

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Diseño de acumulación de costos agropecuarios para los pequeños productores “Café Yanasacha” en el año 2022

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Contabilidad y Auditoría

Autora:

Liliam Vanessa Aguilar Loja

Tutor:

Juan Carlos Aguirre Maxi

ORCID: 0000-0002-8953-8151

Cuenca, Ecuador

2023-02-23

Resumen

El objetivo del proyecto integrador es el diseño de un sistema de acumulación de costos agropecuarios para los pequeños productores de “Café Yanasacha” en el año 2022, tomando en consideración la importancia de un sistema contable que ayude a la planificación y toma de decisiones, además de determinar los costos de producción para cada uno de los productos. El desarrollo del proyecto comienza desde un análisis general a la Asociación “Café Yanasacha” posteriormente se estudia la industria del Café en Ecuador y la relevancia que ha ido tomando para aquellos pueblos rurales que se han visto sumergidos en esta actividad económica, además abarcan temas teóricos que fundamentarán el actuar y finalmente se realiza el diseño y contabilización del sistema planteado. Para la Asociación es importante conocer los costos de producción en los que se incurre en cada proceso y de manera conjunta para cada uno de sus productos, de esta manera mejorar la toma de decisiones y planeación, como resultado se obtuvo que la Asociación de pequeños productores “Café Yanasacha” mantenía un precio de venta subestimado con relación al costo de producción para su presentación de café tostado y molido de 500gr y 250gr.

Palabras clave: costo de producción, sistema, toma de decisiones, precio de venta, café

Abstract

The objective of the integrative project is the design of a system of accumulation of agricultural costs for small producers of "Café Yanasacha" in the year 2022, taking into consideration the importance of an accounting system that helps planning and decision making, in addition to determining the production costs for each of the products. The development of the project begins with a general analysis of the "Café Yanasacha" Association, then we study the coffee industry in Ecuador and the relevance it has been taking for those rural towns that have been immersed in this economic activity, also cover theoretical issues that will support the action and finally the design and accounting of the proposed system is performed. For the Association it is important to know the production costs incurred in each process and jointly for each of its products, thus improving decision-making and planning, as a result it was found that the Association of small producers "Café Yanasacha" maintained an underestimated selling price in relation to the cost of production for its presentation of roasted and ground coffee of 500gr and 250gr.

Key words: cost of production, system, decision making, selling price, coffee

Índice

Resumen	2
Abstract	3
Dedicatoria	14
Introducción	15
Justificación	16
Planteamiento del problema.....	17
Objetivos:	18
General.....	18
Específicos:.....	18
Capítulo I	19
Asociación de Pequeños Productores “Café Yanasacha”	19
1.1 Reseña Histórica y Origen del Proyecto	19
1.2 Ubicación Geográfica.....	20
1.3 Condiciones para el Cultivo en la Zona.....	20
1.4 Situación Actual.....	21
1.4.1 Misión.....	21
1.4.2 Visión	22
1.4.3 Estructura Organizacional de la Asociación de Cafeteros “Café Yanasacha”	22
1.5 Socios del Proyecto.	24
1.6 Capital y los recursos.....	24

1.7 Principales Procesos.....	25
1.7.1 Siembra	25
1.7.2 Cosecha.....	26
1.7.3 Boyado y Lavado.....	27
1.7.4 Despulpado	28
1.7.5 Fermentado.....	29
1.7.6 Lavado	29
1.7.7 Secado.....	30
1.7.8 Trillado	31
1.7.9 Tostado.....	32
1.7.10 Molido	33
1.7.12 Empacado	34
1.8 Productos Fabricados	35
Capítulo II.....	37
La Agricultura, la Contabilidad y Costos Agropecuarios.	37
2.1 La Agricultura en Ecuador.....	37
2.1.1 Cultivo de Café	39
2.1.2 Tipos de Cultivo de Café	40
2.1.3 Etapas del cultivo.	42
2.2 NIC 41 Agricultura	43
2.2.1 Alcance	44

2.2.2	Definiciones de la NIC 41	45
2.2.3.	Reconocimiento y valoración.....	46
2.2.4	Ganancias y pérdidas.....	47
2.2.5	Subvenciones oficiales.....	47
2.2.6	Presentación e información a revelar	47
2.3	Contabilidad	48
2.3.1	Definición.....	48
2.3.2	Elementos del método contable:.....	48
2.4	Contabilidad de Costos.....	49
2.4.1	Definición de costos	49
2.4.2	Clasificación de los costos	50
2.4.3	Elementos del costo de producción	51
2.5	Contabilidad Agrícola.....	52
2.5.1	Producción Agrícola.....	53
2.5.2	Costos relacionados a la Actividad Agrícola.	53
2.5.3	Importancia de los costos agrícolas	54
2.6	Sistemas de costeo	54
2.6.1	Costeo por procesos.....	55
2.7.	Costos conjuntos	60
2.6.1	Métodos de asignación en el punto de separación.	62
2.7	Métodos de valoración de Inventarios.....	63

2.7.1 Método de costeo por procesos por promedio ponderado	64
2.7.2 Método PEPS (Primero en entrar, primero en salir)	64
Capítulo III	65
Diseño de Acumulación de Costos	65
3.1 Diagnóstico preliminar e identificación de centros de costos	65
Lavado	65
Despulpado	66
Lavado y Boyado.	66
Secado	66
Trillado	66
Tostado	66
Molido	67
Envasado	67
3.2 Catálogo de cuentas	67
3.3 Costos de producción	72
3.3.1 Materia prima	72
3.3.2 Mano de obra	72
3.3.3 Costos generales de fabricación	74
3.4 Hojas de costos	80
3.4.1 Informe de cantidades	80
3.4.2 Informe de costos de producción	81

3.5 Asientos modelo	83
3.6 Estados Financieros.....	92
3.6.1 Estado de Resultados.....	92
3.6.2 Estado de Situación Financiera.....	93
3.6.3 Estado de flujo de efectivo	94
3.6.4 Estado de Cambios en el Patrimonio	95
3.6.5 Estado de Costos de Productos Terminados y Vendidos	96
Conclusiones	97
Recomendaciones	98
Anexos.....	99
Anexo A. Protocolo del Proyecto integrador	99
Anexo B. Depreciación de maquinaria y equipo.....	119
Anexo C. Depreciación de muebles y enseres	120
Anexo D. Depreciación equipo de cómputo	120
Anexo E. Consumo de agua.....	120
Anexo F. Consumo de energía eléctrica.....	121
Anexo G. Consumo de gas.....	121
Anexo H. Consumo de útiles de aseo	121
Anexo I. Consumo de insumos de producción (guantes y mascarillas)	122
Anexo J. Distribución de la depreciación de balanza de piso	122
Anexo K. Distribución de la depreciación de la despulpadora.....	122

Anexo L. Distribución de la depreciación de marquesinas.....	123
Anexo M. Distribución de la depreciación de trilladora	123
Anexo N. Distribución de la depreciación de molino	123
Anexo O. Distribución de la depreciación de tostadora.....	123
Anexo P. Distribución de la depreciación de balanza digital de mesa	124
Anexo Q. Distribución de la depreciación de medidor digital.....	124
Anexo. R distribución de la depreciación de tamiz N° 14 y 16	124
Anexo S. Distribución de la depreciación de refractómetro de sacarosa	124
Anexo T. Distribución de la depreciación de selladora de pedal.....	125
Anexo U. Distribución de la depreciación de fechador manual	125
Anexo V. Datos de la producción del mes de enero.	125
Anexo W. Datos de la producción del mes de febrero.....	125
Anexo X. Datos de producción del mes de marzo	126
Anexo Y. Kardex método PEPS de café tostado y molido 500gr.....	127
Anexo Z. Kardex método PEPS de café tostado y molido 250gr.....	128
Anexo AA. Kardex método PEPS de café tostado sin moler de 500gr	130
Anexo AB. Kardex método PEPS café tostado sin moler 250gr	130
Anexo AC. Kardex método PEPS de café sin tostar.....	131
Anexo AD. Costos en el punto de separación	132
Anexo AE. Costos adicionales de cada producto.....	132
Anexo AF. Cuadro comparativo de costos con el precio de venta.	133

UCUENCA

10

Anexo AG. Reporte de ventas café tostado y molido 500gr	134
Anexo AH. Reporte de ventas café tostado y molido 250gr	134
Anexo AI. Reporte de ventas café tostar.	135
Referencias.....	136

Índice de figuras

Figura 1 Estructura Orgánica de "Café Yanasacha"	22
Figura 2 Diagrama de flujo del proceso de siembra del café.....	26
Figura 3 Diagrama de flujo del proceso de cosecha del café	27
Figura 4 Diagrama de flujo del proceso de lavado y boyado	28
Figura 5 Diagrama de flujo del proceso de despulpado del café.....	29
Figura 6 Diagrama de flujo del proceso de fermentado y lavado	30
Figura 7 Diagrama de flujo del proceso de secado.....	31
Figura 8 Diagrama de flujo del proceso de trillado.....	32
Figura 9 Diagrama de flujo del proceso de tostado.	33
Figura 10 Diagrama de flujo del proceso de molido.....	34
Figura 11 Diagrama de flujo del proceso del empaquetado	34
Figura 12 Superficie sembrada por Hectáreas en Ecuador	38
Figura 13 Mapa de procesos comunes para productos independientes.....	56
Figura 14 Esquema Contable de los Costos por Procesos	58
Figura 15 Asiento de contabilización de Materia prima	59
Figura 16 Asiento de contabilización de Mano de Obra	59
Figura 17 Asiento de contabilización de los Costos Generales de Fabricación.....	60
Figura 18 Costos conjuntos y punto de separación	61
Figura 19 Diagrama de flujo de los procesos de producción de "Café Yanasacha"	65

Índice de Tablas

Tabla 1 Recursos pertenecientes a la Asociación de Café Yanasacha	25
Tabla 2 Principales productos fabricados y comercializados	36
Tabla 3 Activos biológicos, productos agrícolas y productos resultante	44
Tabla 4 Materia prima proceso de Lavado	72
Tabla 5 Mano de obra para la producción (Primera Jornada)	73
Tabla 6 Mano de Obra para la producción (Segunda Jornada).....	73
Tabla 7 Mano de obra en empaquetado	74
Tabla 8 Costos generales de fabricación "Café Yanasacha"	74
Tabla 9 Asignación de Costos Generales de Fabricación	75
Tabla 10 Detalle de costos proceso de Lavado	76
Tabla 11 Detalle de costos proceso de Despulpado y fermentado	76
Tabla 12 Detalle del proceso de Lavado y Boyado.....	76
Tabla 13 Detalle de costos del proceso de Secado	77
Tabla 14 Detalle de costos del proceso de Trillado	77
Tabla 15 Detalle de costos del proceso de Tostado	77
Tabla 16 Detalle de Costos del proceso de Empacado P1	78
Tabla 17 Detalle de Costos del proceso de Molido.....	78
Tabla 18 Detalle de costos del proceso de Empacado.....	78

Agradecimiento

En primer lugar, quiero agradecer a Dios por guiar mi camino y darme la fortaleza necesaria para poder culminar esta maravillosa etapa, de igual manera agradezco a la vida por ponerme personas maravillosas que me acompañaron durante este trayecto.

Además, agradezco a mi tutor el Ingeniero Juan Carlos Aguirre Maxi quien con su conocimiento y paciencia guio el desarrollo del presente trabajo.

De igual manera a mis padres y mi hermano quienes estuvieron presentes brindándome apoyo día a día.

Agradezco también a los miembros de la Asociación de los Pequeños productores de “Café Yanasacha” quienes me abrieron las puertas y me colaboraron en todo momento para la realización del proyecto.

Liliam Vanessa

Dedicatoria

Dedico este trabajo primeramente a Dios

A mis padres Rocio y Manuel, quienes con todo su amor me brindaron el apoyo para poder empezar y culminar con éxito esta etapa en mi vida, a mi hermano Alex quién cumplió un papel muy importante durante toda mi vida.

Al Dr. Oswaldo Muñoz y su esposa Sra. Silvana Vega quienes fueron fuente de motivación para llegar a esta meta.

A mis amigos que estuvieron presentes en cada etapa, y que al día de hoy siguen demostrando su apoyo incondicional en todo momento.

A toda mi familia que siempre me demostró su apoyo incondicional.

A mis profesores que fueron pilar fundamental en mi formación académica.

Liliam Vanessa

Introducción

La contabilidad agropecuaria se ha convertido en una herramienta importante para aquellos empresarios y pequeños productores que desarrollan actividades de cultivo o transformación de productos agrícolas, ya que les permite llevar un registro ordenado del dinero que es empleado para la producción, distribución y su posterior comercialización, esto da origen a los costos, gastos e ingresos que son importantes para la toma de decisiones en cuanto a la producción (Acosta et al., 2019)

Sin embargo, para las familias rurales que hacen de la actividad agrícola y la transformación de productos agrícolas la fuente principal de sus ingresos, este aspecto ha sido uno de los conflictos para continuar avanzando, esto a causa del desconocimiento de los rubros que intervienen en el costo de producción de cada unidad, por lo cual es necesario establecer un sistema adecuado que facilite el proceso para rendición de cuentas y toma de decisiones.

De tal manera este estudio tiene como propósito establecer un diseño de acumulación de costos agropecuarios, que facilite el registro de los costos involucrados en la producción y comercialización de café para la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”, además de establecer una guía para la contabilización de los rubros, el registro de las operaciones, y la adecuada determinación de costos de venta para la obtención de margen de rentabilidad y la adecuada planificación y toma de decisiones.

Justificación

El cultivo de café ha tomado gran relevancia dentro de la economía ecuatoriana, por ser fuente importante de ingresos para caficultores e involucrados, y por constituirse como una fuente de generación de empleo, puesto que la misma se desarrolla en 23 de las 24 provincias del Ecuador debido a las buenas condiciones agroecológicas. Esto ha permitido dinamizar las economías rurales e incentivar la participación de diferentes pueblos, ya sean hombres o mujeres de diferentes edades (*Café de Ecuador, 2020*).

La asociación de pequeños productores de café Nueva Fátima- Yanasacha con su marca “Café Yanasacha” es un emprendimiento que busca reactivar la economía en la comunidad de Yanasacha del cantón Nabón, generando ingresos a través del cultivo y la comercialización del café de altura (*Asociación de pequeños productores de café yanasacha, 2019*)

El desarrollo de la actividad económica conlleva la necesidad de mantener registros contables de las operaciones, esto con el objetivo de garantizar la transparencia en las cuentas contables con todos los miembros de la asociación, y obtener una visión de los resultados económicos de la misma, aspectos que conllevan a la adecuada toma de decisiones.

Cabe mencionar que para la toma de decisiones que lleven al cumplimiento de los objetivos planteados, es importante contar con herramientas basadas en costos que aseguren la permanencia en el mercado, y sobre todo la obtención de la rentabilidad para cada uno de sus socios.

Por lo cual, la contabilidad de costos coadyuva especialmente en procesos de planeación y control, a través de la obtención de costos unitarios que favorezcan el establecimiento de un precio de venta real, justo y competitivo.

Con base en lo mencionado anteriormente, el presente proyecto busca diseñar un sistema de acumulación de costos agropecuarios para la Asociación de Pequeños Productores de “Café Yanasacha” en el año 2022, conociendo la necesidad del mismo y la utilidad que representa para los miembros de la asociación.

Planteamiento del problema

La contabilidad agropecuaria es una técnica de control y registros que es necesaria para aquellos sitios rurales en los que sus habitantes hacen de la actividad agropecuaria el sustento diario para sus familias, sin embargo, existen muchos conflictos derivados del mismo, ya que, por lo general resulta difícil establecer costos como uso de la tierra y demás recursos que influyen en el proceso de identificar ganancias o pérdidas de cada cosecha (Espinoza et al., 2016).

Dentro de este contexto, la Asociación de pequeños productores “Café Yanasacha”, surge como un proyecto impulsado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería para dinamizar la economía de las pequeñas comunidades del cantón Nabón, a través de la entrega de plantas de café para su cuidado y posterior cosecha. Esta asociación se encuentra conformada por varias familias de la comunidad de Yanasacha, las cuales buscan generar ingresos para su subsistencia, a través de la producción y comercialización de café.

Debido a esto, el proyecto está basado en la identificación y el análisis de los costos agropecuarios que están involucrados en el proceso de producción del café para “Café Yanasacha”, y a través de esto lograr diseñar un sistema de acumulación de costos que facilite la toma de decisiones y permita establecer un precio de venta que traiga consigo niveles de rentabilidad. Para la adecuada determinación del sistema de costeo, será necesario obtener un conocimiento a detalle de cada uno de los procesos, para así identificar qué sistema favorece a la asociación.

Este proceso va implicar el registro de las operaciones llevadas a cabo para conocer la situación actual del proyecto. En este punto surgen interrogantes a ser tratadas, ya que se tienen dudas con respecto al costo real de producir cada unidad, por lo que los miembros han visto la necesidad de buscar un método de registro que facilite la determinación de cada uno de los ingresos y egresos efectuados a causa del mismo.

Es importante destacar que la asociación, no ha logrado establecer un sistema de costeo que permita identificar con claridad cada uno de los rubros que intervienen en los costos unitarios y costos totales de producción, por lo que, como se mencionó anteriormente el proyecto integrador está orientado al diseño de un sistema de acumulación de costos para los pequeños productores de “Café Yanasacha”, por lo cual sus principales beneficiarios serían los socios involucrados, ya que, los mismos podrán conocer los costos de producción reales y evaluar cómo está avanzando el proyecto, esto ayudará a la toma de decisiones para continuar produciendo y lograr

posicionarse como una marca reconocida, manteniéndose en el mercado compitiendo en aspectos de calidad y precio.

Objetivos:

General.

Diseñar un sistema de acumulación de costos agropecuarios para los pequeños productores de “Café Yanasacha” en el año 2022

Específicos:

- Conocer a la asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”
- Revisar el marco conceptual y literatura referente a los costos agropecuarios.
- Diseñar el sistema de acumulación de costos para la asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Capítulo I

Asociación de Pequeños Productores “Café Yanasacha”

1.1 Reseña Histórica y Origen del Proyecto

La asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha” tiene su origen gracias a un proyecto impulsado por el MAGAP (Ministerio de Agricultura y Ganadería), el cual pretende fortalecer la cultura de cultivo de café en Ecuador, producto de esto un total de 10 familias de la comunidad de Yanasacha, de la parroquia Cochapata en el cantón Nabón, fueron las que resultaron beneficiarias, obteniendo la ayuda necesaria para la implementación de la planta de procesamiento de café (Pérez, 2021).

El proyecto tiene sus inicios en el año 2017, cuando los socios recibieron por parte del MAGAP un total de 1500 plantas productoras de café, para esto habían recibido asistencia técnica y capacitaciones para garantizar el crecimiento de las plantas. El adecuamiento del terreno y posterior cuidado estuvo a cargo de los agros cafeteros, quienes gracias a su dedicación y empeño lograron obtener sus primeras cosechas, de igual manera gracias al apoyo del “Programa Buen Vivir Rural” consiguieron todas las maquinarias necesarias para el procesamiento a inicios del año 2019.

La asociación surge como una persona jurídica social sin fines de lucro, con la finalidad de mejorar las condiciones de vida de sus miembros y propiciar el desarrollo comunitario en general. Debido a la figura bajo la cual fue constituida, la asociación puede estar conformada por un número ilimitado de socios que estén dispuestos a emprender.

Finalmente, en cuanto a la producción, las plantas comienzan a obtener frutos en el año 2019, pero en 2020 fue cuando la producción alcanzó altos niveles y se comenzó a reconocer la marca de “Café Yanasacha”, esto llevó a que puedan obtener ventas en mercados que estaban fuera del cantón e incluso fuera del país (P. Guancuhe, comunicación personal, 2 de julio de 2022).

Una vez dado a conocer el origen por el cual surgió la asociación, es importante también percibir el desarrollo actual, y demás características sociales, culturales y económicas que favorecen el conocimiento del entorno sobre el cual se desenvuelven.

1.2 Ubicación Geográfica

“Café Yanasacha” está ubicado a 82km desde la ciudad de Cuenca, dirigiéndose al cantón Nabón y siguiendo la vía que lleva a la parroquia Cochapata y a la pequeña comunidad llamada Yanasacha, lugar al cual atribuyen su nombre. La planta de producción está ubicada a lado de la iglesia de la comunidad, las vías de acceso son asfaltadas hasta la llegada al cantón Nabón y posteriormente son calzadas sin asfalto (P. Guancuhe, comunicación personal, 2 de julio de 2022).

La ubicación geográfica posee diferentes características climatológicas que pueden favorecer el cultivo de café en la zona, por lo que es relevante conocer cada uno de estos factores que pueden alterar o propiciar el cultivo y producción.

1.3 Condiciones para el Cultivo en la Zona

La asociación de pequeños productores “Café Yanasacha” está ubicado en el cantón Nabón, en la provincia del Azuay a 2400 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m)., generalmente con un clima frío-templado que oscila entre los 8°C y 20°C, con una temperatura media anual de un 15°C¹.

Sin embargo, en las parroquias que se encuentran dentro del cantón el clima puede variar conforme avanzan entre ellas, precisamente en la comunidad de Yanasacha en determinados sectores se presenta un clima cálido que ha permitido que se desarrolle el cultivo del café con un aroma y sabor característico.

