma, departamento de Chalatenango y que es la interesada en la obtención de un documento técnico que sirva de soporte para el control de sus costos de producción, permite el acceso a la información y las visitas de campo para obtener la información y documentación necesaria para llevar a cabo la investigación.

1.3.3 Utilidad social

El propósito de la investigación está dirigido a beneficiar a la sociedad ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., al personal de carácter administrativo específicamente a la administración confiada a la Junta Directiva compuesta por: Director Propietario, Director Secretario, Director Tesorero, Primer Suplente y Segundo Suplente, la propuesta de un sistema de acumulación de costos servirá como herramienta interna para el contador y la administración de la empresa y que genere información financiera adecuada que sirva de base para la toma de decisiones, además servirá como documento de consulta para empresas con características similares y para los profesionales y estudiantes en Contaduría Pública.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Los objetivos que se plantearon en la investigación siguen vigentes y son:

1.4.1 Objetivo general

Proponer un sistema de acumulación de costos de la producción del café marca PIK-CHO en la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. de C.V., cantón el Izotal del municipio de La Palma del departamento de Chalatenango, que facilite la estandarización de los registros contables que

ayuden a la obtención de información financiera confiable y oportuna para la toma de decisiones.

1.4.2 Objetivos específicos

- Sugerir un sistema básico de acumulación de costos, clasificados de acuerdo al proceso de la producción.
- Identificar los procedimientos de asignación y acumulación de los costos unitarios y totales de la producción del café marca PIK-CHO.
- Cuantificar los costos en los que se incurren en el procesamiento del café.

1.5 HIPÓTESIS

Las hipótesis que se plantearon en la investigación siguen vigentes y son:

1.5.1 Hipótesis de trabajo

La aplicación de un sistema de acumulación de costos de producción a la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. de C.V., cantón el Izotal del municipio de La Palma del departamento de Chalatenango, para conocer el costo unitario y el costo total y su control contribuirá a una mayor rentabilidad del café que desean exportar al mercado de Estados Unidos de Norte América y posteriormente a otros países del mundo.

1.5.2 Determinación de Variables

- **Variable independiente:**

Sistema de acumulación de costos de producción del café marca PIK-CHO de la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. de C.V., que quieren exportar.

- **Variable dependiente:**

Determinar los costos unitarios y costos totales de producción y su control contribuirá a una mayor rentabilidad del café marca PIK-CHO de la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. de C.V., que pretenden exportar.

1.6 LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

En el desarrollo de la investigación del trabajo de graduación se encontró con las siguientes limitantes:

- Poco acceso a la información contable y financiera, se contactó a los miembros de la Junta Directiva y en especial al Director Propietario que tiene su oficina en San Salvador, se obtuvo muy poca información y documentación debido a que desconocen esa área y que no tienen un contador interno sino que es externo.
- Se retrasó el proceso de investigación debido a que en un principio la Unidad de Proyección Social de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de El Salvador coordinaba las visita a la finca ubicada en el municipio de La Palma, Chalatenango por medio de CDMYPE Cayaguañca a través de sus asesores territoriales y empresariales posteriormente se nos asignó uno de ellos pero la comunicación no fue muy efectiva por medio de teléfonos celulares, correos electrónicos ni por medio de la aplicación WhatsApp. La distancia también dificultó las visitas.
- El cambio de enfoque investigativo de la problemática de la sociedad ASEVEMA EL PINAR, S.A. de C.V., ya que inicialmente la Junta Directiva encargada de la administración había solicitado la elaboración de un documento técnico enfocado en guías o planes de exportación que le sirviera de soporte para poder exportar de forma

directa al mercado de los Estados Unidos de América y posteriormente al resto de países del mundo, debido a que esta problemática de investigación no fue aceptada del todo por los coordinadores del proceso de graduación se le hizo ver a la Junta Directiva que el trabajo de investigación estaría enfocado en ayudarles a establecer el costo unitario y costo total de su producción de café por medio de un sistema de acumulación de costos del cual carecen para que obtengan información contable financiera adecuada que le sea de utilidad para la toma de decisiones oportuna en su comercialización local y también para su exportación, estando ellos de acuerdo pues no tienen y a la vez desconocen de la utilidad y uso de un sistema de acumulación de costos. Cada uno de estos factores obstaculiza la elaboración de la propuesta a la empresa.

CAPÍTULO II - MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL TÉCNICO Y LEGAL

2.1 SITUACION ACTUAL DE ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., DE LA MARCA CAFÉ PIK-CHO

ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V, actualmente realiza la producción de café, mediante los conocimientos, las técnicas y los procesos que conllevan al desarrollo de muchas actividades tales como el mantenimiento y limpia del cafetal durante el periodo que comprende los meses de marzo y de abril, control de maleza y fertilización en el mes de junio y julio, deshije en el mes de agosto, y la recolección iniciando en el mes de noviembre al mes de enero del próximo año.

Actualmente se está obteniendo una producción en promedio de 10 quintales por manzana, la cual es procesada con maquinaria y herramientas que son de su propiedad, y de manera alternativa contrata los servicios de COPALMA, DE R.L., realizando la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., las actividades tales como el tostado, molido del café y empaçado.

2.1.1 Comercialización del café

- Comercialización interna

La comercialización interna lo realiza al mercado local a pequeños negocios, restaurantes, cafeterías y a personas particulares para su consumo personal.

- Comercialización externa

Actualmente se efectúa de manera informal en pequeñas cantidades a los Estados Unidos de Norte América, a personas particulares, familiares y amigos, a través de envíos por Courier, y personas que llevan encomiendas desde El Salvador.

2.1.2 Proveedores principales

- COPALMA, DE R.L.
- El Surco
- Otros agroservicios locales

2.1.3 Personal utilizado en el cafetal

La entidad utiliza alrededor de 10 personas en el mantenimiento del cafetal, y en época de corta cerca de 15 personas temporales, pagándoles el sueldo mínimo establecido en el área agrícola.

2.1.4 Insumos utilizados en el cafetal

- Abonos químicos y orgánicos
- Foliares fertilizantes
- Insecticidas
- Fungicida
- Herbicida
- Plaguicida
- Adherentes
- Bactericida

El cafetal actualmente no se ha reconocido como activo biológico de acuerdo a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES), así como el reconocimiento de los costos de producción, materia prima, mano de obra directa, y costos indirectos de fabricación.

2.2 DEFINICIONES

- **Contabilidad:** es un conjunto sistemático de procedimientos, registros e informes estructurados sobre la base de teoría de la partida doble y otros principios técnicos. Persigue como objetivos esenciales mantener un detalle cronológico, sistemático y costeable de todas las operaciones que afecten el patrimonio de una empresa. (León, 1997, pág. 33)
- **Contabilidad financiera:** la contabilidad financiera tiene como propósito dar información al público de la situación económico-financiera de la empresa, sus resultados operacionales y el flujo de efectivo. El público que utiliza la información financiera de la empresa puede clasificarse en usuarios externos y usuarios internos.
- **Usuarios internos:** son las personas que trabajan dentro de la empresa y utilizan esta información de acuerdo a sus necesidades particulares, es decir, los que trabajan en la empresa manejan la información financiera de acuerdo a sus puestos de trabajo, objetivos, entre otros.
- **Usuarios externos:** son personas que, de alguna forma, están relacionadas con la empresa. La información que se les presenta puede ser proyectada o histórica.
- Se define a la contabilidad financiera como:
 - Técnica que se utiliza para producir sistemática y estructuradamente información cuantitativa, expresada en unidades monetarias de las transacciones que realiza una entidad económica y de ciertos eventos económicos identificables y cuantificables que le afectan, con el objeto de facilitar a los diversos interesados el tomar decisiones en relación con dicha entidad económica.

- **Contabilidad administrativa:** según Ramírez Padilla, la contabilidad administrativa es un sistema de información al servicio de las necesidades de la administración, con orientación pragmática destinada a facilitar las funciones de planeación, control y toma de decisiones. (Ramirez Padilla , 1997, pág. 8)
- **Sistema de acumulación de costos:** la acumulación de costos es la recolección organizada de datos de costos mediante un conjunto de procedimientos o sistemas, en otras palabras es un sistemas de costos los diferentes procedimientos utilizados para asignar y acumular el costo de los productos y calcular el resultado final, controlar la actuación de los responsables de las secciones de costos y facilitar la toma de decisiones. (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 2001, pág. 44)
- **Sistema de acumulación de costos agrícolas:** en el escenario agrícola se observa que las diversas actividades de producción requieren de su respectivo control contable, como se lleva en cualquier otro tipo de empresa o negocio, sea de manufactura o de servicios. Por lo cual, un sistema de acumulación de costos sería de gran utilidad, ya que su contribución se concentraría en respaldar la toma de decisiones oportunas sobre: ¿Qué rubros cultivar? ¿Qué cantidad de semilla sembrar? ¿Cómo se deben invertir los recursos financieros? así como, las obligaciones que puede contraer el productor, las alternativas tecnológicas que se deben seleccionar, entre otras, lo cual conduciría a una correcta rentabilidad financiera. El sistema de acumulación de costos o de costeo apropiado para la producción agrícola, es el Costeo por órdenes, cuya metodología permite calcular los costos de un determinado lote, o también los costos de la cosecha de un rubro en particular. (Actualidad contable faces, enero-junio 2012, págs. 42-53)

- **Proceso industrial del café.** El beneficiado de café es el proceso agroindustrial que permite separar del fruto las coberturas que envuelven al grano y efectuar el secado de éste, con el fin de preservarlo para su posterior exportación o venta local para su torrefacción y molido, o efectuar otros procesos que permitan ofrecer a los consumidores distintas presentaciones de café (lío-filizado, descafeinado, granulado, en bebida gaseosa y otros). A nivel de beneficiado del café, existen dos tipos de proceso nominados beneficiado seco y beneficiado húmedo.

2.3 GENERALIDADES DEL CULTIVO DEL CAFÉ

2.3.1 Antecedentes del sector cafetalero

El cultivo del café en El Salvador se ha mantenido apegado a sus valores de producción y procesamiento, así como a la adopción de normas, técnicas y tecnologías que lo orienten a obtener una mayor calidad en su producto. Para el país, el café continúa siendo una actividad de importancia estratégica para la sostenibilidad económica, social y ambiental.

A pesar de una pérdida relativa en el impacto de la economía, favorecida por la evolución de El Salvador hacia una de las economías más libres del mundo que ha permitido la reconversión de los sectores productivos. A continuación, se resaltan algunos aspectos que recalcan la importancia del café para El Salvador.

En el año 2007, el café representó el 1.5% del Producto Interno Bruto y el 12.0% del PIB Agropecuario. Debido a que las cuentas nacionales no incluyen a la actividad agroindustrial dentro del PIB agropecuario, las cifras señaladas no reflejan el verdadero impacto. En un estudio se determinó que el PIB del sector agropecuario aumentó de 13.3% a 22.8% al ajustarlo por su aporte agroindustrial (cifra de 1997).

Tabla 1 Resumen de las exportaciones y variaciones del café

Cosecha	Exportación en quintales	Variación QQ según año anterior	Variación en %
2008/2009	1,788,618.00		
2009/2010	1,260,979.00	-527,639.00	-29%
2010/2011	2,351,842.00	1,090,863.00	87%
2011/2012	1,404,636.00	-947,206.00	-40%
2012/2013	1,518,778.00	114,142.00	8%
2013/2014	558,741.00	-960,037.00	-63%
2014/2015	791,663.00	232,922.00	42%
2015/2016	642,519.00	-149,144.00	-19%
2016/2017	692,142.00	49,623.00	8%
2017/2018*	672,014.00	-20,128.00	-3%

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café (CSC)

- Las exportaciones de café representaron en 2008 un 6.7% del total de exportaciones del país, aun cuando la diversificación de exportaciones y la disminución en la productividad del parque cafetalero han minado el desempeño de las primeras. La actividad cafetalera promedió entre los años 1995 y 2007.

Representaron un 8.3% de las exportaciones totales de El Salvador durante muchos años el café ha contribuido para que las poblaciones rurales posean una infraestructura más adecuada para vivir, como carreteras, escuelas, acceso a servicios básicos, entre otras. (Revista trimestral Banco Central de Reserva, julio-septiembre 2008)

El café se ha visto disminuida en su preponderancia en la vida nacional, pero su aporte es aun de vital importancia en los aspectos socioeconómica y en lo ambiental. Se reporta un número de 16,995 caficultores con un área en producción de 217,628 mzs, para el año 2009.

Las exportaciones de café salvadoreño se han reducido considerablemente en los últimos años. Según las estadísticas cafetaleras al 31 de agosto 2018 del Consejo Salvadoreño del Café (CSC) las cuales se muestran en la Tabla 1.

2.3.2 Situación mundial del café

Se calcula que la producción total del aromático en la cosecha 2011/12 fue de 131,4 millones de sacos, lo que representa un descenso del 2,1% con respecto a 2010/11. Entre los 15 mayores países exportadores, que representaron más del 90% de la producción total mundial en 2011/12. Esos ocho países son: Brasil, Colombia, El Salvador, Guatemala, Indonesia, México, Uganda y Vietnam. Los otros siete, que también ha vendido aumente la producción, son: Costa Rica, Costa de Marfil, Etiopía, Honduras, la India, Nicaragua y Perú.

Según cálculos preliminares la producción mundial de café para 2017/18 será de 158,78 millones de sacos, un 0,7% más alta que la del año pasado. El cálculo provisional de la producción de Arábica es de 97,32 millones de sacos, un 1,1% más baja que el año pasado debido a una reducción prevista de la producción de Colombia y Brasil.

En cambio, el cálculo provisional de la producción de Robusta es un 3,7% más alta que la del año pasado, de 61,46 millones de sacos, debido en su mayor parte al crecimiento de la producción de Vietnam. (Organizacion Mundial del Café , diciembre 2017)

2.3.3 Principales regiones cafetaleras de El Salvador

Algunas de las zonas de nuestro país con mayor auge en cultivo de café son: (ConsejoNacionaldelCafe, s.f.)

Tabla 2 Resumen de la producción y variación del café

Cosecha	Producción en quintales	Variación QQ según año anterior	Variación en %
2008/2009	1,985,625.00		
2009/2010	1,500,306.00	-485,319.00	-24%
2010/2011	2,614,000.00	1,113,694.00	74%
2011/2012	1,624,211.00	-989,789.00	-38%
2012/2013	1,730,000.00	105,789.00	7%
2013/2014	700,000.00	-1,030,000.00	-60%
2014/2015	925,160.00	225,160.00	32%
2015/2016	784,740.00	-140,420.00	-15%
2016/2017	845,600.00	60,860.00	8%
2017/2018*	905,110.00	59,510.00	7%

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café (CSC)

- Cordillera Apaneca-Ilamatepec
- Cordillera Quetzaltepec-Bálsamo
- Cordillera Chichontepec
- Cordillera Tecapa-Chinameca
- Cordillera Cacahuatique
- Cordillera Alotepec-Metapán

Los principales departamentos productores de café en El Salvador son en orden de importancia Santa Ana, Ahuachapán y Sonsonate, los cuales se encuentran ubicados en la zona occidental del país y el departamento de La Libertad ubicado en la región central.

En Chalatenango se producen aproximadamente actualmente 45 mil quintales de café, entre los 10 municipios que son productores de las variedades de borbón, pacamara, pacas y algunas variedades resistentes que se están introduciendo en el parque cafetalero.

2.3.4 Producción de café de El Salvador de los últimos años

La producción de café salvadoreño se ha reducido considerablemente en los últimos años. Según las estadísticas cafetaleras al 31 de agosto 2018 del Consejo Salvadoreño del Café (CSC) las cuales se muestran en la Tabla 2.

Sin embargo, las previsiones de la Asociación Salvadoreña de Beneficiadores y Exportadores (Abecafé) contrastan con las de Acafesal. La gremial afirmó que la producción del ejercicio recién pasado no supera los 642,000 quintales y la cosecha 2017/2018 aún está lejos de llegar al millón.

2.4 CONTABILIDAD DE COSTOS

2.4.1 Manejo de costos agrícolas

El manejo de los costos agrícolas en El Salvador considera los siguientes aspectos al inicio de la siembra de un tipo de cafetales:

- **Establecimiento del cafetal**

Demanda semilla de buena calidad, la semilla se adquiere de cafetales convencionales y es comercializada por instituciones, otra manera es recolectando de cafetales en forma orgánica pasando el proceso de selección de plantas sanas, recolección de frutos, despulpado manual, lavado con agua limpia, eliminación de malformaciones, secado de las semillas, selección manual de la semilla y almacenamiento en lugares frescos. Conseguida la semilla y antes de su plantación pasará las etapas de semillero y de vivero.

- **Etapa de semilleros de café**

Se coloca la semilla para que germine y se desarrolle para ser trasplantada al vivero, es necesario el control de plagas y enfermedades para su protección, transcurridos 55 a 90 días la plántula esta lista se arranca cuidadosamente y se traslada al vivero.

- **Etapa de vivero**

Las plántulas de café son colocadas en un sustrato con mayores nutrientes para desarrollar la capacidad de ser trasplantadas definitivamente al campo, su cuidado es individual y se realiza de manera directa de las plántulas al suelo o por medio de la siembra en bolsas de polietileno negro, tomando en cuenta seleccionar el mejor lugar con suficiente agua, el uso de bolsas de polietileno con dimensión de 8x11, 8x10, 9x10 o 9x12 pulgadas, selección de buen sustrato prepararlo con materiales orgánicos, establecer una buena ramada de café que proporcione luz y sombra apropiada, mantenimiento del vivero y un riego cada dos días, fertilización orgánica del café, control de plagas y enfermedades durante todo su desarrollo.

- **Etapa de plantación**

Es importante seleccionar apropiadamente el lugar para establecer el cafetal, adoptar buenas prácticas, cuidar el medio ambiente y tratar de reducir los costos productivos para lo cual se requiere un buen plan de trabajo que garantice el éxito. El cafeto requiere de las mejores condiciones ambientales para su producción y de los siguientes factores que faciliten su desarrollo tales como:

Factores ecológicos tales como la temperatura, precipitación, altitud, luminosidad, vientos, humedad relativa, suelos, acidez o pH.

Factores agronómicos o tecnológicos que incluyen la selección del terreno, preparación del terreno, prácticas de conservación de suelos, época de siembra, variedades, distancia de siembra, transporte de plantas, trasplante y siembra, resiembra, sombra, fertilización del cafetal, manejo del tejido o poda, plagas del cafeto y su control.

Estos costos se llevan en una cuenta denominada activo biológico en formación posteriormente a ello se trasladan a una cuenta de activo biológico en explotación, bajo el método del costo que es nuestro fin de estudio. Una vez trasladada a la cuenta de activo biológico en explotación se inicia el proceso de agotamiento.

Inicialmente los costos agrícolas se registrarán en cuentas de activos biológico en formación, una vez cumplidos los requerimientos técnicos para cada variedad como la floración del café en su primera cosecha será trasladado a cuentas de costos de explotación agrícola, donde el valor de los costos acumulados en la cuenta de activo biológico en explotación queda fijo y origina el agotamiento acumulado del activo biológico generando una cuota de agotamiento por los años de vida útil y productiva del cafetal, esto obedecerá a las directrices de un ingeniero agrónomo o de un técnico especialista en el ramo, a la par se generarán los costos de explotación agrícola para cada cosecha señalando el período en el cual se están realizando dichos costos con la finalidad de poder determinar el valor del costo de los productos agrícolas a cosechar.

2.4.2 Antecedentes de la contabilidad de costos

La contabilidad de costos es una herramienta básica en toda entidad dedicada a las actividades de producción o prestación de servicios, porque permite determinar el valor del bien producido o servicio prestado, también ayuda a la gerencia en la toma de decisiones internas y a controlar que los procesos se realicen con eficiencia y eficacia al momento que los operadores utilicen los recursos de la empresa.

También desempeña un papel destacado en los estados financieros, pues los costos del producto o del servicio son un componente de significativa importancia en la determinación del ingreso y en la posición financiera de toda organización. Su asignación es básica en la preparación de los informes, en general se relaciona con la estimación, los métodos de asignación y la determinación del precio de bienes y servicios.

2.4.3 Objetivos de la contabilidad de costos

- **Determinación del costo unitario.** La contabilidad de costos tiene como finalidad informar a los directores, administradores y gerentes de los diferentes departamentos de la empresa u organización, sobre los costos unitarios de producción para la correcta toma de decisiones, tales como planeación de las utilidades, fijación de precios de ventas, valuación de productos terminados o en proceso, reducir costos, entre otros más. El principal objetivo de la contabilidad de costos es determinar el costo unitario. Además de tener un papel muy importante en la toma de decisiones, la contabilidad de costos ayuda a las políticas de operación, es decir, ayuda a comprar

materia prima en el momento y cantidad necesaria, elaborar el número ideal de productos y planear y dirigir adecuadamente.

- **La información veraz, amplia y oportuna es el segundo objetivo de la contabilidad.** Es importante tener la información ordenada y sistemática del desarrollo y desenvolvimiento de la empresa, llevar un control de todos los ingresos y egresos en un período determinado suministrar los informes de costos y operaciones adecuados, ya que esto facilita la planeación, permite la correcta toma de decisiones y ayuda a prever situaciones futuras atenuantes a la empresa.
- **Control de las operaciones y gastos.** Las empresas competitivas son aquellas donde se manejan correctamente todas sus operaciones, se conocen perfectamente sus costos y gastos, sus procesos son eficientes y sus precios de venta son bajos. Por lo tanto, el correcto control de las operaciones efectuadas dentro de una organización o empresa es gracias a una correcta contabilidad de costos.

2.4.4 Elementos del costo de producción

De acuerdo a la perspectiva que se contemple, los costos pueden ser definidos de formas muy diferentes. Para este trabajo se tomó un concepto más general, el cual está en consonancia con el material de la contabilidad de costos.

Es necesario hacer una distinción entre costo y desembolso de efectivo o pago. Así por ejemplo, cuando se adquiere un producto por determinada cantidad, se dice que se hace un desembolso en efectivo, pero conforme transcurre el tiempo, este desembolso de efectivo se convierte en un costo, lo cual ocurre a través del cargo por depreciación.

Se puede decir que los costos tienen un origen común: las erogaciones. Éstas, a su vez, pueden beneficiar a uno o varios períodos posteriores a aquél en que se efectuaron. Dicho en otras palabras, los costos tienen dos fuentes de origen:

- Cuando representan bienes o servicios para la empresa
- Depreciaciones, consumos y erogaciones aplicadas en activos

Para poder diferenciar estos dos grupos es necesario observar el tratamiento contable y la función a la cual se someten. Los costos de producción en primer término se incorporan a los valores manufacturados por la empresa, a diferencia de los gastos que se incorporan directamente a cuentas de resultados; esto no quiere decir que los costos de producción no se tomen en cuenta, sino que se consideran en el momento en que los productos se venden. En conclusión, la diferencia final entre costos de producción y gastos es sólo una cuestión de tiempo e importancia.

Los costos de producción se aplican a los ingresos, mediatamente y paulatinamente, en tanto que los costos de distribución, administración y financiamiento se aplican a los ingresos inmediatamente e íntegramente.

Los costos de producción están conformados por tres elementos: la materia prima, la mano de obra y las erogaciones, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones de activos fijos. Para efectos de este trabajo, se analizarán los de producción, aunque es necesario hablar de los de distribución, administración, y financiamiento como panorama general y una ubicación más clara de los grupos fundamentales. Los de distribución, administración y financiamiento se clasifican de acuerdo a su actividad; son los correspondientes al almacenamiento, despacho, empaque y entrega de los productos terminados. Los de administración se relacionan directamente con la

dirección y manejo de las operaciones generales de la empresa. Los de financiamiento se refieren a la obtención de recursos ajenos a la empresa para el desarrollo de ésta, por lo que debe cumplir intereses sobre préstamos, en emisión de obligaciones, etc.

- **Materias primas**

Las materias primas son el elemento más importante en los costos de producción; son la parte inicial de actividad fabril de una empresa puesto que son los bienes a transformar. Es importante aclarar que, una vez adquirida, no representa un costo sino hasta el momento en que sale del almacén para ser manufacturada. Existen dos tipos: la directa y la indirecta.

- Materia prima directa: es la que está relacionada directamente con la producción del producto o grupo de productos estableciendo una identificación.
- Materia prima indirecta: no se puede establecer esa identificación. Por ejemplo, en una industria de muebles, cuando el departamento de producción o de ensamble solicita al almacén cierta cantidad de tablonés de dimensiones específicas para la elaboración de un lote de muebles, se dice que es directa; sin embargo, cuando el mismo departamento de producción o ensambles solicita pegamento o clavos para la unión de dichos tablonés, se dice que es indirecta. El elemento distintivo entre directa e indirecta es la identificación o falta de identificación entre el material utilizado y las partidas específicas de artículos elaborados.

Una vez precisada la distinción entre directa e indirecta, es necesario aclarar que sólo la directa es la que conforma el primer elemento de los costos de producción, la mano de obra indirecta pasa a conformar el tercer elemento de los costos de producción, pero no por ello deja de ser

importante. La razón de porqué sólo la directa es el primer elemento de los costos de producción es clara, ya que, a primera vista, cuando analizamos un producto, lo primero que identificamos es que lo conforma, materia prima que fue transformada o se mantuvo en su estado natural.

- **Mano de obra**

Se denomina mano de obra a las prestaciones, sueldos y salarios de los obreros, administradores, gerentes, funcionarios y demás personal que presta sus servicios en la sección fabril de una industria. Es claro e incuestionable que el factor humano es la parte esencial en la industria. Sin ella, las industrias no funcionarían por muy mecanizadas o automatizadas que pudieran estar. El personal es determinante en la producción; es el que interviene desde la dirección con sus trabajos de administración, resolución de problemas o a cuyos surgimientos se anticipa, hasta el trabajo que realiza el mozo encargado de las tareas diarias de aseo.

Todo este conglomerado humano con su estructura propia es fundamental en el desarrollo de la empresa, pero al igual que en las materias primas, la mano de obra se puede clasificar en dos grupos: la mano de obra directa y la mano de obra indirecta.

- **Carga fabril**

Este es el tercer elemento del costo de producción. Es complejo y muchos de los expertos en la materia no han podido encontrar un término adecuado que relacione todo lo que denota este tercer elemento. Sin embargo, no por ello deja de ser importante. Una empresa industrial es una organización más o menos compleja que frecuentemente está incurriendo en erogaciones, mismas que a lo largo del tiempo se convierten en costos. Pero sólo las erogaciones incurridas en el período como: energía eléctrica, renta del edificio cuando no es propio, agua, calefacción,

papelería, servicio telefónico e internet, correos, etc.; la mano de obra indirecta y la materia prima indirecta, las depreciaciones de activos fijos entre otros, son elementos necesarios para que la planta pueda funcionar, sin cuya participación no sería posible la producción de los productos que se desea fabricar.

Existe un común denominador entre estos elementos, el cual está constituido por su carácter indirecto en la manufactura de productos específicos. Previamente se mencionó que diversos especialistas no han encontrado un término que abarque todos los elementos, sin embargo, la denominación más generalizada, aunque no la más adecuada, es la de gastos de fabricación. Existen otras formas para referirse a éstos: “gastos indirectos”, “gastos de manufactura”, “gastos de producción”, “servicios de carga”, “carga fabril”.

Fundamentalmente existen seis grupos principales en la clasificación de los cargos indirectos del período:

- Materias primas indirectas utilizadas
- Mano de obra indirecta empleada
- Erogaciones indirectas de fabricación
- Depreciaciones de activos fijos fabriles
- Amortizaciones de cargos diferidos fabriles
- Aplicaciones de gastos fabriles pagados por anticipado

2.4.5 Sistemas de acumulación de costos para la función productiva

La mayoría de las personas que no tienen conocimiento profundo de las cuestiones financieras, contables y administrativas de las empresas, creen que el manejo de volúmenes de

información soportadas en documentos de trabajo es relativamente fácil. Las organizaciones pueden manejar miles de requisiciones, órdenes de compra, informes de recepción, facturas, comprobantes, cheques, salidas de mercancías y todo tipo de documentos comerciales en cada momento, así se pone de manifiesto que se requiere implementar dentro de las empresas algunos sistemas contables que sean efectivos en el momento de solicitar información sobre el sistema empresarial en todos sus campos. En este escrito se tratará primordialmente de los sistemas de acumulación de costos que son de vital importancia en el manejo de la compañía.

La acumulación y clasificación de la información referente a los costos de los productos que produce la empresa, son labores muy importantes en la consolidación de la empresa como unidad productiva.

En general la acumulación de costos se podría catalogar como la recolección sistemática y organizada de datos, mediante un conjunto de procedimientos o sistemas. La clasificación se daría como la agrupación de toda la producción en varias categorías con el fin de satisfacer las necesidades de la administración.

Los costos unitarios facilitan la valuación del costo de los productos vendidos y de los inventarios finales. Pero se debe tener en cuenta que un número de datos indeterminados que solo indique el valor del costo total de producción suministra información inútil acerca de la función productiva y operativa, ya que el volumen de artículos producidos varía de periodo a periodo. Así, a encontrar esta falencia se debe buscar un común denominador que nos explique de manera clara el comportamiento de los costos dentro de las fases productivas.

Surgen entonces, los costos unitarios como respuesta a la problemática de la implementación de un sistema dentro de la organización, ya que con estos en cualquier momento se pueden comparar varios volúmenes y precios, también expresándose en términos de medición por unidades de producción por tonelada, galón o lotes.

A continuación, se presentan los sistemas de acumulación de costos utilizados mayoritariamente por las empresas manufactureras y de producción a gran escala. (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 2001) Define:

- **Acumulación de costos:** una adecuada acumulación de costos suministra a la gerencia una base para pronosticar las consecuencias económicas de sus decisiones y le da pie para realizar mejoras en sus niveles de producción realizándose preguntas como: ¿Que productos deberían producirse?, ¿Debería ampliarse o reducir un departamento?, ¿Qué precio de venta se debe fijar?, ¿Debería diversificarse la línea de productos? y muchas otras que en un momento determinado le ayuden a mejorar su nivel productivo.
- **Sistema periódico de acumulación de costos:** provee solo la información limitada del costo del producto durante un periodo y requiere ajustes trimestrales o al final del año para determinar el costo de los productos terminados.
- **Sistema perpetuo de acumulación de costo:** es un medio para la acumulación de las materias primas, del trabajo en proceso, de los artículos terminados, del costo de los artículos fabricados y del costo de los artículos vendidos.
- **Sistema de acumulación de costos por órdenes de trabajo:** Este sistema es más adecuado cuando se manufactura un solo producto o grupo de productos según las especificaciones dadas por el cliente, es decir cada trabajo es hecho a la medida y según el precio de venta acordado que se relaciona de manera cercana con el costo estimado.

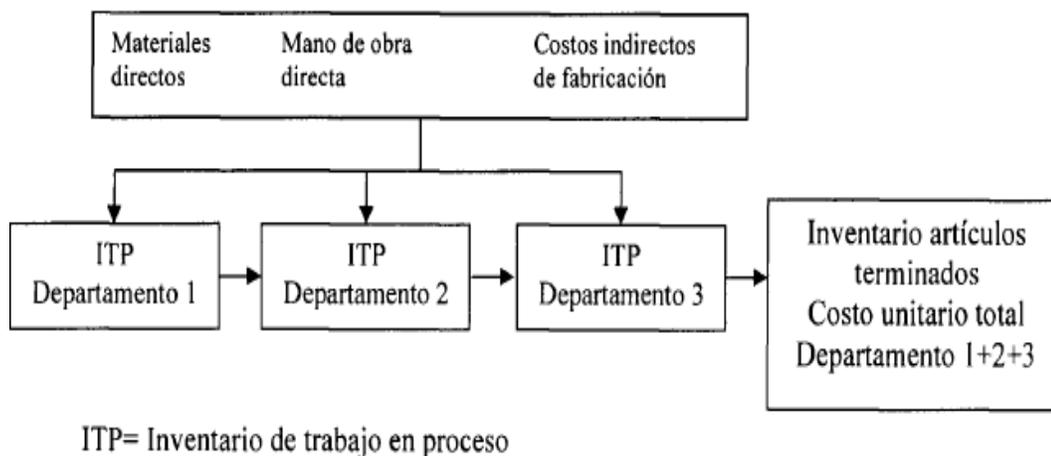


Figura 1 Sistema de acumulación de costeo por procesos. Fuente: Contabilidad de Costos, Ralph S.Polimeni. Pag.49.

- **Sistema de acumulación de costos por procesos:** Este sistema se utiliza cuando los productos se manufacturan mediante técnicas de la producción masiva o procesamiento continuo.

2.4.6 Sistema de costos por procesos

En un sistema de acumulación de costeo por proceso, los tres elementos del costo de un producto se acumulan según los departamentos o centros de costos. El costo unitario total del producto terminado es la suma de los costos unitarios de todos los departamentos el cual se muestra en la Figura 1.

a) Objetivos del costeo por procesos

El sistema de costeo por proceso determina como serán asignados los costos de manufactura incurrido durante cada periodo. Su asignación en un departamento es solo un paso intermedio; el objetivo fundamental es calcularlos unitarios y totales para determinar el ingreso.

b) Característica de un sistema de costeo por procesos

El costeo por proceso se ocupa de asignar a las unidades que pasan y se incurren en un departamento. Los costos unitarios para cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos durante determinado periodo y las unidades terminadas durante el mismo.

Un sistema de costeo por procesos tiene las siguientes características:

- Los costos se acumulan por departamentos o centros.
- Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor general. Esta cuenta se debita con los incurridos por el departamento y se acredita con las unidades que se transfieren a otro departamento o a artículos terminados.
- Las unidades equivalentes se emplean para expresar el inventario de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al final de un periodo.
- Los costos unitarios se determinan por departamento o por centro para cada periodo.
- Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados. En el momento en que las unidades salen del último departamento de procesamiento, se acumulan los totales del período y pueden emplearse para determinar el unitario de los artículos terminados.
- Los totales y los unitarios para cada departamento se agregan, analizan y calculan de manera periódica mediante el uso de los informes del costo de producción por departamento.

c) **Producción por departamento**

En un sistema de costeo por procesos, cuando las unidades se terminan en un departamento, éstas se transfieren al siguiente departamento de procesamiento junto con

sus correspondientes costos. Una unidad terminada en un departamento se convierte en la materia prima del siguiente hasta que las unidades se convierten en artículos terminados.

d) Inventarios iniciales de trabajo en proceso

El inventario final de trabajo en proceso del último período se convierte en el inventario inicial de trabajo en proceso del período actual.

Dentro del costo por proceso se tiene dos métodos seleccionados para contabilizar el inventario inicial de trabajo en proceso, según mención:

El costo promedio ponderado, los costos del inventario inicial de trabajo en proceso se agregan a los costos corrientes del periodo, y ese total se divide por la producción equivalente para obtener un costo unitario equivalente por promedio ponderado. Los costos asociados a las unidades aún en proceso pierden su identidad debido a la fusión. Por tanto, el costo del inventario inicial de trabajo en proceso se trata como si fuera un costo corriente del periodo. No se hace ninguna diferencia entre las unidades terminadas del inventario inicial del trabajo en proceso y las unidades terminadas de la nueva producción. Hay un solo costo final para todas las unidades terminadas: un costo unitario por promedio ponderado.

En el costeo PEPS, las unidades del inventario inicial del trabajo en proceso se describen separadamente de las unidades del período corriente. Se supone que las unidades del inventario inicial del trabajo en proceso se terminan antes que las unidades iniciadas durante este período. Los costos asociados con las unidades iniciales en el inventario en proceso se separan de los costos de las unidades iniciales y terminadas durante el período. Como consecuencia de esta separación, se dan dos cifras finales de costo unitario equivalente para las unidades terminadas.

2.5 MARCO LEGAL

Marco normativo

Las empresas que se tengan personería jurídica y se dediquen a las actividades de comercio, industria, servicios y agropecuarias deben cumplir con las normas y leyes que rijan y fomenten su desarrollo.

2.5.1 Código Tributario

- Contabilidad formal

El Código Tributario en el artículo 139 hace mención sobre la contabilidad formal la cual debe complementarse con los libros legales, auxiliares con las cuentas necesarias y sus partidas contables con la documentación de respaldo para dar validez a sus operaciones.

- Métodos de valuación de inventario

Artículo 143, enuncia los diferentes métodos a opción del contribuyente y que técnicamente fuere apropiado al negocio para valorar sus inventarios, siendo estos los siguientes:

Costo de adquisición: es el valor de adquisición más todos los gastos necesarios hasta tenerlos en el negocio.

- a) Costo según última compra: si se ha comprado de un mismo producto en distintas fechas y distintos precios, las existencias totales de estos bienes se consignarán con el costo que hayan tenido la última vez que se compraron.

- b) Costo promedio por aligación directa: este se determina dividiendo la suma del valor total de las últimas cinco compras o de las efectuadas si es menor, entre la suma de las unidades que en ella se hayan obtenido.
- c) Costo promedio: el valor de los costos de los inventarios de cada uno de los diferentes tipos o clases es determinado a partir del promedio ponderado del costo de las unidades en existencias al principio de un periodo y el costo de las unidades compradas o producidas durante un periodo. El promedio puede ser calculado en una base periódica, o al ser recibida cada compra, o lote de las unidades producidas, dependiendo de las circunstancias de la actividad que se desarrolla.
- d) Primeras entradas primeras salidas: en este método se asume que las unidades del inventario que fueron compradas o producidas son vendidas primero, respetando el orden de ingreso a la contabilidad de acuerdo a la fecha de la operación, consecuentemente el valor de las unidades en existencias del inventario final del periodo corresponde a las que fueron compradas o producidas más recientemente.
- e) Para los frutos agrícolas se determinará el costo sumando el alquiler de la tierra, el importe de fertilizante, semilla, estacas o plantas; los salarios y manutención de peones, pastaje de animales destinados a los fines de explotación; el importe de lubricantes, combustibles, y reparación de maquinarias, y todos los gastos que se hagan para la obtención de los frutos o productos hasta que estén en condiciones de venderlos.
- f) El ganado de cría será consignado al costo acumulado de su desarrollo, costo de adquisición o al precio que tenga al por mayor y al contado en el mercado de la localidad, según el caso. El ganado de engorde será valuado optando por el costo

de adquisición, o bien por el precio que tenga al mayor y al contado en el mercado de la región.

2.5.2 Ley del Impuesto Sobre La Renta

Establece la obtención de rentas por los sujetos pasivos en el ejercicio de imposición y que provengan de actividades empresariales y que estén sujetos a los impuestos regulados por dicha ley.

Estableciendo en el Art. 24.- que las personas jurídicas utilizaran el sistema de acumulación, para determinar sus ingresos percibidos y los costos incurridos, aunque no hayan sido pagados.

Y en el art. 29 numeral 12 hace referencia sobre los costos agrícolas, tales como jornales, siembras, resiembras, forrajes, adquisición de plantas, semillas y abonos o fertilizantes, conservación de cercas, podas, limpiezas y otros costos similares.

2.5.3 Código de Trabajo

Armoniza las relaciones entre los patronos y trabajadores estableciendo sus derechos y obligaciones y se funda en principios que tiendan al mejoramiento de las condiciones de vida de los trabajadores.

MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

TARIFAS DE SALARIOS MÍNIMOS VIGENTES A PARTIR DEL 1º DE ENERO DE 2018.

RAMA DE ACTIVIDAD Y SUBGRUPOS	UNIDAD DE PAGO	MONTO
Tarifa de Salarios Mínimos		
Dto. Ejecutivo No. 5 D.O. 240, Tomo 417 del 22 de diciembre de 2017 Recolección de Caña y Beneficios de Café		
Recolección de Caña de azúcar (* $57.47 \times 365 = \$2,726.55 \div 12 = \227.22 mensual.	Por día	\$ 7.47
	Por hora	\$ 0.934
	(* Por mes	\$ 227.22
Beneficio de café (* $57.47 \times 365 = \$2,726.55 \div 12 = \227.22 mensual.	Por día	\$ 7.47
	Por hora	\$ 0.934
	(* Por mes	\$ 227.22
Dto. Ejecutivo No. 6 D.O. 240, Tomo 417 del 22 de diciembre de 2017 Comercio y Servicio/ Industria/ Ingenio Azucarero.		
Comercio y Servicio (* $10.00 \times 365 = \$3,650.00 \div 12 = \304.17 mensual.	Por día	\$ 10.00
	Por hora	\$ 1.25
	(* Por mes	\$ 304.17
Industria. (* $10.00 \times 365 = \$3,650.00 \div 12 = \304.17 mensual.	Por día	\$ 10.00
	Por hora	\$ 1.25
	(* Por mes	\$ 304.17
Ingenio azucarero (* $10.00 \times 365 = \$3,650.00 \div 12 = \304.17 mensual.	Por día	\$ 10.00
	Por hora	\$ 1.25
	(* Por mes	\$ 304.17
Dto. Ejecutivo No. 7 D.O. 240, Tomo 417 del 22 de diciembre de 2017 Trabajadores Agropecuarios, Recolección de Café y Algodón, y Beneficio de Algodón		
Trabajadores Agropecuarios (* $6.67 \times 365 = \$2,434.55 \div 12 = \202.88 mensual	Por día	\$ 6.67
	Por hora	\$ 0.834
	(* Por mes	\$ 202.88
Recolección de Café (* $6.67 \times 365 = \$2,434.55 \div 12 = \202.88 mensual	Por día	\$ 6.67
	Por hora	\$ 0.834
	(* Por mes	\$ 202.88
	Por arroba	\$ 1.334
	Por libra	\$ 0.054
Recolección de Algodón (* $6.67 \times 365 = \$2,434.55 \div 12 = \202.88 mensual	Por día	\$ 6.67
	Por hora	\$ 0.834
	(* Por mes	\$ 202.88
	Por libra	\$ 0.067
Beneficio de Algodón (* $6.67 \times 365 = \$2,434.55 \div 12 = \202.88 mensual	Por día	\$ 6.67
	Por hora	\$ 0.834
	(* Por mes	\$ 202.88
Dto. Ejecutivo No. 8 D.O. 240, Tomo 417 del 22 de diciembre de 2017 Maquila Textil y Confección		
Maquila Textil y Confección (* $9.84 \times 365 = \$3,591.60 \div 12 = \299.30 mensual	Por día	\$ 9.84
	Por hora	\$ 1.23
	(* Por mes	\$ 299.30

(* Salario mensual por regla aritmética según Decreto correspondiente.

Figura 2 Tarifas de salarios mínimos. Fuente: Consejo Nacional del Salario Mínimo

- Consejo Nacional de Salario Mínimo

Este consejo establece el salario mínimo de los diferentes sectores, dentro del cual se hace mención al costo de la mano de obra del sector café el cual se muestra en la Figura 2.

2.6 MARCO TÉCNICO

La normativa técnica para utilizar en las actividades agrícolas, en las que se encuentra la producción del café es la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y medianas entidades (NIIF para las PYMES).

2.6.1 NIIF para las PYMES

Sección 34. Actividades especializadas:

Una entidad que use esta Norma y que se dedique a actividades agrícolas determinará su política contable para cada clase de sus activos biológicos, así como la valoración de los costos de los productos agrícolas.

El objetivo de la sección 34 de la NIIF para las PYMES es determinar una política contable para cada clase de activos biológicos.

- Reconocimiento

Una entidad reconocerá un activo biológico o un producto agrícola cuando, y solo cuando:

- a)** la entidad controle el activo como resultado de sucesos pasados;
- b)** es probable que la entidad obtenga los beneficios económicos futuros asociados con el activo; y
- c)** el valor razonable o el costo del activo puedan ser medidos de forma fiable, sin un costo o esfuerzo desproporcionado.

- Medición modelo del valor razonable

Los productos agrícolas cosechados o recolectados que procedan de activos biológicos de una entidad se medirán a su valor razonable menos los costos de venta en el punto de cosecha o

recolección. Esta medición será el costo a esa fecha, cuando se aplique la Sección 13 Inventarios u otra sección de esta Norma que sea de aplicación

- **Medición modelo del costo**

La entidad medirá los productos agrícolas, cosechados o recolectados de sus activos biológicos, a su valor razonable menos los costos estimados de venta en el punto de cosecha. Esta medición será el costo a esa fecha, cuando se aplique la Sección 13 u otras secciones de esta Norma.

- **Información a revelar modelo del costo**

Una entidad revelará lo siguiente con respecto a los activos biológicos medidos utilizando el modelo del costo:

- a) Una descripción de cada clase de activos biológicos;
- b) Una explicación de por qué el valor razonable no se puede medir con fiabilidad sin esfuerzo o costo desproporcionado;
- c) El método de depreciación utilizado;
- d) Las vidas útiles o las tasas de depreciación utilizadas; y
- e) El importe en libros brutos y la depreciación acumulada (a la que se agregarán las pérdidas por deterioro del valor acumuladas), al principio y al final del periodo.

Sección 13. Inventarios:

Esta sección establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios.

- **Medición de los inventarios**

Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta.

- **Costo de los inventarios**

Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los costos de compra, costos de transformación y otros costos incurridos para darles su condición y ubicación actuales.

- **Costos de adquisición**

El costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales) y transporte, manejo y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de mercaderías, materiales y servicios.

Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

- **Costos de transformación**

Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una distribución sistemática, de los costos indirectos de producción, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Son costos indirectos fijos de producción los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el costo de gestión y administración de ésta. Son

costos indirectos variables de producción los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción obtenida, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.

- **Distribución de los costos indirectos de producción**

Una entidad distribuirá los costos indirectos fijos de producción entre los costos de transformación sobre la base de la capacidad normal de los medios de producción. Capacidad normal es la producción que se espera conseguir en circunstancias normales, considerando el promedio de varios periodos o temporadas, y teniendo en cuenta la pérdida de capacidad que resulta de las operaciones previstas de mantenimiento. Puede usarse el nivel real de producción siempre que se aproxime a la capacidad normal. La cantidad de costo indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción no se incrementará como consecuencia de un nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa. Los costos indirectos no distribuidos se reconocerán como gastos del periodo en que han sido incurridos. En periodos de producción anormalmente alta, el importe de costo indirecto distribuido a cada unidad de producción se disminuirá, de manera que no se valoren los inventarios por encima del costo. Los costos indirectos variables se distribuirán, a cada unidad de producción, sobre la base del nivel real de uso de los medios de producción

- **Costo de los productos agrícolas recolectados de activos biológicos**

La Sección 34 requiere que los inventarios que comprenden productos agrícolas, que una entidad haya cosechado o recolectado de sus activos biológicos, deben medirse, en el momento de su reconocimiento inicial, por su valor razonable menos los costos estimados de venta en el

punto de su cosecha o recolección. Éste pasará a ser el costo de los inventarios en esa fecha, para la aplicación de esta sección.

- **Fórmulas de cálculo del costo**

Una entidad medirá el costo de los inventarios, distintos de los tratados en el párrafo 13.17, utilizando los métodos de primera entrada primera salida (FIFO) o costo promedio ponderado. Una entidad utilizará la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares. Para los inventarios con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de costo también diferentes. El método última entrada primera salida (LIFO) no está permitido en esta Norma.