Las principales fuentes hídricas para el riego y mantenimiento de las plantas están constituidas por recursos naturales que provienen de los cerros que rodean las comunidades y dotan de un recurso constante y duradero, sin embargo, para hacer uso del mismo los miembros de la asociación de manera individual deben ser socios de un proyecto de agua de riego, el cual se estableció con la finalidad de garantizar una distribución justa y adecuada.

En cuanto a las características del suelo, se puede mencionar que este posee amplios beneficios para la producción del café, puesto que es un suelo húmedo con alta capacidad para la retención de líquidos (C. Aguilar, comunicación personal, 8 de julio de 2022).

¹ Tomado de la página Cuandovisitar.com

Conocidos todos estos aspectos que pueden influir en la producción o el cultivo de café, se procede a obtener más detalles acerca de la situación actual del proyecto de café y otras características que son de relevancia para la determinación del sistema de costeo.

1.4 Situación Actual

La asociación de pequeños productores “Café Yanasacha” es un proyecto dedicado a la producción y comercialización de café arábica². Actualmente posee una pequeña planta de producción en la comunidad con el mismo nombre, donde mantienen las maquinarias y equipos necesarios. Todos estos procesos son realizados por los mismos miembros de la asociación, quienes poseen conocimientos sobre el manejo de las maquinarias y procesos de empaquetado cumpliendo todas las normas establecidas.

La asociación de cafeteros dentro de sus planes a corto plazo pretende continuar creciendo en cuanto a producción y ventas, no obstante, no han obtenido grandes niveles de rentabilidad, debido a que la generación de los ingresos no supera por mucho a los costos generados pese a haber realizado ventas incluso al exterior, situación por la cual es necesaria una adecuada gestión de los costos (P. Guancuhe, comunicación personal, 2 de julio de 2022).

En cuanto a temas administrativos y de gestión la asociación no ha establecido aspectos que pueden ser claves para el progreso del mismo, y que de cierta manera se ligan a un proceso de toma de decisiones para llegar a un objetivo deseado, razón por la cual la misión, visión y estructura orgánica presentadas a continuación se formó con base a las ideas obtenidas por parte de sus miembros.

1.4.1 Misión

“Somos una pequeña asociación de cafeteros, dedicados al cultivo, producción y comercialización de café fino, cumpliendo con los estándares del mercado y priorizando el cuidado del suelo a través de prácticas agroecológicas, para entregar al cliente un producto con grandes características de aroma y sabor.”

² Es también conocido como café arábigo, su producción es característica en la provincia del Azuay debido a sus condiciones agroecológicas

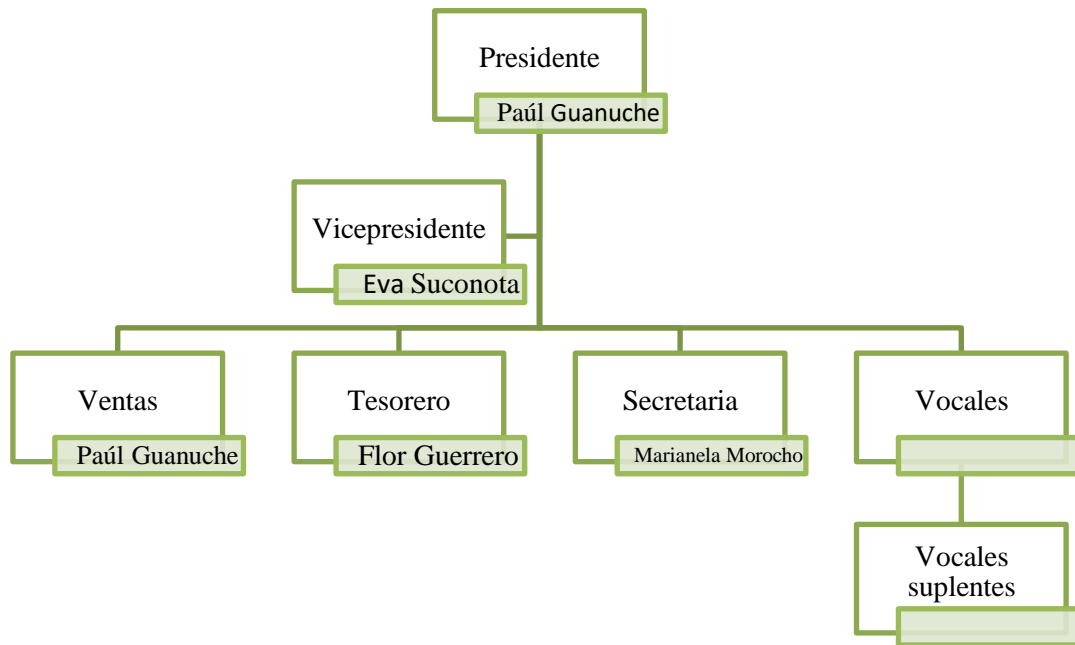
1.4.2 Visión

“Hacer del cultivo, la producción y comercialización de café una actividad económica rentable que produzca ingresos y dinamice la economía del sector, dándonos a conocer desde nuestras raíces de manera nacional e internacional.”

1.4.3 Estructura Organizacional de la Asociación de Cafeteros “Café Yanasacha”

Figura 1

Estructura Orgánica de "Café Yanasacha"



Nota: Representación de la estructura orgánica de la asociación de cafeteros de “Café Yanasacha”

Al plantear la estructura orgánica si bien es evidente que no existe un departamento de producción, es importante mencionar que todos los socios constituyen mano de obra para el cultivo, cosecha, producción y comercialización del café, esto debido a que no mantienen roles separados para la administración del mismo.

Por otro lado, los diferentes roles y actividades que el directorio que debe cumplir entre los principales se encuentra:

Del presidente

- Representar legal, judicial y extrajudicial a la asociación.
- Convocar a asambleas
- Dar a conocer aspectos relevantes e informes económicos conjuntamente con el Tesorero
- Legalizar certificaciones y documentos necesarios
- Cumplir y hacer cumplir la ley y los estatutos
- Presentar informes semestrales o anuales de las actividades

Del vicepresidente

- Sustituir al presidente y realizar sus funciones en caso de ausencia temporal o definitiva
- Cumplir y hacer cumplir la ley y los estatutos

Del secretario

- Llevar libros y actas de la asamblea general y responsabilizarse de los mismos.
- Conservar archivos de la asociación y responsabilizarse de los mismos.
- Conferir copias certificadas de los documentos.
- Demás atribuciones que otorgue el directorio

Del tesorero

- Recaudar cuotas impuestas por la asamblea general, entregando recibos y depositando los fondos
- Llevar la contabilidad
- Responsabilizarse por faltantes
- Pagar todos los valores presentados previa autorización del presidente.
- Recibir y entregar inventarios
- Firmar con el presidente todo documento de movimiento económico.
- Presentar informes económicos a la asamblea general

De los vocales:

- Subrogar a los miembros del directorio en caso de ausencia temporal o definitiva
- Designar reemplazos de presidente o vicepresidente. (Asociación de pequeños productores de café yanasacha, 2018)

Estos roles se encuentran desarrollados por los socios, y son ellos quienes por votación libre y voluntaria escogen a las personas que actuarán en representación de ellos, a continuación, se presenta el detalle de sus identificaciones.

1.5 Socios del Proyecto.

Actualmente la asociación de cafeteros “Café Yanasacha” cuenta con 9 socios:

- Rosa Indaura Aguilar.
- Clara Isabel Aguilar Morocho.
- María Filomena Erraez Ortega.
- Julio Enrique Guanuche Loja.
- Manuel Seferino Loja Guanuche.
- Angelita Marianela Morocho Guanuche.
- Eva Patricia Suconota Guanuche.
- Paúl Andrés Guanuche Erraez.
- Flor Rocío Guerrero Zeferino

Los socios aportarán con capital y mano de obra para el desarrollo de las labores tendientes a la producción y comercialización del café. (P. Guanuche, comunicación personal, 2 de julio de 2022).

1.6 Capital y los recursos

El capital y los recursos han sido producto de las propias aportaciones de los socios y de los aportes brindados por el MAGAP, el capital resultante se invirtió en maquinaria y otros costos necesarios para poner en funcionamiento la planta productora de café.

Cabe recalcar que las plantas productoras de café también constituyeron un recurso principal para la generación de la actividad económica, se cuenta con un aproximado de 10 mil plantas distribuidas entre cada miembro (P. Guanuche, comunicación personal, 2 de julio de 2022).

A continuación, se muestra un detalle de las maquinarias de propiedad de la asociación.

Tabla 1

Recursos pertenecientes a la Asociación “Café Yanasacha”

ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ NUEVA FÁTIMA DE YANASACHA			
RECURSOS Y MAQUINARIAS			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
RECURSOS DE PRODUCCIÓN		\$ 9.021,22	\$ 9.021,22
Despulpadora de café	1	\$ 625,00	\$ 625,00
Marquesinas para secar café	1	\$ 200,00	\$ 200,00
Trilladora de café	1	\$ 1.700,00	\$ 1.700,00
Tostadora de café	1	\$ 3.490,00	\$ 3.490,00
Molino	1	\$ 600,00	\$ 600,00
Balanza digital	1	\$ 360,22	\$ 360,22
Selladora de fundas	1	\$ 325,00	\$ 325,00
Fechador manual	1	\$ 245,00	\$ 245,00
Equipo de laboratorio planta	1	\$ 1.476,00	\$ 1.476,00
RECURSOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS		\$ 1.664,96	\$ 1.664,96
Computador de escritorio	1	\$ 803,00	\$ 803,00
Impresora laser	1	\$ 295,00	\$ 295,00
Estación de trabajo	1	\$ 290,18	\$ 290,18
Sillón ejecutivo	1	\$ 98,21	\$ 98,21
Armario doble de archivos	1	\$ 178,57	\$ 178,57
TOTAL DE RECURSOS		\$ 10.686,18	\$10.686,18

Nota: La tabla muestra el detalle de las maquinarias y recursos pertenecientes a la Asociación de Cafeteros de Nueva Fátima de Yanasacha

Los recursos de administración como de producción, son elementos necesarios para llevar a cabo cada uno de los procesos que intervienen tanto en la producción, como en la comercialización del café, para obtener un mayor detalle es preciso conocer cada uno de estos procesos.

1.7 Principales Procesos

Tal como lo menciona el ([ICAFE] Instituto de café de costa rica, 2011) es necesario que para iniciar el proceso del cultivo cumplan con las condiciones medulares para garantizar el correcto desarrollo de la planta, dentro de este aspecto se plantean procedimientos importantes como:

1.7.1 Siembra

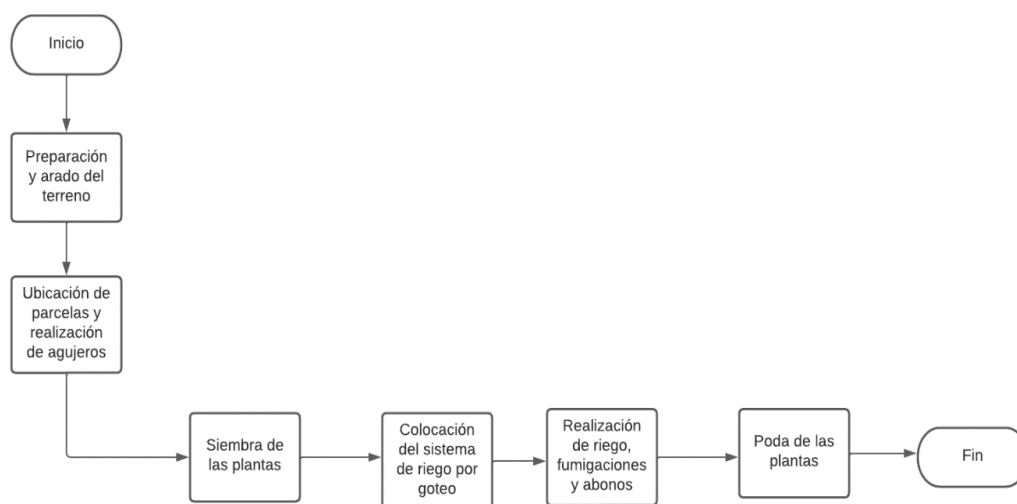
Como primer paso debe asegurarse que el terreno sea plano y no tenga fuerte incidencia de los vientos, además con un suelo fértil, profundo y con capacidad de drenaje. Previo a la siembra, el

terreno debe estar debidamente arado y formado parcelas guardando una distancia de 40 centímetros para el desarrollo de la planta de manera individual, realizan agujeros en el suelo con una profundidad de hasta 7 centímetros para que las raíces no se afecten (ICAFE 2011).

Una vez concluido el proceso de la siembra se deben realizar una serie de cuidados posteriores, los cuales van a involucrar costos para los agros cafeteros, entre estos está el riego a través del sistema de goteo y la aplicación de fertilizantes y fungicidas, otros aspectos a considerar es el empleo de mano de obra para poda de las plantas durante su crecimiento (ICAFE 2011).

Figura 2

Diagrama de flujo del proceso de siembra del café



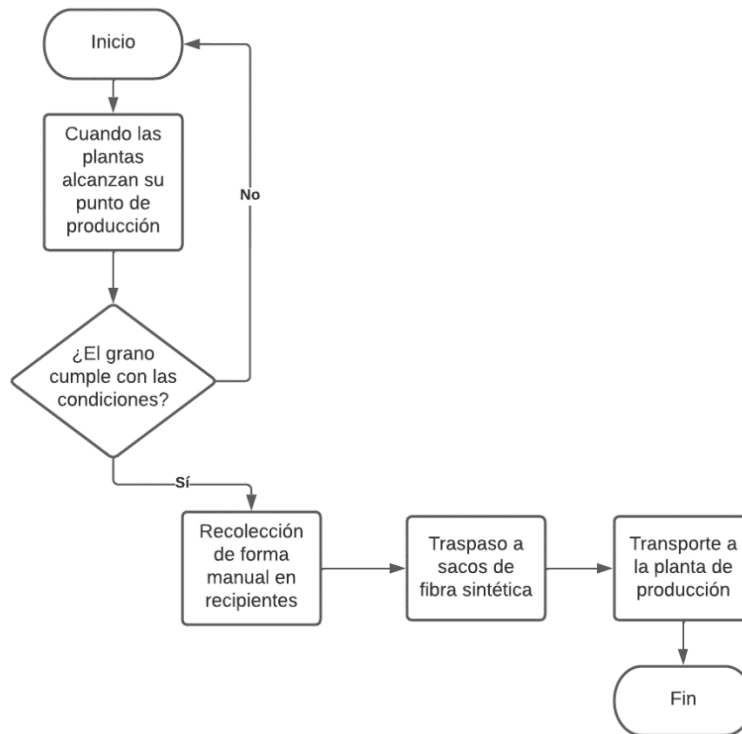
Nota: El diagrama de flujo muestra el proceso que se sigue para la siembra de las plantas de café

1.7.2 Cosecha

Para la cosecha del café se debe observar que el grano cumpla con las especificaciones y características adecuadas, entre la que más destaca es su color rojo cereza, esto indica que el grano está listo para ser recogido. El mismo es recolectado de manera manual en recipientes y almacenado en recipientes o sacos. Los granos recolectados deben ser transportados a sus lugares de acogimiento para poder proseguir con su procesamiento (Cuya, 2013).

Figura 3

Diagrama de flujo del proceso de cosecha del café

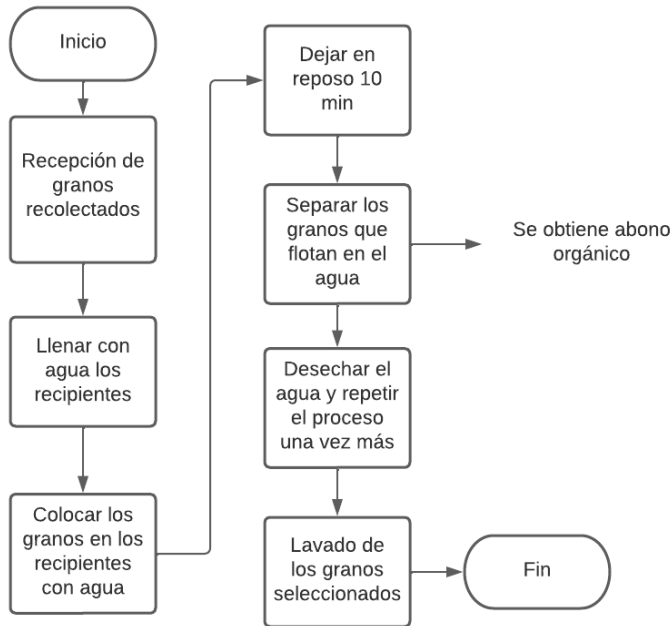


1.7.3 Boyado y Lavado

El boyado consiste en un proceso por el cual los granos recolectados en la etapa anterior son sumergidos en recipientes con agua, con la finalidad de eliminar impurezas y granos no aptos, estos pueden ser empleados como abono orgánico para aquellas plantaciones que se encuentren en producción (Ministerio de industrias y productividad, 2016). De manera continua se desecha el agua empleada y se procede al lavado del grano, el proceso se puede repetir hasta dos veces para asegurarse del buen estado de los granos

Figura 4

Diagrama de flujo del proceso de lavado y boyado

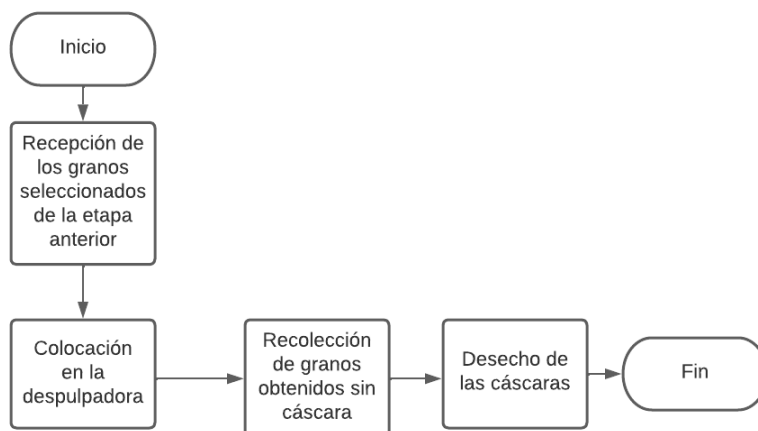


1.7.4 Despulpado

Luego de haber seleccionado los mejores granos en el proceso anterior, se procede a realizar un despulpado del fruto, generalmente esto debe realizarse en el mismo día para evitar la pérdida por sobre fermentación del grano. Durante este proceso los granos se transportan a la despulpadora que será la maquina encargada de retirar la cáscara y separar el grano, de este modo se coloca por un lado un recipiente o saco para la recolección de los granos y en el otro un recipiente para recolectar los desechos. De esta manera se consigue fruto final que debe seguir a la siguiente etapa (Mundo cafeto, 2019).

Figura 5

Diagrama de flujo del proceso de despulpado del café



Nota: El diagrama de flujo muestra el proceso a seguir por el despulpado de café

1.7.5 Fermentado

Este constituye uno de los procesos principales dentro de la producción, ya que aquí el grano desprende mucílago³, el cual es una capa ubicada entre el pergamino y otros tejidos del grano que no aportan ningún tipo de beneficio. Los tiempos recomendables para la fermentación pueden variar de 10 a 24 horas, en este lapso el grano permanece en reposo hasta que se culmine la etapa (Ministerio de industrias y productividad, 2016).

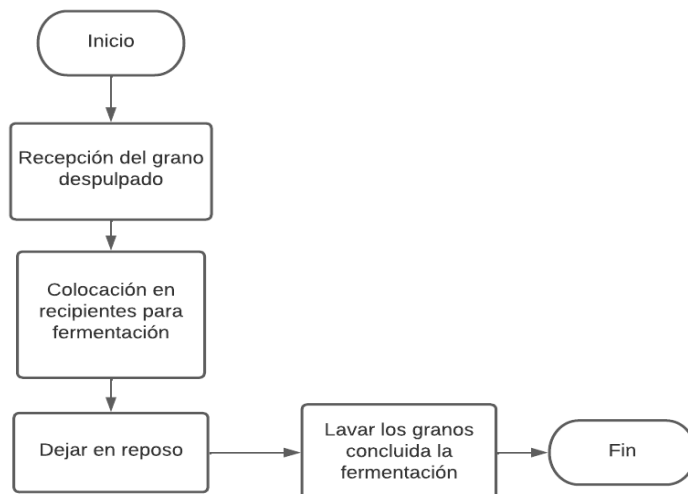
1.7.6 Lavado

Luego del proceso de fermentación se debe realizar un lavado del grano, esto para eliminar todas aquellas sustancias que ya no forman parte de la siguiente etapa (Barberena, 2020).