- **Información a revelar**

Una entidad revelará la siguiente información:

- a) Las políticas contables adoptadas para la medición de los inventarios, incluyendo la fórmula del costo utilizado;
- b) El importe total en libros de los inventarios, y los importes parciales según la clasificación apropiada para la entidad;
- c) El importe de los inventarios reconocido como gasto durante el periodo;
- d) Las pérdidas por deterioro del valor reconocidas o revertidas en el resultado de acuerdo con la Sección 27 Deterioro del Valor de los Activos; y
- e) El importe total en libros de los inventarios pignorados en garantía de pasivos.

CAPÍTULO III - METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN

3.1.1 Enfoque de la investigación

El desarrollo de la investigación se aplicó el enfoque cualitativo, que permitió obtener información del sujeto de estudio mediante entrevistas, guía de preguntas y de observación; y que luego fue procesada e interpretada redactando un reporte para conocer la información que fue proporcionada y que fue utilizada posteriormente para la propuesta del sistema de acumulación de costos de producción.

3.1.2 Tipo de investigación

El método utilizado en la investigación fue el hipotético-deductivo que permitió efectuar la investigación y así determinar una hipótesis sobre la problemática y comprobar la utilidad la implementación de un sistema de acumulación de costos de producción del café, tomando como base la sociedad ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., en la cual se realizaron diversas visitas que fueron de utilidad con el fin de la obtención de documentación e información necesaria, fundamental para el soporte de la propuesta elaborada.

3.2 DELIMITACIÓN ESPACIAL Y TEMPORAL

3.2.1 Espacial

El desarrollo de esta investigación se realizó en la sociedad ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., ubicada en el Cantón El Izotal, municipio de La Palma, departamento de Chalatenango.

3.2.2 Temporal

Con la finalidad de fundamentar esta investigación la temática en estudio se elaboró incluyendo el periodo comprendido desde 21 de julio de 2010, fecha de inscripción de la sociedad en el Centro Nacional de Registros hasta el 31 de diciembre de 2018.

3.3 SUJETOS Y OBJETO DE ESTUDIO

3.3.1 Unidades de análisis

Las unidades de estudio implicadas para esta problemática fueron los miembros que conforman la administración, como lo es el director presidente que a la vez es el propietario y el representante legal, también se incluyeron el contador externo y el asesor empresarial externo de la sociedad ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., productora del café.

3.3.2 Población y marco muestral

El universo está conformado únicamente por la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., productora del café, ubicada en el cantón El Izotal, municipio de La Palma, departamento de Chalatenango y que tiene su oficina central ubicada en Calle principal número 110, Plazuela Ayala, San Salvador, por tratarse de una investigación enfocada a una empresa específica.

Debido a que el universo es menor a 30 unidades de análisis, no se requirió utilizar un método para el cálculo de una muestra.

3.3.3 Variables e indicadores

Variable independiente:

La aplicación de un sistema de acumulación de costos de producción del café marca PIK-CHO de la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. de C.V., para mejorar la toma de decisiones del café que quieren exportar.

Variable dependiente:

- Determinar los costos unitarios y costos totales de producción y su control contribuirá a una mayor rentabilidad del café marca PIK-CHO de la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. de C.V., y que sirva de base para la toma de decisiones del café que pretenden exportar.
- Conocer si cuentan con un sistema de acumulación de costos por centros de costos.
- Verificar la factibilidad de implementar un sistema de acumulación de costos por centros de costos.

3.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

3.4.1 Técnicas y procedimientos para la recopilación de la información

Para la recolección de la información se utilizó la siguiente técnica de recolección:

- **Bibliográfica**

Se realizó investigación bibliográfica a través de la consulta de textos electrónicos y bibliotecas, en las cuales se recabo la información necesaria referente a la investigación.

- **Campo**

Para recabar la información relacionada a la problemática en la investigación, se utilizó la técnica de la entrevista con la cual se procuró la obtención, de manera sistemática y ordenada de información objetiva e integral por medio de narrativas a través de una guía de preguntas efectuadas a las unidades de análisis establecidas en la investigación.

Se realizaron tres entrevistas al dueño del negocio para conocer la situación general de la empresa.

Se efectuaron dos entrevistas al asesor empresarial y territorial asignado por parte de CDMYPE Asociación Cayaguanca Chalatenango para conocer la logística del cultivo del café de la empresa.

La guía de preguntas fue contestada por medio de entrevistas y también fue completada y enviada mediante tres correos electrónicos.

En el desarrollo de la investigación se contó con acceso a la documentación dentro de la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., que respalda la problemática investigada y para lo cual se efectuaron diversas visitas tanto a la empresa como a la finca de café.

3.4.2 Instrumentos de medición

Para la recolección de la información se utilizó el siguiente instrumento de medición:

Guía de preguntas: se utilizó para diagnosticar la situación actual de la empresa en las áreas de la producción de café, contabilidad y financiera, dirigidas al asesor empresarial, contador externo y dueño del negocio de la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., productora de

café, para poder sugerir mejoras en la información financiera que ayude en la toma de decisiones de la gerencia.

Para la redacción de la guía de preguntas se tomaron los siguientes criterios:

- Formulación de la problemática
- Identificación de los factores importantes
- Recopilar la información
- Comprobar la factibilidad del trabajo de investigación

La circularización de la guía de preguntas se realizó mediante entrevistas, por medios electrónicos, redes sociales y visitas de campo realizadas a la empresa en el municipio de San Salvador y a las fincas de café ubicadas en el municipio de La Palma, Chalatenango.

3.5 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

La información recabada a través de la guía de preguntas se procesó por medio de hojas de procesamiento de textos de Microsoft Word un producto del programa de Microsoft Office que permite efectuar el vaciado de datos, agruparlos, clasificarlos, analizarlos e interpretarlos y que son de mucha ayuda para elaborar el diagnóstico integral de la investigación.

3.7 PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

3.7.1 Resultados

Tabla 4 Resultados guía de preguntas

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿A qué se dedica la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V.?	La empresa es un aserradero ferretería, productor y comercializador de café.
2. ¿Cuál es el rubro que le genera más beneficios a la entidad?	Aserradero y ferretería.
3. ¿Cuál es el producto que como entidad se pretenden enfocar para una probable expansión o exportación?	Producción y comercialización de café.
4. ¿Desde cuándo se dedica a la producción de café y qué tipo de café produce actualmente?	Desde hace 15 años y produce café de estricta altura de tipo borbón y pacamara.
5. ¿Lleva contabilidad formal dentro de la empresa?	Si, actualmente se cuenta con contabilidad formal y se tributa también de manera formal.
6. ¿Tiene contador de planta y personal capacitado para ejercer el control de costos dentro de su empresa?	No, el contador es externo a la empresa. Su servicio es outsourcing y lleva contabilidad general.
7. ¿Cómo determina los costos unitarios y totales de la producción de café?	El dueño del negocio no sabe cómo determinar los costos unitarios con exactitud.
8. ¿Tiene identificados los costos indirectos de fabricación (C.I.F.)?	No tiene identificados los costos indirectos de fabricación (C.I.F.).
9. ¿Cómo controla la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, podría detallarlos?	Se lleva un control informal de manera manual en un cuaderno por parte del dueño del negocio.
10. ¿Posee maquinaria y equipo para la producción de café?	Si, posee maquinaria para tostado y para molido de café.
11. ¿Conoce alguno de estos sistemas de costo de la producción?	No conoce ninguno de los sistemas enlistados.
a. Costos por órdenes de producción	
b. Costos por procesos	
c. Costos por actividades (ABC)	
d. Costos conjuntos	
12. ¿Lleva alguno de estos presupuestos	No conoce de presupuestos, el dueño del

PREGUNTA	RESPUESTA
de costos más utilizados diga cuáles?	negocio lo hace en base a su experiencia.
a. Presupuesto de compra de materiales	
b. Presupuesto de mano de obra	
c. Presupuesto de gastos indirectos de fabricación (C.I.F.)	
13. ¿Lleva alguno de los métodos de valuación de inventarios establecidos en la NIIF para PYMES que se listan a continuación?	No conoce de ninguno de los métodos establecidos en la NIIF para PYMES que se enlistaron.
a. Identificación Específica de sus Costos Individuales	
b. Método Promedio Ponderado	
c. Método PEPS (primeras entradas primeras salidas)	
14. ¿Cuenta con costos de la producción del café, si su respuesta es afirmativa cual es el nombre del sistema, pero si su respuesta es negativa cuál es la razón por la que no se tiene un sistema de costos?	No cuenta con un costo de producción del café debido a que no tiene conocimiento en ese tema.
15. ¿Si se le proporciona una herramienta que le permita establecer sus costos de producción del café, estaría dispuesto a implementarlo dentro de su empresa y que beneficios espera obtener?	Sí lo implementaría, ya que actualmente no se cuenta con un sistema de costos y no solo en el sistema de café sino en todo el acontecer de la sociedad. Los beneficios que se esperan obtener son mayor control de las cuentas, mayor inmediatez, historial a la mano.
16. ¿Actualmente exporta parte de su producción de café?	No, actualmente no se exporta de manera regular, sino de manera irregular.
17. ¿A qué países exporta su producción de café, y de qué manera lo hace directa o indirecta?	Exporta hacia EE.UU. Se realiza de manera indirecta vía Courier y por amigos que viajan al exterior.
18. ¿Cuenta con el apoyo de instituciones públicas o privadas que le orienten tanto en la producción como una posible exportación del café?	Sí, se cuenta con el apoyo de CDMYPE Cayaguanca Chalatenango, miembro de CONAMYPE, programa crecemos tu empresa del Ministerio de Economía y tiene un crédito para cultivo del café con el Banco Hipotecario de El Salvador.
19. ¿Cuál es la producción actual de café en quintales oro por manzana, podría	10 quintales oro por manzana. Si podría satisfacer la demanda local e internacional ya

PREGUNTA	RESPUESTA
satisfacer la demanda local e internacional de ser requerido?	que posee 25 manzanas de cultivo de café y de ser necesario si su producción no es suficiente se comprará más café a productores de la localidad para cumplir la demanda.
20. ¿Cuál es el precio en el mercado local y extranjero del café marca Pik-cho, podría detallarlos?	Los precios se exponen en la página web de banco central de reserva y consejo salvadoreño de café, y son fluctuantes ya que estos son determinados por la bolsa de valores en base a precios internacionales de café. En la actualidad el quintal oro se vende a \$115.00 y la libra de café en los supermercados se vende entre \$8.00 y \$10.00.
21. ¿Cuenta con permisos y con algún tipo de certificación de calidad del café que se produce, podría enunciarlos?	Sí tiene permisos para producir y vender café y posee certificaciones de la calidad de los cafés tanto nacionales como internacionales por ser café de altura de tipo borbón y pacamara.
22. ¿Qué procesos son los realizados directamente por la empresa ASEVEMA EL PINAR S.A. de C.V., en la producción del café y cuales los realizados de manera externa?	La empresa realiza el proceso de tostado y molido del café y de manera externa como alternativa cuando se presenta problemas con su maquinaria los servicios de la cooperativa COPALMA, DE R.L. para el despulpado, secado, empaclado y comercialización del producto final.
23. ¿Cuáles son los motivos que como empresa ASEVEMA EL PINAR S.A. de C.V. le imposibilitan realizar todo el proceso de producción del café marca pik-cho?	Por falta de conocimiento del negocio del café y falta de capital de trabajo.

Fuente: Guía de preguntas Sociedad ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V.

3.7.2 Diagnóstico

El siguiente diagnóstico está fundamentado en el estudio de investigación realizado en la empresa ASERRADERO Y VENTA DE MADERAS EL PINAR SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, que se abrevia “ASEVEMA EL PINAR, SA. DE C.V.”, el cual fue basado en la información obtenida por medio la técnica de la entrevista, sociedad sujeta al régimen de capital variable, inscrita el 21 de julio de 2010 en el Registro de Comercio del Centro

Nacional de Registros (CNR), tiene registrado el nombre comercial con las palabras: La Palma PIK-CHO Café Estricta Altura y diseño en el REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Unidad de Propiedad Industrial, Departamento de Signos Distintivos en San Salvador con fecha 21 de junio de 2018 para identificar a una empresa productora y comercializadora de café solicitud que fue presentada el día 23 de marzo de 2018, es una mediana empresa debido a que cuenta con menos de 10 empleados fijos y su activo oscila en \$100,000.00 en moneda nacional.

Análisis y síntesis del diagnóstico.

1. La empresa ASERRADERO Y VENTA DE MADERAS EL PINAR SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, que se abrevia “ASEVEMA EL PINAR, SA. DE C.V.”, obtuvo su personería jurídica el 21 de julio de 2010, sus actividades principales son de aserradero, venta de madera y comercializadora de productos de ferretería y sus actividades secundarias son la producción y comercialización de café marca Pik-cho.
2. Las actividades económicas que más le generan ingresos actualmente es el aserradero y ferretería.
3. La empresa tiene como objetivo generar la mayor cantidad de ingresos por medio de la producción y venta de café al mercado local y al extranjero.
4. Producen café de estricta altura desde hace 15 años y son de tipo borbón y pacamara los cuales tienen mucha demanda dentro y fuera del país.
5. Llevan contabilidad formal y tributan de manera legal sus impuestos.

6. El contador es externo, su servicio es outsourcing y lleva los registros de la empresa en contabilidad general (compras, ventas, gastos, inversiones, etc.)
7. La empresa no lleva contabilidad de costos sino que contabilidad general, la administración y el dueño del negocio no saben determinar con exactitud el costo tanto total como unitario del producto.
8. En la actualidad la empresa no sabe cómo identificar sus costos indirectos de fabricación (C.I.F.) debido a que desconoce la forma.
9. No se cuenta con un control adecuado para el manejo de la materia prima, mano de obra y sus costos indirectos de fabricación ya que se controlan de manera informal de forma manuscrita los registros en un cuaderno del dueño del negocio.
10. La empresa posee en su activo fijo maquinaria y equipo para el tostado y el molido del café la cual está ubicada en una de las fincas en el municipio de La Palma, Chalatenango.
11. La empresa no cuenta ni conoce de algún sistema de costos de producción tales como costos por órdenes de producción, costos por procesos, costos por actividades (ABC) y costos conjuntos, por desconocimiento de los mismos y falta de recursos económicos.
12. La administración no conoce de presupuestos de compra de materiales, de mano de obra, de costos indirectos de fabricación (C.I.F.), los presupuestos los hace el administrador de manera empírica de acuerdo su experiencia y conocimiento adquirido en los negocios.
13. La empresa no aplica ni conoce de los métodos de valuación de inventarios basados en NIIF para Pymes: identificación específica de sus costos industriales, método promedio ponderado y método PEPS (primeras entradas primeras salidas).

14. En la actualidad no se cuenta con información efectiva sobre los costos de la producción del café por la falta de conocimiento de la misma y de recursos económicos.
15. La administración de la empresa ve con buenos ojos el aporte que se les haga en cuanto al desarrollo y sugerencia de un sistema de costos que se pueda aplicar a la producción del café para un mejor control e historial de cuentas de ingresos y gastos información que sirva de insumo para una mejor toma de decisiones que conlleven a su mejora empresarial.
16. No se exporta con las formalidades de ley sino que el café se exporta de manera indirecta e informal por medio de amigos o familiares en pequeñas cantidades.
17. Actualmente no se está exportando formalmente sino que se envían paquetes a EE.UU., de café marca Pik-cho por medio de pedidos realizados a familiares y amigos dentro y fuera del país.
18. Cuenta con el apoyo estatal del Centro de Desarrollo de Micro y Pequeñas Empresas CDMYPE Cayaganca Chalatenango miembro de la Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa CONAMYPE del programa crecemos tu empresa del Ministerio de Economía quienes a través de la asociación de municipios de Cayaganca, le han asignado un asesor empresarial y territorial para brindarle asesoría en el desarrollo de su producción agrícola en el cultivo del café y su comercialización, además posee un crédito con el Banco Hipotecario de El Salvador, S.A., para la producción del café.
19. El promedio de producción de café por manzana es de 10 quintales de café oro por manzana y posee 25 manzanas de cultivo de café equivalentes a 250 quintales de café oro por cosecha, con esta cantidad se provee cumplir la demanda nacional como la

extranjera pero si no fuese así se tiene planeado comprar más café a los productores de la localidad para cumplir las metas.

20. Los precios del café fluctúan y están disponibles en la página web del Banco Central de Reserva de El Salvador BCR los cuales son determinados por la Bolsa de Valores de El Salvador BVES basados en los precios internacionales del café. Actualmente el café marca Pik-cho se vende a \$115.00 el quintal de café oro y de \$8.00 a \$10.00 la libra de café en supermercados.
21. Tienen permisos para producir y vender café, posee además certificaciones de calidad tanto nacional como internacional por ser café de estricta altura de tipo borbón y pacamara, la calidad del café tiene mucha demanda dentro y fuera del país ya que se utiliza hasta para mejorar el sabor de otros productos de café de países como de Colombia y de Brasil.
22. La empresa realiza el proceso de tostado y molido del café con maquinaria y equipo propio y contrata de manera alternativa cuando hay problemas con su maquinaria los servicios de la cooperativa COPALMA, DE R.L., para el despulpado, secado, empaçado y comercialización del producto final.
23. No se realiza todo el proceso de la producción y de la comercialización del café marca Pik-cho por el poco conocimiento general del negocio del café tanto por leyes nacionales como extranjeras de lugares donde se pretende exportar, asimismo por la falta de inyección de capital de trabajo a la empresa necesario para las actividades agrícolas.

**CAPÍTULO IV - SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DE LA MARCA CAFÉ PIK-CHO EMPRESA ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V.,
CANTÓN EL IZOTAL, MUNICIPIO LA PALMA DEL DEPARTAMENTO DE
CHALATENANGO**

4.1 PLANTEAMIENTO DEL CASO

La presente propuesta del trabajo, se ha desarrollado de acuerdo a la investigación realizada en la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V, en el sistema de acumulación de costos de producción de la marca de Café Pik-Cho, del cantón el Izotal, del municipio de La Palma Chalatenango. Se ve la importancia de conocer los diferentes centros de costos relacionados en la obtención de café oro, molido y empacado.

Por tal motivo es necesario contar con una herramienta dinámica que ayude a determinar costos más exactos y oportunos para que los usuarios de la información tomen decisiones que contribuyan a la optimización de los recursos como también a la maximización de la riqueza. De ahí la importancia de diseñar un manual de procedimientos y de políticas relacionadas al control de inventario del producto terminado de café oro, molido y empacado.

Esta propuesta se desarrolla de acuerdo a la Norma Internacional de Información financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES), sección 13 Inventarios. Se considera tomar como marco de referencia aplicar la normativa táctica antes mencionada, debido a la importancia que está brindando, en conocer los costos de los inventarios, de cómo medirlos, valorarlos, y revelarlos, en lo que es la actividad.

4.2 ESTRUCTURA DEL CASO

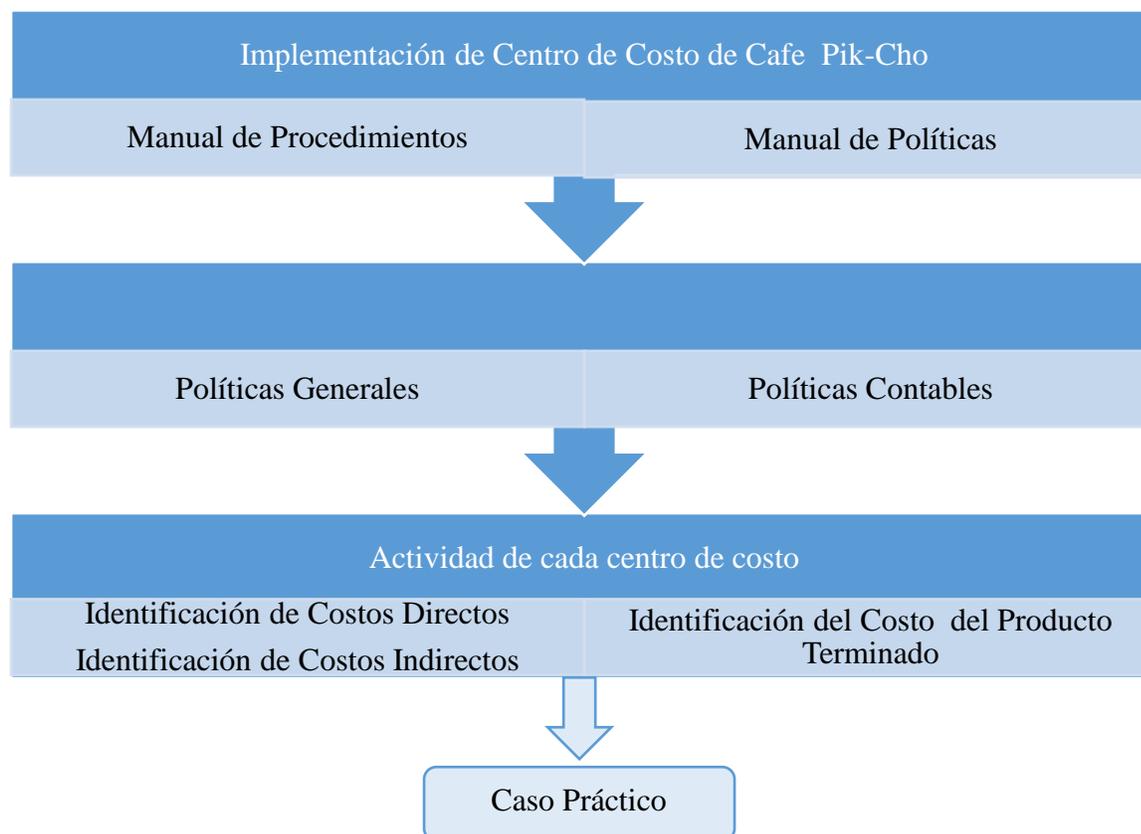


Figura 3 Estructura del caso práctico.

Implementación de los centros de costos

El desarrollo de la propuesta es de identificar los centros de costos, el cual les sirva para identificar los costos directos e indirectos en la obtención de café oro, molido y empacado.

Se pretende que este sea una herramienta en el cual ASEVEMA EL PINAR, S.A. de C.V. identifique en cada fase los costos en que incurre en la obtención del producto terminado, así como en las diferentes etapas de la producción de café.

Se espera que con la implementación de este manual el administrador o contador pueda tener una información relevante y oportuna, sobre los costos totales.

Para la implementación de los centros de costos, es necesario considerar lo siguiente:

- Tener herramientas que faciliten en las tomas de decisiones de los administradores
- Controlar las entradas y salidas de los diferentes materiales y productos
- Definir el alcance de los procesos a medir
- Describir las actividades de cada centro de costo
- Determinar de manera precisa el consumo de los materiales

4.3 BENEFICIOS Y LIMITACIONES

4.3.1 Beneficios en la implementación de los centros de costos

Al implementar los centros de costos y tomando en cuenta todas las características generales, en la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., productora de café, le serán de gran utilidad en la implementación de estos, tales como:

- Separación adecuada de todas las actividades desarrolladas en todos los procesos productivos
- Identificación de procesos importantes
- Establecer los recursos necesarios
- Mejoramientos de todos los controles
- Información útil para la determinación de los costos acumulados
- Registros contables adecuados a los costos acumulados

- Información adecuada para una mejor toma de decisiones
- Facilidad de determinar el margen de las utilidades en la producción del café oro, molido y empacado.

4.3.2 Limitantes en la implementación de los centros de costos

Las limitaciones que surgieron en la investigación son las siguientes:

- Poco acceso a la información contable y financiera
- Falta de comunicación efectiva
- Desarrollo lento en la producción del café por falta de apoyo de las instituciones gubernamentales

4.4 DESARROLLO DEL CASO

Se desarrolla el caso práctico, tomando en cuenta la entidad investigada ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., cantón El Izotal, municipio La Palma del departamento de Chalatenango, productor de café y que actualmente está inscrita al Instituto Salvadoreño del Café.

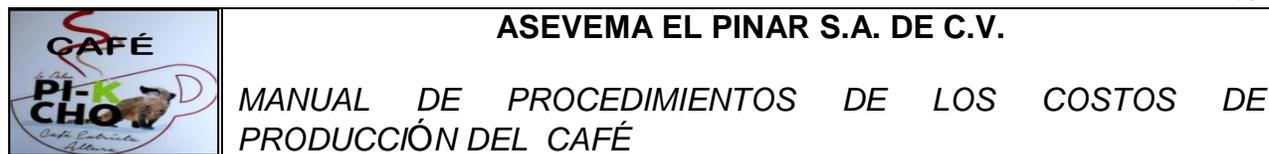
Se ejemplifica la implementación de costos acumulados. El caso se basa en la recolección de café uva, el cual es transformado en café oro, molido y empacado.

4.4.1 Manual de procedimientos de los costos de producción de café



Manual de procedimientos de los costos de producción del café

ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V



INTRODUCCIÓN AL MANUAL

Un manual de procedimientos de los costos de producción del café constituye una herramienta de gran importancia para las fincas, lugar donde se cultiva el producto ya que permite a los administradores apoyarse en la ejecución del trabajo y tomar buenas decisiones. Así como para el registro de las diferentes transacciones que se le presenten relacionados con los costos de producción de café. Dicho manual le servirá para registrar y controlar los insumos y materiales, mano de obra, costos indirectos de producción, de productos enviados al beneficio, y del inventario disponible para la venta.

1. ALCANCE

Los procesos considerados, en el manual de recolección de café son los siguientes:

- Plantación en desarrollo
- Recolección de café uva

2. OBJETIVOS

Objetivo general

Que los administradores de las finca de café de ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V, cuenten con una guía como herramienta para facilitarles a realizar sus controles, para una eficiencia en sus operaciones, y poder salvaguardar los bienes de la entidad.

Objetivo específico

- Que los administradores de la finca cuenten con una guía escrita como herramienta para el desarrollo de su trabajo.



- Aplicar la presente herramienta para determinar los costos razonables de la producción de café.
- Que la entidad cuente con dicha herramienta para un mejor control en los registros de las unidades producidas, así como costos agregados.

3. MARCO LEGAL Y TÉCNICO

- MARCO LEGAL

Código Tributario

Métodos de valuación de inventario, de conformidad al Artículo 143.

- MARCO TÉCNICO

Sección 34. Actividades especializadas

Sección 13. Inventarios

4. DETERMINACION DE PROCESOS O CENTROS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS.

Un centro de costo, es el nombre que se le da a departamentos o procesos, los cuales acumularán costos homogéneos o de similar naturaleza, que serán acumulados siempre dentro de ellos. A continuación los aplicables a entidades que se dedican a cultivar café y a procesarlo para su comercialización futura:

- **Proceso agroindustrial del café.** Es el proceso agroindustrial que permite separar del fruto las coberturas que envuelven al grano y efectuar el secado de éste, con el fin de

**ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.****MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ**

preservarlo para su posterior exportación o venta local para su transformación y molido, o efectuar otros procesos que permitan ofrecer a los consumidores distintas presentaciones de café (descafeinado, granulado, en bebida gaseosa y otros).

- **Recolección.** En primer lugar, se recoge el fruto del café, que en esa instancia aún parece una especie de cereza o baya. Cuando toman un color rojizo o amarillento, los granos están en el punto exacto de ser recogidos, la recolección es manual, baya a baya, ya que el cafeto puede tener flores y granos verdes y maduros a la vez. La recolección inicia a las 6:00 am y finaliza entre 3:00 y 5:00 pm y se extiende de noviembre a febrero generalmente. A cada recolector se le asigna una hilera de café, comúnmente llamada en el país: surco, la cual tiene una longitud de 20 a 50 metros. El recolector inicia la recolección con su canasto en la cintura, y recolecta solo el café maduro, un capataz o también llamado caporal supervisa la recolección, la mayoría de los canastos tiene la capacidad de una arroba, es decir 25 libras. Cada vez que se llena el canasto el recolector lo deposita en sacos proporcionados por la finca, en un día bueno puede recolectar entre 8 y 15 arrobas; en un día malo entre 4 y 7 arrobas y al finalizar la jornada limpia el café, separando el verde del maduro y le quita todas las hojas, luego traslada los sacos de café a un lugar determinado para el pesaje. En ese lugar hay una báscula y un escribiente que toma nota de lo recolectado por cada uno y pagarle al final de la catorcena, siempre y cuando así se hay pactado, pero si la finca es pequeña, se le paga un salario fijo vigente. Después que todo el café ha sido pesado, este es llevado por camiones al beneficio donde se someterá a los siguientes procesos.

**ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.****MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ**

- **Costos identificados en el proceso de recolección:** en el proceso de recolección se identificaron los siguientes costos: Costos directos: Mano de obra directa (sueldo de los recolectores); Costos indirectos: Mano de obra indirecta (sueldo del escribiente), servicio de flete desde el cafetal hasta el beneficio, depreciación de básculas.
- **Despulpado del fruto:** en ese mismo momento en que se recoleta el fruto, se procede a realizar lo que se conoce habitualmente como el despulpado. En esta instancia se separa el fruto carnosos del grano propiamente dicho. Este paso del procedimiento del café es muy importante para obtener un producto de calidad. En este proceso el café sube a las chancadoras a través de un tornillo sinfín que lo transporta. Las chancadoras son máquinas que pelan el café, estas despulpadoras presionan las cerezas contra una camisa de cobre y una pechera de hule que permite que el grano pelado continúe el proceso y la cáscara se descompone para ser utilizado como abono orgánico.





- **Costos identificados en el proceso de despulpado:** en el proceso de despulpado se identificaron los siguientes costos: Costos directos: Mano de obra directa (sueldo del operario); Costos indirectos: Energía eléctrica, depreciación de maquina chancadora.
- **Fermentación de los granos.** Ahora será el momento de recurrir a la fermentación. Allí, los granos se dejan reposo, para que se fermenten y vayan tomando la coloración y maduración necesaria para que puedan ser procesados posteriormente. El grano pasa a tanques de agua y durante 18 horas está en reposo para remover el mucílago que es un jugo dulce que cubre el grano.
- **Costos identificados en el proceso de fermentación:** en el proceso de fermentación se identificaron los siguientes costos: Costos directos: Mano de obra directa (sueldo del operario); Costos indirectos: Energía eléctrica, consumo de agua.

**ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.****MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ**

- **Lavado de los granos:** después, llega un momento bastante importante, el del lavado, los granos de café son lavados con agua limpia. Es en esta instancia cuando se retiran los restos de fruto que hayan podido quedar impregnados al grano. Y también se eliminan los azúcares, dando como resultado algo ya más cercano a lo que se beberá posteriormente.



- **Costos identificados en el proceso de lavado de granos:** en el proceso de lavado de granos se identificaron los siguientes costos: Costos directos: Mano de obra directa (sueldo del operario); Costos indirectos: Energía eléctrica, consumo de agua.
- **Secado:** este será el tiempo de secar los granos. Estos se exponen al sol o alguna otra fuente de calor que permita que su grado de humedad sea bastante menor, para que pueda ser conservado con mayor facilidad. Generalmente se pone a secar en patios de concreto. El secado de patio dura hasta ocho días.

**ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.****MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ**

- **Costos identificados en el proceso de secado:** en el proceso de secado se identificaron los siguientes costos: Costos directos: Mano de obra directa (sueldo del operario); Costos indirectos: Energía eléctrica.
- **Trillado:** el trillado o curado consiste en el descascarado o pelado de la cubierta del grano o café uva.

Una vez que el café es registrado, almacenado y que el operario necesita iniciar el proceso, este debe de llenar el formato de requisición de insumos (Café cereza) para poder retirar las libras que necesita de bodega.

Se pesan 50 libras de café cereza y se procede a depositarlo en la trilladora, el proceso de trillado se realiza en dos etapas la primera tiene una duración de diez minutos, pero debido a que el grano aún tienen cascarilla se procede a un segundo trillado el cual dura cinco minutos, al finalizar este proceso se pesa de nuevo y como resultado se obtienen 30 libras de café oro, mermando alrededor de 20 libras desde el inicio del proceso, esta

**ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.****MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ**

merma se debe a la pérdida del peso de la cascarilla que envuelve el café oro, la cual es separada por la misma maquina trilladora a través de un tubo de PVC y depositada automáticamente en unos sacos de mezcal. El café oro trillado es depositado en una cubeta.

- **Costos Identificados en el proceso de trillado:** en el proceso de trillado se identificaron los siguientes costos: Costos directos: Materia prima, café cereza, Mano de obra directa (sueldo del operario); Costos indirectos: Energía eléctrica, depreciación de maquina trilladora.

- **Almacenado:** el café se clasifica según su tamaño y número de defectos y se almacena en pergamino y se le extrae la cáscara justo antes de ser tostado.

- **Costos identificados en el proceso de almacenado:** en el proceso de almacenado, se identifican los siguientes costos: Costos directos: Mano de obra directa (sueldo del operario que clasifica el café); Costos indirectos: Energía eléctrica de la bodega de almacenaje.

- **Tostado.** El momento final de la producción del café, hasta que llega a la tienda y luego a la mesa, es el del tostado. Allí es cuando verdaderamente el grano termina por tomar la forma necesaria y, sobre todo, su magnífico sabor. Así, ya estará listo para ser molido y consumido. Del departamento de Trillado se traslada el café al departamento de Tostado, en donde se tuesta el café oro por medio del calor a una temperatura mayor a 200°C.



Siguiendo con el proceso el café trillado se depositan en el elevador neumático del tostador que luego traslada el grano a través de tubo PVC a la tolva de acero inoxidable, este tipo de maquinaria ocupa dos tipos de energía una a base de gas y la otra a base de energía eléctrica.

Depositado el café en la tolva se procede a dejarlo caer al cilindro tostador el cual funciona a base de gas y energía eléctrica, el operario selecciona una temperatura en primer lugar de 50°C que va a aumentado hasta llegar a unos 200°C este proceso dura alrededor de 30 minutos durante este tiempo el operario va verificando el nivel de tostado de los granos de café llegando al punto en que no contenga humedad.

Terminado el tostado del café, este se deja caer al cilindro enfriador el cual tiene dos aspas que hacen girar el café tostado para que este se enfríe. El proceso de enfriado dura un tiempo de 10 minutos.

Finalmente se traslada el café tostado del cilindro a un recipiente plástico que luego se pesara para determinar cuántas libras merman ya que al tostarse el café pierde peso que se debe en gran parte por la pérdida de humedad del grano.

Costos Identificados en el proceso de tostado: En el proceso de tostado se identificaron los siguientes costos: Costos directos: Mano de obra directa (sueldo del operario); Costos indirectos: Energía eléctrica, depreciación de maquina tostadora, gas propano.

- **Molido.** Después de haber tostado el café y posteriormente enfriado por un sistema de ventilación, el café tostado es depositado en un recipiente donde se puede apreciar que está en las condiciones para poder pasar al siguiente proceso que es el molido.



El proceso del molido implica reducir a polvo el grano de café recién tostado. El café tostado es pesado y depositado en el elevador neumático el cual lo impulsa por un tubo PVC hacia a un silo sellado herméticamente, es aquí precisamente donde es molido.

El café tostado que fue trasladado del proceso de tostado tarda 45 minutos en molerse completamente, el producto de este proceso es depositado en un recipiente para posteriormente esperar el siguiente proceso.

- **Costos identificados en el proceso de molido:** en el proceso de molido se identificaron los siguientes costos: Costos directos: Mano de obra directa (sueldo del operario); Costos indirectos: Energía eléctrica, depreciación de maquina moledora.
- **Costos identificados en el proceso de empacado:** en el proceso de empacado se identificaron los siguientes costos: Costos directos: Mano de obra directa (sueldo del operario); Costos indirectos: Energía eléctrica, depreciación de maquina empacadora.
- **Empacado:** esta es la última etapa del procesamiento de café, que sigue después de haberlo molido.

En este último proceso se procede a empacar el café procesado en bolsas metalizadas de 1 libra, esta actividad dura una hora para empacar un promedio de 25 libras. Primeramente, se deposita el café con una cuchara plástica en la bolsa de una libra, seguidamente se pesa, si esta no cumple con el peso requerido se deposita más café o se extrae de la bolsa respectivamente.



5. Control interno de inventario de insumos y materiales

En las fincas de café los inventarios representan una de las mayores inversiones del activo corriente en las entidades; sin embargo, su naturaleza y vulnerabilidad a los robos de parte de las personas encargadas de bodegas y demás empleados, así como los errores cometidos en los registros, valuación, le puede ocasionar pérdidas a las entidades. En tal sentido es de gran importancia establecer controles en las fincas y obtener valores razonables en los costos de producción de café.

Los formularios propuestos para el control de interno de insumos y materiales, se espera que sean de gran utilidad para la entidad y para las personas responsables de dichas operaciones. Los formularios propuestos a utilizarse se describen a continuación:

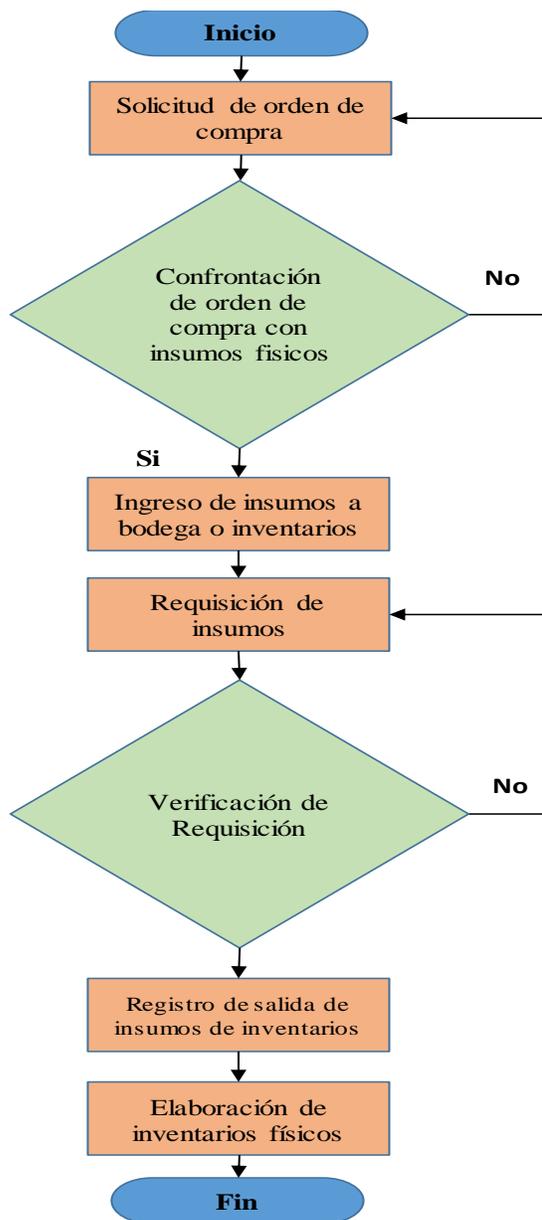
Los diferentes insumos y materiales, para ser aplicados en el mantenimiento y producción de café, debe ser solicitado por parte del encargado de bodega, mediante una requisición de compra, detallando la cantidad necesaria a utilizarse en el cafetal. Realizada dicha requisición el propietario debe de analizar si realmente lo solicitado está de acuerdo a la necesidad de la compra de dichos insumos.


ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ
Descripción:

Proceso	Descripción
Solicitud de orden de compra	Para que los insumos entren a bodega e inventarios, estos son adquiridos mediante órdenes de compra.
Confrontación de orden de compra con insumos físicos	Al llegar el insumo a la bodega de estos, debe de confrontarse la orden de compra con los insumos, facturas o recibos, si todo está bien pasa al siguiente paso, de lo contrario debe de regresar a ver dónde está el error si en la solicitud que se ha realizado.
Ingreso de insumos a bodega o inventarios.	Cuando todo está bien, pasan a ser ingresados todos los insumos adquiridos a bodega y al sistema de inventarios.
Requisición de insumos	Para dar una salida de insumos deben realizarse mediante una requisición de salida de estos, debidamente autorizadas.
Verificación de requisición	Se debe de verificar la requisición para autorizar la salida de estos, si todo está bien pasa al siguiente paso, de lo contrario regresa y se debe de hacer nueva requisición.
Registro de salida de insumos de inventarios	Ya habiendo verificado la requisición y sabiendo que todo está bien se pasa a hacer la entrega de estos y a registrar inmediatamente la salida en el sistema de inventarios.
Elaboración de inventarios físicos	Cada mes deben elaborarse conteos físicos de inventarios para verificar que poseen un buen manejo.



Diagrama:

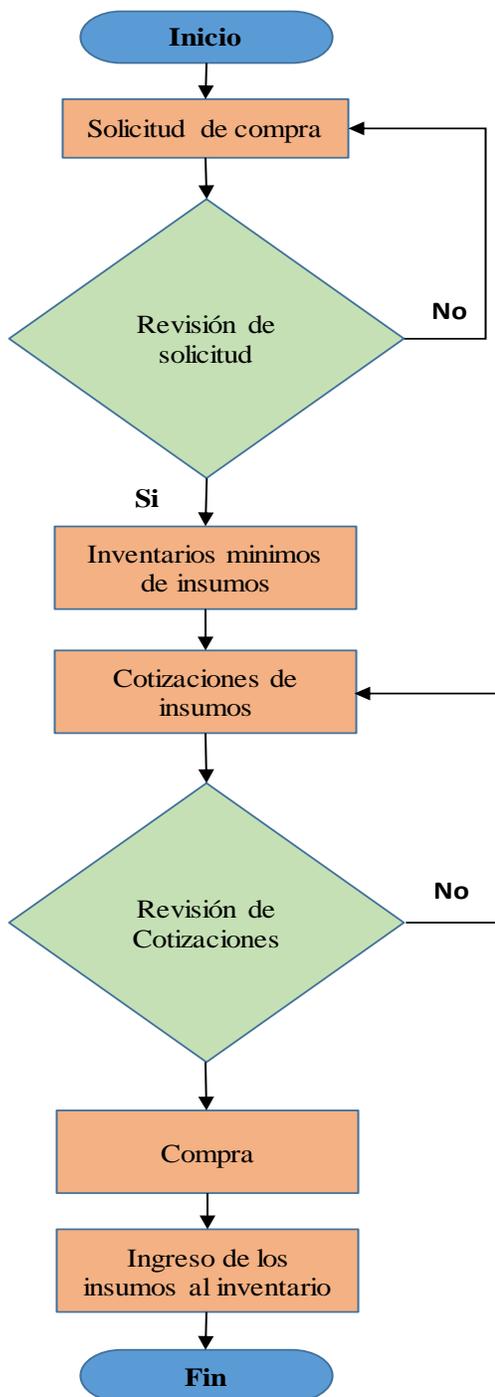



ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ
Control de compra de insumos
Descripción:

Proceso	Descripción
Solicitud de compra	Es necesario que las compras se manejen por medio de solicitudes de compra las cuales son elaboradas por el bodeguero el cual encuentra la necesidad de la existencia de ese insumo o es por solicitud de interesados.
Revisión de solicitud	Luego de estar elaborado la solicitud de compra es presentada al encargado de compras el cual revisa, si está bien pasa al siguiente paso, pero de lo contrario la regresa para la elaboración nuevamente.
Inventarios mínimos de insumos	Cuando está bien elaborada la solicitud de compra, el encargado de compras mira en el sistema los inventarios de estos, los cuales se justifican en la solicitud que se ha hecho.
Cotizaciones de insumos	Habiéndose confirmado la necesidad de la compra, procede el encargado de compras a realizar las cotizaciones de los insumos requeridos.
Revisión de cotizaciones	Son revisadas las diferentes cotizaciones recibidas. Si las cotizaciones llenan las expectativas, pasa al siguiente paso, de lo contrario se realizan nuevas cotizaciones.
Compra	Ya estando conforme con las cotizaciones se pasa a decidir a cual proveedor comprar.
Ingreso de los insumos al inventario	Cuando los insumos son comprados se ingresan inmediatamente a bodega y a inventarios para realizar un adecuado control de estos.



Diagrama:



**ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.****MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ**

- Formatos propuestos para el control de inventario de insumos y materiales

Requisición de compras

El formulario, es de gran utilidad para el control de los insumos y materiales y es utilizado por el encargado de bodega. El cual se puede emitir en triplicado, o de acuerdo a la necesidad de la entidad para efectos de control, según detalle:

Original: Encargado de compras

Copia 1: Encargado de bodega

Copia 2: Contabilidad



ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ



No. _____

FORMATO REQUISICIÓN DE COMPRAS DE INSUMOS

Nombre de la persona que realiza la solicitud _____

Fecha de pedido: _____

Fecha requerida de entrega _____

Cantidad	Unidad de Medida	Descripción de los insumos y materiales

Solicitado por: _____

Autorizado por: _____


ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ
Hoja de cotización

Cuando ya esté definida la compra de insumos es necesario realizar las cotizaciones necesarias, con el fin de elegir adquirir los precios más cómodos y de buena calidad. Y luego elaborar y firmar la orden de compra con las respectivas firmas de autorización.

El encargado de compras debe solicitar a sus proveedores de insumos las cotizaciones necesarias, para tomar una decisión de los productos a comprar. Este debe solicitarse en duplicada, para:

Original: Encargado de compras

Copia: Administrador

FORMATO DE HOJA DE COTIZACION			No. _____	
Nombre de persona responsable de cotizar				
Fecha: _____				
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción de los insumos	OFERTANTES	
			Precio unitario	Total
TOTAL				
Elaborado por : _____			Autorizado por : _____	


ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ
Orden de compras

Después de obtener las cotizaciones, y definida la compra se autoriza al proveedor mediante la orden de compra de los insumos o materiales solicitados. Y dicho proveedor deberá emitir el Crédito Fiscal respectivo.

Dicha orden de compra debe de emitirse en original más 3 copias, según detalle:

Original: Proveedor

Copia 1: Encargado de compras

Copia 2: Administrador

Copia 3: Contabilidad

CAFÉ PI-K CHO		ORDEN DE COMPRA			No. _____
Fecha de Emision: _____					
Proveedor: _____					
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción de los insumos y materiales	Precio unitario	Total	
COSTO TOTAL					
Cantidad en Letras _____					
Preparado por: _____					
		Revisado por: _____		Autorizado por: _____	

**Informe de recepción**

El informe de recepción es un formato elaborado con la finalidad de especificar la cantidad y clase de materiales recibidos.