³ Fluido de consistencia viscosa que está presente en los granos de café

Figura 6

Diagrama de flujo del proceso de fermentado y lavado



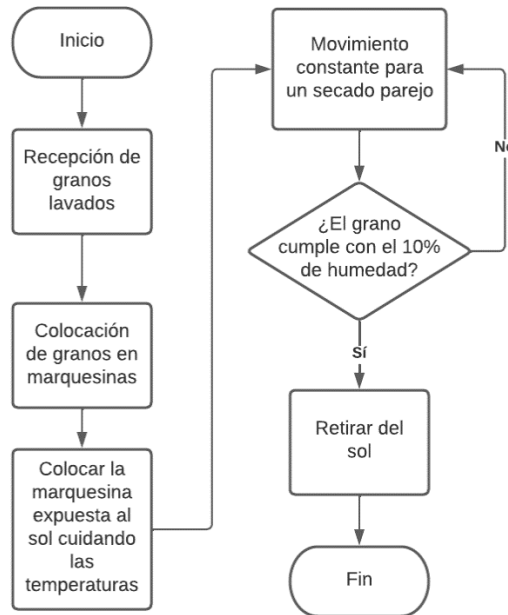
Nota: El diagrama de flujo muestra el proceso a seguir por el proceso de fermentado y lavado del café

1.7.7 Secado

Una vez lavado el grano, se procede con su secado, para esto se coloca el grano de manera tendida en mesas o marquesinas y a temperaturas normales (Barberena, 2020). Usualmente en la asociación se usa la energía solar como fuente principal para su secado, sin embargo, se debe cuidar las temperaturas a las cuales se mantienen expuestos. Para determinar que el grano se encuentra adecuadamente secado se hace uso de un medidor de humedad, el porcentaje de humedad aplicado es del 10%.

Figura 7

Diagrama de flujo del proceso de secado



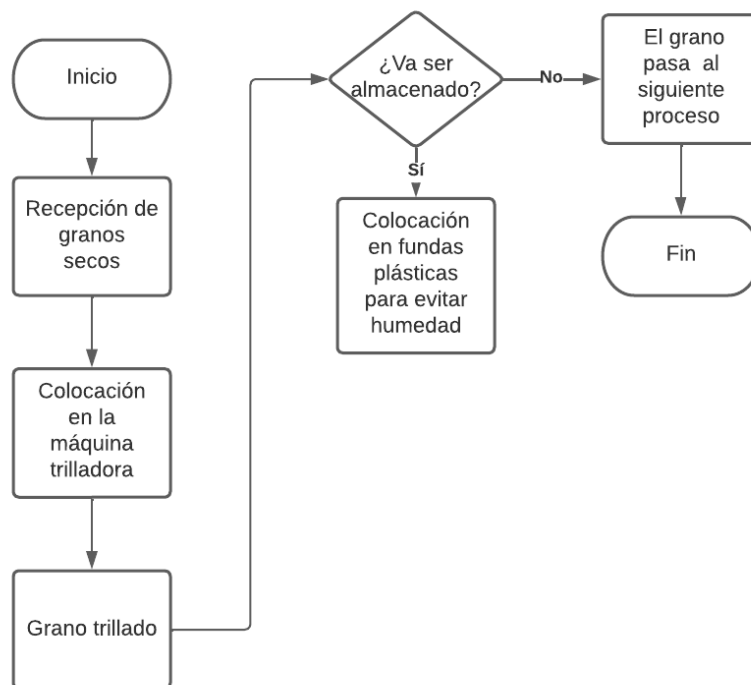
Nota: El diagrama de flujo muestra el proceso para secado de café y las condiciones que debe cumplir para garantizar que el proceso culmine

1.7.8 Trillado

Según la Federación nacional de cafeteros de Colombia (s. f.) el trillado es el proceso en el cual el café lavado desprenderá el pergamino, para “Café Yanasacha” antes de su colocación en la máquina trilladora hay que considerar que el grano haya cumplido con todas las especificaciones y cuente con la humedad adecuada. Siempre que el grano trillado vaya a ser almacenado se procederá a su colocación en fundas plásticas que evitan la humedad, caso contrario se procede a continuar el proceso de producción.

Figura 8

Diagrama de flujo del proceso de trillado.

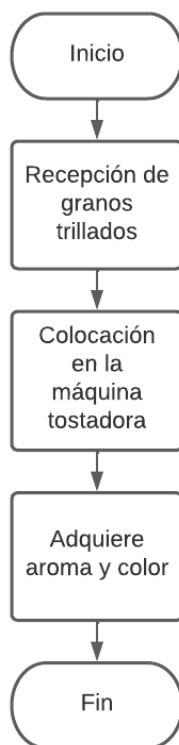


1.7.9 Tostado

Para esta parte del proceso es necesario conocer el punto exacto en el que el grano contará con las características cualitativas y cuantitativas necesarias al ser expuesto a la tostadora. De aquí se consigue un mayor tamaño y diferente color, además presenta un balance entre el sabor del café y la acidez del mismo (Ministerio de industrias y productividad, 2016).

Figura 9

Diagrama de flujo del proceso de tostado.

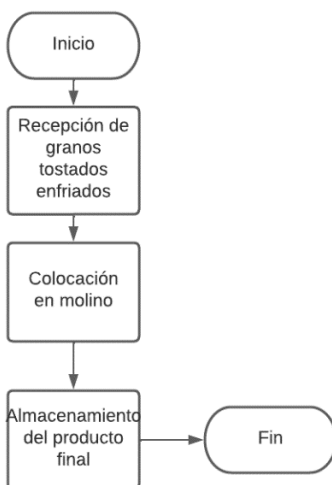


1.7.10 Molido

Una vez que se haya obtenido el producto enfriado del proceso anterior, y se hayan determinado las unidades que se destinarán al siguiente proceso según los inventarios de la asociación, se procede al molido proceso en el que el café es triturado hasta obtener un polvo fino que será empacado para su venta y comercialización. (*Molido del Café*, 2020)

Figura 10

Diagrama de flujo del proceso de molido

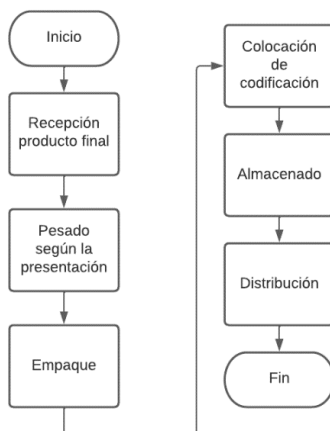


1.7.12 Empacado

Se dispone a llenar en bolsas de papel aluminizado con alta barrera y válvulas para gases, además se coloca su codificación en la parte alta de la funda y queda listo para su distribución (Asociación de pequeños productores de café yanascha, 2019).

Figura 11

Diagrama de flujo del proceso del empaquetado



Como resultado de los procesos seguidos de forma sistemática, se obtienen diferentes presentaciones de café ya sea molido y tostado, o únicamente tostado o molido, de tal manera se muestra el siguiente detalle de las presentaciones.

1.8 Productos Fabricados

Como resultado de todo el proceso de la producción de “Café Yanasacha” se pueden identificar estos productos los cuales cuentan con diferentes presentaciones como se detalla a continuación:

- a) Café molido y tostado
 - Funda de 500 gr
 - Funda de 250 gr
- b) Café tostado sin moler
 - Funda de 500 gr
 - Funda de 250 gr
- c) Granos de café sin tostar
 - Fundas de 500 gr

Los productos mencionados son vendidos al por menor según la tabla de precios planteada por la asociación, de la misma manera se han establecido precios al por mayor para la presentación de tostado y molido.

Tabla 2

Principales productos fabricados y comercializados

AL POR MENOR		
Gramos	Presentación	Precio
500 gr	Funda café molido y tostado	\$5,80
250 gr	Funda café molido y tostado	\$2,90
500 gr	Café tostado sin moler	\$5,80
250 gr	Café tostado sin moler	\$2,90
500 gr	Café sin tostar	\$4,00
AL POR MAYOR		
500 gr	10 fundas café molido y tostado	\$4,50
500 gr	50 fundas café molido y tostado	\$4,40
250 gr	10 fundas café molido y tostado	\$2,25
250 gr	20 fundas café molido y tostado	\$2,20

Nota: La tabla muestra el detalle de los productos fabricados y comercializados con su respectivo gramaje y precio correspondiente.

El conocimiento general de la Asociación de “Café Yanasacha”, servirá de base para la determinación del sistema de costeo con base a las características propias de la producción y basados en las necesidades y el entorno sobre el cual se desenvuelven. Además, se obtuvo información con respecto a los productos que están involucrados en el desarrollo del proyecto y que serán fuentes de costeo. En el siguiente capítulo se abordarán temas teóricos que serán base fundamental para el adecuado tratamiento contable de los costos.

Capítulo II

La Agricultura, la Contabilidad y Costos Agropecuarios.

2.1 La Agricultura en Ecuador.

La agricultura se constituye como una de las actividades principales para el ser humano, es la actividad productora de alimentos y materias primas, implica una multifuncionalidad alrededor de diversas áreas como el cuidado del medio ambiente, los ámbitos sociales y su impacto económico (Gómez-Limón et al., 2008).

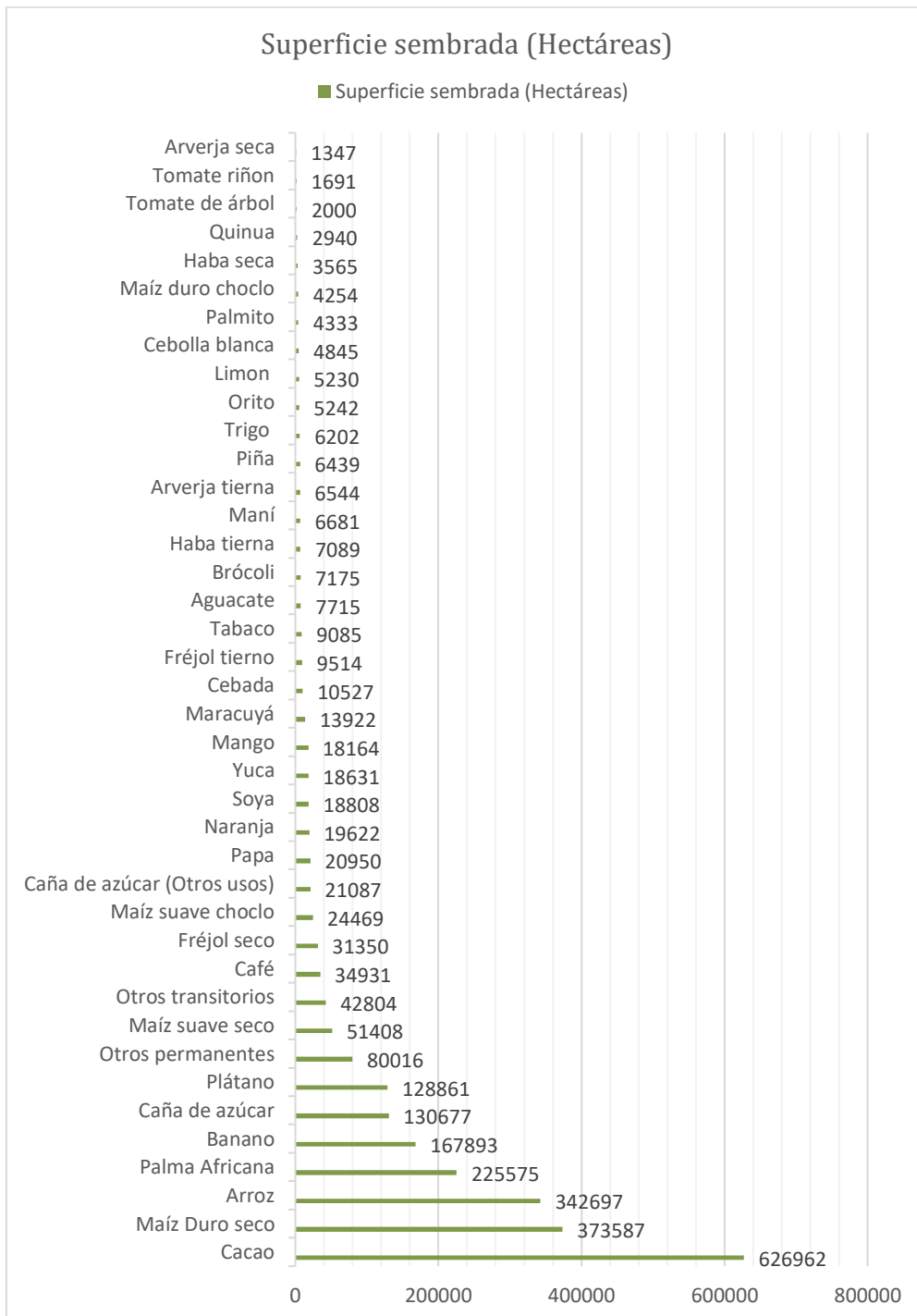
Por su parte, (Ucha, 2010) menciona que la agricultura implica la transformación del medio ambiente, esto con el objetivo de satisfacer las necesidades alimentarias del ser humano, y su importancia se encuentra precisamente en este punto, ya que es una actividad capaz de abastecer a la población con sus productos.

Es por esto que la agricultura en Ecuador ha sido un sector que ha ido tomando fuerza conforme pasan los años. Según datos del Banco Central del Ecuador este sector contribuye con USD 2.286.899 millones de dólares al PIB al final del cuarto trimestre del 2021, representando el quinto más importante dentro de la economía (*Producto interno bruto (PIB) trimestral*, 2021).

Sumado a esto, el sector agrícola se constituye como una fuente importante de generación de empleo para la población rural. Estos son aspectos claves que muestran la relevancia del sector para el desarrollo económico del país y la importancia de la contabilización de los costos derivados de la misma. En el siguiente gráfico se muestra la proporción de superficie que es empleada por cada producto en territorio ecuatoriano. El cultivo de Café ocupa el onceavo puesto en relación a lo mencionado, según datos del INEC al año 2021

Figura 12

Superficie sembrada por Hectáreas en Ecuador



Nota: El gráfico muestra la superficie sembrada por hectáreas que ocupa cada producto.

Fuente: INEC, 2021

El sector agrario en Ecuador se encuentra dividido en dos apartados, rescatando así la Agricultura Empresarial la cual hace uso del 80% de la tierra en un 15% de unidades de producción agrícola (UPAs) , y la cual hace uso del 63% del agua de riego, mientras que por otro lado Agricultura Familiar Campesina, mantiene el 20% de la tierra con un 84,5% de UPAs, esta última es característica puesto que, su objetivo principal es satisfacer las necesidades básicas (Organización de la naciones unidas para la alimentación y la agricultura, s. f.).

Con base en los métodos empleados por cada uno de ellos, la agricultura empresarial hace uso de métodos agresivos contra el medio ambiente por el excesivo uso de agroquímicos, y por el contrario la agricultura familiar campesina emplea métodos arcaicos que pueden favorecer la conservación del suelo y el cuidado del medio ambiente.

Mencionados estos aspectos que denotan la importancia del sector para la economía de diversas familias ecuatorianas, es importante también conocer la situación del cultivo de café y su aporte individual a la economía, debido a que en los últimos años han sido diversos proyectos los que pretenden fortalecer el desarrollo de esta actividad económica.

2.1.1 Cultivo de Café

Los primeros cultivos de café datan del año 1830 en donde se dio por primera vez plantaciones de cafetos en el país, 100 años más tarde llega el café robusta para comenzar con su producción. Ecuador actualmente produce café en 23 de sus 24 provincias, es de los pocos países en los que por sus condiciones resulta factible la producción de café en todo su territorio (*Café de Ecuador*, 2020).

Tal como se mencionó anteriormente Ecuador es un país privilegiado debido a sus tierras y condiciones climáticas que favorecen la producción de diversos recursos. La producción y el cultivo de café se da en las 4 regiones del país, entre los que destacan el café arábigo y robusta, los cuales poseen grandes cualidades. Pese a la calidad del producto, el café ecuatoriano no es ampliamente conocido, puesto que los cultivos no logran satisfacer demandas internacionales (Sánchez et al., 2020).

Por su parte el MAGAP estableció proyectos que reactiven la cultura cafetera y fomenten la producción nacional. Es así que el mismo proporciona antecedentes históricos de que este sector ha sufrido auges y recesiones en tiempos cortos, basándose en hechos que muestran que durante los años 2000 y 2004 se dio la peor crisis para los cultivos, y para los años 2009 y 2010 se logró alcanzar altos precios (Ministerio de agricultura y ganadería, s. f.).

En la cultura cafetera ecuatoriana prevalece el cultivo tradicional, el cual no proporciona altos rendimientos, seguido de los procesos semi tecnificados y tecnificados los cuales reditúan mayor rendimiento que el cultivo tradicional (Ministerio de agricultura y ganadería, s. f.).

Mientras que la producción de café ha tenido aumentos y disminuciones con ciertos criterios de inestabilidad y decrecimiento por envejecimiento de las plantaciones, malos manejos agroecológicos, decadencia de recursos financieros para la tecnificación de los procesos e incluso mala administración de los cultivos, el sector industrial de su procesamiento ha ido fortaleciéndose y reforzando sus procesos tecnológicos para aumentar su capacidad, de este modo se genera una insuficiencia de materia prima y ha ocasionado que se opte por importar para satisfacer esta necesidad (Ministerio de agricultura y ganadería, s. f.)

Según datos del MAGAP el cultivo del café proporciona ingresos por divisas al estado, e ingresos para los actores involucrados en su cultivo y producción, además genera empleo para 52.500 familias y agrupa a personas de diferentes etnias y nacionalidades (Ministerio de agricultura y ganadería, s. f.).

Una vez que se conocieron los aspectos generales del cultivo de café en el país, es necesario conocer otros datos relevantes de esta producción, como su clasificación y tipos, esto permitirá tener una visión clara de las características sobre los cuales se desarrolla la producción específica de la asociación. De tal manera se detallan los siguientes tipos de cultivo:

2.1.2 Tipos de Cultivo de Café

El café producido en territorio ecuatoriano es categorizado según la Norma Técnica Ecuatoriana 285:2006, la cual establece requisitos para el café verde en grano y considera la diferenciación del mismo por aspectos claves como la altura del cultivo, método de beneficio y las características organolépticas y físicas (Instituto ecuatoriano de normalización, 2006)

Según la altura del cultivo:

- *Café de altura:* Café producido en zonas entre los 800 y 1200 metros sobre el nivel del mar.
- *Café de estricta altura:* Café producido en zonas que estén sobre los 1200 metros sobre el nivel del mar.
- *Café estándar:* Café producido en aquellas zonas que se encuentran por debajo de los 800 metros sobre el nivel del mar (Instituto ecuatoriano de normalización, 2006).

Según el método de beneficio:

- *Natural*: El proceso se realiza por la vía seca, es decir deshidrata al grano por métodos naturales o artificiales.
- *Lavado*: Cuando se realiza por vía húmeda, aquí obtiene el café pergamino a través del despulpado, fermentado lavado y secado (Instituto ecuatoriano de normalización, 2006)

Según las características físicas y organolépticas

- *Café arábico*
 - *Café grado 1 (Especial Grade)*: Son granos de café lavados de la cosecha actual, con un proceso de beneficio húmedo, posee un tamaño uniforme, un olor intensamente fresco, color homogéneo y una calidad organoléptica de media a alta. Es producido en altura o estricta altura.
 - *Café grado 2 (Premium Grade)*: Son granos de café lavados de la cosecha actual, poseen olor fresco, tamaño y color homogéneo, además una calidad organoléptica superior a la media. Puede ser producido en zonas altas o bajas
 - *Café grado 3 (Exchange grade)*: Son granos de café lavados de la cosecha actual, posee olor fresco y tamaño y color homogéneo, no posee defectos de taza⁴.
 - *Café grado 4 (Arábica Natural)*: Son granos de café que se producen por vía seca de la cosecha actual, está libre de sabores extraños (Instituto ecuatoriano de normalización, 2006).
- *Café Robusta*:
 - *Café grado 1 (Robusta Lavado)*: Son granos beneficiados por vía húmeda, de cosecha actual y tamaño grande. Está libre de sabores extraños.
 - *Café grado 2 (Robusta Natural A)*: Son granos beneficiados por la vía seca, de cosecha actual y tamaño grande. Está libre de sabores extraños.
 - *Café grado 3 (Robusta Natural B)*: Son granos beneficiados por la vía seca, de cosecha actual y tamaño pequeño a mediano. Está libre de sabores extraños (Instituto ecuatoriano de normalización, 2006)

⁴ Defectos encontrados en el sabor durante la catación del café

Si bien cada clasificación de café va a depender de diversos factores que son los que dotaran de sus características diferenciadoras entre cada tipo, todos van a conllevar las mismas etapas del cultivo, las cuales se detallan a continuación:

2.1.3 Etapas del cultivo.

a) Germinador

La semilla debe estar disponible 8 meses antes de que se realice el trasplante definitivo, los dos primeros meses son de germinación, en donde se dará el desarrollo de la semilla que pasará al almacigo, aquí hace uso de materiales que se encuentran en la misma zona, además emplea un germinador hecho con madera o ladrillos, fundas plásticas y material para proporcionar sombra en el vivero (Federación nacional de cafeteros de Colombia, s. f.).

b) Almacigo

En este proceso se da el desarrollo de la planta y debe garantizar la selección adecuada. Hace uso de fundas de polietileno negras con perforaciones a los lados y al fondo con un tamaño de 7x23 cm. El sustrato empleado es una mezcla de tierra y pulpa de café descompuesta en una proporción de 3 a 1 (Federación nacional de cafeteros de Colombia, s. f.).

c) Preparación del terreno y siembra

La adecuación del terreno hace uso de herramientas y materiales sencillos para trabajar la tierra, se debe garantizar el adecuado aprovechamiento del espacio con un buen trazado y no desperdiciar espacios. El hoyo adecuado garantiza el desarrollo de la planta por lo que se recomienda realizar con un largo de 30 cm y una profundidad de 40 cm (Federación nacional de cafeteros de Colombia, s. f.).

d) Manejo de arvenses

Esta actividad tiene la finalidad de garantizar la conservación del suelo y evitar aquellos impactos que puedan afectarlo, la desyerba empleada por los agricultores desnuda el suelo mediante el empleo de azadones, machetes etc. Sin embargo, estas técnicas han sido cambiadas por tecnologías que conserven el recurso (Federación nacional de cafeteros de Colombia, s. f.).

e) Fertilización

Se constituye como una práctica que favorece el crecimiento óptimo, y el alcance de altos niveles productivos de las plantas de café, el éxito de esta actividad va a depender de la oportunidad y pertinencia con la que es llevada a cabo (González et al., 2014).

f) Control de plagas

Las plagas representan una gran amenaza para las plantaciones de café, por lo que es importante establecer métodos de control, entre los más utilizados se encuentran el cultural, legal, el mecánico y el químico (Federación nacional de cafeteros de Colombia, s. f.).