La persona responsable de recibir los productos, y elaborar dicho informe debe ser el encargado de bodega. El cual debe emitirse las siguientes copias:

Original: Encargado de bodega

Copia 1: Administrador

Copia 2: Encargado de compras

Copia 3: Contabilidad



ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

	<p>INFORME DE RECEPCION</p>	<p>No. _____</p>	
<p>Proveedor _____</p>			
<p>Orden de Compra No. _____</p>			
<p>Comprobante de Credito Fscal No. _____</p>			
<p>Fecha de Recepcion: _____</p>			
<p>Proveedor: _____</p>			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción de los insumos y materiales	Observaciones
<p>Preparado por: _____</p>		<p>Autorizado por: _____</p>	


ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ
Tarjeta de control de inventario de insumos y materiales

En la tarjeta de control de inventario de insumos y materiales, nos sirve para registrar y controlar todas las entradas por compras y salidas los materiales e insumos agrícolas, así como registrar y controlar sus diferentes costos. Esta tarjeta se puede emitir en duplicado según detalle:

Original: Contabilidad

Copia: Encargado de bodega

TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIO DE INSUMOS Y MATERIALES									
									
Codigo: _____									
Descripcion: _____									
Bodega: _____									
Unidad de Medida: _____									
Fecha	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Elaborado por: _____					Autorizado por: _____				

	ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ
---	--

Requisición de insumos y materiales

Este documento se utiliza para respaldar las entregas de insumos y materiales por parte de la persona responsable de bodega con destino a ser utilizados en la finca de café. Este se debe emitir en triplicado, según detalle:

Original: Administrador

Copia 1: Encargado de bodega

Copia 2: Contabilidad

	REQUISICION DE INSUMOS Y MATERIALES AGRICOLAS			
				No. _____
	Fase del Cultivo: _____			
	Persona que realiza la solicitud: _____			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Costo Unitario	Costo total
Solicitado por: _____		Despachado por: _____		Autorizado por: _____



ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

Control de pagos para la recolección de café

El fin de este formulario es controlar los trabajadores contratados para la recolección de café de la temporada. El administrador de la finca será la persona autorizada para dicho control, el cual puede emitirse en original y copia, según detalle:

Original: Administrador

Copia: Contabilidad

	CONTROL DE PAGOS PARA LA RECOLECCION DE CAFÉ						No. _____
	Periodo de Recoleccion: _____						
No. Correlativo	Nombre	Hora Entrada	Hora Salida	Cantidad Arrobas	Costo por Arroba	Total a Pagar	Firma
Elaborado por _____						Autorizado por _____	


ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ
Control de transformación café uva
Descripción:

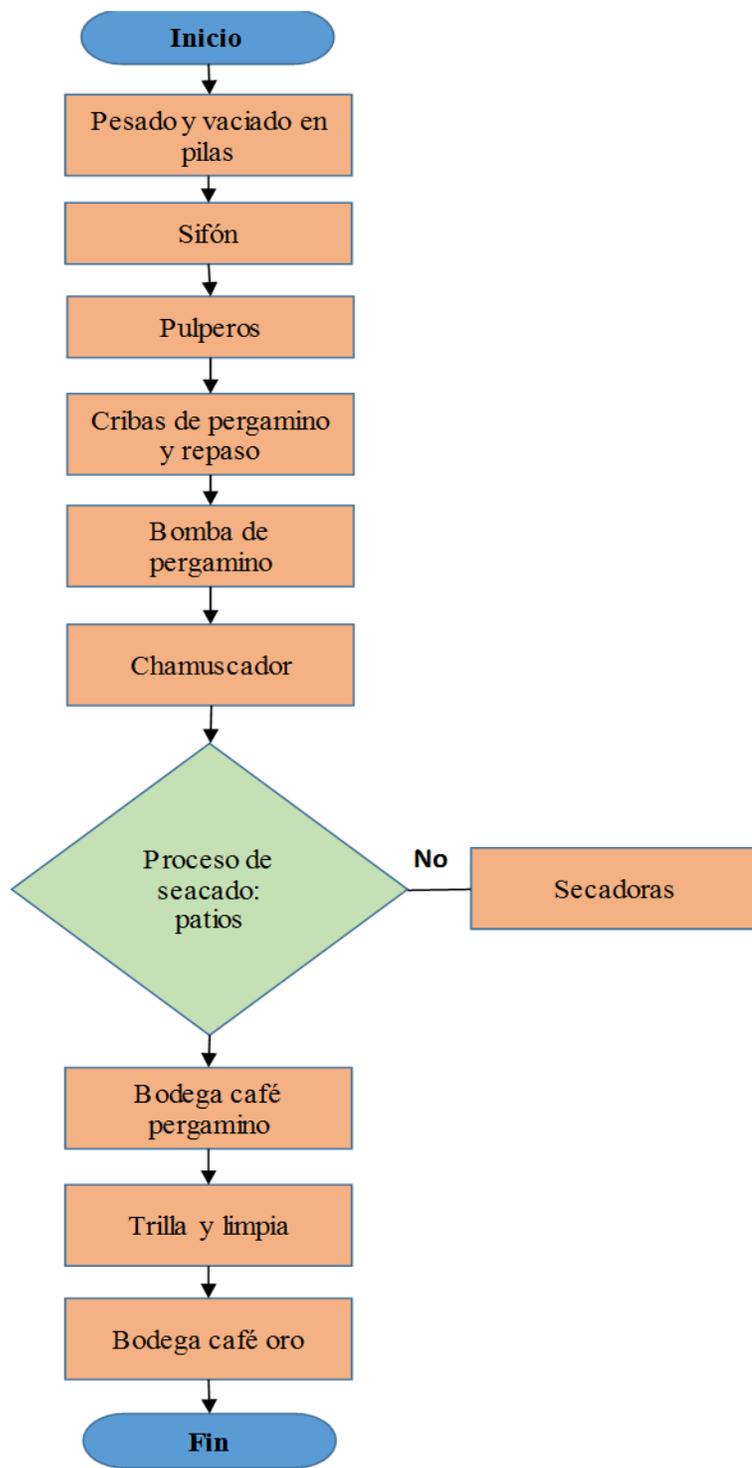
Proceso	Descripción
Pesado y vaciado en pilas	Al llegar el café de la finca del propietario, este es pesado en básculas e inmediatamente vaciado en pilas, llevando sus respectivos controles.
Sifón	Cuando el café está depositado en pilas, este es movido a los pulperos por medio del sifón el cual es impulsado por medio de agua que a su vez se mueve con energía eléctrica.
Pulperos	En los pulperos al café se le es deprendida la cascara del grano y a su vez lavado en agua.
Cribas de pergamino y repaso	En las cribas de pergamino y repaso el café es seleccionado por esta, separado el café que aún posee cascara, siendo estos tratados nuevamente en las cribas, siendo este por ultimo pasado a las pilas de fermento, para lavarse completamente y verificar que esté completamente limpio.
Bomba de pergamino	Al haberse lavado bien el café en las pilas de fermento este pasa al proceso de beneficiado seco, el cual es trasladado por la bomba de pergamino.
Proceso de secado	Habiendo pasado por el chamuscador llega al proceso de secado, en donde se llevan a los patios el café, pero cuando el café está demasiado húmedo después de los patios este tiene que pasarse a secadoras.


ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

Proceso	Descripción
Bodega café pergamino	Estando ya el café con el nivel indicado de humedad, este es guardado en la bodega de café pergamino.
Trilla y limpia	Continuando con el proceso de beneficiado seco, el café es llevado a la trilla, en donde es clasificado el café según el color, peso y tamaño, siendo despojado del mucilago y quedando en grano oro, terminando con su control de limpieza en las bandas de limpia, las cuales son manuales.
Bodega de café oro	Estando el café limpio y clasificado este es llevado a la bodega de café oro, en donde está listo para su traslado.



Diagrama:



**ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.****MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ**

Control interno para la recolección de café y enviado el beneficio

El control interno, les permite a los administradores o propietarios de las fincas de café establecer medidas para la protección, y registro de las cosechas de café.

Al tener el café recolectado se procede a pesarlo por medio de basculas, posteriormente empacado en sacos de fibra, marcándolo la cantidad de libras uvas.

Para el control de café enviado se debe de realizar mediante la elaboración de Notas de Envió, en la que se debe anotar los datos generales hacia donde es trasladado los quintales de café.

Nota de envío de café

La nota de envío nos sirve, para respaldar las cantidades de café recolectado lo cual es enviado al beneficio para su respectivo proceso. Y de esta manera llevar el control de su producción.

La nota de envío debe emitirse en triplicado o según su necesidad, según detalle.

Original: Transportista

Copia 1: Administrador

Copia 2: Contabilidad


ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V.
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

			
NOTA DE ENVIO DE CAFÉ			
			No. _____
Nombre del beneficio o Bodega: _____			
Finca: _____			
Año de Cosecha: _____			
Responsable de Envio: _____		F. _____	
Registro del productor: _____			
Fecha: _____			
Cantidad	Descripcion	Variedad de Café	Observacion
Nombre Trasmportista: _____		F. _____	
Recibido por : _____		F. _____	

	ASEVEMA EL PINAR S.A. DE C.V. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ
---	--

Control interno de inventario de café disponible en bodega

Tarjeta de control de inventario

Este documento se utiliza con el fin de controlar las entradas y salidas de los productos terminados disponible para la venta, así como conocer los costos determinados a cada producto.

La persona encargada de utilizar este documento es el bodeguero, él es el responsable de controlar las existencias de los diferentes productos que se ingresan y salen.

Proceso de cómo utilizar el documento

- En el encabezado debe tener el nombre del registro
- Nombre de la empresa
- Especificar el periodo
- Nombre del producto y su respectiva descripción
- Código del producto
- Detallar la unidad de medida del producto
- Método de valuación
- Fecha de entradas y salidas de los productos
- Operación que realiza, venta o compra , otros
- Costo unitario y el costo total
- Firma de bodeguero

4.4.2 Manual de políticas contables aplicables a la recolección de café uva



Manual de políticas contables aplicables a la recolección de café uva

PRINCIPALES POLÍTICAS A UTILIZAR AL CASO

A continuación se plantean políticas contables relacionadas a inventario, según la Norma Internacional de Información Financiera para las Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES), de igual manera las relacionadas específicamente con producción.

1. Políticas contables de inventario

- Inventarios de materiales

Medición inicial

El costo comprenderá el precio de compra más todos aquellos costos directamente atribuibles a la adquisición de materiales, aranceles de importación y otros impuestos, transporte, manipulación.

- Inventarios de productos en proceso.

Medición inicial

Se registrarán al costo de la materia prima utilizada más los de transformación incurridos hasta el momento como: mano de obra directa, costos indirectos de producción ya sean fijos o variables (Sección 13, p.13.8).

Medición posterior

Se medirán por el valor de los materiales, mano de obra y costos indirectos incurridos en su elaboración hasta ser terminados y listos para la venta.

- **Inventario de productos terminados.**

Medición inicial

Una entidad los medirá al costo incurrido durante el proceso productivo hasta darles su condición y ubicación necesaria para ser vendidos (Sección 13, p.13.16).

Medición posterior

- Los inventarios se medirán al importe menor entre el costo y el precio de venta estimados menos los costos de terminación y venta (Sección 13, p.13.4).
- Para el caso práctico a desarrollar en la EMPRESA ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., los inventarios se valuarán con el Método Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS); ya que este es adecuado para las compañías con productos perecederos, pues las existencias más antiguas se utilizan antes que las más nuevas.
- Se efectuará un inventario físico al final de cada ejercicio contable para cada artículo, así como periódicamente tomas aleatorias con el fin de verificar su existencia.
- El inventario se registrará bajo el sistema perpetuo o permanente.

Políticas contables de propiedad planta y equipo

Se reconocerá como activo siempre que sea probable obtener beneficios económicos futuros y que su costo pueda medirse fiablemente.

Medición inicial

Se reconocerán por su costo, el cual estará formado por su precio de adquisición, costos indirectos atribuibles a la ubicación del activo en el lugar y condiciones necesarias para que pueda operar; así como también, la estimación de los costos de desmantelamiento o retiro del mismo.

Medición posterior

Se medirán posteriormente, al costo menos la depreciación acumulada y cualesquiera pérdidas por deterioro del valor acumuladas.

Para asignar los importes depreciables de los elementos de propiedades, planta y equipo asociados al área de producción se adoptará el método de unidades de producción, pues reflejará de manera razonable la distribución sistemática a lo largo de su vida útil.

- Políticas de producción

- Las erogaciones incurridas durante el proceso se acumularán a través de centros o departamentos de costos y se tomarán de base los costos reales o históricos, realizando

provisiones solamente en aquellos que no se conocen al terminar la producción, siendo éstos la carga fabril.

- Para acumular los costos en cada proceso, se utilizará una cuenta transitoria (Producción en Proceso).
- El gasto de agua, energía eléctrica y teléfono será prorrateado de acuerdo a las necesidades que se tienen en cada departamento, en los siguientes porcentajes:

GASTO	DEPARTAMENTOS		
	PRODUCCION	ADMINISTRACION	VENTAS
Energía eléctrica	75%	15%	10%
Agua	75%	15%	10%
Teléfono	10%	60%	30%

- Los costos indirectos de fabricación se asignarán según el total de unidades producidas.
- Los desperdicios normales obtenidos durante el proceso productivo se asignarán como parte del costo a los productos elaborados, tomando como parámetro normal hasta un 4%, el exceso de éste se llevará directamente a resultados.
- En el caso de los desechos, formarán parte del resultado, ya que representan un gasto adicional para la entidad, independientemente del monto que representen siempre impactará los resultados.

- Las unidades dañadas resultantes durante la producción formarán parte del costo hasta un 4% de las unidades totales, el exceso será parte del gasto del ejercicio. Si en un futuro puede recuperarse parte del costo de las unidades, éste será reconocido como otros ingresos.

- Se presentarán mensualmente informes relacionadas con el proceso productivo.

- La mano de obra, tanto directa como indirecta que formará parte del costo de los productos, se asignará según las horas hombres utilizadas en el área de producción, auxiliándose para ello de tarjetas de control de personal.

Después de haber conocido la situación actual de las fincas de Café El Izotal y Las Flores propiedad de ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., se hace la propuesta de implementar un Sistema de Costos de Producción en Proceso que le servirá como un instrumento, con el cual será capaz de manejar correctamente sus insumos y conocer los costos unitarios de cada uno de los materiales utilizados, los costos directos de mano de obra, y costos indirectos de fabricación, además podrá ser capaz de conocer el costo total de su producto al ponerlo a disposición de sus clientes, y se tendrá conocimiento de formatos propuestos que están elaborados de manera sencilla y practica debido a que el personal que opera o que procesa el café solamente es una persona por el tamaño de la finca. Una vez que la ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., decida implementar el Sistema de Costos por Procesos, será capaz de mantener a valores razonables la producción de café, y de esa forma administrar adecuadamente sus compras de materia prima;

así como contar con información para la asignación de precio de venta sus productos, de forma adecuada y con precios competitivos del mercado de café.

Para la implementación del Sistema de costos por procesos será necesario que ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., modifique su sistema contable para poder incorporar las cuentas necesarias de Costos por Procesos, principalmente las cuentas de inventarios, costos e ingresos.

Para el desarrollo del caso sólo se hará énfasis en los registros contables que afectan las principales cuentas utilizadas para la contabilización de la actividad agrícola del café desde la compra de insumos, limpias, mano de obra de la aplicación de fertilizantes e insecticidas, recolección del fruto, transporte, servicios de despulpado, secado, trillado, empackado y otros.

Cuentas de inventarios de materiales y suministros a utilizar:

- Inventario de café

Café uva

Café oro

- Inventario de productos terminados

Café molido

Café empackado

Café tostado

Café trillado

- Inventario de productos en proceso

- Inventario de insumos agrícolas

Abonos químicos y orgánicos

Foliares fertilizantes

Insecticidas

Fungicida

Herbicida

Plaguicida

Adherentes

Bactericida

Costo de Venta

- Costo de venta

Ingresos

- Ingresos por venta de café

Café oro

Café molido

Café uva

Período contable y año agrícola de cosecha del café

- El periodo contable: 1°. De enero al 31 de diciembre.
- Año agrícola: 31 de marzo al 1 de abril del siguiente año.

Línea de tiempo de las actividades realizadas en el cafetal durante el año contable



Figura 1. Muestra los períodos mensuales en los cuales se realizan las actividades en el cafetal durante el año contable.

Enero a marzo

- Recolección de cosecha pendiente año 2017/2018
- Poda de sombra
- Cajueliar

Abril a octubre

- 1ª. Fertilización y fumigación
- 1ª. Chapoda
- 2ª. Fertilización y fumigación
- 3ª. Fertilización y fumigación
- 2ª: Chapoda
- Mantenimiento de caminos

Noviembre a diciembre

- Recolección cosecha 2018/2019

Equivalencias legales

- a) Un quintal de café oro uva equivale a 500 libras de café uva.
- b) Un quintal de café oro es equivalente a:
 - 1.2 qq. de café pergamino
 - 2.0 qq. De café cereza seca natural
 - 2.0 qq de café cereza verde
 - 6.0 qq. de café verde fresco.

Las calidades del café

El café en El Salvador se ha tipificado en tres grandes grupos, con base a la altura geográfica del cultivo sobre el nivel del mar, formando las calidades siguientes:

- BAJIO 600 a 900 msnm

Características de grano: Tamaño de grano oro sobre zaranda # 17 entre un 45% y 55%.

Tostado con aspecto liso, poca dureza y color café opaco.

Características de la bebida: Aroma suave y limpio; taza suave de buen sabor, textura delgada, sin acidez y poco cuerpo.

- MEDIA ALTURA 901 a 1200 msnm

Características de grano: Tamaño de grano oro sobre zaranda # 17 entre un 50 y 60%.

Tostado con aspecto semi-rugoso, regular dureza y color café oscuro.

Características de la bebida: Aroma agradable y fino; taza de buen sabor y regular textura, de regular acidez y buen cuerpo.

- ESTRICTA ALTURA 1201 msnm a más

Características del grano: Tamaño de grano oro sobre zaranda # 17 arriba del 60%. Tostado con aspecto rugoso, buena dureza y color café bastante oscuro.

Características de la bebida: Aroma agradable y penetrante; taza con bastante sabor y buena textura, mucha acidez y cuerpo.

- ESPECIALES 1500 msnm a más

Este tipo de café es valorado es altamente valorado en el mercado internacional, por su olor limpio y color de grano verde o verde azulado homogéneo.

Para una mejor comprensión la propuesta se hace a través de un Manual de procedimientos de los costos de producción del café, como un control interno, el cual se aplicara desde la recolección del café uva hasta obtener café oro y molido, disponible para la venta.

Denominación de Origen

Según el Consejo Salvadoreño del Café (CSC), esta denominado como **café Alotepec**, por la zona geográfica de producción, que inicia desde 1,000 metros sobre nivel del mar. Las zonas que incluyen este tipo de café son: los municipios de La Palma, San Ignacio, Citalá, Tejutla, San Fernando, La Reina, San Francisco Morazán, y dulce Nombre de María, del departamento de Chalatenango; y el municipio de Metapán, en Santa Ana.

2. POLÍTICAS CONTABLES GENERALES

- Base contable de acumulación (o devengo) (Párrafo 2.36)

Los estados financieros de la empresa serán presentados utilizando la base contable de acumulación (o devengo); excepto en lo relacionado con la información sobre flujos de efectivo, para lo cual se utilizará la base contable de efectivo en la elaboración del estado financiero correspondiente.

- Presentación de estados financieros

Hipótesis de negocio en marcha (Párrafo 3.8 y 3.9)

Los estados financieros de la entidad se deben preparar bajo el supuesto del negocio en marcha y continuidad de operaciones. Por lo cual, la administración debe evaluar periódicamente la capacidad que tiene para continuar en funcionamiento. Si identifica la existencia de incertidumbres significativas, relativas a sucesos o condiciones que pueden afectar o aportar

dudas importantes sobre la capacidad de continuar como negocio en marcha, tales circunstancias deberán ser reveladas.

Frecuencia de la información (Párrafo 3.10)

Los estados financieros se presentarán de manera anual, comprendiendo el ejercicio contable del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año y se harán comparativos con respecto al periodo anterior.

Uniformidad en la presentación

La entidad mantendrá la presentación y clasificación de las partidas de los estados financieros de un periodo a otro, a menos que: Tras un cambio importante en la naturaleza de las actividades de la entidad o una revisión a los mismos, se ponga de manifiesto que sería más apropiada otra presentación. Cuando se modifique una entidad reclasificará los importes comparativos a menos que sea impracticable, revelará el motivo.

- Elementos de los estados financieros

Reconocimiento de activos. (Sección 2.37; 2.38)

Reconocerá un activo en el estado de situación financiera cuando sea probable que del mismo se obtengan beneficios económicos futuros para la entidad y, además, el activo tenga un costo o valor que pueda ser medido con fiabilidad. No reconocerá un activo contingente como un activo. El activo no es un activo contingente, y es apropiado su reconocimiento, cuando el flujo de beneficios futuros sea prácticamente cierto.

Reconocimientos de pasivos (Sección 2.39)

La entidad reconocerá un pasivo en el estado de situación financiera cuando: tiene una obligación al final del periodo sobre el que se informa como resultado de un suceso pasado; Es probable que se requerirá en la liquidación, la transferencia de recursos que incorporen beneficios económicos y el importe de la liquidación puede medirse de forma fiable.

Reconocimiento de ingresos (Sección 2.41)

El reconocimiento de ingresos procederá directamente de la medición de los activos y pasivos. La entidad reconocerá un ingreso en el estado de resultado integral cuando haya surgido un incremento en los beneficios económicos futuros, relacionado con un incremento en un activo o un decremento en un pasivo, que pueda medirse con fiabilidad.

Reconocimiento de gastos (Sección 2.42)

El reconocimiento de los gastos procederá directamente de la medición de activos y pasivos. La entidad reconocerá gastos en el estado de resultado integral cuando haya surgido un decremento en los beneficios económicos futuros, relacionado con un decremento en un activo o un incremento en un pasivo que pueda medirse con fiabilidad.

- Componentes de los estados financieros

Estado de situación financiera

Presentará sus activos, pasivos y patrimonio, en su estado de situación financiera en una fecha específica al final del periodo sobre el que se informa. Deberá realizar la distinción de sus activos y pasivos entre corrientes y no corrientes, la entidad los clasificará dado lo siguiente:

Clasificará un activo como corriente cuando (Sección 4.5 y 4.6):

Espera realizarlo, venderlo o consumirlo en su ciclo normal de operación; mantiene el activo con fines de negociación; espera realizarlo dentro de los doce meses siguientes desde la fecha sobre la que se informa; o se trate de efectivo o un equivalente al efectivo, salvo que su utilización este restringida y no pueda ser intercambiado ni utilizado para cancelar un pasivo por un periodo de doce meses desde la fecha sobre la que se informa.

Clasificará todos los demás activos como no corrientes. Cuando el ciclo normal de operación no sea claramente identificable, se supondrá que su duración es de doce meses.

Clasificará un pasivo como corriente cuando (Sección 4.7 y 4.8):

Espera liquidarlo en el transcurso del ciclo normal de operación; mantiene el pasivo principalmente con el propósito de negociar; El pasivo debe liquidarse dentro de los doce meses siguientes a la fecha sobre la que se informa; o no se tiene derecho incondicional para aplazar la cancelación del pasivo durante, al menos, los doce meses siguientes a la fecha sobre la que se informa.

Clasificará todos los demás pasivos como no corrientes.

Estado de resultado integral (Sección 5.2)

La entidad presentará su resultado integral total para un periodo, en un único estado del resultado integral, en cuyo caso el estado de resultado integral presentará todas las partidas de ingreso y gasto reconocidas en el periodo.

Estado de cambios en el patrimonio (Sección 6.2)

La entidad preparará el estado de cambios en el patrimonio del periodo sobre el que se informa, las partidas de ingreso y gastos reconocidas en el otro resultado integral para el periodo, los efectos de los cambios en políticas contables y las correcciones de errores reconocidos en el periodo, y los importes de las inversiones hechas y los excedentes y otras distribuciones recibidas, durante el periodo por los asociados en patrimonio.

Notas a los estados financieros (Sección 8.1)

La entidad debe preparar las notas haciendo referencia para cada partida presente en los estados financieros, las notas contienen información adicional a la presentada en cada uno de ellos. Las notas proporcionan descripciones narrativas o desagregaciones de partidas presentadas en esos estados e información sobre partidas que no cumplen las condiciones para ser reconocidas en ellos.

- **Políticas para activos, pasivos y patrimonio.**

Efectivo y equivalente de efectivo (Sección 7.2)

El efectivo comprende a los equivalentes al efectivo, que son inversiones corto plazo de gran liquidez, sujetas a un riesgo insignificante de cambio en su valor, para cumplir con los

compromisos de pago a corto plazo más que para propósitos de inversión u otros. Por lo tanto, una inversión cumplirá las condiciones de equivalente al efectivo solo cuando tenga vencimiento próximo, por ejemplo, de tres meses o menos desde la fecha de adquisición.