La plaga más representativa es la broca, la cual puede ser combatida por el método cultural consistente en recoger y repasar (RE-RE), asegurando la recolección oportuna de los granos maduros. Otros métodos pueden consistir en la aplicación de puntos calientes en los cafetales, y en la utilización de insecticidas de grado toxicológico III o IV (Federación nacional de cafeteros de Colombia, s. f.).

g) Poda

La poda es un proceso que consiste en la eliminación de las ramas dañadas por las plagas o malogradas por vientos e incluso por el propio accionar humano, esto con la finalidad de mejorar el tejido productivo y las atenciones al cultivo. Generalmente se da después de la cosecha y antes de la floración. (Chaverri, 2017)

Todos los procesos mencionados anteriormente implican egreso de dinero para los caficultores, por lo que son costos de producción que pueden influir en el costo del producto final que se obtiene, para esto es importante conocer cómo se deben tratar cada uno de estos rubros, la NIC 41 proporciona una guía acerca del tratamiento contable de los rubros que surgen de la actividad agropecuaria, tal como se muestra a continuación:

2.2 NIC 41 Agricultura⁵

El Objetivo de la Norma Internacional de contabilidad 41 es determinar el tratamiento contable, la presentación en los estados financieros y la información a revelar en relación a la Actividad Agrícola.

⁵ Información tomada de la Norma Internacional de Contabilidad 41 “Agricultura”

2.2.1 Alcance

Esta normativa será de aplicación para la contabilización y registro de todo lo relacionado a la actividad agrícola, particularmente se definen los siguientes:

- Activos biológicos
- Productos agrícolas en cosecha o recolección.
- Subvenciones oficiales

Por otro lado, esta norma no podrá ser aplicada a terrenos destinados a la producción agrícola, o para aquellos activos no materiales que se encuentran relacionadas a la misma. Cabe mencionar que esta norma será de utilización solo hasta el punto de cosecha o recolección ya que no trata el procesamiento que se da a los productos una vez concluidas estas etapas, de igual manera, para el tratamiento posterior de los inventarios se aplica la NIC2.

Con la finalidad de aclarar estos aspectos se presenta el siguiente cuadro, el cual ejemplifica los productos que pueden ser obtenidos después de la cosecha o recolección.

Tabla 3

Activos biológicos, productos agrícolas y productos resultantes

Activo Biológico	Producto Agrícola	Producto resultante del procesamiento luego de cosecha o recolección
Ovejas	Lana	Hilo de lana, alfombras
Árboles de plantación forestal	Troncos cortados	Madera
Plantas	Algodón	Hilo de algodón
	Caña cortada	Azúcar
Ganado lechero	Leche	Queso
Cerdos	Reses sacrificadas	Salchichas, jamones curados
Arbustos	Hojas	Té, tabaco curado
Vides	Uvas	Vino
Árboles frutales	Fruta recolectada	Fruta procesada

Nota: Tomado de Norma Internacional de Contabilidad 41, 2003

El cuadro presentado muestra de manera más clara los conceptos sobre los cuales puede ser aplicable la norma, sin embargo, también es relevante presentar conceptos que se abordan a lo largo de la NIC 41 para una mejor comprensión, entre ellos tenemos:

2.2.2 Definiciones de la NIC 41

A continuación, se presentan algunas definiciones que son empleadas a lo largo de la norma:

- Actividad agrícola: Se da cuando una empresa dirige actividades que implican la transformación de los activos biológicos para el consumo humano, la venta o su procesamiento para la conversión en otro tipo de activo biológico.
- Producto agrícola: Producto ya recolectado que proviene de los activos biológicos.
- Activo biológico: Animal vivo o planta
- Transformación biológica: Es el crecimiento, degradación, producción, y procreación a causa de cambios cualitativos y cuantitativos en los activos biológicos.
- Grupo de activos biológicos: Conjunto de animales vivos o plantas con características similares
- Cosecha o recolección: Extraer el producto del activo biológico del que proviene, o el cese de los procesos vitales del mismo.

Si bien la actividad agrícola comprende un conjunto de varias actividades, entre ellas pueden existir características similares como:

- Capacidad de cambio: Hace referencia a las transformaciones biológicas a las que están sujetos los animales vivos y las plantas.
- Gestión del cambio: La gerencia será la encargada de facilitar las condiciones para que se produzcan los cambios.
- Medición del cambio: Los cambios cualitativos y cuantitativos que traiga consigo la transformación son medidos por la gerencia.

Conjuntamente con esto, la norma presenta también definiciones generales detalladas a continuación:

- Mercado activo: Es un mercado en el cual los bienes y servicios que ahí se intercambian son homogéneos, los compradores y vendedores se pueden encontrar en cualquier momento y los precios están disponibles para el público.
- Importe en libros: Importe por el cual se reconoce un activo en el balance.

- Valor razonable: Valor por el cual puede ser intercambiado un activo o liquidado un pasivo entre partes interesadas y debidamente informadas.

Las definiciones presentadas anteriormente proporcionan una base para la comprensión de los aspectos relacionados al reconocimiento, valoración de activos biológicos y los resultados que deriven de los mismos, tal como se muestra a continuación:

2.2.3. Reconocimiento y valoración

Un activo biológico será reconocido como tal siempre que:

- La empresa controle el activo como resultado de sucesos pasados.
- Es probable que fluyan beneficios económicos futuros asociados al activo. Estos beneficios serán medidos en función de los atributos físicos significativos
- El valor razonable o costo es medido de forma fiable.

El activo biológico deberá ser valorado al momento de su reconocimiento inicial y en cada fecha de balance, según su valor razonable menos los costos estimados hasta el punto de venta. Del mismo modo los productos agrícolas cosechados o recolectados deben ser valorados según el valor razonable menos los costos estimados hasta el punto de venta.

Los costos en el punto de venta pueden incluir las comisiones a los intermediarios, impuestos, cargos de agencias reguladoras, etc., y se excluyen del mismo, los costos de transporte y otros necesarios para llevar al activo al mercado.

Para la determinación del valor razonable cuando el activo biológico o producto agrícola tenga un mercado activo, se considerará el precio de cotización en el mercado, y en caso de tener acceso a varios se tomará el más relevante, mientras que cuando no se dispone de un mercado activo se puede hacer uso del precio de transacción más reciente haciendo la suposición de que no han existido cambios relevantes, otra opción es tomar el precio de mercados con activos similares, ajustados de tal manera que muestren las diferencias que existen, y las referencias del sector como el valor de los cultivos o de la producción en términos de envase estándar.

En cuanto a los costos, estos pueden ser aproximaciones del valor razonable cuando no se haya tenido una gran transformación biológica desde los primeros costos incurridos, y cuando no se espera que esta transformación vaya a tener un impacto importante en el precio.

2.2.4 Ganancias y pérdidas.

Las ganancias o pérdidas que se determinen en el reconocimiento inicial de un activo biológico o un producto agrícola, una vez que se haya determinado el valor razonable menos los costos estimados al punto de venta, o por causa de aquellos cambios que hayan afectado a los mismos, deben ser incluidos en las ganancias o pérdidas netas del periodo.

Cuando no sea posible medir de forma fiable del valor razonable de un activo biológico, puede ser medido según su costo menos la amortización acumulada y cualquier pérdida acumulada por deterioro de valor.

2.2.5 Subvenciones oficiales.

Las subvenciones oficiales incondicionales que se encuentran relacionados con un activo biológico van a ser medidas según el valor de razonable menos los costos estimados hasta su punto de venta, y podrán ser reconocidas como ingresos cuando se convierta en exigible. Cuando la subvención esté condicionada se podrá reconocer siempre y cuando se hayan cumplido las mismas.

2.2.6 Presentación e información a revelar

La empresa debe revelar la ganancia o pérdida resultante del reconocimiento inicial de los activos biológicos y productos agrícolas, o de los cambios en el valor razonable menos costos hasta el punto de venta. Además, se debe presentar una descripción de cada grupo de activos biológicos en la cual se puede incluir:

- Descripción cuantitativa de cada grupo de activos biológicos, distinguiendo los que se tienen para consumo y los usados para producir frutos, o bien los que están maduros y por madurar.
- Son activos biológicos consumibles los que van a ser recolectados como productos agrícolas o vendidos como activos biológicos. Ejemplos pueden ser los cultivos de maíz, el trigo, árboles para producir madera
- Son activos biológicos de producción aquellos que sean distintos a los de consumo, como el ganado para producción de leche, árboles frutales etc.
- Los activos biológicos pueden ser clasificados como maduros y por madurar, el primero hace referencia a aquellos que han llegado al punto adecuado para su cosecha o recolección, o cuando son capaces de empezar una producción de forma regular.

Para el caso de aquellos activos biológicos que su valor razonable no pueda ser determinado con fiabilidad se debe revelar información con respecto a:

- Descripción de los activos biológicos
- Explicación por la cual no puede ser medido de forma fiable
- Un rango de estimaciones para el valor razonable
- Método de depreciación
- Vida útil o tipo de amortización.
- El valor en libros y la depreciación acumulada, del inicio y el final del ejercicio.

Si bien la NIC 41 muestra detalles de cómo se tratan los rubros derivados de la actividad agropecuaria, también es importante conocer aspectos generales que servirán para la construcción de la contabilidad basada en las normas generales. Por tal motivo se abordarán temas relacionados como la contabilidad general para luego pasar a la contabilidad de costos.

2.3 Contabilidad

2.3.1 Definición

De manera general la contabilidad se constituye como una técnica que permite recopilar información de los movimientos financieros relacionados con la actividad económica de una empresa. Zapata (2011) afirma que “la contabilidad es la técnica fundamental de toda actividad económica que opera por medio de un sistema dinámico de control e información que se sustenta tanto en un marco teórico, como en normas internacionales” (p.8).

La contabilidad implica la presencia de elementos indispensables que permiten efectuar análisis y operaciones contables, estos son parte importante del desarrollo del método contable, tal como se detalla a continuación:

2.3.2 Elementos del método contable:

Como parte del método contable, podemos encontrar 3 elementos característicos que son fundamentales para la evaluación de la situación económica y financiera de la empresa. Según Gordon (1977) estos se definen como:

1. **Activos:** Se constituyen como todos los derechos que mantiene la empresa, y que poseen valor para las mismas como el dinero en efectivo, cuentas por cobrar, inventarios, edificios.

2. Pasivos: Son las fuentes de financiamiento de activos, es decir deudas que mantiene la empresa con sus acreedores y está obligado a pagar, como cuentas por pagar, salarios, préstamos etc.
3. Patrimonio: Corresponde al excedente del activo sobre el pasivo, puede estar constituido por aportes de los socios.

Estos elementos van estar presentes en cualquier rama de la contabilidad, ya que son fundamentales dentro del método contable y pueden constituirse como una referencia para la contabilidad de costos, para conocer más a fondo esta relación se tiene diversos enfoques como se muestra a continuación:

2.4 Contabilidad de Costos

Según Hargadon y Múnera, (1985) es la técnica empleada para reunir, registrar, y reportar toda aquella información que está ligada a los costos, y con base en dicha información llevar a cabo el proceso de la toma decisiones.

Por su parte Cuevas (2010) afirma que la contabilidad de costos está relacionada con actividades que involucran la estimación de los costos, los métodos de asignación y la determinación de los costos de bienes y servicios (p. 4). Empleando estos dos aspectos se puede concluir que la contabilidad de costos está íntimamente relacionada con la estimación y determinación de los costos dentro de las actividades productivas, y a su vez con el método de costeo que servirá para la asignación de los mismos, esto con el objetivo de que la información resultante facilite la toma de decisiones de la gerencia.

Sin embargo, el punto de partida para iniciar con la contabilidad de costos es tener clara la definición de que es un costo y como pueden ser clasificados, ya que, de este dependerá el trato contable que reciban cada uno de ellos.

2.4.1 Definición de costos

Los costos generalmente son definidos como aquellos sacrificios que son necesarios para la consecución de un objetivo, pueden ser medidos en cantidades monetarias para la adquisición de bienes o servicios (Horngren et al., 2012)

Por otro lado Zapata (2015) habla sobre aquellos desembolsos que son atribuibles a la fabricación de un bien o servicio, y que deben ser inventariados, ya que al momento de su venta pasan a formar parte del costo. De esto se puede entender que, los costos relacionados a cada

proceso de producción deben ser acumulados a lo largo del mismo, de tal manera que al concluir el proceso se puedan definir claramente los rubros en los que se incurrieron.

Estos costos pueden ser clasificados por diversos factores que pueden influir en cómo será el tratamiento contable, en el siguiente apartado se muestra el detalle de cada una de las clasificaciones.

2.4.2 Clasificación de los costos

Una vez conocida la definición de los costos es importante destacar que los mismos se encuentran clasificados según varios aspectos, entre los cuales se encuentran:

a) Por el alcance

Se divide en dos categorías totales y unitarios, el primero se calcula con la suma de todos los costos en los que se incurre para la producción, mientras que el segundo es la división del costo total para la cantidad producida (Zapata, 2015).

b) Por la identidad

Identifica el costo en función del grado de participación en la producción del artículo, está dividido en directos que son aquellos que son identificables con facilidad y su costo puede ser asignado de manera clara, además su precio es significativo dentro del producto final. Por otro lado, están los indirectos, que no son asignados con precisión y muestran un comportamiento contrario a los directos (Zapata, 2015).

c) Por su relación con el nivel de producción

En este apartado los costos se establecen en función del comportamiento que tienen con las variaciones del nivel de la producción. Con base en esto se tienen costos fijos los cuales no tienen alteraciones y los variables que sufren cambios conforme aumente o disminuya la producción, de la misma forma un costo mixto es aquel que fusiona las características de ambos (Zapata, 2015).

d) Por el momento en que se determinan

Costos históricos o reales serán aquellos que están con base a documentos que reflejan los precios de los materiales que actualmente se están usando y el costo es determinado de manera simultánea a su producción. Por otra parte, los costos con valores predeterminados son

calculados con valores anticipados a través del uso de aproximaciones que pueden ser imprecisas (Zapata, 2015).

e) Por el sistema de acumulación

Hace referencia al modo por el cual se acumulan los costos, entre los sistemas tradicionales tenemos el sistema de acumulación por órdenes de producción, dirigido a empresas que trabajan por pedidos, y el sistema de acumulación por procesos, orientado a las empresas que producen en serie (Zapata, 2015).

f) Por el método

Puede darse por un método de absorción, en el cual para el costo de producción se consideran los rubros fijos y variables, o por un método variable que considera solo rubros variables, y los costos fijos son independientes del mismo (Zapata, 2015).

g) Por el grado de control

Según el grado de control pueden ser costos controlables, que será aquellos que dependen de sus ejecutores y pueden ser optimizados para obtener mejores rendimientos, y los no controlables no pueden ser manejados ya que van a depender de reglas invariables (Zapata, 2015).

La agrupación de estos diferentes rubros que constituyen costos para el productor, serán conocidos como el costo de producción, es decir será la suma de todos los egresos necesarios para llevar a cabo la producción tal como se especifica a continuación.

2.4.3 Elementos del costo de producción

El costo de producción está relacionado a aquellos desembolsos en los que se incurre para poder mantener un proyecto en funcionamiento, el mismo será de gran utilidad ya que, su diferencia con el ingreso mostrará el beneficio bruto del periodo. Con base en esto, el costo cuenta con dos características opuestas, la primera está ligada con el hecho de que el costo es necesario para la producción del bien o servicio, mientras que la segunda establece que se debe mantener un menor costo posible y eliminar los innecesarios (Organización de la naciones unidas para la alimentación y la agricultura [FAO], s. f.).

Tal como se ha venido mencionando, es necesario que para la producción de un bien o servicio se tenga disponible tres elementos imprescindibles en el proceso productivo, ya que su presencia permitirá la transformación de los productos, estos se detallan a continuación:

2.4.3.1 Materia prima. La materia prima va a incluir todos los materiales que son empleados para la fabricación del producto, la misma se encuentra dividida en dos clases de productos, los directos que van a ser identificables fácilmente y tendrán un valor relevante, y los indirectos que serán lo contrario de los directos (Torres, 2010).

2.4.3.2 Mano de obra. La mano de obra consiste en el tiempo que se emplea para el proceso productivo y que debe ser cargado a cada producto. Estará dividido en mano de obra directa y mano de obra indirecta, para el primer caso se entiende que será directa todo el tiempo que se emplee para la producción, mientras que la indirecta se usa para mantener en funcionamiento la planta (Torres, 2010).

2.4.3.3 Costos generales de fabricación. Son también llamados costos indirectos ya que no pueden ser asignados de forma individual con relación a los costos de los productos, puede comprender todas aquellas erogaciones para mantener en operación a la planta productiva, ejemplos de esto pueden ser depreciaciones, seguros, amortizaciones etc. (Torres, 2010).

Expuestos los elementos que componen al costo de producción de una manera general, es preciso ahora enfocarse en temas que llevan a una mejor comprensión de la contabilidad agrícola desde sus inicios, hasta los aspectos que nos llevan a la determinación de un costo de producción agrícola específicamente, de tal modo tenemos que:

2.5 Contabilidad Agrícola

Si bien la contabilidad general se encuentra enfocada al registro de transacciones en distintos niveles y para distintas actividades económicas, para el caso de la actividad Agropecuaria es necesario establecer una distinción que conlleve a un mejor registro de transacciones. Por lo cual se menciona que la contabilidad agrícola es un área especializada dentro de la contabilidad general, puede ser distintiva ya que en esta intervienen activos biológicos, como plantas y animales vivos, ya que las empresas agropecuarias se centran en la transformación de los mismos (Vargas Jiménez y Verdezoto Reinoso, 2015).

La contabilidad agropecuaria proporciona información con respecto a los costos de producción una vez que se ha finalizado el proceso productivo, esta información es importante para la

determinación de precios de venta y posterior determinación de utilidad o pérdida en el periodo (Vargas Jiménez y Verdezoto Reinoso, 2015).

La necesidad de llevar un registro contable de las transacciones relacionadas a la actividad agrícola, surge varios años atrás con los inicios de la agricultura como tal y la generación de excedentes, por lo que es importante conocer aspectos que describen lo que es una producción agrícola.

2.5.1 Producción Agrícola

La producción agrícola es el resultado de la agricultura que está orientada a la creación de un valor agregado, ya que proporciona vegetales y todo tipo de recursos que son de consumo humano y satisfacen sus necesidades. Es un proceso que tiene su origen varios años atrás cuando el hombre en la Edad de Piedra aprende a cultivar la tierra, evento que significó un gran avance ya que aumentó la productividad y se formaron las primeras ciudades (*Definición de Producción Agrícola - Qué es y Concepto*, 2013).

Además, con su constante desarrollo y el aumento de producción se generaron excedentes, los cuales eran destinados a la venta y generaban un valor agregado, para su poseedor. Actualmente se ha ido mejorando y empleado tecnologías que favorecen el desarrollo de los cultivos y permiten obtener mejores rendimientos a través de su venta (Westreicher, 2020)

Una vez que se obtuvo un conocimiento preliminar de lo que se constituye como contabilidad agrícola y los factores que están presentes y hacen la actividad agrícola, ahora es preciso describir cuáles serán los costos de llevar a cabo esta producción.

2.5.2 Costos relacionados a la Actividad Agrícola.

Los costos que se encuentran relacionados al desarrollo de la actividad agrícola son denominados costos agropecuarios, estos engloban a los costos de producción del ciclo productivo de un cultivo. De tal manera se define al costo agrícola como el importe monetario que es empleado para la obtención de un producto, aumentando su valor social y reflejándolo en el precio establecido para su venta (Paredes, 2017).

A efecto de lo mencionado, se dice que los costos agropecuarios no difieren de los costos empleados para demás sectores industriales, ya que ambas ramas buscan encontrar y determinar costos empleados en procesos productivos, y de esta manera facilitar un proceso de toma de decisiones, determinación de precio y puntos de equilibrio.