Propiedades, planta y equipo

La entidad reconocerá el costo de un elemento de propiedades como un activo si: es probable que la entidad obtenga los beneficios económicos futuros asociados con el elemento y el costo del elemento puede medirse con fiabilidad. Al sustituir elementos de las propiedades planta o equipo, la entidad añadirá el costo del elemento que sustituye siempre que éste proporcione beneficios económicos futuros, dando de baja al valor del elemento sustituido.

El costo de los elementos de propiedades, planta y equipo comprende todo lo siguiente:

El precio de adquisición y otros relacionados para su posesión; Todos los costos directamente atribuibles a la ubicación del activo en el lugar y en las condiciones necesarias para que pueda operar de la forma prevista por la gerencia; La estimación inicial de los costos de desmantelamiento o retiro del elemento.

Activo biológico (Párrafo 34.1 al 34.10)

Reconocimiento (Párrafo 34.3)

La entidad realizará el reconocimiento de un activo biológico o un producto agrícola cuando: la entidad controle el activo como resultado de sucesos pasados; es probable que se obtengan beneficios económicos futuros asociados a la producción de café de los activos con que cuenta y el costo del activo puede ser medido de forma fiable sin costo o esfuerzo desproporcionado.

La entidad realizará el reconocimiento de la producción de café por medio del método del costo, utilizando centros de costos asignados a cada fase determinada y distribuidas en cada centro. Se usarán los centros de costos para mantener control adecuado de los costos incurridos durante el proceso productivo.

Medición inicial (Párrafo 34.8)

La entidad realizará la medición de la producción del café por medio del modelo del costo. Que se comprende al costo menos cualquier pérdida por deterioro del valor acumulada.

Medición posterior (Párrafo 34.9)

La entidad medirá la producción de café cosechada de sus activos biológicos a su valor razonable menos los costos estimados de venta en el punto de cosecha, a la fecha que se realiza, luego de realizar la cosecha, la producción recolectada pasa a ser reconocido por medio de la sección 13 inventarios.

Información a revelar (Párrafo 34.10)

La entidad revelará la siguiente información con respecto al cultivo de café:

- Una descripción de cada clase del activo,
- Explicación de porqué el valor razonable no se puede medir con fiabilidad
- El método de depreciación utilizado
- Vida útil y tasa de depreciación utilizadas
- Importe en libros en libros bruto y depreciación acumulada al principio y final del periodo

Impuesto a las ganancias

La entidad aplicará la sección 29 Impuesto a las Ganancias, siempre y cuando esta no este excluida del impuesto sobre la renta caso contrario, su reconocimiento inicial lo medirá al valor de la transacción en la fecha sobre la que se informa la cual deberá reconocer como un activo si existe un excedente a favor de acuerdo a la base fiscal.

Patrimonio

Patrimonio es la participación residual de los activos de la entidad, una vez deducidos todos sus pasivos. El patrimonio incluye las aportaciones de capital en acciones hechas por los socios de la entidad, los incrementos de las acciones, reservas, utilidades y perdidas.

4.4.3 Ejercicio práctico

A continuación se presentan las erogaciones realizadas en la recolección relativas al café de la finca el Izotal de 10 manzanas y finca las Flores de 5 manzanas. Cabe mencionar que las fincas actualmente están produciendo un promedio de 35 quintales de café uva por manzana.

- La producción pendiente de recolectar, en la finca Izotal al 1 de enero de 2018, el saldo de \$4,758.01, equivalente a 310 quintales pendientes de recolectar de la cosecha 2017/2018 y de la finca las Flores \$2,046.90, equivalente a café pendiente de recolectar 140 quintales.

COSTO DE PRODUCCION AGRICOLA PENDIENTES DE LIQUIDAR COSECHA 17/18		
FINCA IZOTAL	310 QQ CAFÉ UVA	
Costos Directos de Explotacion Agricola		\$ 3.715,39
Insumos, Materiales y suministros agricolas	\$ 2.353,11	
Jornales	\$ <u>1.362,28</u>	
Costos Indirectos de Explotacion Agricola		\$ 1.042,62
Costos Indirectos Acumulados	\$ 1.042,62	
SUB-TOTAL		\$ 4.758,01
FINCA LAS FLORES		
	140 QQ CAFÉ UVA	
Costos Directos de Explotacion Agricola		\$ 1.636,84
Insumos, Materiales y suministros agricolas	\$ 1.096,27	
Jornales	\$ <u>540,57</u>	
Costos Indirectos de Explotacion Agricola		\$ 410,06
Costos Indirectos Acumulados	\$ 410,06	
SUB-TOTAL		\$ 2.046,90
TOTALES FINCAS		\$ 6.804,91

ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V.
BALANCE DE SITUACION FINANCIERA AL 1 DE ENERO DE 2018
(Valores Expresados en Dolares Americanos)

ACTIVO**ACTIVO CORRIENTE**

EFFECTIVO Y EQUIVALENTE	\$ 8,250.00
CUENTAS POR COBRAR	\$ 1,200.00
INVENTARIOS	\$ 1,500.00
Inventario de Material de Empaque	<u>\$ 1,500.00</u>

COSTOS AGRICOLAS PENDIENTE DE LIQUIDAR

	\$ 6,804.91
Finca Izotal cosecha 17/18	\$ 4,758.01
Finca Las Flores cosecha 17/18	<u>\$ 2,046.90</u>

ACTIVO NO CORRIENTE

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	\$ 45,500.00
Terrenos	

ACTIVO BIOLÓGICO NETO

\$ 15,600.00

Cultivos Permanentes**Plantacion de Café**

Finca Izotal	\$ 10,400.00
Finca Las Flores	<u>\$ 5,200.00</u>

PASIVO**PASIVO CORRIENTE**

CUENTAS POR PAGAR	\$ 10,254.91
-------------------	--------------

PATRIMONIO

CAPITAL SOCIAL	\$ 68,600.00
----------------	--------------

TOTALES	<u>\$ 78,854.91</u>	<u>\$ 78,854.91</u>
---------	---------------------	---------------------

 F. Representante Legal

 F. Contador

 F. Auditor

1. Al 31 de enero se registra mano de obra por recolección de café uva cosecha 17/18, y transporte al beneficio, para su proceso.

Recolección de café

	Costo por arroba	Arrobas recolectadas	Costo unitario por quintal	Quintales recolectados	Costo Total
Finca Izotal					
1- Recolección	\$ 1.5000	1,000.00	\$ 6.0000	250.00	\$ 1,500.00
2- Recolección	\$ 1.5000	140.00	\$ 6.0000	35.00	\$ 210.00
3- Recolección	\$ 1.6050	100.00	\$ 6.4250	25.00	\$ 160.63
Subtotal				310.00	\$ 1,870.63
Finca Las Flores					
1- Recolección	\$ 1.5000	360.00	\$ 6.0000	90.00	\$ 540.00
2- Recolección	\$ 1.6423	200.00	\$ 6.5692	50.00	\$ 328.46
Subtotal				140.00	\$ 868.46
TOTALES				450.00	\$ 2,739.09

No. De Partida. 1-2018		Fecha: 31-01-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1111	COSTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA			\$ 6,804.91	
111101	COSECHA 17-18				
11110101	MATERIALES		\$ 3,449.38		
1111010101	Finca Izotal	\$ 2,353.11			
1111010102	Finca Las Flores	\$ 1,096.27			
11110102	JORNALES		\$ 1,902.85		
1111010201	Finca Izotal	\$ 1,362.28			
1111010202	Finca Las Flores	\$ 540.57			
11110103	Costos Indirectos de Fabricacion Agricola				
1111010301	Transporte		\$ 1,452.68		
111101030101	Finca Izotal	\$ 1,042.62			
111101030102	Finca Las Flores	\$ 410.06			
1110	COSTOS AGRICOLA PENDIENTES DE LIQUIDAR				\$ 6,804.91
11101	COSECHA 17-18				
1110101	Costos Directos de explotacion agricola				
111010101	Materiales, y suministros agricolas		\$ 3,449.38		
11101010101	Finca Izotal	\$ 2,353.11			
11101010102	Finca Las Flores	\$ 1,096.27			
111010102	Jornales		\$ 1,902.85		
11101010201	Finca Izotal	\$ 1,362.28			
11101010202	Finca Las Flores	\$ 540.57			
111010103	Costos Indirectos de Fabricacion Agricola		\$ 1,452.68		
11101010301	Finca Izotal	\$ 1,042.62			
11101010302	Finca Las Flores	\$ 410.06			
	v/ Reversion de los valores registrados al 31 de Dic. 2017 en Costos de Produccion pendientes de Liquidar			\$ 6,804.91	\$ 6,804.91

2. Se paga transporte de café recolectado, trasladándolo al beneficio, realizando el descuento de retención de impuesto sobre la renta del 10%.

Transporte de café recolectado al beneficio

Finca Izotal	Viajes	Costo por viaje	Total
	14	\$ 15.00	\$ 210.00
	1	\$ 20.00	\$ 20.00
Subtotal			\$ 230.00
Finca Las Flores	7	\$ 18.00	\$ 126.00
TOTALES			\$ 356.00

No. De Partida. 2-2018		Fecha: 31-01-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1111	COSTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA			\$ 2,739.09	
111101	COSECHA 17-18				
11110102	JORNALES		\$ 2,739.09		
1111010201	Finca Izotal	\$ 1,870.63			
1111010202	Finca Las Flores	\$ 868.46			
1101	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO				\$ 2,739.09
110102	Efectivo en Bancos		\$ 2,739.09		
11010201	Cuenta Corriente				
1101020101	Banco Agricola	\$ 2,739.09			
	v/ Registro y pago de Recolección de café			\$ 2,739.09	\$ 2,739.09

3. Se registra el agotamiento del cafetal correspondiente a dicho periodo para acumularlo al costo de explotación agrícola.

No. De Partida. 3-2018		Fecha: 31-01-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1111	COSTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA			\$ 356.00	
111101	COSECHA 17-18				
11110103	COSTOS INDIRECTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA		\$ 356.00		
1111010301	Transporte				
111101030101	Finca Izotal	\$ 230.00			
111101030102	Finca Las Flores	\$ 126.00			
1101	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO				\$ 320.40
110102	Efectivo en Bancos		\$ 320.40		
11010201	Cuenta Corriente				
1101020101	Banco Agricola	\$ 320.40			
2105	RETENCIONES Y DESCUENTOS				\$ 35.60
210603	Retencion de Impuesto Sobre La Renta 10%		\$ 35.60		
	v/ Traslado del café recolectado al Beneficio, realizando la retencion de ISR 10% a Don Julio			\$ 356.00	\$ 356.00

4. Se liquida la cuenta de Costo de Explotación Agrícola cosecha 17/18 y se registra el café uva recolectado a inventario de café uva.

COSTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA					TOTAL COSTOS	
FINCA IZOTAL 310 QQ CAFÉ UVA			FINCA LAS FLORES 140 QQ CAFÉ UVA		QQ. 450 UVA	
Costos Directos de Explotacion Agricola		\$ 5,586.02		\$ 2,505.30		\$ 8,091.32
Materia Prima, Insumos Agrícolas	\$ 2,353.11		\$ 1,096.27		\$ 3,449.38	
Mano de Obra-Jornales	\$ 1,362.28		\$ 540.57		\$ 1,902.85	
Recoleccion	\$ 1,870.63		\$ 868.46		\$ 2,739.09	
Costos Indirectos de Explotacion Agricola		\$ 1,532.62		\$ 666.06		\$ 2,198.68
Costos Indirectos Acumulados	\$ 1,042.62		\$ 410.06		\$ 1,452.68	
Transporte	\$ 230.00		\$ 126.00		\$ 356.00	
Agotamiento del cafetal	\$ 260.00		\$ 130.00		\$ 390.00	
TOTALES		\$ 7,118.64		\$ 3,171.36		\$10,290.00
COSTO UNITARIO POR QUINTAL RECOLECTADO						\$ 22.87

No. De Partida. 4-2018		Fecha: 31-01-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1111	COSTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA			\$ 390.00	
111101	COSECHA 17-18				
11110103	COSTOS INDIRECTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA				
1111010302	Agotamiento		\$ 390.00		
111101030201	Finca Izotal	\$ 260.00			
111101030202	Finca Las Flores	\$ 130.00			
1206	AGOTAMIENTO DE ACTIVO BIOLÓGICO				\$ 390.00
120601	Agotamiento del Cultivo Permanente				
12060101	Plantacion de Café		\$ 260.00		
1206010101	Finca Izotal		\$ 130.00		
1206010102	Finca Las Flores				
	v/ Registro el Agotamiento de los cafetales			\$ 390.00	\$ 390.00

No. De Partida. 5-2018		Fecha: 31-01-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 10,290.00	
110701	Inventario de Productos Agricolas Recolectado				
11070101	Café UVA				
1107010101	Cosecha 17/18		\$ 10,290.00		
110701010101	Finca Izotal	\$ 7,118.64			
110701010102	Finca Las Flores	\$ 3,171.36			
1111	COSTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA				\$ 10,290.00
111101	COSECHA 17-18				
11110101	MATERIALES		\$ 3,449.38		
1111010101	Finca Izotal	\$ 2,353.11			
1111010102	Finca Las Flores	\$ 1,096.27			
11110102	JORNALES		\$ 4,641.94		
1111010201	Finca Izotal	\$ 3,232.91			
1111010202	Finca Las Flores	\$ 1,409.03			
11110103	COSTOS INDIRECTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA		\$ 1,808.68		
1111010301	Transporte				
111101030101	Finca Izotal	\$ 1,272.62			
111101030102	Finca Las Flores	\$ 536.06			
1111010302	Agotamiento		\$ 390.00		
111101030201	Finca Izotal	\$ 260.00			
111101030202	Finca Las Flores	\$ 130.00			
	v/ Liquidacion de Cuenta Costos de Explotacion agricola del café recolectado, registrado en Inventario Café UVA.			\$ 10,290.00	\$ 10,290.00

5. Se presenta los saldos al 31 de enero de 2018, con inventario de café uva recolectado de 450 quintales.

ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V.
BALANCE DE SITUACION FINANCIERA AL 31 DE ENERO DE 2018
(Valores Expresados en Dolares Americanos)

ACTIVO**ACTIVO CORRIENTE**

EFFECTIVO Y EQUIVALENTE		\$ 5,190.51
CUENTAS POR COBRAR		\$ 1,200.00
INVENTARIOS		\$ 11,790.00
Inventario de Café UVA (450 QQ)	\$ 10,290.00	
Finca Izotal-Cosecha 17/18	\$ 7,118.64	
Finca Las Flores-Cosecha 17/18	<u>\$ 3,171.36</u>	
Inventario de Material de Empaque	<u>\$ 1,500.00</u>	

ACTIVO NO CORRIENTE

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO		\$ 45,500.00
Terrenos		

ACTIVO BIOLÓGICO NETO

\$ 15,210.00

Cultivos Permanentes**Plantacion de Café**

Finca Izotal	\$ 10,400.00
Finca Las Flores	<u>\$ 5,200.00</u>
(-)Agotamiento Acumulado de Cultivo Permanente	
Finca Izotal	\$ (260.00)
Finca Las Flores	<u>\$ (130.00)</u>

PASIVO**PASIVO CORRIENTE**

CUENTAS POR PAGAR		\$ 10,290.51
-------------------	--	--------------

PATRIMONIO

CAPITAL SOCIAL		\$ 68,600.00
----------------	--	--------------

TOTALES	<u>\$ 78,890.51</u>	<u>\$ 78,890.51</u>
---------	---------------------	---------------------

 F. Representante Legal

 F. Contador

 F. Auditor

6. Se compran 3,000 bolsas de libra metalizadas estampadas a un costo unitario de \$0.55, a Salvaplastic, S.A. de C.V., pagando al contado.

No. De Partida. 6-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 1,650.00	
110707	Inventario de Materiales Diversos				
11070704	Bolsas de Poliedro		\$ 1,650.00		
1106	IVA CREDITO FISCAL			\$ 214.50	
110601	Credito Fiscal IVA				
11060102	IVA por Compras Locales		\$ 214.50		
1101	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO				\$ 1,864.50
110102	Efectivo en Bancos				
11010201	Cuenta Corriente		\$ 1,864.50		
1101020101	Banco Agricola	\$ 1,864.50			
	v/ Registro de compras de 3mil bolsas vífietadas a un costo unitario de \$0.55 mas IVA			\$ 1,864.50	\$ 1,864.50

7. El café uva recolectado es trasladado al proceso de despulpado.

No. De Partida. 7-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 10,290.00	
110702	Inventario de Producto en Proceso				
1107020101	Departamento de Despulpado				
110702010101	Café Uva		\$ 10,290.00		
11070201010101	Finca Izotal	\$ 7,118.64			
11070201010102	Finca Las Flores	\$ 3,171.36			
1107	INVENTARIOS				\$ 10,290.00
110701	Inventario de Productos Agrícolas Recolectado				
11070101	Café UVA				
1107010101	Cosecha 17/18		\$ 10,290.00		
110701010101	Finca Izotal	\$ 7,118.64			
110701010102	Finca Las Flores	\$ 3,171.36			
	V/ Traslado de Inventario de café uva al porceso de despulpado			\$ 10,290.00	\$ 10,290.00

8. Se calcula y se registra el costo de mano de obra directa y CIF del café despulpado.

Departamento de Despulpado estima asignación de horas hombre 810, a un costo unitario por hora de \$1.40

Café UVA	Finca Izotal	Finca Las Flores
Costo del Proceso-Despulpado	310 QQ	140 QQ
Asinación de Horas	567	243
Costo unitario por Hora Hobre	\$ 1.40	\$ 1.40
Total Costo de Despulpado	\$ 793.80	\$ 340.20
Estimación costo Patronal ISSS y AFP	\$ 121.05	\$ 51.88
Total Costo de Despulpado	\$ 914.85	\$ 392.08

Costo Indirecto de Fabricación		
Se estima como costo indirecto de fabricación \$1.30 por quintal oro		
Café UVA	Finca Izotal	Finca Las Flores
Costo del Proceso-Despulpado	62 QQ	28 QQ
Total	\$ 80.60	\$ 36.40

No. De Partida. 8-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 1,423.93	
110702	Inventario de Producto en Proceso				
1107020101	Departamento de Despulpado				
110702010102	Mano de Obra Directa		\$ 1,306.93		
11070201010201	Finca Izotal	\$ 914.85			
11070201010202	Finca Las Flores	\$ 392.08			
110702010103	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 117.00		
11070201010301	Finca Izotal	\$ 80.60			
11070201010302	Finca Las Flores	\$ 36.40			
2105	RETENCIONES Y DESCUENTOS				\$ 172.93
210601	Provisión patronal ISSS y AFP		\$ 172.93		
1101	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO				\$ 1,251.00
110102	Efectivo en Bancos				
11010201	Cuenta Corriente		\$ 1,251.00		
1101020101	Banco Agrícola	\$ 1,251.00			
	v/Registro del costo de mano de obra directa de Despulpado			\$ 1,423.93	\$ 1,423.93

COSTO DE PRODUCCION EN PROCESO DEPARTAMENTO DE DESPULPADO					TOTAL COSTOS	
FINCA IZOTAL 310 QQ CAFÉ UVA			FINCA LAS FLORES 140 QQ CAFÉ UVA		QQ. 450 UVA	
Inventario de Producto en Proceso Café Despulpado		\$ 8,033.49		\$ 3,563.44		\$11,596.93
Materia Prima	\$ 7,118.64		\$ 3,171.36		\$10,290.00	
Mano de Obra	\$ 914.85		\$ 392.08		\$ 1,306.93	
Costos Indirectos de Fabricacion		\$ 80.60		\$ 36.40		\$ 117.00
Costos Indirectos Acumulados	\$ 80.60		\$ 36.40		\$ 117.00	
TOTALES		\$ 8,114.09		\$ 3,599.84		\$11,713.93
COSTO UNITARIO POR QUINTAL RECOLECTADO						\$ 26.03

9. Se calcula y se registra el costo de mano de obra directa y CIF del café secado.

No. De Partida. 9-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 11,713.93	
110703	Inventario de Producto en Proceso				
1107030101	Departamento de Secado				
110703010101	Café Secado		\$ 11,713.93		
11070301010101	Finca Izotal	\$ 8,114.09			
11070301010102	Finca Las Flores	\$ 3,599.84			
1107	INVENTARIOS				\$ 11,713.93
110702	Inventario de Producto en Proceso				
1107020101	Departamento de Despulpado				
110702010101	Café Despulpado		\$ 10,290.00		
11070201010101	Finca Izotal	\$ 7,118.64			
11070201010102	Finca Las Flores	\$ 3,171.36			
110702010102	Mano de Obra Directa		\$ 1,306.93		
11070201010201	Finca Izotal	\$ 914.85			
11070201010202	Finca Las Flores	\$ 392.08			
110702010103	Costos Indirectos de Fabricacion		\$ 117.00		
11070201010301	Finca Izotal	\$ 80.60			
11070201010302	Finca Las Flores	\$ 36.40			
	v/Liquidacion de produccion en proceso y trsladarlo el café Despulpado a Secado			\$ 11,713.93	\$ 11,713.93

Departamento de Secado estima asignación de horas hombre 720 horas, aun costo unitario por hora de \$1.30

Café UVA	Finca Izotal	Finca Las Flores
Costo del Proceso-Secado	310 QQ	140 QQ
Asinacion de Horas	504	216
Costo unitario por Hora Hobre	\$ 1.30	\$ 1.30
Total Costo de Secado	\$ 655.20	\$ 280.80
Estimacion costo Patronal ISSS y AFP	\$ 99.92	\$ 42.82
Total Costo de Secado	\$ 755.12	\$ 323.62

Costo Indirecto de Fabricacion

Se estima como costo indirecto de fabricacion \$1.20 por quintal oro

Café UVA	Finca Izotal	Finca Las Flores
Costo del Proceso-Secado	62 QQ	28 QQ
TOTAL	\$ 74.40	\$ 33.60

No. De Partida. 10-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 1,186.74	
110703	Inventario de Producto en Proceso				
1107030101	Departamento de Secado				
110703010102	Mano de Obra Directa		\$ 1,078.74		
11070301010201	Finca Izotal	\$ 755.12			
11070301010202	Finca Las Flores	\$ 323.62			
110703010103	Costos Indirectos de Fabricacion		\$ 108.00		
11070301010301	Finca Izotal	\$ 74.40			
11070301010302	Finca Las Flores	\$ 33.60			
2105	RETENCIONES Y DESCUENTOS				\$ 142.74
210601	Provisión patronal ISSS y AFP		\$ 142.74		
1101	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO				\$ 1,044.00
110102	Efectivo en Bancos				\$ 1,044.00
11010201	Cuenta Corriente		\$ 1,044.00		
1101020101	Banco Agricola	\$ 1,044.00			
	v/Registro de Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricacion del departamento de Secado			\$ 1,186.74	\$ 1,186.74

COSTO DE PRODUCCION EN PROCESO DEPARTAMENTO DE SECADO					TOTAL COSTOS	
FINCA IZOTAL 62 QQ CAFÉ ORO			FINCA LAS FLORES 28 QQ CAFÉ ORO		QQ. 90 CAFÉ ORO	
Inventario de Producto en Proceso Café Secado		\$ 8,869.21		\$ 3,923.46		\$12,792.67
Materia Prima	\$ 8,114.09		\$ 3,599.84		\$11,713.93	
Mano de Obra	\$ 755.12		\$ 323.62		\$ 1,078.74	
Costos Indirectos de Fabricacion		\$ 74.40		\$ 33.60		\$ 108.00
Costos Indirectos Acumulados	\$ 74.40		\$ 33.60		\$ 108.00	
TOTALES		\$ 8,943.61		\$ 3,957.06		\$12,900.67
COSTO UNITARIO POR QUINTAL						\$ 143.34