Si bien estos costos agropecuarios son semejantes a los de cualquier otra industria, cabe mencionar que los mismos también se constituyen como un factor importante para la toma de decisiones, ya que, en el desarrollo de esta actividad económica existe incertidumbre derivada de las cosechas u otros aspectos que pueden afectar la rentabilidad, de tal modo la importancia deriva de situaciones como las expuestas a continuación.

2.5.3 Importancia de los costos agrícolas

Molina de Paredes (2004), afirma que los costos agrícolas son parte importante para la toma de decisiones de los agricultores, puesto que es base fundamental para la planificación, y control de aspectos relacionados con las cosechas.

La planificación que se encuentra basada en el presupuesto y la toma de decisiones anticipadas para la asignación de los recursos, es de gran importancia especialmente para este sector en el que existe un alto nivel de incertidumbre y que es necesario planificar ingresos y costos relacionados con la actividad productiva, con la finalidad de garantizar el logro de objetivos, sumado a esto, esta actividad permitirá mantener un control de las desviaciones que se tienen con respecto de los resultados esperados (Molina de Paredes, 2004).

Finalmente, es importante la determinación de los costos agrícolas que concluyan con la realización de un estado de resultados que refleje las ganancias o pérdidas a causa de la actividad económica y permita la toma de decisiones con respecto a que producto sembrar, que productos usar, épocas de siembra, lugares de comercialización etc. (Molina de Paredes, 2004).

Efectuadas todas las revisiones del conocimiento preliminar de la Asociación de “Café Yanasacha” conjuntamente con sus procesos de producción y características de cada uno de ellos, se determinó que el sistema que va con las características de producción es el sistema de costos por procesos. Por consiguiente, este sistema será abordado en sus aspectos teóricos esenciales.

2.6 Sistemas de costeo

El sistema de costeo constituye una base sobre la cual la empresa registrará y acumulará sus costos, por lo que el mismo es de gran importancia para mantener un adecuado control y planificación de las actividades productivas.

2.6.1 Costeo por procesos

El constante crecimiento poblacional y la demanda para satisfacer las necesidades y bajar costos ha generado que las empresas y pequeñas industrias desarrollen métodos que permitan una producción a escala. Estos métodos van a requerir diferentes formas de cálculos y contabilización, que estarán especializados en los resultados que se desean obtener y enfocado en las actividades (Zapata, 2015).

La producción de manera continua y con productos similares hace uso de un sistema de costos por procesos, el cual obtiene costos en periodos fijos ya sea de manera anual o mensual, brinda costos por cada etapa de producción, de forma tal que se puede realizar una comparación entre los costos de cada fase o durante diferentes periodos (Zapata, 2015).

Tomando en cuenta el contexto por el cual tiene sus inicios, es preciso entrar en detalles que permitan comprender aspectos básicos como la definición hasta aquellos que muestran cómo se puede desarrollar e implementar este sistema, de tal modo se muestran los siguientes apartados.

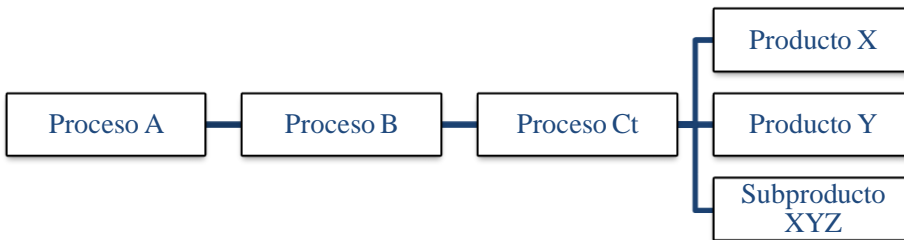
2.6.1.1 Definición. Es un sistema tradicional, que tiene la finalidad de obtener costos de producción por periodos que pueden ser constantes y cortos, es caracterizado porque la materia prima va a sufrir cambios constantes, y a diferencia del sistema de costeo por órdenes de producción no es posible determinar el costo por cada unidad terminada (Zapata, 2015).

Sin embargo, este es un método que puede resultar de utilidad para aquellas empresas que acumulan los costos por fases productivas, en las cuales como se mencionó anteriormente la materia prima ira cambiando hasta llegar al producto terminado (Zapata, 2015).

La relación existente entre el producto y las fases o procesos por los cuales es transformado hace referencia a una producción de artículos que pasan por procesos comunes o conjuntos, Zapata (2015) establece la misma y menciona que este tipo de producción se da cuando se producen varios productos con características diferentes, pero con un mismo proceso, tal como refleja la imagen a continuación.

Figura 13

Mapa de procesos comunes para productos independientes.



Nota: Adaptado de *Contabilidad de costos* (p. 171) por Zapata, P, 2015, Alfaomega.

Tomando en referencia lo mencionado del sistema de costos por procesos, es importante recalcar que los costos de los productos se agruparan por centros de costos, es decir cada departamento realiza procesos que permiten asignar costos, ya sea por mano de obra, materiales o costos indirectos de fabricación. (Balanda, 2005)

2.6.1.2 Características del sistema. Según como lo establece (Torres, 2010) el sistema de costos por procesos posee las siguientes características:

- La acumulación de costos es por departamento, independientemente del destino de las unidades de producción, las cuales pueden ser enviadas a órdenes específicas o a inventarios.
- Se caracteriza por la existencia de un inventario de productos en proceso por cada departamento.
- Dentro de cada departamento se lleva el control del costo unitario de las unidades producidas, esto con el objetivo de llevar el costo al siguiente departamento.

De igual manera (Zapata, 2015) complementa estas características mencionando que:

- Es un sistema apto para empresas que producen en serie
- Los elementos del costo serán directos o generales a la fase en la que se encuentre, por lo que estarán denominados como materiales (MP), mano de obra (MO) y Costos generales (CGF)
- Los costos se determinan con una frecuencia mensual.
- Se preparan informes de cantidades y costos monetarios por fase, desde la inicial hasta la final, esto será de utilidad para mantener un control sobre la producción.

- Puede funcionar con costos históricos, predeterminados o con costo estándar.

Con base en esto, se concluye que este tipo de método de costeo es de utilidad para aquellos negocios en los que se tiene producción de manera continua y es necesario diferenciar el costo por cada departamento. Sumado a esto, el punto importante para este sistema es el trabajo, ya que los costos se acumularán por cada trabajo realizado y se dividen para el número de unidades producidas de esta manera se obtiene el costo unitario (Vanderbeck y Mitchell, 2016)

A continuación, se muestra un detalle de cómo será la metodología de aplicación y como estos costos deben ser distribuidos por centro de costos para pasar a un siguiente proceso.

2.6.1.3 Metodología de aplicación. Según Zapata (2015) la implementación de un sistema de acumulación de costos implica un esquema contable basado en los procesos y una serie de actividades previas, iniciales, recurrentes y finales entre las cuales se encuentran:

Actividades previas:

- Definir los productos a fabricar y cantidades
- Definir tiempos y plazos, y el personal adecuado
- Definir el Plan de compra de materiales
- Definir la Maquinaria y equipo
- Preparar un cuadro para distribución de costos generales en función a criterios técnicos.

Actividades iniciales:

- Identificar las unidades que sirven a la producción o aquellas que se encargan de la gestión para la producción, ya que las mismas hacen uso de costos generales de fabricación.
- Identificar las unidades de producción que generan costos al usar la materia prima, la mano de obra y los costos generales de fabricación.
- Reconocer los centros de costos a través de una clara identificación de competencias.

Actividades recurrentes:

Asignar responsabilidades en actividades como:

- Control de las unidades recibidas, perdidas y añadidas.
- Registros de unidades que pasan a las siguientes fases.

- Informes de unidades que quedan en proceso al final del mes.

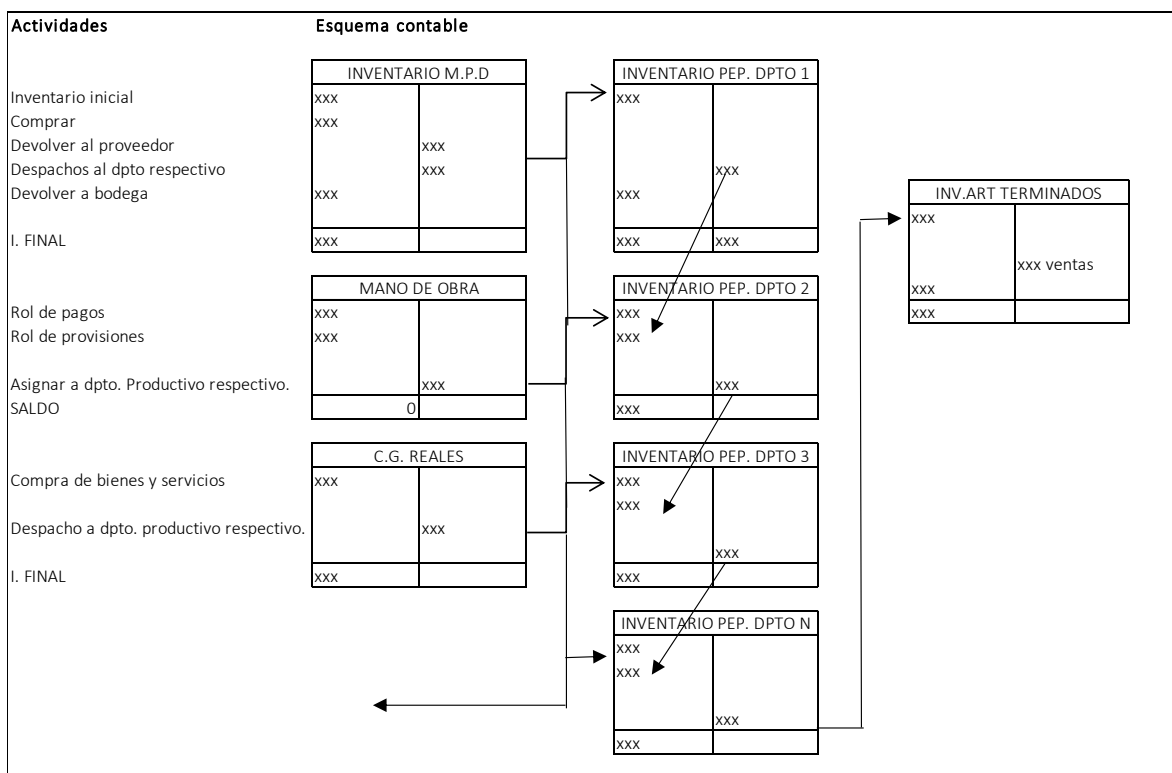
Actividades finales:

- Evaluación de los costos, obtener conclusiones y brindar recomendaciones, ya sean revisiones de procesos, rediseños o sustitución de materiales (Zapata, 2015)

Estas actividades se encuentran plasmada en el esquema contable que se muestra a continuación:

Figura 14

Esquema Contable de los Costos por Procesos



Nota: Adaptado de *Contabilidad de costos* (p. 174) por Zapata, P, 2015, Alfaomega.

Conforme lo expuesto por el esquema se puede observar cómo los costos van pasando de un departamento a otro, esto una vez que se han determinado todos los elementos que van a formar parte del costo de producción, pero para esto es importante tener claro cómo se realiza el tratamiento contable.

2.6.1.4 Tratamiento contable de los elementos del costo. Aquellos elementos que forman parte del costo van a tener una contabilización distinta cuando se registran bajo este método, debido a que va estar basado en las características propias de un costeo por procesos. Tal como se muestra a continuación:

Materia prima. Va a ser controlada por cuentas auxiliares según el material empleado, sin embargo, el consumo será registrado a una única cuenta de materiales diferenciando claramente el proceso que lo consume. Puede o no ser usado las hojas de requisición, pudiendo ser reemplazados por informes de consumo que registran los materiales consumidos en un determinado periodo y se carga a un solo asiento al final (Molina, 1987).

Figura 15

Asiento de contabilización de Materia prima

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
xxx	PRODUCTOS EN PROCESO Departamento A Departamento B Departamento C MATERIAS PRIMAS	xxx xxx xxx	xxx	xxx
	Para registrar informes de consumo de materia prima			

Nota: Adaptado de *Contabilidad de costos teoría y ejercicios* (p. 219) por Molina, 1987, Impretec.

Mano de obra. Por lo general no se realizan distinciones entre la mano de obra directa e indirecta, puede ser registrada por departamento que forma parte del proceso de producción (Molina, 1987).

Figura 16

Asiento de contabilización de Mano de Obra

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
Xxx	PRODUCTOS EN PROCESO Departamento A Departamento B Departamento C NÓMINA POR PAGAR	xxx xxx xxx	xxx	xxx
	Para distribuir el valor de la nómina semanal			

Nota: Adaptado de *Contabilidad de costos teoría y ejercicios* (p. 220) por Molina, 1987, Impretec.

Costos generales de fabricación. Dentro del rubro de los costos generales de fabricación se deben considerar todos los desembolsos que no se incluyeron en los apartados anteriores. En

caso de que estos no puedan ser claramente identificados con un proceso, se hará uso de una base de prorrateo (Molina, 1987).

Figura 17

Asiento de contabilización de los Costos Generales de Fabricación

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
Xxx	PRODUCTOS EN PROCESO		xxx	
	Departamento A	xxx		
	Departamento B	xxx		
	Departamento C	xxx		
	COSTOS GENERALES DE FAB.			xxx
	Para distribuir los costos generales de fabricación por departamento.			

Nota: Adaptado de *Contabilidad de costos teoría y ejercicios* (p. 220) por Molina, 1987, Impretec.

Otro elemento relevante en la contabilización de los costos por procesos, es la asignación que se dará producto de los costos conjuntos que pueden surgir como resultado de la derivación de varios productos de un solo proceso productivo, de tal manera se detalla lo siguiente:

2.7. Costos conjuntos

Como resultado de una producción que se encuentra basada en un sistema de costeo por procesos, Hargadon y Múnera (1985) mencionan que esto puede llevar a que un mismo proceso de producción de lugar a 2 o más clases de productos. Situación que contablemente va a reflejar un problema puesto que únicamente se obtiene un valor del costo total y resulta difícil la asignación a los subproductos que corresponden a ciertos procesos.

Para Zapata (2015), un costo conjunto es la acumulación de costos por materiales y mano de obra generados por uno o más procesos hasta el punto de separación.

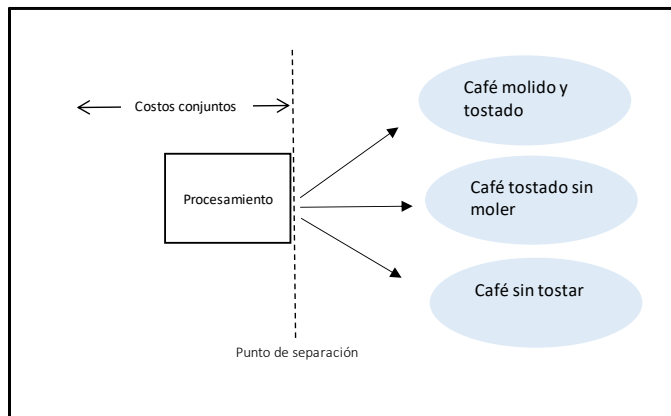
Punto de separación: Es aquel punto en el que los productos pueden ser diferenciados, y a partir de aquí se necesitan otros procesos específicos.

Costos separables: Son todos aquellos costos que van a ser incurridos luego de identificar el punto de separación y que ya pueden ser asignados a los productos específicos. A partir de este punto será decisión de la empresa continuar con el procesamiento o proceder a la venta inmediata (Horngren et al., 2012)

La siguiente Figura muestra como se ve de manera gráfica la relación que existe entre los costos conjuntos y el punto de separación, para el ejemplo se usó el caso específico de la Asociación de “Café Yanasacha”

Figura 18

Costos conjuntos y punto de separación



Nota: Adaptado de *Contabilidad de costos Un enfoque gerencial* (p. 581) por Horngren, 2012, Pearson Educación.

Como resultado de los costos conjuntos y puntos de separación en la producción, surgen subproductos y coproductos que también son comercializados, por lo tanto, es preciso establecer definiciones que faciliten su comprensión.

Subproductos: Un mismo proceso de producción da lugar a varios productos que pueden ser denominados como principales y secundarios, para este caso estos últimos son los denominados subproductos. Estos pueden ser diferenciados de los desechos puesto que tienen un valor mayor y pueden contribuir a las utilidades de la empresa.

Como resultado del desarrollo industrial, aquellos elementos que antes eran considerados como desechos, ahora pasan a ser subproductos una vez que fueran sometidos a algún tipo de proceso adicional.

Con respecto a la contabilización, estos pueden ser registrados en una cuenta de inventario al ser poseedoras de un valor considerable o contabilizados únicamente al momento de su venta por no poseer el mismo (Hargadon y Múniera, 1985).

Coproductos: Estos por su parte son resultado de un mismo proceso productivo, a diferencia del anterior, en este caso todos tienen el mismo nivel de importancia. Un mismo proceso puede dar como resultados varios coproductos y subproductos, los cuales son principales y secundarios respectivamente (Hargadon y Múnera, 1985).

Con el establecimiento de los subproductos y coproductos, es importante la determinación de un método para asignar los costos en el punto de separación, de esta manera el siguiente apartado va estar enfocado en explicar los diferentes métodos y las circunstancias bajo las cuales se aplican.

2.6.1 Métodos de asignación en el punto de separación.

Para la asignación de los costos evitando sesgos que puedan afectar a la confiabilidad, va ser importante que se establezcan bases para la asignación justa para la producción en conjunto, por lo que se define que el valor justo estaría basado en un costo unitario promedio. Sin embargo, no siempre se puede hacer con base a este método y se establecen 5 opciones para hacerlo.

a) Cantidad física designada.

Es un método directo, se usa cuando es seguro que la calidad de masa es uniforme y que los precios de venta fueron determinados con base a los costos separables identificados. No representa problema puesto que usa la misma materia prima con la misma unidad de medida. El costo unitario resulta de la distribución del lote, pueden existir ocasiones en las que no se pueda determinar la cantidad o se encuentre en diferente medida, en este caso se toma una proporción de la producción total (Zapata, 2015).

b) Calidad objetiva de la cantidad física designada

Usado en las industrias en las que se puede identificar diferencias entre la calidad de productos en un mismo grupo, puede ser usado en la industria ganadera para asignar diferentes costos según la calidad del ganado, para un trato justo se basará en el criterio de un veterinario (Zapata, 2015).

c) Valor neto de realización estimado.

Será de utilidad para aquellos casos en los que no se dispone de un precio de venta hasta el punto de separación de los costos, es decir se tiene un precio del producto final. Para el caso se establece un valor de ventas esperadas y se restan los costos separables, dando como resultado

las ventas estimadas hasta el punto de separación, a partir de esto se establece una proporción de las ventas totales para cada producto y asigna el costo conjunto en función del mismo, se suman los costos separables obteniendo el costo total de la producción. Ara determinar el unitario será necesario únicamente dividir el costo total de producción para la cantidad producida (Zapata, 2015).

d) Valor de venta en el punto de separación

Para la asignación con base en este criterio se hace con un supuesto del precio de realización, ya que el mismo es desconocido. A tal efecto se aplica el mismo procedimiento utilizado en el método del valor neto de realización estimado, con la diferencia que ahora se usará este supuesto. Concluida la asignación debe dar como resultado algo similar al caso anterior (Zapata, 2015).

e) Valor de venta luego de procesos adicionales considerando el margen bruto en venta constante.

Como su nombre lo menciona, aquí la asignación de los costos se realiza con base a un porcentaje del margen bruto de ventas que mantienen los coproductos. El mismo va a ser obtenido de las ventas esperadas menos los costos separables, el resultado se divide para el margen total y mostrará el porcentaje la asignación de los costos conjuntos (Zapata, 2015). Otros factores importantes que van a influir en la contabilización de los costos, es el método por el cual se valoran los inventarios, ya que, según el enfoque que se tome tendrán diferentes formas para la determinación del valor inventario y por lo tanto los valores van a diferir, tal como se explica a continuación.

2.7 Métodos de valoración de Inventarios.

Los inventarios son parte fundamental del sistema de costos por procesos, ya que conduce a importantes decisiones con respecto a la producción de una empresa, además es de utilidad para la determinación de valores unitarios de cada unidad mantenida o de los productos terminados. Entre los principales métodos tenemos el método PEPS y el promedio ponderado (Uribe et al., 2014).

2.7.1 Método de costeo por procesos por promedio ponderado

Este método calcula el costo por unidad equivalente de todo el trabajo realizado, por lo que el costo será asignado a las unidades equivalentes⁶ que fueron terminadas y transferidas del proceso, y a las unidades equivalentes en el inventario final de productos en proceso. El costo se hace en función del total de todos los costos que ingresan a productos en proceso dividido para las unidades equivalentes (Horngren et al., 2012).

2.7.2 Método PEPS (Primero en entrar, primero en salir)

Este método asume que las primeras unidades producidas se terminan antes que las últimas, por lo que este método asigna el costo de las unidades equivalentes del periodo anterior en el inventario inicial de los productos en proceso, a las primeras unidades terminadas y transferidas fuera del proceso, en primer lugar, se asigna el costo de las unidades equivalentes procesadas en el periodo actual para completar el inventario inicial. Luego procede a empezar y terminar unidades nuevas y finalmente a las unidades que se mantienen en el inventario final de productos en proceso (Horngren et al., 2012).

Todos los apartados que se abordaron en el desarrollo del presente capítulo conjuntamente con la información obtenida del Capítulo 1 de Conocimiento General a la Asociación, servirán de base para el posterior diseño y aplicación de un sistema de costos por procesos que se adapte a las necesidades y vaya conforme lo establecido en los apartados teóricos y la normativa contable que sea aplicable.

⁶ Son unidades que no fueron completadas aun en el proceso de producción

Capítulo III

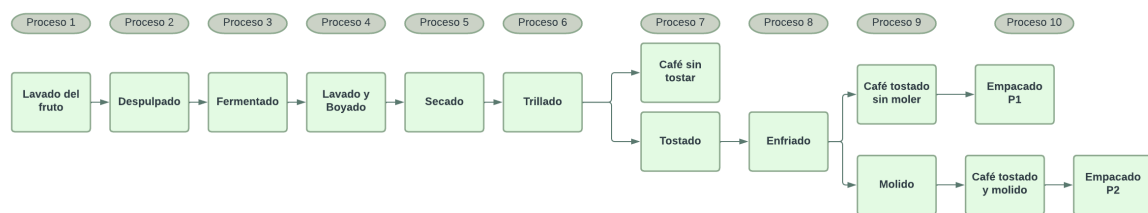
Diseño de Acumulación de Costos

3.1 Diagnóstico preliminar e identificación de centros de costos

La Asociación de pequeños productores de Café Yanasacha mantiene una producción basada en varias etapas, las mismas son: lavado, despulpado, fermentado, lavado y boyado, secado, trillado, tostado, enfriado, molido, y empacado, todos estos procesos se realizan con la materia prima, que para el caso es el café en semilla, el mismo irá siendo transformado conforme avanza en las etapas.

Figura 19

Diagrama de flujo de los procesos de producción de "Café Yanasacha"



Tomado de: Asociación de pequeños productores de Nueva Fátima "Café Yanasacha"

Nota: El gráfico muestra una descripción del proceso productivo de café seguido en la asociación.

Para iniciar, se va determinar aquellas actividades que se constituyen como un centro de costos, es decir aquellas en las que interviene por lo menos un elemento del costo durante sus actividades, para aquellas en las que no intervengan costos serán agrupadas en el centro de costos más cercano. Teniendo las siguientes:

Lavado

Es el proceso inicial, aquí ingresa la materia prima recolectada, un obrero designado hace uso del agua para limpiar los granos de aquellos residuos o desechos que se hayan encontrado, el proceso dura 4 horas para una producción 291,50 libras de café en grano.

Despulpado

Una vez que se han ingresado las 291,50 libras de café cereza lavado, se procede a realizar el despulpado, proceso en el cual el café pierde su cáscara y se queda con el grano, para esto se hace uso de la máquina Despulpadora, la cual entra en funcionamiento alrededor de 4 horas y requiere de un obrero encargado de inspeccionar el funcionamiento, al finalizar el proceso se lava la maquinaria y se obtiene como resultado 174,90 libras de café despulpado, aquí se pierden 116,60 libras en el desperdicio de la cáscara.

Lavado y Boyado.

Luego de realizar el despulpado se deja a fermentar por dos días, tiempo en el cual no hacen uso de ningún recurso, concluida la fermentación se procede a realizar un nuevo lavado, esta vez de manera más intensa para separar aquellos granos que no son adecuados para la producción, la duración es de 3 horas y es realizada por un solo obrero.

Como resultado final se tienen 148,66 libras de grano que va ser procesado en las siguientes etapas.

Secado

Se reciben las 148,66 libras de café, las mismas van a ser colocados en un sarán para el proceso de secado, este proceso dura alrededor de 2 meses según las condiciones climáticas, ya que es un proceso que depende de la luz natural. Concluida la etapa se verifica la humedad del grano y como resultado obtiene 43112,65 gr de café en grano seco.

Trillado

Para este proceso se hace uso de la máquina trilladora de café, la cual estará en funcionamiento por un tiempo de 8 horas y será necesario que un obrero se encargue de su manejo por el mismo tiempo. Debido a que este proceso ocupa un lapso de tiempo largo hasta secarse, se toma el inventario de productos que ya pasaron el proceso de secado para poder continuar con el trillado. Aquí hace uso de elementos auxiliares que garanticen el correcto trato de los productos. Para datos del mes de marzo se procesó 38801,38 gr

Tostado

A este punto de producción pasan los gramos que van a ser destinadas al tostado, interviene un obrero que será encargado del funcionamiento de la máquina tostadora por un tiempo de 8 horas, además usa elementos auxiliares y el gas necesario para el funcionamiento de la maquinaria. De aquí dan como resultado 56375,25 gr de café tostado.

Molido

Para el cumplimiento de este proceso es necesario pasar por un paso previo de enfriamiento el cual dura 24 horas para que el café retome su aroma y sabor característico. Cumplido este tiempo un obrero pasa los granos al molino eléctrico y este proceso dura 8 horas.

Envasado

Una vez que se concluye el proceso de molido un obrero se encarga de comenzar a pesar, empacar y etiquetar las distintas presentaciones de café, según las necesidades de inventario.

3.2 Catálogo de cuentas

Para ejemplificar el plan de cuentas que será usado para la contabilización, se tomará el dado por Zapata (2015), al cual se agregaron cuentas que son necesarias y propias de la producción de café en la Asociación, dando como resultado lo siguiente:

PLAN DE CUENTAS	
ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE "CAFÉ YANASACHA DE NUEVA FÁTIMA"	
1	ACTIVO
1.1	ACTIVO CORRIENTE
1.1.01	Efectivo y equivalente
1.1.1.01	Caja General
1.1.1.02	Caja menor
1.1.1.03	Bancos
1.1.02	Cuentas y documentos por cobrar
1.1.2.01	Cuentas por cobrar socios
1.1.2.02	Cuentas por cobrar clientes
1.1.2.03	Provisión cuentas incobrables
1.1.2.04	Cuentas por cobrar empleados
1.1.2.05	Otras cuentas por cobrar
1.1.03	Inventarios de suministros y materiales
1.1.3.01	Inventario de materiales e insumos para la producción
1.1.3.02	Inventario de útiles de aseo
1.1.3.03	Inventario de fundas y etiquetas
1.1.04	Inventario de Materia prima
1.1.4.01	Inventario de café cereza
1.1.05	Inventario de productos en proceso
1.1.5.01	Inventario de Productos en proceso- Lavado
1.1.5.02	Inventario de Productos en proceso- Despulpado y fermentado

1.1.5.03	Inventario de Productos en proceso- Lavado y Boyado
1.1.5.04	Inventario de Productos en proceso- Secado
1.1.5.05	Inventario de Productos en proceso- Trillado
1.1.5.06	Inventario de Productos en proceso- Tostado y enfriado
1.1.5.07	Inventario de Productos en proceso- Empacado P1
1.1.5.08	Inventario de Productos en proceso- Molido
1.1.5.09	Inventario de Productos en proceso- Empacado P2
1.1.06	Inventario de productos terminados
1.1.6.01	Inventario de productos terminados- Café tostado y molido 500 gr
1.1.6.02	Inventario de productos terminados- Café tostado y molido 250 gr
1.1.6.03	Inventario de productos terminados- Café sin tostar
1.1.6.04	Inventario de productos terminados- Café tostado sin moler 250 gr
1.1.6.05	Inventario de productos terminados- Café tostado sin moler 500 gr
1.1.07	Impuestos y retenciones
1.1.7.01	IVA en compras
1.1.7.02	Anticipo IVA retenido
1.1.7.03	Anticipo Impuesto a la Renta retenido
1.1.08	Anticipos
1.1.8.01	Anticipo sueldos
1.1.8.02	Anticipo Proveedores
1.1.09	Prepagados
1.1.9.01	Arriendo prepagado
1.1.9.02	Publicidad Prepagada
1.2	ACTIVO NO CORRIENTE
1.2.01	Propiedad planta y equipo
1.2.1.01	Terrenos
1.2.1.02	Maquinaria y equipo
1.2.1.03	(-) Depreciación acumulada de maquinaria y equipo
1.2.1.04	Equipo de cómputo
1.2.1.05	(-) Depreciación acumulada equipo de cómputo
1.2.1.06	Muebles y enseres
1.2.1.07	(-) Depreciación acumulada Muebles y enseres
1.2.1.08	Muebles de oficina
1.2.1.09	(-) Depreciación acumulada Muebles de oficina
1.2.2	Otros activos
1.2.2.01	Cuentas por cobrar Largo Plazo
1.2.2.02	Documentos por cobrar Largo Plazo
2	PASIVO
2.1	PASIVO CORRIENTE
2.1.01	Cuentas y documentos por pagar empleados
2.1.1.01	Sueldos y salarios por pagar
2.1.1.02	Beneficios sociales por pagar
2.1.1.03	Participación trabajadores por pagar

2.1.1.04	Honorarios acumulados por pagar
2.1.1.05	Comisiones acumuladas por pagar
2.1.02	Obligaciones fiscales
2.1.2.01	Impuestos por pagar
2.1.2.02	Impuesto a la renta retenido por pagar
2.1.2.03	IVA retenido por pagar
2.1.2.04	IVA ventas
2.1.03	Obligaciones financieras
2.1.3.01	Préstamos bancarios corto plazo
2.1.04	Cuentas por pagar corrientes
2.1.4.01	Documentos por pagar proveedores
2.1.4.02	Cuentas por pagar proveedores
2.1.05	Otros pasivos corrientes
2.1.5.01	Arriendos por pagar
2.1.5.02	Ingresos cobrados por anticipado
2.1.5.03	Otras cuentas por pagar corrientes
2.2	PASIVO NO CORRIENTE
2.2.01	Obligaciones financieras largo plazo
2.2.1.01	Préstamo largo plazo
2.2.1.02	Intereses por pagar
2.2.1.03	Otros
3	PATRIMONIO NETO
31	PATRIMONIO
3.1.01	Capital accionario
3.1.1.01	Capital accionario
3.1.1.02	Aportes Futuras capitalizaciones
3.1.1.03	Subvenciones de capital
32	RESERVAS
3.2.01	Reservas
3.2.1.01	Reserva legal
3.2.1.02	Reserva estatutaria
33	OTROS RESULTADOS INTEGRALES
3.3.01	Otros resultados integrales
3.3.1.01	Revalorización de activos fijos
3.3.1.02	Donaciones de capital
34	RESULTADOS
3.4.01	Resultados del ejercicio
3.4.1.01	Utilidades del presente ejercicio
3.4.1.02	Pérdidas del presente ejercicio
3.4.02	Resultados del ejercicio anterior
3.4.2.01	Utilidades del ejercicio anterior
3.4.2.02	Pérdida del ejercicio anterior

4	INGRESOS
41	INGRESOS ORDINARIOS
4.1.01	Ventas al por menor
4.1.1.01	Venta por menor-Café tostado y molido de 500gr
4.1.1.02	Venta por menor-Café tostado y molido de 250gr
4.1.1.03	Venta por menor-Café tostado sin moler 250gr
4.1.1.04	Venta por menor-Café tostado sin moler 500gr
4.1.1.05	Venta por menor-Café sin tostar
4.1.02	Ventas al por mayor
4.1.2.01	Venta por mayor-Café tostado y molido de 500gr
4.1.2.02	Venta por mayor-Café tostado y molido de 250gr
4.1.2.03	Venta por mayor-Café tostado sin moler 250gr
4.1.2.04	Venta por mayor-Café tostado sin moler 500gr
4.1.2.05	Venta por mayor-Café sin tostar
42	INGRESOS NO ORDINARIOS
4.2.01	Ingresos no ordinarios
4.2.1.01	Venta de desperdicios
4.2.1.02	Intereses ganados
4.2.1.03	Otros ingresos
5	COSTOS Y GASTOS
51	COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS
5.1.01	Materia prima
5.1.1.01	Café en grano cereza
5.1.02	Mano de obra
5.1.2.01	Sueldos y salarios
5.1.2.02	Aportes a la seguridad social
5.1.2.03	Beneficios e indemnizaciones
5.1.2.04	Remuneraciones a otros trabajadores
5.1.2.05	Honorarios
5.1.2.06	Comisiones
5.1.03	Costos generales de fabricación
5.1.3.01	Arriendos locales
5.1.3.02	Energía eléctrica
5.1.3.03	Servicios básicos (Agua)
5.1.3.04	Materiales e insumos
5.1.3.05	Útiles de aseo
5.1.3.06	Transporte
5.1.3.07	Combustibles
5.1.3.08	Gas
5.1.3.09	Fundas y etiquetas
5.1.3.10	Publicidad y propaganda
5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo
5.1.3.12	Baterías

5.1.04	Mano de obra indirecta
5.1.4.01	Sueldos y salarios
5.1.4.02	Aportes a la seguridad social
5.1.4.03	Beneficios e indemnizaciones
5.1.4.04	Honorarios
5.1.4.05	Comisiones
5.1.05	Costo de producción
5.1.5.01	Costo de producción café tostado y molido 500 gr
5.1.5.02	Costo de producción café tostado y molido 250 gr
5.1.5.03	Costo de producción café sin tostar
5.1.5.04	Costo de producción café tostado sin moler 500 gr
5.1.5.05	Costo de producción café tostado sin moler 250 gr
52	GASTOS ORDINARIOS
5.2.01	Gastos Administración
5.2.1.01	Sueldos y salarios
5.2.1.02	Beneficios sociales
5.2.1.03	Honorarios
5.2.1.04	Viáticos y gastos de viaje
5.2.1.05	Útiles de aseo
5.2.1.06	Aporte patronal
5.2.1.07	Arriendo de locales
5.2.1.08	Mantenimientos y reparaciones
5.2.1.09	Lubricantes y combustibles
5.2.1.10	Depreciación de activos
5.2.1.11	Agua
5.2.1.12	Insumos necesarios
5.2.1.13	Energía eléctrica
5.2.1.14	Publicidad y propaganda
5.2.1.15	Gas
5.2.1.16	Depreciación de muebles y enseres
5.2.1.17	Depreciación de equipo de cómputo
5.2.02	Gastos de Ventas
5.2.2.01	Sueldos y salarios
5.2.2.02	Beneficios sociales
5.2.2.03	Aporte patronal
5.2.2.04	Viáticos y gastos de viaje
5.2.2.05	Comisiones
5.2.2.06	Fundas y etiquetas
5.2.2.07	Energía eléctrica
5.2.2.08	Agua
5.2.2.09	Transporte
5.2.2.10	Materiales e insumos
5.2.2.11	Útiles de aseo

5.2.2.12	Mantenimientos y reparaciones
5.2.2.13	Servicios básicos
5.2.2.14	Publicidad y propaganda
5.2.2.15	Gas
5.2.2.16	Depreciación de maquinaria y equipo
5.2.2.17	Depreciación de muebles y enseres
5.2.2.18	Depreciación de equipo de cómputo

Nota: Adaptado de *Contabilidad de costos* (p. 14- 15) por Zapata, P, 2015, Alfaomega.

3.3 Costos de producción

Para la determinación de los costos unitarios de las diferentes presentaciones de café, es importante determinar los costos de producción en los que se incurren para llegar a un producto terminado. Para el mes de marzo del año 2022 se realizó el proceso productivo en dos distintas fases, en las cuales, en la primera el producto llegó hasta la etapa de secado y la segunda que continuó desde el Inventarios de productos terminados del proceso de secado hasta el empaquetado, de tal manera se encuentran detallados de la siguiente forma:

3.3.1 Materia prima

La materia prima es la base principal sobre la cual se transformará en las siguientes etapas, para este caso solo existe materia prima en el proceso inicial de lavado.

Tabla 4

Materia prima proceso de Lavado

Lavado				
Insumo	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Valor total
Materia prima (Café grano)	291,50	Libras	\$ 1,40	\$ 408,10
Cantidad equivalente en gramos				132222,068
Valor unitario por gramo				0,00308647

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

3.3.2 Mano de obra

Para este rubro es importante mencionar que los trabajadores no se encuentran bajo un tipo de contrato fijo, por el contrario, se paga según la actividad y el tiempo ocupado, la

producción se trabaja en dos grupos en diferentes jornadas, estos grupos están constituidos por los mismos socios que son quienes trabajan en diferentes tiempos.

Tabla 5

Mano de obra para la producción (Primera Jornada)

NÓMINA AUXILIAR DE TRABAJO MES DE MARZO						
N° Trabajadores	Actividad Desarrollada	Tiempo (horas)	Valor	Valor por hora	Jornada	
1	Tostando	4	\$ 6,00	\$ 1,50	Primera Jornada	
2	Moliendo	4	\$ 6,00	\$ 1,50	Jornada	
Total		8	\$ 12,00	\$ 3,00		

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 6

Mano de Obra para la producción (Segunda Jornada)

NÓMINA AUXILIAR DE TRABAJO MES DE MARZO						
N° Trabajadores	Actividad Desarrollada	Tiempo (horas)	Valor	Valor por hora	Jornada	
1	Lavado y boyado	3	\$ 5,00	\$ 1,67	Segunda jornada	
2	Clasificando	4	\$ 6,00	\$ 1,50		
3	Despulpando	4	\$ 6,00	\$ 1,50		
4	Trillando	8	\$ 12,00	\$ 1,50		
5	Tostando	4	\$ 6,00	\$ 1,50		
6	Tostando	4	\$ 6,00	\$ 1,50		
7	Moliendo	4	\$ 6,00	\$ 1,50		
Total		31	\$ 47,00	\$ 10,67		

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 7

Mano de obra en empaquetado

NÓMINA AUXILIAR DE TRABAJO MES DE MARZO					
N° Trabajadores	Actividad Desarrollada	Tiempo (horas)	Valor	Valor por hora	Jornada
1	Empacado P2	7	\$ 10,50	\$ 1,50	Primera y segunda Jornada
2	Empacado P1	1	\$ 1,50	\$ 1,50	
3	Sellado	8	\$ 12,00	\$ 1,50	
Total		16	\$ 24,00	\$ 4,50	

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

3.3.3 Costos generales de fabricación

Tabla 8

Costos generales de fabricación "Café Yanasacha"

COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN		
Elemento	Criterio para la distribución	Tipo
Agua	Según la intensidad de uso (horas)	Variable
Energía eléctrica	Según horas máquina	Variable
Gas	Atribuible directamente al tostado	Variable
Empaques	Atribuible a procesos de empaquetado	Variable
Útiles de aseo	Según horas máquina	Fijo
Insumos para producción (Mascarilla, guantes)	Según horas máquina	Fijo
Depreciación maquinaria y equipo	Según horas máquina	Fijo
Baterías	Atribuible al secado	Fijo

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Determinados los criterios de distribución se obtuvieron los siguientes resultados:

Tabla 9

Asignación de Costos Generales de Fabricación

CGF	Criterio Distribución	Valor total	Producción	Administración	Ventas
Agua	Según la intensidad de uso (horas)	\$ 20,00	\$ 16,00	\$ 2,00	\$ 2,00
Energía eléctrica	Según horas máquina	\$ 12,00	\$ 10,00	\$ 1,00	\$ 1,00
Gas	Atribuible directamente al tostado	\$ 3,00	\$ 3,00		
Empaques y fundas	Atribuible al empaclado	\$ 51,60	\$ 51,60		
Útiles de aseo	Según horas máquina	\$ 4,46	\$ 4,46		
Insumos para producción (Mascarilla, guantes)	Según horas máquina	\$ 4,46	\$ 4,46		
Depreciación maquinaria y equipo	Según horas máquina	\$ 67,66	\$ 67,66		
Batería	Atribuible directamente al secado	\$ 5,00	\$ 5,00		
Total		\$ 168,19	\$ 162,19	\$ 3,00	\$ 3,00

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 10

Detalle de costos proceso de Lavado

CGF PROCESO DE LAVADO		
Agua	\$	2,67
Insumos para producción (Mascarilla, guantes)	\$	0,50
Depreciación maquinaria y equipo	\$	0,25
TOTAL	\$	3,42

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 11

Detalle de costos proceso de Despulpado y fermentado

CGF PROCESO DE DESPULPADO Y FERMENTADO		
Agua	\$	2,67
Energía eléctrica	\$	2,00
Útiles de aseo	\$	0,89
Insumos para producción (Mascarilla, guantes)	\$	0,50
Depreciación maquinaria y equipo	\$	4,94
TOTAL	\$	11,00

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 12

Detalle del proceso de Lavado y Boyado

CGF PROCESO DE LAVADO Y BOYADO		
Agua	\$	2,67
Insumos para producción (Mascarilla, guantes)	\$	0,50
Depreciación maquinaria y equipo	\$	0,25
TOTAL	\$	3,42

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 13

Detalle de costos del proceso de Secado

CGF PROCESO DE SECADO		
Depreciación maquinaria y equipo	\$	8,50
Batería	\$	5,00
TOTAL	\$	13,50

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 14

Detalle de costos del proceso de Trillado

CGF PROCESO DE TRILLADO		
Agua	\$	2,00
Energía eléctrica	\$	2,00
Útiles de aseo	\$	0,89
Insumos para producción (Mascarilla, guantes)	\$	0,50
Depreciación maquinaria y equipo	\$	13,67
TOTAL	\$	19,06

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 15

Detalle de costos del proceso de Tostado

CGF PROCESO DE TOSTADO		
Agua	\$	2,00
Energía eléctrica	\$	2,00
Gas	\$	3,00
Útiles de aseo	\$	0,89
Insumos para producción (Mascarilla, guantes)	\$	0,99
Depreciación maquinaria y equipo	\$	27,10
TOTAL	\$	35,98

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 16

Detalle de Costos del proceso de Empacado P1

CGF PROCESO DE EMPACADO P1		
Energía eléctrica	\$	0,25
Útiles de aseo	\$	0,11
Insumos para producción (Mascarilla, guantes)	\$	0,50
Depreciación maquinaria y equipo	\$	0,42
Fundas y etiquetas	\$	0,30
TOTAL	\$	1,58

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 17

Detalle de Costos del proceso de Molido

CGF PROCESO DE MOLIDO		
Agua	\$	2,00
Energía eléctrica	\$	2,00
Útiles de aseo	\$	0,89
Insumos para producción (Mascarilla, guantes)	\$	0,50
Depreciación maquinaria y equipo	\$	7,74
TOTAL	\$	13,13

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Tabla 18

Detalle de costos del proceso de Empacado

CGF PROCESO DE EMPACADO P2		
Agua	\$	2,00
Energía eléctrica	\$	1,75
Útiles de aseo	\$	0,78
Insumos para producción (Mascarilla, guantes)	\$	0,50
Depreciación maquinaria y equipo	\$	4,78
Fundas y etiquetas	\$	51,30

TOTAL	\$	61,11
--------------	----	-------

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Hay que tener en cuenta que en los procesos de secado existieron inventarios de la producción de los meses de enero y febrero que quedaron inconclusas, por lo que en el mes de marzo se terminó de secar y se trillo la producción de enero, mientras que la del mes de febrero continua en proceso de secado conjuntamente con lo producido en el mes de marzo.