10. Se realiza el traslado de café oro a inventarios, y liquidando producción en procesos.

Conversion de Café uva

	Café UVA	café Oro
Finca Izotal	310 qq /5	62
Finca Las Flores	140 qq/5	28
Total QQ Café Oro de Fincas		90

Producto Terminado Café ORO	QQ ORO	Costo	Costo Unitario Quintal	Costo Unitario Por Libra
Finca Izotal	62	\$ 8,943.61	\$ 144.25	\$ 1.44
Finca Las Flores	28	\$ 3,957.06	\$ 141.32	\$ 1.41
Totales	90	\$ 12,900.67	\$ 143.34	\$ 1.43

No. De Partida. 11-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 12,900.67	
110704	Inventario de Producto Terminado				
11070401	Café ORO		<u>\$ 12,900.67</u>		
1107040101	Finca Izotal	\$ 8,943.61			
1107040102	Finca Las Flores	<u>\$ 3,957.06</u>			
1107	INVENTARIOS				\$ 12,900.67
110703	Inventario de Producto en Proceso				
1107030101	Departamento de Secado				
110703010101	Materia Prima		\$ 11,713.93		
11070301010101	Finca Izotal	\$ 8,114.09			
11070301010102	Finca Las Flores	<u>\$ 3,599.84</u>			
110703010102	Mano de Obra Directa		\$ 1,078.74		
11070301010201	Finca Izotal	\$ 755.12			
11070301010202	Finca Las Flores	<u>\$ 323.62</u>			
110703010103	Costos Indirectos de Fabricacion		<u>\$ 108.00</u>		
11070301010301	Finca Izotal	\$ 74.40			
11070301010302	Finca Las Flores	<u>\$ 33.60</u>			
	v/Registro de Café Secado a Inventario Producto Terminado de café Oro			\$ 12,900.67	\$ 12,900.67

11. El mini súper El Paso de Chalatenango, solicita 500 libras (5 quintales café Oro) de café molido y empacado. Por lo que se solicita de bodega de café oro materia prima para su proceso, a un costo unitario por libra de \$1.4425

No. De Partida. 12-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 721.25	
110704	Inventario de Producto en Proceso				
11070402	Café Tostado		\$ 721.25		
1107040201	Finca Izotal	721.25			
1107	INVENTARIOS				\$ 721.25
110704	Inventario de Producto Terminado				
1107040101	Café ORO		\$ 721.25		
110704010101	Finca Izotal	\$ 721.25			
	v/Se Sacaron de Inventario café Oro 500 libras para Departamento de Tostado.			\$ 721.25	\$ 721.25

12. Se registra el costo del proceso de café tostado.

No. De Partida. 13-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 70.00	
110704	Inventario de Producto en Proceso				
11070402	Café Tostado		\$ 70.00		
1107040301	Mano de Obra Directa	\$ 30.00			
110704030101	Mano de Obra				
1107040302	Costos Indirectos de Fabricacion	\$ 40.00			
110704030201	Costos Indirectos Acumulado				
2105	RETENCIONES Y DESCUENTOS				\$ 4.58
210601	Provisión patronal ISSS y AFP		\$ 4.58		
1101	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO				\$ 65.42
110102	Efectivo en Bancos				
11010201	Cuenta Corriente		\$ 65.42		
1101020101	Banco Agricola	\$ 65.42			
	v/Registro de costo de mano de obra directa y Cif del proceso de Tostado			\$ 70.00	\$ 70.00

Se Procesa del café oro de la Finca Izotal, Proceso de Tostado

	Libras	Costo	Costo Por Libras
Materia Prima	500	\$ 721.25	\$ 1.44
Mano de Obra Directa		\$ 30.00	\$ 0.06
Costo Indirectos de Fabricacion		\$ 40.00	\$ 0.08
Total Costos Acumulados café Molido		\$ 791.25	\$ 1.58

13. Se registra el traslado café tostado a molido a proceso de molido.

No. De Partida. 14-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 791.25	
110705	Inventario de Producto en Proceso		\$ <u>791.25</u>		
11070502	Café Molido	\$ <u>791.25</u>			
1107050201	Finca Izotal				
1107	INVENTARIOS				\$ 791.25
110704	Inventario de Producto en Proceso		\$ <u>791.25</u>		
11070402	Café Tostado	\$ 721.25			
1107040201	Finca Izotal				
1107040301	Mano de Obra Directa	\$ 30.00			
110704030101	Mano de Obra				
1107040302	Costos Indirectos de Fabricacion	\$ <u>40.00</u>			
110704030201	Costos Indirectos Acumulado				
	v/Traslado a Inventario producto terminado café Totasto al Departamento de Molido			\$ 791.25	\$ 791.25

14. Se registra el costo del proceso de café molido.

No. De Partida. 15-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 85.00	
110705	Inventario de Producto en Proceso				
11070502	Café Molido		\$ <u>85.00</u>		
1107050301	Mano de Obra Directa	\$ <u>40.00</u>			
110705030101	Mano de Obra				
1107050302	Costos Indirectos de Fabricacion	\$ <u>45.00</u>			
110705030201	Costos Indirectos Acumulado				
2105	RETENCIONES Y DESCUENTOS				\$ 6.10
210601	Provisión patronal ISSS y AFP		\$ <u>6.10</u>		
1101	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO				\$ 78.90
110102	Efectivo en Bancos				
11010201	Cuenta Corriente		\$ <u>78.90</u>		
1101020101	Banco Agrícola	\$ <u>78.90</u>			
	v/Registro de costo de mano de obra directa y CIF del proceso de Molido			\$ 85.00	\$ 85.00

Proceso de Molido

	Libras	Costo	Costo Por Libras
Materia Prima	500	\$ 791.25	\$ 1.58
Mano de Obra Directa		\$ 40.00	\$ 0.08
Costo Indirectos de Fabricacion		\$ 45.00	\$ 0.09
Total Costos Acumulados café Molido		\$ 876.25	\$ 1.75

15. Se registra el costo de traslado al departamento de empaçado.

No. De Partida. 16-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 876,25	
110706	Inventario de Producto en Proceso		\$ 876,25		
11070602	Café Empacado	\$ 876,25			
1107060201	Finca Izotal				
1107	INVENTARIOS				\$ 876,25
110705	Inventario de Producto en Proceso		\$ 876,25		
11070502	Café Molido	\$ 791,25			
1107050201	Finca Izotal				
1107050301	Mano de Obra Directa	\$ 40,00			
110705030101	Mano de Obra				
1107050302	Costos Indirectos de Fabricacion	\$ 45,00			
110705030201	Costos Indirectos Acumulado				
	v/Traslado a Inventario producto terminado café Molido al Departamento de Empaque			\$ 876,25	\$ 876,25

No. De Partida. 17-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 355,00	
110706	Inventario de Producto en Proceso				
11070602	Café Empacado		\$ 355,00		
1107060202	Material de Empaque	\$ 275,00			
1107060301	Mano de Obra Directa	\$ 35,00			
110706030101	Mano de Obra				
1107060302	Costos Indirectos de Fabricacion	\$ 45,00			
110706030201	Costos Indirectos Acumulado				
1107	INVENTARIOS				\$ 275,00
110707	Inventario de Materiales Diversos				
11070704	Bolsas de Poliedro		\$ 275,00		
2105	Retenciones y Descuentos				\$ 5,34
210601	Provisión patronal ISSS y AFP		\$ 5,34		
1101	Efectivo y Equivalente				
110102	Efectivo en Bancos				\$ 74,66
11010201	Cuenta Corriente		\$ 74,66		
1101020101	Banco Agricola	\$ 74,66			
	v/Registro de costo de mano de obra directa y Cif del proceso de empacado			\$ 355,00	\$ 355,00

16. Se registra a inventario el café empacado, disponible para la venta.

No. De Partida. 18-2018		Fecha: 28-02-2018			
Cod.	Concepto	Pre-parcial	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			\$ 1,231.25	
110706	Inventario de Producto Terminado				
11070602	Café Empacado		\$ 1,231.25		
1107060201	Producto Terminado-Café Empacado				
1107	INVENTARIOS				\$ 1,231.25
110706	Inventario de Producto en Proceso				
11070602	Café Empacado		\$ 1,231.25		
1107060201	Materia Prima-Café molido	\$ 876.25			
1107060202	Material de Empaque	\$ 275.00			
1107060301	Mano de Obra Directa	\$ 35.00			
110706030101	Mano de Obra				
1107060302	Costos Indirectos de Fabricacion	\$ 45.00			
110706030201	Costos Indirectos Acumulado				
	v/Se registro liquidacion de cuenta del proceso de café empacado a producto termido, dsiponible para la venta			\$ 1,231.25	\$ 1,231.25

Hoja de costos

Acumulación de costos por departamentos

CUADRO DE COSTO POR DEPARTAMENTO
PROCESO 500 LIBRAS CAFÉ ORO A CAFÉ EMPACADO

Componentes	Departamento de Tostado			Departamento de Molido			Departamento de Empacado		
	Costo	Unidad	Costo total	Costo	Unidad	Costo total	Costo	Unidad	Costo total
Material directo	\$ 1.44	500	\$ 721.25	\$ 1.58	500	\$ 791.25	\$ 1.75	500	\$ 876.25
Material de Empaque							\$ 0.55	500	\$ 275.00
Mano de Obra Directa	\$ 0.06	500	\$ 30.00	0.08	500	\$ 40.00	0.07	500	\$ 35.00
Costo Indirectos de Fabricacion	\$ 0.08	500	\$ 40.00	0.09	500	\$ 45.00	0.09	500	\$ 45.00
	\$ 1.58		\$ 791.25	\$ 1.75		\$ 876.25	\$ 2.46		\$ 1,231.25
Costos Acumulados			\$ 791.25			\$ 876.25			\$ 1,231.25
Unidades Producidas			500			500			500
Costo Unitario Por Libra			\$ 1.58			\$ 1.75			\$ 2.46

Proceso para la obtención de producto terminado de café empacado.



Estado del costo de producción

Es un estado financiero principal en las empresas industriales, refleja en su contenido todo el movimiento del proceso productivo donde están inmersos los tres factores o elementos del costo (material / materia prima, obra de mano directa y los costos indirectos de fabricación), muestra el costo de la inversión realizada en la producción o manufactura de un artículo acabado.

ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V.
ESTADO DE COSTO DE PRODUCCION
DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2018
(Valores Expresados en Dólares Americanos)

Inventario Inicial	\$ 996,25
Materia Prima	\$ 721,25
Material de Empaque	<u>\$ 275,00</u>
Mas	
Costos de Producción	\$ 105,00
Mano de Obra	<u>\$ 105,00</u>
Mas	
Costos Indirectos de Fabricación	\$ 130,00
Costos Indirectos Acumulados	<u>\$ 130,00</u>
COSTO DE PRODUCTO TERMINADO	<u>\$ 1.231,25</u>

F. _____
Contador

F. _____
Gerente General

ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V.
BALANCE DE SITUACION FINANCIERA AL 28 DE FEBRERO DE 2018
(Valores Expresados en Dolares Americanos)

ACTIVO**ACTIVO CORRIENTE**

EFFECTIVO Y EQUIVALENTE		\$ 812.03
CUENTAS POR COBRAR		\$ 1,200.00
INVENTARIOS		\$ 16,285.67
Inventario de Café ORO	\$ 12,179.42	
Finca Izotal-Cosecha 17/18	\$ 8,222.36	
Finca Las Flores-Cosecha 17/18	<u>\$ 3,957.06</u>	
Inventario Café Empacado	\$ 1,231.25	
Inventario de Material de Empaque	<u>\$ 2,875.00</u>	
CREDITO FISCAL IVA		\$ 214.50

ACTIVO NO CORRIENTE

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO		\$ 45,500.00
Terrenos		

ACTIVO BIOLÓGICO NETO

Cultivos Permanentes		\$ 15,210.00
Plantacion de Café	\$ 15,600.00	
Finca Izotal	\$10,400.00	
Finca Las Flores	<u>\$ 5,200.00</u>	
(-)Agotamiento Acumulado de Cultivo Permanente	<u>\$ (390.00)</u>	
Finca Izotal	\$ (260.00)	
Finca Las Flores	<u>\$ (130.00)</u>	

PASIVO**PASIVO CORRIENTE**

CUENTAS POR PAGAR		\$ 10,622.20
-------------------	--	--------------

PATRIMONIO

CAPITAL SOCIAL		\$ 68,600.00
----------------	--	--------------

TOTALES	<u>\$ 79,222.20</u>	<u>\$ 79,222.20</u>
---------	---------------------	---------------------

 F. Representante Legal

 F. Contador

 F. Auditor

Mayorización de las cuentas que tuvieron movimientos contables

COSTOS AGRICOLA PENDIENTES DE LIQUIDAR COSECHA 17/18 FINCA IZOTAL			
Saldo Inicial	\$ 4,758.01	\$ 2,353.11	P-1-2018
		\$ 1,362.28	P-1-2018
		\$ 1,042.62	P-1-2018
	<u>\$ 4,758.01</u>	<u>\$ 4,758.01</u>	

COSTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA COSECHA 17/18 FINCA IZOTAL			
P-1-2018	\$ 2,353.11	\$ 2,353.11	P-5-2018
P-1-2018	\$ 1,362.28	\$ 3,232.91	P-5-2018
P-1-2018	\$ 1,042.62	\$ 1,272.62	P-5-2018
P-2-2018	\$ 1,870.63	\$ 260.00	P-5-2018
P-3-2018	\$ 230.00		
P-4-2018	\$ 260.00		
	<u>\$ 7,118.64</u>	<u>\$ 7,118.64</u>	

COSTOS AGRICOLA PENDIENTES DE LIQUIDAR COSECHA 17/18 FINCA LAS FLORES			
Saldo Inicial	\$ 2,046.90		
		\$ 1,096.27	P-1-2018
		\$ 540.57	P-1-2018
		\$ 410.06	P-1-2018
	<u>\$ 2,046.90</u>	<u>\$ 2,046.90</u>	

COSTOS DE EXPLOTACION AGRICOLA COSECHA 17/18 FINCA LAS FLORES			
P-1-2018	\$ 1,096.27	\$ 1,096.27	P-5-2018
P-1-2018	\$ 540.57	\$ 1,409.03	P-5-2018
P-1-2018	\$ 410.06	\$ 536.06	P-5-2018
P-2-2018	\$ 868.46	\$ 130.00	P-5-2018
P-3-2018	\$ 126.00		
P-4-2018	\$ 130.00		
	<u>\$ 3,171.36</u>	<u>\$ 3,171.36</u>	

EFECTIVO Y EQUIVALENTE			
Saldo Inicial	\$ 8,250.00		
		\$ 2,739.09	P-2-2018
		\$ 320.40	P-3-2018
	<u>\$ 8,250.00</u>	<u>\$ 3,059.49</u>	
	\$ 5,190.51		
		\$ 1,864.50	P-6-2018
		\$ 1,251.00	P-8-2018
		\$ 1,044.00	P-10-2018
		\$ 65.42	P-13-2018
		\$ 78.90	P-15-2018
		\$ 74.66	P-17-2018
	<u>\$ 5,190.51</u>	<u>\$ 4,378.48</u>	
	\$ 812.03		

Cuentas por pagar RETENCIONES Y DESCUENTOS		
	\$ 10,254.91	Saldo Inicial
	\$ 35.60	P-3-2018
	\$ 10,290.51	
	\$ 172.93	P-8-2018
	\$ 142.74	P-10-2018
	\$ 10,606.18	
	\$ 4.58	P-13-2018
	\$ 6.10	P-15-2018
	\$ 5.34	P-17-2018
	<u>\$ 10,622.20</u>	

AGOTAMIENTO ACUMULADO ACTIVO BIOLOGICO			
P-4-2018	\$ (260.00)		
P-4-2018	\$ (130.00)		
	<u>\$ (390.00)</u>		

INVENTARIO MATERIAL DE EMPAQUE			
Saldo Inicial	\$ 1,500.00		
P-6-2018	\$ 1,650.00	\$ 275.00	P-17-2018
	<u>\$ 3,150.00</u>	<u>\$ 275.00</u>	
	\$ 2,875.00		

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTOS AGRICOLAS RECOLECTADOS COSECHA 17/18 CAFÉ UVA -FINCA IZOTAL			
P-5-2018	\$ 7,118.64	\$ 7,118.64	P-7-2018

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTOS AGRICOLAS RECOLECTADOS COSECHA 17/18 CAFÉ UVA -FINCA LAS FLORES			
P-5-2018	\$ 3,171.36	\$ 3,171.36	P-7-2018

CREDITO FISCAL IVA	
P-6-2018	\$ 214.50
	\$ 214.50

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO CAFE DESPULPADO CAFÉ UVA -FINCA IZOTAL			
P-7-2018	\$ 7,118.64	\$ 7,118.64	P-9-2018
P-8-2018	\$ 914.85	\$ 914.85	P-9-2018
P-8-2018	\$ 80.60	\$ 80.60	P-9-2018
	\$ 8,114.09	\$ 8,114.09	

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO PROCESOCAFE DESPULPADO CAFÉ UVA -FINCA LAS FLORES			
P-7-2018	\$ 3,171.36	\$ 3,171.36	P-9-2018
P-8-2018	392.08	\$ 392.08	P-9-2018
P-8-2018	36.4	\$ 36.40	P-9-2018
	\$ 3,599.84	\$ 3,599.84	

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO CAFE SECADO CAFÉ UVA -FINCA IZOTAL			
P-9-2018	\$ 8,114.09	\$ 8,114.09	P-11-2018
P-10-2018	\$ 755.12	\$ 755.12	P-11-2018
P-10-2018	\$ 74.40	\$ 74.40	P-11-2018
	\$ 8,943.61	\$ 8,943.61	

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO CAFE SECADO CAFÉ UVA -FINCA LAS FLORES			
P-9-2018	\$ 3,599.84	\$ 3,599.84	P-11-2018
P-10-2018	\$ 323.62	\$ 323.62	P-11-2018
P-10-2018	\$ 33.60	\$ 33.60	P-11-2018
	\$ 3,957.06	\$ 3,957.06	

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO CAFÉ ORO -FINCA IZOTAL			
P-11-2018	\$ 8,943.61	\$ 721.25	P-12-2018
	\$ 8,222.36		

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO CAFÉ ORO -FINCA LAS FLORES		
P-11-2018	\$ 3,957.06	
	\$ 3,957.06	

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO CAFÉ TOSTADO -FINCA IZOTAL			
P-12-2018	\$ 721.25	\$ 721.25	P-14-2018
P-13-2018	\$ 30.00	\$ 30.00	P-14-2018
P-13-2018	\$ 40.00	\$ 40.00	P-14-2018
	\$ 791.25	\$ 791.25	

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO CAFÉ MOLIDO -FINCA IZOTAL			
P-14-2018	\$ 791.25	\$ 791.25	P-16-2018
P-15-2018	\$ 40.00	\$ 40.00	P-16-2018
P-15-2018	\$ 45.00	\$ 45.00	P-16-2018
	\$ 876.25	\$ 876.25	

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO CAFÉ EMPACADO -FINCA IZOTAL			
P-16-2018	\$ 876.25	\$ 876.25	P-18-2018
P-17-2018	\$ 275.00	\$ 275.00	P-18-2018
P-17-2018	\$ 35.00	\$ 35.00	P-18-2018
P-17-2018	\$ 45.00	\$ 45.00	P-18-2018
	\$ 1,231.25	\$ 1,231.25	

INVENTARIO INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO- DISPONIBLE PARA LA VENTA CAFÉ EMPACADO -FINCA IZOTAL		
P-18-2018	\$ 1,231.25	
	\$ 1,231.25	

CONCLUSIONES

Basados en la investigación de la problemática de la entidad se concluye lo siguiente:

- La empresa no posee instrumentos técnicos contables para el control de sus costos.
- La administración responsable de los resultados de la empresa está dispuesta a implementar la propuesta que ayude a mejorar su margen de utilidad y el entorno general de la entidad.
- La aplicación de un sistema de acumulación de costos de producción permitirá el uso integral de controles internos, de políticas contables basados en la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES), utilización adecuada de cuentas contables por centros de costos de su proceso productivo.
- Control eficiente de los inventarios y presupuesto de compras de insumos.
- El sistema por centros de costos permitirá contar con información oportuna de los inventarios, productos en proceso y productos terminados, determinar los costos de producción y los márgenes de utilidad por unidad y total para mejorar la toma de decisiones de la gerencia.

RECOMENDACIONES

Tomando de base las conclusiones anteriores el equipo de trabajo establece las recomendaciones siguientes:

- Se recomienda a la administración de la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., modificar su catálogo de cuentas de su contabilidad general y adoptar únicamente las cuentas de centros de costos sugeridas basado en la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES); Sección 13 Inventarios y Sección 34 Actividades Especializadas.
- Adoptar el manual de procedimientos para el cultivo del café diseñado específicamente para dicha entidad que contiene políticas y controles internos que ayudarán al manejo y control eficiente de la información y de los recursos por medio de formularios de fácil comprensión para los usuarios evitando desperdicios del producto y retraso en la información.
- Para la adopción e implementación del sistema de acumulación de costos de producción y el manual de procedimientos de los costos de producción del café deberá tomar en consideración asignarlo a personal idóneo que se involucre de manera integral y se capacite constantemente para que la información y resultados esperados sean los adecuados.

BIBLIOGRAFÍA

- Brealey, (2007). Principios de finanzas corporativas (9ª. ed.), McGraw-Hill.
- Código Tributario (2015). [En línea]. El Salvador: Legislativa. Disponible en:
http://www.transparenciafiscal.gob.sv/downloads/pdf/DC5810_Codigo_Tributario_con_reformas_a_noviembre_de_2015.pdf
- Diario el mundo (2018, 10 de abril). [En línea]. El Salvador. Disponible en:
<http://elmundo.sv/acafesal-preve-meses-dificiles-para-el-cafe-salvadoreno>
- Ley de Simplificación Aduanera. (2015). [En línea]. El Salvador: Legislativa. Disponible en:
https://www.asamblea.gob.sv/sites/default/files/documents/decretos/171117_072935943_archivo_documento_legislativo.pdf
- Ley del Consejo Salvadoreño del Café. (2015). [En línea]. El Salvador: Legislativa. Disponible en:
https://www.asamblea.gob.sv/sites/default/files/documents/decretos/171117_072856494_archivo_documento_legislativo.pdf
- Ley del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios (2015). [En línea]. El Salvador: Legislativa. Disponible en:
http://www.transparenciafiscal.gob.sv/downloads/pdf/DC9226_Ley_del_Impuesto_a_la_Transferencia_de_Bienes_Muebles_y_a_la_Prestacion_de_Servicios.pdf
- Pérez de León, (1998). Contabilidad de costos, Limusa.
- Polimeni, Fabozzi, Adelberg. (2001) Contabilidad de costos (3ra. ed.). McGraw-Hill.
- Ramírez Padilla, (1997). Contabilidad administrativa, McGraw-Hill.
- Ross, (2012). Finanzas corporativas (9ª. ed.), McGraw-Hill.
- Sistema Integrado de Comercio de El Salvador (2011). [Base de datos]. El Salvador: SICEX. Disponible en: https://www.centrex.gob.sv/scx_html/guia_tramites.html
- Junta de Normas Internacionales de Contabilidad. (2015). *Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades*. Reino Unido: IFRS Foundation Publications Department.
- FUNDESYRAM. (2010). Guía para la innovación de la caficultura. San Salvador.

ANEXOS

Guía de preguntas



**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA**



Entrevista dirigida a la Administración de la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., Cantón el Izotal, Municipio de La Palma, departamento de Chalatenango.

Objetivo: Conocer el control de sus actividades de producción sin tener un sistema de acumulación de costos.

Nota: La información proporcionada será tratada con estricta confidencial, será destinada y utilizada con propósitos estrictamente académicos.