3.4 Hojas de costos

3.4.1 Informe de cantidades

Asociación de Pequeños productores de "Café Yanasacha"																		
INFORME DE CANTIDADES																		
Correspondiente al mes de marzo del 2022																		
a. Cantidades producidas	Lavado		Despulpado y fermentado		Lavado y Boyado		Secado		Trillado		Tostado		Empacado P1		Molido		Empacado P2	
Uni. Recibidas departamento anterior			132222,07		79333,24		67433,255		43112,65				3750				47500	
Unidades terminadas no transferidas																47500		
Unidades en proceso del periodo anterior.							43112,65				56375							
Un. Comenzadas en el proceso o añadidas	132222,07																	
Total unidades	132222,07		132222,07		79333,24		110545,90		43112,65		56375		3750			47500		47500
b. Presentación de unidades																		
Unidades terminadas y transferidas	132222,07		79333,24		67433,25		43112,65				3750					47500		47500
Unidades terminadas y no transferidas									38801,38		47500		3750					
Unidades en proceso		% avance		% avance		% avance	67433,25	% avance		% avance		% avance		% avance		% avance		% avance
Materia prima								0%										
Mano de obra								0%										
Costos generales								0%										
Unidades perdidas en producción			52888,83		11899,99				4311,26		5125							
Total unidades (gr)	132222,07		132222,07		79333,24		110545,90		43112,65		56375		3750			47500		47500

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"

3.4.2 Informe de costos de producción

ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE "CAFÉ YANASACHA"																		
CONCEPTOS	Lavado		Despulpado y fermentado		Lavado y Boyado		Secado		Trillado		Tostado		Empacado P1		Molido		Empacado P2	
	Total	Unit.	Total	Unit	Total	Unit.	Total	Unit	Total	Unit	Total	Unit.	Total	Unit	Total	Unitario	Total	Unitario
a.1. COSTOS QUE DEBEN JUSTIFICARSE																		
COSTO DEPARTAMENTO ANTERIOR																		
De un. Recibidas Dpto. anterior			417,52	0,0032	434,51	0,0055	442,93	0,0066	266,67	0,0062			36,63	0,0098	463,96	0,0098	489,08	0,0103
De un. en Dpto. periodo anterior							253,17	0,0059			446,60	0,0079						
Costo promedio de un Dpto. anterior																		
Ajustes por un. perdidas o añadidas				0,0021		0,0010				0,0007		0,0007						
COSTO DPTO. ANTERIOR AJUSTADO			417,52	0,0053	434,51	0,0064	696,10	0,0063	266,67	0,0069	446,60	0,0086	36,63	0,0098	463,96	0,0098	489,08	0,0103
a.2. COSTO ESTE DEPARTAMENTO																		
De un. terminadas y retenidas I.I																		
Materiales																		
Mano de obra																		
Costos generales																		
De unidades en proceso I.I																		
Materiales																		
Mano de obra																		
Costos generales																		
Inversiones este periodo.																		
Materiales	408,10	0,0031																
Mano de obra	6,00	0,0000	6,00	0,0001	5,00	0,0001			12,00	0,0003	18,00	0,0004	1,50	0,0004	12,00	0,0003	22,50	0,0005
Costos generales	3,42	0,0000	11,00	0,0001	3,42	0,0001	13,50	0,0001	19,06	0,0005	35,98	0,0007	1,58	0,0004	13,13	0,0003	61,11	0,0013
COSTOS ESTE DEPARTAMENTO	417,52	0,0032	17,00	0,0002	8,42	0,0001	13,50	0,0001	31,06	0,0008	53,98	0,0011	3,08	0,0008	25,13	0,0005	83,61	0,0018
TOTAL COSTOS ESTE MÁS ANTERIOR			434,51	0,0055	442,93	0,0066	709,60	0,0087	297,73	0,0077	500,58	0,0098	39,71	0,0106	489,08	0,0103	572,69	0,0121

b. PRESENTACIÓN DE COSTOS																		
De un. Terminadas y transferidas	417,52		434,51		442,93		266,67				36,63	0,0098			489,08	0,0103	572,69	0,0121
De un. Terminadas y retenidas									297,73	0,0077	463,96	0,0098						
De unidades en proceso						442,93												
a. Costo Dpto anterior.																		
b. Costo presente departamento																		
Materiales																		
Mano de obra																		
Costos generales																		
Costo unidades perdidas a cargo																		
TOTAL COSTOS.	417,52	0,0032	434,51	0,0055	442,93	0,0066	709,60	0,0087	297,73	0,0077	500,58	0,0098	39,71	0,0106	489,08	0,0103	572,69	0,0121

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

3.5 Asientos modelo

Para el registro de los costos se tomó como ejemplo el mes de marzo del 2022, en donde se produjo un total de 76 unidades de café tostado y molido de 500gr, 38 de café tostado y molido de 250gr, y 5 de café tostado sin moler para cada presentación de 500gr y 250gr. Por su parte queda una proporción en Inventario de productos en proceso de secado, todos estos movimientos se registraron en el siguiente libro diario.

Asociación de Pequeños productores de " Café Yanasacha "					
Libro Diario					
Fecha	Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
1/3/2022		-1-			
	1.1.01	Efectivo y equivalente		\$ 102,00	
	1.1.1.01	Caja General	\$ 102,00		
	1.1.02	Cuentas y documentos por cobrar		\$ 307,90	
	1.1.2.02	Cuentas por cobrar clientes	\$ 307,90		
	1.1.03	Inventarios de suministros y materiales		\$ 149,81	
	1.1.3.01	Inventario de materiales e insumos para la producción	\$ 144,91		
	1.1.3.02	Inventario de útiles de aseo	\$ 4,90		
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 460,21	
	1.1.5.04	Inventario de Productos en proceso- Secado	\$ 460,21		
	1.1.06	Inventario de productos terminados		\$ 1.275,50	
	1.1.6.01	Inventario de productos terminados- Café tostado y molido 500 gr	\$ 164,00		
	1.1.6.02	Inventario de productos terminados- Café tostado y molido 250 gr	\$ 33,50		
	1.1.6.03	Inventario de productos terminados- Café sin tostar	\$ 1.078,00		
	1.2.01	Propiedad planta y equipo		\$ 15.886,18	
	1.2.1.01	Terrenos	\$ 5.200,00		
	1.2.1.02	Maquinaria y equipo	\$ 9.021,22		
	1.2.1.04	Equipo de cómputo	\$ 1.098,00		
	1.2.1.06	Muebles y enseres	\$ 566,96		
	1.2.1.03	(-) Depreciación acumulada de maquinaria y equipo			\$ 2.593,67
	1.2.1.05	(-) Depreciación acumulada equipo de cómputo			\$ 470,96
	1.2.1.07	(-) Depreciación acumulada Muebles y enseres			\$ 170,23
	3.1.01	Capital accionario			\$ 14.946,74
	3.1.1.01	Capital accionario	\$ 600,00		
	3.1.1.03	Subvenciones de capital	\$14.346,74		
		Para registrar asiento de apertura del ESF Suman y pasan		\$ 18.181,60	\$ 18.181,60

		Vienen		\$ 18.181,60	\$ 18.181,60
		-2-			
1/3/2022	1.1.03	Inventarios de suministros y materiales		\$ 71,43	
	1.1.3.03	Inventario de fundas y etiquetas	\$ 71,43		
	1.1.07	Impuestos y retenciones		\$ 8,57	
	1.1.7.01	IVA en compras	\$ 8,57		
	1.1.01	Efectivo y equivalente			\$ 80,00
	1.1.1.01	Caja General	\$ 80,00		
		Para registrar compra de fundas y etiquetas			
		-3-			
1/3/2022	5.1.03	Costos generales de fabricación		\$ 5,00	
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$ 5,00		
	1.1.01	Efectivo y equivalente			\$ 5,00
	1.1.1.01	Caja General	\$ 5,00		
		Para registrar compra de baterías			
		-4-			
7/3/2022	5.1.03	Costos generales de fabricación		\$ 3,00	
	5.1.3.08	Gas	\$ 3,00		
	1.1.01	Efectivo y equivalente			\$ 3,00
	1.1.1.01	Caja General	\$ 3,00		
		Para registrar compra de gas para producción			
		-5-			
8/3/2022	1.1.04	Inventario de Materia prima		\$ 408,10	
	1.1.4.01	Inventario de café cereza	\$ 408,10		
	1.1.01	Efectivo y equivalente			\$ 346,10
	1.1.1.01	Caja General	\$ 346,10		
	2.1.04	Cuentas por pagar corrientes			\$ 62,00
	2.1.4.02	Cuentas por pagar proveedores	\$ 62,00		
		Para registrar compra de materia prima			
		-6-			
9/3/2022	1.1.01	Efectivo y equivalente		\$ 214,40	
	1.1.1.01	Caja General	\$ 214,40		
	1.1.02	Cuentas y documentos por cobrar			\$ 214,40
	1.1.2.02	Cuentas por cobrar clientes	\$ 214,40		
		Para registrar cobro de cuentas a clientes			
		-7-			
15/3/2022	1.1.01	Efectivo y equivalente		\$ 83,50	
	1.1.1.01	Caja General	\$ 83,50		
	1.1.02	Cuentas y documentos por cobrar			\$ 83,50
	1.1.2.02	Cuentas por cobrar clientes	\$ 83,50		
		Para registrar cobro de cuentas a clientes			
		-8-			
31/3/2022	5.1.02	Mano de obra		\$ 83,00	
	5.1.2.01	Sueldos y salarios	\$ 83,00		
	2.1.01	Cuentas y documentos por pagar empleados			\$ 83,00
	2.1.1.01	Sueldos y salarios por pagar	\$ 83,00		
		Para registrar mano de obra directa mes de marzo			
		Suman y pasan		\$ 19.058,60	\$ 19.058,60

		Vienen		\$	
31/3/2022		-9-		19.058,60	\$ 19.058,60
	5.2.01	Gastos Administración		\$ 5,00	
	5.2.1.03	Honorarios	\$ 5,00		
	2.1.01	Cuentas y documentos por pagar empleados			\$ 5,00
	2.1.1.04	Honorarios acumulados por pagar	\$ 5,00		
		Para registrar pago por declaraciones de IVA			
31/3/2022		-10-			
	5.1.03	Costos generales de fabricación		\$ 67,66	
	5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo	\$ 67,66		
	5.2.01	Gastos Administración		\$ 8,01	
	5.2.1.16	Depreciación de muebles y enseres	\$ 2,13		
	5.2.1.17	Depreciación de equipo de cómputo	\$ 5,88		
	5.2.02	Gastos de Ventas		\$ 8,01	
	5.2.2.17	Depreciación de muebles y enseres	\$ 2,13		
	5.2.2.18	Depreciación de equipo de cómputo	\$ 5,88		
	1.2.01	Propiedad planta y equipo			\$ 83,67
	1.2.1.03	(-) Depreciación acumulada de maquinaria y equipo	\$ 67,66		
	1.2.1.05	(-) Depreciación acumulada equipo de cómputo	\$ 11,76		
	1.2.1.07	(-) Depreciación acumulada Muebles y enseres	\$ 4,25		
		Para registrar depreciaciones del mes de marzo			
31/3/2022		-11-			
	5.1.03	Costos generales de fabricación		\$ 26,00	
	5.1.3.02	Energía eléctrica	\$ 10,00		
	5.1.3.03	Servicios básicos (Agua)	\$ 16,00		
	5.2.01	Gastos Administración		\$ 3,00	
	5.2.1.11	Agua	\$ 2,00		
	5.2.1.13	Energía eléctrica	\$ 1,00		
	5.2.02	Gastos de Ventas		\$ 3,00	
	5.2.2.07	Energía eléctrica	\$ 1,00		
	5.2.2.08	Agua	\$ 2,00		
	1.1.01	Efectivo y equivalente			\$ 32,00
	1.1.1.01	Caja General	\$ 32,00		
		Para registrar consumo de energía eléctrica y agua			
31/3/2022		-12-			
	5.1.03	Costos generales de fabricación		\$ 4,46	
	5.1.3.05	Útiles de aseo	\$ 4,46		
	1.1.07	Impuestos y retenciones		\$ 0,54	
	1.1.7.01	IVA en compras	\$ 0,54		
	1.1.01	Efectivo y equivalente			\$ 5,00
	1.1.1.01	Caja General	\$ 5,00		
		Para registrar compra de útiles de aseo			
		Suman y pasan		\$	
				19.184,27	\$ 19.184,27

31/3/2022		Vienen		\$	19.184,27	\$ 19.184,27
		-13-				
	5.1.03	Costos generales de fabricación		\$	4,46	
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$		4,46	
	1.1.07	Impuestos y retenciones		\$	0,54	
	1.1.7.01	IVA en compras	\$		0,54	
	1.1.01	Efectivo y equivalente				\$ 5,00
	1.1.1.01	Caja General	\$		5,00	
		Para registrar compra de guantes y mascarillas para producción y ventas				
31/3/2022		-14-				
	5.1.03	Costos generales de fabricación		\$	51,60	
	5.1.3.09	Fundas y etiquetas	\$		51,60	
	1.1.03	Inventarios de suministros y materiales				\$ 51,60
	1.1.3.03	Inventario de fundas y etiquetas	\$		51,60	
		Para registrar consumo de empaques y fundas				
31/3/2022		-15-				
	5.2.02	Gastos de Ventas		\$	10,00	
	5.2.2.09	Transporte	\$		10,00	
	1.1.01	Efectivo y equivalente				\$ 10,00
	1.1.1.01	Caja General	\$		10,00	
		Para registrar pago de transporte por venta de productos				
31/3/2022		-16-				
	5.2.02	Gastos de Ventas		\$	9,75	
	5.2.2.04	Viáticos y gastos de viaje	\$		9,75	
	1.1.01	Efectivo y equivalente				\$ 9,75
	1.1.1.01	Caja General	\$		9,75	
		Para registrar gastos por asistencia a reunión con MAGAP				
31/3/2022		-17-				
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$	417,52	
	1.1.5.01	Inventario de Productos en proceso- Lavado	\$		417,52	
	1.1.04	Inventario de Materia prima				\$ 408,10
	1.1.4.01	Inventario de café cereza	\$		408,10	
	5.1.02	Mano de obra				\$ 6,00
	5.1.2.01	Sueldos y salarios	\$		6,00	
	5.1.03	Costos generales de fabricación				\$ 3,42
	5.1.3.03	Servicios básicos (Agua)	\$		2,67	
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$		0,50	
	5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo	\$		0,25	
		Para registrar cargo de costos al proceso de lavado				
31/3/2022		-18-				
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$	417,52	
	1.1.5.02	Inventario de Productos en proceso- Despulpado y fermentado	\$		417,52	
	1.1.05	Inventario de productos en proceso				\$ 417,52
	1.1.5.01	Inventario de Productos en proceso- Lavado	\$		417,52	
		Para registrar paso de los costos al proceso de despulpado y fermentado				
		Suman y pasan		\$	20.095,65	\$ 20.095,66

31/3/2022		Vienen		\$ 20.095,65	\$ 20.095,66
		-19-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 17,00	
	1.1.5.02	Inventario de Productos en proceso- Despulpado y fermentado	\$ 17,00		
	5.1.02	Mano de obra			\$ 6,00
	5.1.2.01	Sueldos y salarios	\$ 6,00		
	5.1.03	Costos generales de fabricación			\$ 11,00
	5.1.3.02	Energía eléctrica	\$ 2,00		
	5.1.3.03	Servicios básicos (Agua)	\$ 2,67		
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$ 0,50		
	5.1.3.05	Útiles de aseo	\$ 0,89		
	5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo Para registrar costos del proceso de lavado y despulpado	\$ 4,94		
31/3/2022		-20-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 434,51	
	1.1.5.03	Inventario de Productos en proceso- Lavado y Boyado	\$ 434,51		
	1.1.05	Inventario de productos en proceso			\$ 434,51
	1.1.5.02	Inventario de Productos en proceso- Despulpado y fermentado	\$ 434,51		
		Para registrar traspaso de costos de despulpado al boyado			
31/3/2022		-21-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 8,42	
	1.1.5.03	Inventario de Productos en proceso- Lavado y Boyado	\$ 8,42		
	5.1.02	Mano de obra			\$ 5,00
	5.1.2.01	Sueldos y salarios	\$ 5,00		
	5.1.03	Costos generales de fabricación			\$ 3,42
	5.1.3.03	Servicios básicos (Agua)	\$ 2,67		
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$ 0,50		
	5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo	\$ 0,25		
		Para registrar costos al proceso de lavado y boyado			
31/3/2022		-22-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 442,93	
	1.1.5.04	Inventario de Productos en proceso- Secado	\$ 442,93		
	1.1.05	Inventario de productos en proceso			\$ 442,93
	1.1.5.03	Inventario de Productos en proceso- Lavado y Boyado	\$ 442,93		
		Para registrar traspaso de costos del boyado al proceso de secado			
		Suman y pasan		\$ 20.998,51	\$ 20.998,51

31/3/2022		Vienen		\$ 20.998,51	\$ 20.998,51
		-23-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 13,50	
	1.1.5.04	Inventario de Productos en proceso- Secado	\$ 13,50		
	5.1.03	Costos generales de fabricación			\$ 13,50
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$ 5,00		
	5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo	\$ 8,50		
		Para registrar costos cargados al proceso de secado y trillado			
31/3/2022		-24-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 266,67	
	1.1.5.05	Inventario de Productos en proceso- Trillado	\$ 266,67		
	1.1.05	Inventario de productos en proceso			\$ 266,67
	1.1.5.04	Inventario de Productos en proceso- Secado	\$ 266,67		
		Para registrar traspaso de costos al proceso de trillado de la producción de enero			
31/3/2022		-25-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 31,06	
	1.1.5.05	Inventario de Productos en proceso- Trillado	\$ 31,06		
	5.1.02	Mano de obra			\$ 12,00
	5.1.2.01	Sueldos y salarios	\$ 12,00		
	5.1.03	Costos generales de fabricación			\$ 19,06
	5.1.3.02	Energía eléctrica	\$ 2,00		
	5.1.3.03	Servicios básicos (Agua)	\$ 2,00		
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$ 0,50		
	5.1.3.05	Útiles de aseo	\$ 0,89		
	5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo	\$ 13,67		
		Para registrar costos cargados al proceso de trillado			
31/3/2022		-26-			
	1.1.06	Inventario de productos terminados		\$ 297,73	
	1.1.6.03	Inventario de productos terminados- Café sin tostar	\$ 297,73		
	1.1.05	Inventario de productos en proceso			\$ 297,73
	1.1.5.05	Inventario de Productos en proceso- Trillado	\$ 297,73		
		Para registrar ingreso a productos terminados de café sin tostar			
31/3/2022		-27-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 446,60	
	1.1.5.06	Inventario de Productos en proceso- Tostado y enfriado	\$ 446,60		
	1.1.06	Inventario de productos terminados			\$ 446,60
	1.1.6.03	Inventario de productos terminados- Café sin tostar	\$ 446,60		
		Para registrar orden de requisición No. 1 y 2			
31/3/2021		-28-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 53,98	
	1.1.5.06	Inventario de Productos en proceso- Tostado y enfriado	\$ 53,98		
	5.1.02	Mano de obra			\$ 18,00
	5.1.2.01	Sueldos y salarios	\$ 18,00		
	5.1.03	Costos generales de fabricación			\$ 35,98
	5.1.3.02	Energía eléctrica	\$ 2,00		
	5.1.3.03	Servicios básicos (Agua)	\$ 2,00		
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$ 0,99		
	5.1.3.05	Útiles de aseo	\$ 0,89		
	5.1.3.08	Gas	\$ 3,00		
	5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo	\$ 27,10		
		Para registrar costos cargados al proceso de tostado y enfriado			
		Suman y pasan		\$ 22.108,05	\$ 22.108,06