Agradecemos de antemano su tiempo y les damos las gracias por su valiosa colaboración.

1. ¿A qué se dedica la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V.?
2. ¿Cuál es el rubro que le genera más beneficios a la entidad?
3. ¿Cuál es el producto que como entidad se pretenden enfocar para una probable expansión?

4. ¿Desde cuándo se dedica a la producción de café y qué tipo de café produce actualmente?
5. ¿Lleva contabilidad formal dentro de la empresa?
6. ¿Tiene contador de planta y personal capacitado para ejercer el control de costos dentro de su empresa?
7. ¿Cómo determina los costos unitarios y totales de la producción de café?
8. ¿Tiene identificados los costos indirectos de fabricación (C.I.F.)?
9. ¿Cómo controla la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, podría detallarlos?
10. ¿Posee maquinaria y equipo para la producción de café?
11. ¿Conoce alguno de estos sistemas de costo de la producción?
 - a) Costos por órdenes de producción
 - b) Costos por procesos
 - c) Costos por actividades (ABC)
 - d) Costos conjuntos
12. ¿Lleva alguno de estos presupuestos de costos más utilizados diga cuáles?
 - a) Presupuesto de compra de materiales
 - b) Presupuesto de mano de obra
 - c) Presupuesto de gastos indirectos de fabricación (C.I.F.)
13. ¿Lleva alguno de los métodos de valuación de inventarios establecidos en la NIIF para PYMES que se listan a continuación?
 - a) Identificación Específica de sus Costos Individuales
 - b) Método Promedio Ponderado
 - c) Método PEPS (primeras entradas primeras salidas)

14. ¿Cuenta con costos de la producción del café, si su respuesta es afirmativa cual es el nombre del sistema pero si su respuesta es negativa cuál es la razón por la que no se tiene un sistema de costos?
15. ¿Si se le proporciona una herramienta que le permita establecer sus costos de producción del café, estaría dispuesto a implementarlo dentro de su empresa y que beneficios espera obtener?
16. ¿Actualmente exporta parte de su producción de café?
17. ¿A qué países exporta su producción de café, y de qué manera lo hace directa o indirecta?
18. ¿Cuenta con el apoyo de instituciones públicas o privadas que le orienten tanto en la producción como una posible exportación del café?
19. ¿Cuál es la producción actual de café en quintales oro por manzana, podría satisfacer la demanda local e internacional de ser requerido?
20. ¿Cuál es el precio en el mercado local y extranjero del café marca Pik-cho, podría detallarlos?
21. ¿Cuenta con permisos y con algún tipo de certificación de calidad del café que se produce, podría enunciarlos?
22. ¿Qué procesos son los realizados directamente por la empresa ASEVEMA EL PINAR S.A. de C.V., en la producción del café y cuales los realizados de manera externa?
23. ¿Cuáles son los motivos que como empresa ASEVEMA EL PINAR S.A. de C.V., le imposibilitan realizar todo el proceso de producción del café marca Pik-cho?

Guía de preguntas entrevista contestada

GUIA DE PREGUNTAS ENTREVISTA: "SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA MARCA CAFÉ PIK-CHO EMPRESA ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., CANTÓN EL IZOTAL, MUNICIPIO LA PALMA DEL DEPARTAMENTO DE CHALATENANGO"

1. ¿A qué se dedica la empresa ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V.?

R./ la empresa es un aserradero ferretería, productor y comercializador de café

2. ¿Cuál es el rubro que le genera más beneficios a la entidad?

R./ Aserradero y ferretería

3. ¿Cuál es el producto que como entidad se pretenden enfocar para una probable expansión?

R./ producción y comercialización de café

4. ¿Desde cuándo se dedica a la producción de café y qué tipo de café produce actualmente?

R./ Desde hace 15 años y produce café de estricta altura de tipo borbón y pacamara.

5. ¿Lleva contabilidad formal dentro de la empresa?

R./ Si, actualmente se cuenta con contabilidad formal y se tributa también de manera formal.

6. ¿Tiene contador de planta y personal capacitado para ejercer el control de costos dentro de su empresa?

R./ No, el contador es externo a la empresa. Su servicio es outsourcing y lleva contabilidad general.

7. ¿Cómo determina los costos unitarios y totales de la producción de café?

R./ El dueño del negocio no sabe cómo determinar los costos unitarios con exactitud.

8. ¿Tiene identificados los costos indirectos de fabricación (C.I.F.)?

R./ No tiene identificados los costos indirectos de fabricación (C.I.F.).

9. ¿Cómo controla la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, podría detallarlos?

R./ Se lleva un control informal de manera manual en un cuaderno por parte del dueño del negocio.

10. ¿Posee maquinaria y equipo para la producción de café?

R./ Si, posee maquinaria para tostado y para molido de café.

11. ¿Conoce alguno de estos sistemas de costo de la producción?

e) Costos por órdenes de producción

f) Costos por procesos

g) Costos por actividades (ABC)

h) Costos conjuntos

R./ No conoce ninguno de los sistemas enlistados.

12. ¿Lleva alguno de estos presupuestos de costos más utilizados diga cuáles?

d) Presupuesto de compra de materiales

e) Presupuesto de mano de obra

f) Presupuesto de gastos indirectos de fabricación (C.I.F.)

R./ No conoce de presupuestos, el dueño del negocio lo hace en base a su experiencia.

13. ¿Lleva alguno de los métodos de valuación de inventarios establecidos en la NIIF para PYMES que se listan a continuación?

- d) Identificación Específica de sus Costos Individuales
- e) Método Promedio Ponderado
- f) Método PEPS (primeras entradas primeras salidas)

R./ No conoce de ninguno de los métodos establecidos en la NIIF para PYMES que se enlistaron.

14. ¿Cuenta con costos de la producción del café, si su respuesta es afirmativa cual es el nombre del sistema pero si su respuesta es negativa cuál es la razón por la que no se tiene un sistema de costos?

R./ No cuenta con un costo de producción del café debido a que no tiene conocimiento en ese tema.

15. ¿Si se le proporciona una herramienta que le permita establecer sus costos de producción del café, estaría dispuesto a implementarlo dentro de su empresa y que beneficios espera obtener?

R./ Sí lo implementaría, ya que actualmente no se cuenta con un sistema de costos y no solo en el sistema de café sino en todo el acontecer de la sociedad. Los beneficios que se esperan obtener son mayor control de las cuentas, mayor inmediatez, historial a la mano.

16. ¿Actualmente exporta parte de su producción de café?

R./ No, actualmente no se exporta de manera regular, sino de manera irregular.

17. ¿A qué países exporta su producción de café, y de qué manera lo hace directa o indirecta?

R./ Exporta hacia EE.UU. Se realiza de manera indirecta vía Courier y por amigos que viajan al exterior.

18. ¿Cuenta con el apoyo de instituciones públicas o privadas que le orienten tanto en la producción como una posible exportación del café?

R./ Sí, se cuenta con el apoyo de CDMYPE Cayaganca Chalatenango, miembro de CONAMYPE, programa crecemos tu empresa del Ministerio de Economía y tiene un crédito para cultivo del café con el Banco Hipotecario de El Salvador.

19. ¿Cuál es la producción actual de café en quintales oro por manzana, podría satisfacer la demanda local e internacional de ser requerido?

R./ 10 quintales oro por manzana. Si podría satisfacer la demanda local e internacional ya que posee 25 manzanas de cultivo de café y de ser necesario si su producción no es suficiente se comprará más café a productores de la localidad para cumplir la demanda.

20. ¿Cuál es el precio en el mercado local y extranjero del café marca Pik-cho, podría detallarlos?

R./ Los precios se exponen en la página web de banco central de reserva y consejo salvadoreño de café, y son fluctuantes ya que estos son determinados por la bolsa de valores en base a precios internacionales de café. En la actualidad el quintal oro se vende a \$115.00 y la libra de café en los supermercados se vende entre \$8.00 y \$10.00.

21. ¿Cuenta con permisos y con algún tipo de certificación de calidad del café que se produce, podría enunciarlos?

R./ Sí tiene permisos para producir y vender café y posee certificaciones de la calidad de los cafés tanto nacionales como internacionales por ser café de altura de tipo borbón y pacamara.

22. ¿Qué procesos son los realizados directamente por la empresa ASEVEMA EL PINAR S.A. de C.V., en la producción del café y cuales los realizados de manera externa?

R./ La empresa realiza el proceso de tostado y molido del café y de manera externa como alternativa cuando se presenta problemas con su maquinaria los servicios de la cooperativa COPALMA, DE R.L. para el despulpado, secado, empacado y comercialización del producto final.

23. ¿Cuáles son los motivos que como empresa ASEVEMA EL PINAR S.A. de C.V., le imposibilitan realizar todo el proceso de producción del café marca Pik-cho?

R./ Por falta de conocimiento del negocio del café y falta de capital de trabajo.

Correo: respuestas guía de preguntas

Correo preguntas 1.pdf 

Consulta reunión con empresario de café pik-cho

Jose Mario Vaquerano <josemariovaquerano@gmail.com>

9 de julio de 2018, 11:48

Para: Hugo Chicas <hugochicas69@gmail.com>

Cc: edu_vasquez101@yahoo.com, hl_ed@hotmail.com, vp94012@ues.edu.sv, hl07006@ues.edu.sv, Hugo Orlando Chicas Guillen <cg93050@ues.edu.sv>

adjunto entrevista debidamente llena con el apoyo del empresario Alfonso Pineda y mi persona, cualquier duda estoy a la orden

Jose Mario Vaquerano

Asesor Empresarial y Territorial

CDMYPE - Asociación Cayaguanca

Tel. 2352-9111 - 23529073

e-mail: josemariovaquerano@gmail.com

Facebook: Asociación de Municipios Cayaguanca

www.cayaguanca.org

[El texto citado está oculto]

GUIA_DE_PREGUNTAS_ENTREVISTA_V.1.docx_filename_ = UTF-8"GUIA DE PREGUNTAS ENTREVISTA

 **V.1.docx**
16K

Registro nombre comercial café marca Pik-cho

 DIARIO OFICIAL 	
DIRECTOR: Tito Antonio Bazán Velásquez	
TOMO N° 421	SAN SALVADOR, LUNES 15 DE OCTUBRE DE 2018
NUMERO 192	
<p><i>La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).</i></p>	
SUMARIO	
Pág.	Pág.
ORGANO EJECUTIVO	INSTITUCIONES AUTÓNOMAS
PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA	
Acuerdo No. 620.- Se conceden gastos por el desempeño de Misión Oficial.....	Acuerdo No. 326-E-2018.- Se incorpora al cálculo de los Cargos de Distribución de referencia de la sociedad EDESAL, S.A. DE C.V., para el quinquenio dos mil dieciocho-dos mil seiscientos, la cantidad de sesenta mil dólares solicitados por dicha sociedad.....
Acuerdos Nos. 625, 626 y 627.- Se encargan Despachos Ministeriales a funcionarios públicos.....	6-9
MINISTERIO DE EDUCACIÓN	
RAMO DE EDUCACIÓN	
Acuerdo No. 1837.- Reconocimiento de estudios académicos a favor de Zoila Yolanda Pet Díaz.....	4-5
CONSEJO NACIONAL DE CALIDAD	
Resolución No. 07/2018.- Se reconoce para la República de El Salvador la hora oficial como patrón horario para la medición del tiempo.....	10-11
ALCALDÍAS MUNICIPALES	
Decretos Nos. 1, 2 y 32.- Ordenanzas Transitorias de Dispensa de Intereses Moratorios y Multas Provenientes de las Obligaciones Tributarias en Mora derivadas de la falta de Pago de Tasas por Servicios a favor de los Municipios de Concepción de Ataco, Nahulingo y Quezaltepeque.....	12-16
Decreto No. 2.- Ordenanza Reguladora de Daciones en Pago de Tributos del municipio de Ciudad Delgado, departamento de San Salvador.....	17-20
ORGANO JUDICIAL	
CORTE SUPREMA DE JUSTICIA	
Acuerdos Nos. 810-D, 820-D y 837-D.- Autorizaciones para ejercer la profesión de abogado en todas sus ramas.....	5
<p><i>Dirección: 4a. C. Pte. y 15 Av. Sur # 829 S.S. Tel: 2527-7800 • Página Web: www.imprentanacional.gob.sv • Correo: diariooficial@imprentanacional.gob.sv</i></p>	

Estatutos de las Asociaciones de Desarrollo Comunal "Güiligüiste con Visión" y "Amor y Paz, Colonia Santa Clara del Cantón Las Chinamas" y Acuerdos Nos. 1 y 36, emitidos por las Alcaldías Municipales de El Triunfo y Ahuachapán, aprobándolos y confirmando el carácter de persona jurídica. 27-28

SECCION CARTELES OFICIALES

DE PRIMERA PUBLICACION

Aceptación de Herencia	29
Herencia Yacente	29
Edicto de Emplazamiento	30

DE SEGUNDA PUBLICACION

Aceptación de Herencia	30
------------------------------	----

SECCION CARTELES PAGADOS

DE PRIMERA PUBLICACION

Declaratoria de Herencia	31-34
Aceptación de Herencia	34-43
Título de Propiedad	44
Título Supletorio	44-49
Juicio de Ausencia	49
Nombre Comercial	50-51
Subasta Pública	51-52
Reposición de Certificados	52
Aumento de Capital	52
Título Municipal	52
Edicto de Emplazamiento	53-55
Marca de Servicios	55-57

Pág.

Pág.

Marca de Producto	58-59
-------------------------	-------

DE SEGUNDA PUBLICACION

Aceptación de Herencia	60-65
Herencia Yacente	65
Marca de Fábrica	66-67
Nombre Comercial	67
Reposición de Certificados	67
Balance de Liquidación	68-70
Aviso de Cobro	71
Marca de Servicios	72-74
Marca de Producto	75-85

DE TERCERA PUBLICACION

Aceptación de Herencia	86-89
Título de Propiedad	90
Título de Dominio	90-92
Renovación de Marcas	92-93
Nombre Comercial	93-94
Convocatorias	95
Reposición de Certificados	95
Balance de Liquidación	96
Título Municipal	97
Marca de Servicios	98-101
Declaratoria de Muerte Presunta	101-104
Marca de Producto	104-108

No. de Expediente: 2018170757

No. de Presentación: 20180272428

EL INFRASCRITO REGISTRADOR

HACE SABER: Que a esta oficina se ha presentado MARIO ALBERTO MONTERROZA VIDAL, en su calidad de REPRESENTANTE LEGAL de REDWOOD INVERSIONES, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, de nacionalidad SALVADOREÑA, solicitando el registro del NOMBRE COMERCIAL,

Scotmas Centroamérica

Consistente en las palabras SCOTMAS CENTROAMÉRICA, que servirá para: IDENTIFICAR UNA EMPRESA DEDICADA A LA IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN Y VENTA AL POR MAYOR DE PRODUCTOS PROCESADOS DEL RUBRO ALIMENTICIO, DE HIGIENE PERSONAL, LIMPIEZA INDUSTRIAL AGRÍCOLAS Y AUTOMOTRIZ.

La solicitud fue presentada el día ocho de agosto del año dos mil dieciocho.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Unidad de Propiedad Industrial, Departamento de Signos Distintivos. San Salvador, quince de agosto del año dos mil dieciocho.

GEORGINA VIANA CANIZALEZ,
REGISTRADORA.

RAFAEL ANTONIO CASTILLO MEDINA,
SECRETARIO.

3 v. alt. No. F009378-3

No. de Expediente: 2018167965

No. de Presentación: 20180266701

EL INFRASCRITO REGISTRADOR

HACE SABER: Que a esta oficina se ha(n) presentado JOSE ALFONSO PINEDA SOLÍS, en su calidad de REPRESENTANTE LEGAL de ASERRADERO Y VENTA DE MADERAS EL PINAR, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE que se abrevia: ASEVEMA EL PINAR, S.A. DE C.V., de nacionalidad SALVADOREÑA, solicitando el registro del NOMBRE COMERCIAL,



Consistente en: las palabras La Palma PI-KCHO Café Estrecha Altura y diseño. Se le comunica al solicitante que se concede exclusividad sobre el signo distintivo en su conjunto, ya que sobre el uso de los elementos denominativos que componen la marca, individualmente considerados no se concede exclusividad, por ser términos de uso común

o necesarios en el comercio. Con base a lo establecido en el Artículo 29 de la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, que servirá para: IDENTIFICAR UNA EMPRESA DEDICADA A: LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ.

La solicitud fue presentada el día veintidós de marzo del año dos mil dieciocho.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Unidad de Propiedad Industrial, Departamento de Signos Distintivos. San Salvador, veintiuno de junio del año dos mil dieciocho.

MAURICIO ENRIQUE SÁNCHEZ VÁSQUEZ,
REGISTRADOR.

MARIA ISABEL JACO LINARES,
SECRETARIA.

3 v. alt. No. F009465-3

No. de Expediente: 2018170108

No. de Presentación: 20180271190

EL INFRASCRITO REGISTRADOR

HACE SABER: Que a esta oficina se ha(n) presentado OMAR ADALID FLORES MERCADO, en su calidad de APODERADO de CARIBEX WORLDWIDE EL SALVADOR, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE que se abrevia: CARIBEX WORLDWIDE EL SALVADOR, S.A. DE C.V., de nacionalidad SALVADOREÑA, solicitando el registro del NOMBRE COMERCIAL,



Consistente en: las palabras CBXGlobal BRAND GUIDELINE, traducidas al castellano como CBX GLOBAL MARCA GUIA, que servirá para: IDENTIFICAR UNA EMPRESA DEDICADA A ALQUILER DE BODEGA PARA ALMACENAMIENTO.

La solicitud fue presentada el día seis de julio del año dos mil dieciocho.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Unidad de Propiedad Industrial, Departamento de Signos Distintivos. San Salvador, veintidós de agosto del año dos mil dieciocho.

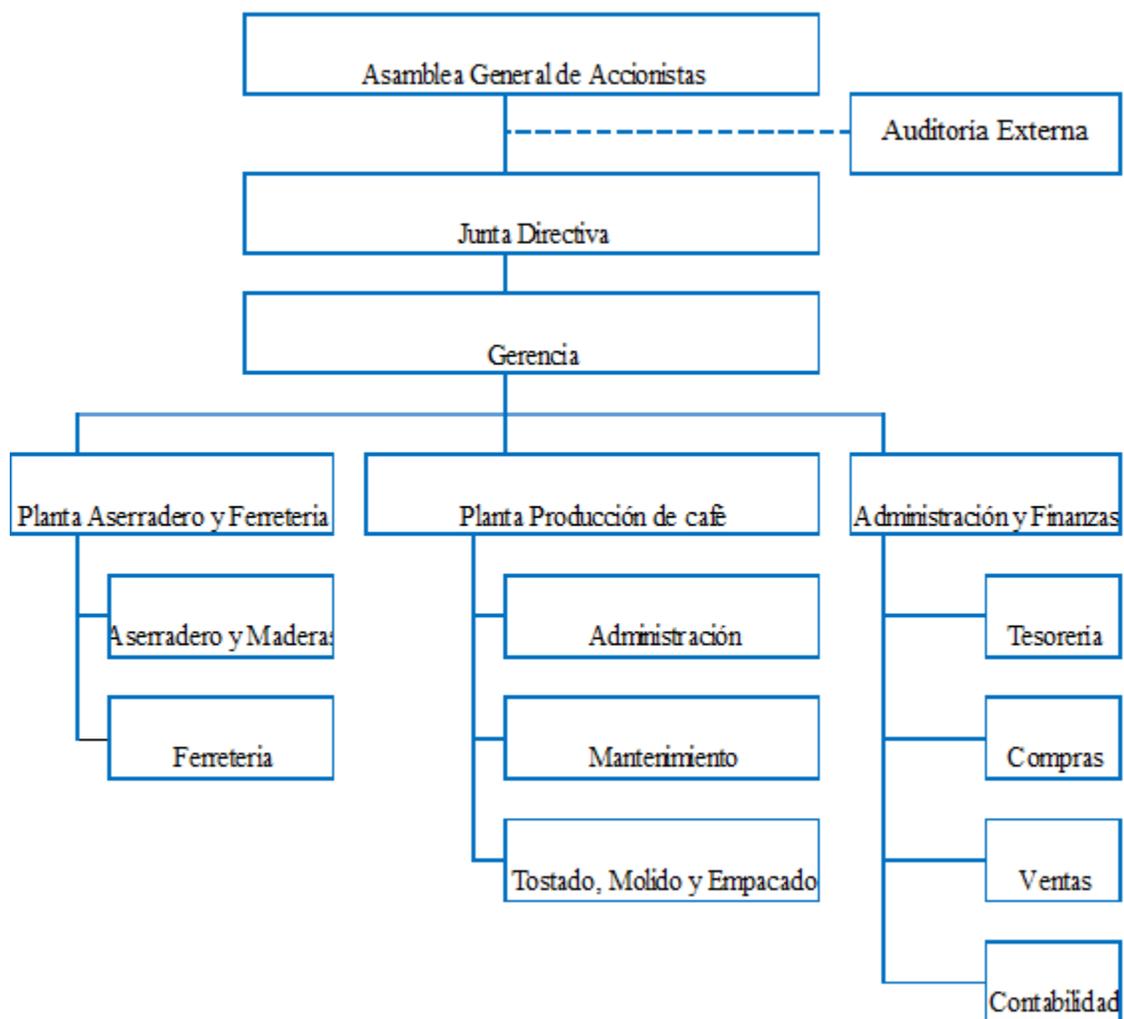
HAZEL VIOLETA ARÉVALO CARRILLO,
REGISTRADOR.

SILVIA LORENA VEGA CHICAS,
SECRETARIA.

3 v. alt. No. F009569-3

Organigrama

Organigrama ASERRADERO Y VENTA DE MADERAS EL PINAR, S.A. DE C.V.



Fuente: Entrevista realizada al administrador de la empresa Asevema El Pinar, S.A. de C.V.

Visita a fincas de café

Foto 1: Bienvenida a finca de café



Fuente: Fotografía tomada por equipo de trabajo de investigación

Foto 2: Control manual cultivo y mantenimiento de fincas de café

Fecha	F. Inca	C. Girón	F. Inca	Los Pinos	Fecha	F. Isola	Fecha							
25-03-18	13-04-18	20-04-18	12-05-18	14-05-18	17-05-18	17-05-18	17-05-18	20-05-18	20-05-18	20-05-18	20-05-18	20-05-18	20-05-18	20-05-18
14-06-2018	26-05-18	20-04-18	26-05-18	27-05-18	27-05-18	27-05-18	27-05-18	27-05-18	27-05-18	27-05-18	27-05-18	27-05-18	27-05-18	27-05-18
4-07-18	7-07-18	15-07-18	10-07-18	9-07-18	9-07-18	9-07-18	9-07-18	9-07-18	9-07-18	9-07-18	9-07-18	9-07-18	9-07-18	9-07-18
16-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18	10-07-18
2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18	2-08-18
17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18	17-08-18
6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18	6-09-18
22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18	22-09-18
19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18	19-10-18
22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18	22-10-18
4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18	4-11-18

Fuente: Fotografía tomada por equipo de trabajo de investigación

Foto 2: Inspección plantaciones de café



Fuente: Fotografía tomada por equipo de trabajo de investigación

Foto 3: Mantenimiento cultivo de café



Fuente: Fotografía tomada por equipo de trabajo de investigación

Foto 4: Colaborando en tareas de mantenimiento del cultivo del café



Fuente: Fotografía tomada por equipo de trabajo de investigación

Foto 6: Grano de café



Fuente: Fotografía tomada por equipo de trabajo de investigación

Foto 7: Despulpadora manual



Fuente: Fotografía tomada por equipo de trabajo de investigación

Foto 8: Pezote inspiración para logo café marca Pik-cho



Fuente: Fotografía tomada por equipo de trabajo de investigación