31/3/2022		Vienen		\$ 22.108,05	\$ 22.108,06
		-29-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 36,63	
	1.1.5.07	Inventario de Productos en proceso- Empacado P1	\$ 36,63		
	1.1.05	Inventario de productos en proceso			\$ 36,63
	1.1.5.06	Inventario de Productos en proceso- Tostado y enfriado	\$ 36,63		
		Para registrar traslado de costos al proceso empacado P1			
31/3/2022		-30-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 3,08	
	1.1.5.07	Inventario de Productos en proceso- Empacado P1	\$ 3,08		
	5.1.02	Mano de obra			\$ 1,50
	5.1.2.01	Sueldos y salarios	\$ 1,50		
	5.1.03	Costos generales de fabricación			\$ 1,58
	5.1.3.02	Energía eléctrica	\$ 0,25		
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$ 0,50		
	5.1.3.05	Útiles de aseo	\$ 0,11		
	5.1.3.09	Fundas y etiquetas	\$ 0,30		
	5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo	\$ 0,42		
		Para registrar costos del proceso de empacado P1			
31/3/2022		-31-			
	1.1.06	Inventario de productos terminados		\$ 39,71	
	1.1.6.04	Inventario de productos terminados- Café tostado sin moler 250 gr	\$ 13,24		
	1.1.6.05	Inventario de productos terminados- Café tostado sin moler 500 gr	\$ 26,47		
	1.1.05	Inventario de productos en proceso			\$ 39,71
	1.1.5.07	Inventario de Productos en proceso- Empacado P1	\$ 39,71		
		Para registrar inventario de producto terminado de café sin moler 250 gr y 500gr			
31/3/2022		-32-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 463,96	
	1.1.5.08	Inventario de Productos en proceso- Molido	\$ 463,96		
	1.1.05	Inventario de productos en proceso			\$ 463,96
	1.1.5.06	Inventario de Productos en proceso- Tostado y enfriado	\$ 463,96		
		Para registrar traslado de costos al proceso de molido			
31/3/2022		-33-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 25,13	
	1.1.5.08	Inventario de Productos en proceso- Molido	\$ 25,13		
	5.1.02	Mano de obra			\$ 12,00
	5.1.2.01	Sueldos y salarios	\$ 12,00		
	5.1.03	Costos generales de fabricación			\$ 13,13
	5.1.3.02	Energía eléctrica	\$ 2,00		
	5.1.3.03	Servicios básicos (Agua)	\$ 2,00		
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$ 0,50		
	5.1.3.05	Útiles de aseo	\$ 0,89		
	5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo	\$ 7,74		
		Para registrar costos cargados al proceso de molido			
		Suman y pasan		\$ 22.676,55	\$ 22.676,55

31/3/2022		Vienen		\$ 22.676,55	\$ 22.676,55
		-34-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 489,08	
	1.1.5.09	Inventario de Productos en proceso- Empacado P2	\$ 489,08		
	1.1.05	Inventario de productos en proceso			\$ 489,08
	1.1.5.08	Inventario de Productos en proceso- Molido	\$ 489,08		
		Para registrar traslado de costos al proceso de empacado			
31/3/2022		-35-			
	1.1.05	Inventario de productos en proceso		\$ 83,61	
	1.1.5.09	Inventario de Productos en proceso- Empacado P2	\$ 83,61		
	5.1.02	Mano de obra			\$ 22,50
	5.1.2.01	Sueldos y salarios	\$ 22,50		
	5.1.03	Costos generales de fabricación			\$ 61,11
	5.1.3.02	Energía eléctrica	\$ 1,75		
	5.1.3.03	Servicios básicos (Agua)	\$ 2,00		
	5.1.3.04	Materiales e insumos	\$ 0,50		
	5.1.3.05	Útiles de aseo	\$ 0,78		
	5.1.3.09	Fundas y etiquetas	\$ 51,30		
	5.1.3.11	Depreciación de maquinaria y equipo	\$ 4,78		
		Para registrar costos cargados al proceso de empacado			
31/3/2022		-36-			
	1.1.06	Inventario de productos terminados		\$ 572,69	
	1.1.6.01	Inventario de productos terminados- Café tostado y molido 500 gr	\$ 458,15		
	1.1.6.02	Inventario de productos terminados- Café tostado y molido 250 gr	\$ 114,54		
	1.1.05	Inventario de productos en proceso			\$ 572,69
	1.1.5.09	Inventario de Productos en proceso- Empacado P2	\$ 572,69		
		Para registrar productos terminados de café tostado y molido de 500gr y 250 gr			
31/3/2022		-37-			
	1.1.01	Efectivo y equivalente		\$ 234,90	
	1.1.1.01	Caja General	\$ 234,90		
	4.1.01	Ventas al por menor			\$ 234,90
	4.1.1.01	Venta por menor-Café tostado y molido de 500gr	\$ 234,90		
		Para registrar ventas al por menor de café tostado y molido de 500gr			
31/3/2022		-38-			
	1.1.01	Efectivo y equivalente		\$ 153,00	
	1.1.1.01	Caja General	\$ 153,00		
	4.1.02	Ventas al por mayor			\$ 153,00
	4.1.2.01	Venta por mayor-Café tostado y molido de 500gr	\$ 153,00		
		Para registrar venta al por mayor de café tostado y molido 500gr			
31/3/2022		-39-			
	5.1.05	Costo de producción		\$ 471,44	
	5.1.5.01	Costo de producción café tostado y molido 500 gr	\$ 471,44		
	1.1.06	Inventario de productos terminados			\$ 471,44
	1.1.6.01	Inventario de productos terminados- Café tostado y molido 500 gr	\$ 471,44		
		Para registrar costo de ventas de café tostado y molido de 500 gr			
31/3/2022		-40-			
	1.1.01	Efectivo y equivalente		\$ 17,40	
	1.1.1.01	Caja General	\$ 17,40		
	4.1.01	Ventas al por menor			\$ 17,40
	4.1.1.02	Venta por menor-Café tostado y molido de 250gr	\$ 17,40		
		Para registrar la venta al por menor de café tostado y molido de 250gr			
		Suman y pasan		\$ 24.698,68	\$ 24.698,68

31/3/2022		Vienen		\$ 24.698,68	\$ 24.698,68
		-41-			
	1.1.01	Efectivo y equivalente		\$ 66,50	
	1.1.1.01	Caja General	\$ 66,50		
	4.1.02	Ventas al por mayor			\$ 66,50
	4.1.2.02	Venta por mayor-Café tostado y molido de 250gr	\$ 66,50		
		Para registrar la venta al por mayor de café tostado y molido de 250gr			
31/3/2022		-42-			
	5.1.05	Costo de producción		\$ 96,80	
	5.1.5.02	Costo de producción café tostado y molido 250 gr	\$ 96,80		
	1.1.06	Inventario de productos terminados			\$ 96,80
	1.1.6.02	Inventario de productos terminados- Café tostado y molido 250 gr	\$ 96,80		
		Para registrar costo de ventas de café tostado y molido de 250gr			
31/3/2022		-43-			
	1.1.01	Efectivo y equivalente		\$ 12,00	
	1.1.1.01	Caja General	\$ 12,00		
	4.1.01	Ventas al por menor			\$ 12,00
	4.1.2.05	Venta por mayor-Café sin tostar	\$ 12,00		
		Para registrar venta al por mayor de café sin tostar			
31/3/2022		-44-			
	5.1.05	Costo de producción		\$ 12,15	
	5.1.5.03	Costo de producción café sin tostar	\$ 12,15		
	1.1.06	Inventario de productos terminados			\$ 12,15
	1.1.6.03	Inventario de productos terminados- Café sin tostar	\$ 12,15		
		Para registrar costo de producción de café sin tostar			
31/3/2022		-45-			
	3.4.02	Resultados del ejercicio anterior		\$ 627,15	
	3.4.1.02	Pérdidas del presente ejercicio	\$ 627,15		
	5.1.05	Costo de producción			\$ 580,39
	5.1.5.01	Costo de producción café tostado y molido 500 gr	\$ 471,44		
	5.1.5.02	Costo de producción café tostado y molido 250 gr	\$ 96,80		
	5.1.5.03	Costo de producción café sin tostar	\$ 12,15		
	5.2.01	Gastos Administración			\$ 16,01
	5.2.1.03	Honorarios	\$ 5,00		
	5.2.1.11	Agua	\$ 2,00		
	5.2.1.13	Energía eléctrica	\$ 1,00		
	5.2.1.16	Depreciación de muebles y enseres	\$ 2,13		
	5.2.1.17	Depreciación de equipo de cómputo	\$ 5,88		
	5.2.02	Gastos de Ventas			\$ 30,76
	5.2.2.04	Viáticos y gastos de viaje	\$ 9,75		
	5.2.2.07	Energía eléctrica	\$ 1,00		
	5.2.2.08	Agua	\$ 2,00		
	5.2.2.09	Transporte	\$ 10,00		
	5.2.2.16	Depreciación de maquinaria y equipo	\$ 5,88		
	5.2.2.17	Depreciación de muebles y enseres	\$ 2,13		
		Para registrar cierre de costos y gastos del periodo			
		Suman y pasan		\$ 25.513,3	\$ 25.513,3

31/3/2022	Vienen		\$ 25.513,3	\$ 25.513,3
	-46-			
4.1.01	Ventas al por menor		\$ 264,30	
4.1.1.01	Venta por menor-Café tostado y molido de 500gr	\$ 234,90		
4.1.1.02	Venta por menor-Café tostado y molido de 250gr	\$ 17,40		
4.1.1.03	Venta por menor-Café tostado sin moler 250gr	\$ 12,00		
4.1.02	Ventas al por mayor		\$ 219,50	
4.1.2.01	Venta por mayor-Café tostado y molido de 500gr	\$ 153,00		
4.1.2.02	Venta por mayor-Café tostado y molido de 250gr	\$ 66,50		
3.4.02	Resultados del ejercicio anterior			\$ 483,80
3.4.1.02	Pérdidas del presente ejercicio	\$ 483,80		
	Para registrar cierre de ingresos del periodo			
		\$48.759,29	\$ 25.997,07	\$ 25.997,070

Para la contabilización se realizaron reportes de las cantidades producidas, ordenes de requisición, auxiliares de ventas y demás documentos contables necesarios, los mismos se presentan en los anexos.

3.6 Estados Financieros

3.6.1 Estado de Resultados

Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"				
Estado de Resultados				
RUC 0190447952001				
	Café sin tostar	Café tostado y molido 250 gr	Café tostado y molido 500gr	Total
Ventas	\$ 12,00	\$ 83,90	\$ 387,90	\$ 483,80
Costo de Ventas	\$ 12,15	\$ 96,80	\$ 471,44	\$ 580,39
Pérdida bruta en ventas				\$ -96,59
Gastos operacionales				\$ 46,76
Gastos de Administración				\$ 16,01
Gastos de Ventas				\$ 30,76
Pérdida del ejercicio				\$ -143,35

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"

3.6.2 Estado de Situación Financiera

ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ YANASACHA		
RUC 0190447952001		
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
31 de marzo del 2022		
CÓDIGO	CUENTA	
1	ACTIVO	\$14.953,38
1.1	ACTIVO CORRIENTE	\$ 2.385,74
1.1.01	Efectivo y equivalente	\$ 387,85
1.1.1.01	Caja General	\$ 387,85
1.1.02	Cuentas y documentos por cobrar	\$ 10,00
1.1.2.02	Cuentas por cobrar clientes	\$ 10,00
1.1.03	Inventarios de suministros y materiales	\$ 169,64
1.1.3.01	Inventario de materiales e insumos para la producción	\$ 144,91
1.1.3.02	Inventario de útiles de aseo	\$ 4,90
1.1.3.03	Inventario de fundas y etiquetas	\$ 19,83
1.1.05	Inventario de productos en proceso	\$ 649,96
1.1.5.04	Inventario de Productos en proceso- Secado	\$ 649,96
1.1.06	Inventario de productos terminados	\$ 1.158,65
1.1.6.01	Inventario de productos terminados- Café tostado y molido 500 gr	\$ 150,71
1.1.6.02	Inventario de productos terminados- Café tostado y molido 250 gr	\$ 51,24
1.1.6.03	Inventario de productos terminados- Café sin tostar	\$ 916,99
1.1.6.04	Inventario de productos terminados- Café tostado sin moler 250 gr	\$ 13,24
1.1.6.05	Inventario de productos terminados- Café tostado sin moler 500 gr	\$ 26,47
1.1.07	Impuestos y retenciones	\$ 9,64
1.1.7.01	IVA en compras	\$ 9,64
1.2	ACTIVO NO CORRIENTE	\$12.567,65
1.2.01	Propiedad planta y equipo	\$12.567,65
1.2.1.01	Terrenos	\$ 5.200,00
1.2.1.02	Maquinaria y equipo	\$ 9.021,22
1.2.1.03	(-) Depreciación acumulada de maquinaria y equipo	\$ 2.661,33
1.2.1.04	Equipo de cómputo	\$ 1.098,00
1.2.1.05	(-) Depreciación acumulada equipo de cómputo	\$ 482,73
1.2.1.06	Muebles y enseres	\$ 566,96
1.2.1.07	(-) Depreciación acumulada Muebles y enseres	\$ 174,48
2	PASIVO	\$ 150,00
2.1	PASIVO CORRIENTE	\$ 150,00

2.1.01	Cuentas y documentos por pagar empleados		\$ 88,00
2.1.1.01	Sueldos y salarios por pagar	\$ 83,00	
2.1.1.04	Honorarios acumulados por pagar	\$ 5,00	
2.1.04	Cuentas por pagar corrientes		\$ 62,00
2.1.4.02	Cuentas por pagar proveedores	\$ 62,00	
3	PATRIMONIO NETO		\$14.803,39
31	PATRIMONIO		\$14.946,74
3.1.01	Capital accionario		\$14.946,74
3.1.1.01	Capital accionario	\$ 600,00	
3.1.1.03	Subvenciones de capital	\$14.346,74	
34	RESULTADOS		\$ -143,35
3.4.01	Resultados de ejercicios		\$ -143,35
3.4.1.02	Pérdidas del presente ejercicio	\$ -143,35	
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO			\$14.953,39

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"

3.6.3 Estado de flujo de efectivo

ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ YANASACHA RUC 0190447952001 ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO 31 de marzo del 2022		
CÓDIGO	CUENTA	
	Actividades de Operación	
	Pérdidas del presente ejercicio	\$ -143,35
	Depreciaciones	\$ 83,67
	Cuentas y documentos por cobrar	\$ 297,90
	Inventario de suministros y materiales	\$ -19,83
	Inventario de productos en proceso	\$ -189,75
	Inventario de productos terminados	\$ 116,85
	Impuestos y retenciones	\$ -9,64
	Cuentas y documentos por pagar empleados	\$ 88,00
	Cuentas y documentos por pagar corrientes	\$ 62,00
	Flujo de efectivo de operación	\$ 285,85
	Flujo de efectivo neto	\$ 285,85
	Flujo al inicio del periodo	\$ 102,00
	Flujo al final del periodo	\$ 387,85

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"

3.6.4 Estado de Cambios en el Patrimonio

Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha" Estado de cambios en el patrimonio RUC 0190447952001				
Detalle	Saldo Inicial	Débito	Crédito	Saldo final
Capital accionario	\$ 600,00	\$ -		\$ 600,00
Subvenciones de capital	\$ 14.346,74			\$14.346,74
Pérdidas del presente ejercicio	\$ -	\$ -143,35		\$ -143,35
TOTAL DEL PATRIMONIO	\$ 14.946,74	\$ -143,35	\$ -	\$14.803,39

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"

3.6.5 Estado de Costos de Productos Terminados y Vendidos

	Lavado	Despulpado y fermentado	Lavado y boyado	Secado	Trillado	Tostado	Empacado	Molido	Empacado	Total de costos
Materia prima	\$ 408,10									\$ 408,10
Mano de obra	\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 5,00		\$ 12,00	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 12,00	\$ 22,50	\$ 83,00
Costos generales de fabricación	\$ 3,42	\$ 11,00	\$ 3,42	\$ 13,50	\$ 19,06	\$ 35,98	\$ 1,58	\$ 13,13	\$ 61,11	\$ 162,19
Costos propios de cada departamento	\$ 417,52	\$ 17,00	\$ 8,42	\$ 13,50	\$ 31,06	\$ 53,98	\$ 3,08	\$ 25,13	\$ 83,61	\$ 653,29
Transferido al Proceso 2 Despulpado y fermentado	\$ -417,52	\$ 417,52								
Inventario final PEP Lavado	\$ -	\$ -								
Costo hasta el proceso 2		\$ 434,51								
Transferido al Proceso 3 Lavado y Boyado		\$ -434,51	\$ 434,51							
Inventario final PEP Despulpado y fermentado		\$ -	\$ -							
Costos hasta el proceso 3 Lavado y Boyado			\$ 442,93							
Transferido al proceso 4 Secado			\$ -442,93	\$ 696,10						
Inventario final PEP Lavado y Boyado				0						
Costo hasta el proceso 4 Secado				\$ 709,60						
Transferido al proceso 5 Trillado				\$ -266,67	\$ 266,67					
Inventario final PEP Secado				\$ 442,93	\$ -					
Transferido a productos terminados					\$ 297,73					
Costo hasta el proceso 5 Trillado					\$ 297,73					
Transferido al proceso 6 Tostado					\$ -446,60	\$ 446,60				
Inventario final PEP Trillado										
Costo hasta el proceso 6 Tostado						\$ 500,58				
Transferido al proceso de Empacado P1						\$ -36,63	\$ 36,63			
Inventario final PEP Tostado							\$ 463,96			
Transferido a productos terminados							\$ 39,71			
Costo hasta el proceso 7 Empacado P1							\$ 39,71			
Transferido al proceso 8 de Molido							\$ -463,96	\$ 463,96		
Inventario final de PEP de Tostado							\$ -			
Costo hasta el proceso 8 de Molido							\$ 489,08			
Transferido al proceso de Empacado P2							\$ -489,08	\$ 489,08		
Inventario Final de PEP Molido								\$ -		
Costo hasta el proceso de Molido								\$ 572,69		
Transferido a productos terminados					\$ 297,73		\$ 39,71		\$ 572,69	
Inventario Inicial PT					\$ 1.078,00		\$ -		\$ 197,50	
Inventario a PEP					\$ 446,60		\$ -		\$ 201,95	
Inventario final					\$ 916,99		\$ 39,71			
Costos de productos terminados y vendidos					\$ 12,15		\$ -		\$ 568,24	\$ 580,39

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Conclusiones

Al finalizar el desarrollo del proyecto integrador se pueden manifestar las siguientes conclusiones con respecto a lo realizado:

- Actualmente la asociación ha venido trabajando con desconocimiento de los costos de producción en los que se incurre para la realización de los diferentes productos, además los mismos se basaron en estimaciones de los costos por parte del personal técnico del MAGAP, es decir los costos no habían sido medidos de manera fiable.
- En cuanto a los procesos de producción, la Asociación identifica los siguientes pasos: Lavado del fruto, despulpado, fermentado, lavado, secado, trillado, tostado, enfriado, molido, envasado, etiquetado y codificado, mientras que en base al estudio se identificó que los procesos son Lavado del fruto, despulpado, fermentado, lavado, secado, trillado, tostado, enfriado, empacado P1, molido, empacado P2, todos estos trabajan con base en una materia prima que es el café en grano, el cual irá sufriendo cambios conforme avanza las etapas, cabe mencionar que en la etapa de trillado los productos pasan al Inventario de productos Terminados y para continuar el proceso se toma de la producción más antigua del inventario.
- El diseño del sistema de costos por procesos para la Asociación proporciona el costo total por cada proceso y los costos unitarios, para esto fue necesario agrupar los procesos en centros de costo dando como resultado que el proceso de lavado tiene un costo de \$417,52, despulpado y fermentado \$17,00, el lavado y boyado \$8,42, secado \$13,50, trillado \$31,06, tostado 53,98, empacado P1 \$3,08, molido \$25,13 y empacado P2 \$83,61.
- De igual manera, en cuanto a los costos unitarios de cada presentación se obtuvo que para el café tostado y molido de 500 gr es \$6,03; para el café tostado y molido de 250 gr es 3,01; para las presentaciones de café tostado sin moler de 500gr y 250gr se obtuvo un costo unitario de \$5,29 y \$2,65 respectivamente. Finalmente, para el café sin tostar se obtuvo un costo de 3,84 por cada 500gr. (Anexo 29)
- La Asociación mantenía establecidos precios de venta de acuerdo a estimaciones dadas por el MAGAP a inicios del proyecto, sin embargo se pudo observar que tanto el café tostado y molido como el tostado sin moler tenían el

mismo precio para las mismas presentaciones, con el proyecto se pudo obtener que la asociación estaba teniendo pérdidas debido a que, para el caso del café tostado y molido el precio de venta era inferior a los costos en los que se incurría, además que este precio podía disminuir más según la condición de la venta.

Recomendaciones

Se recomienda a la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha” lo siguiente:

- La Asociación debe llevar sus registros contables de manera formal para poder efectuar un control adecuado sobre los rubros y tiempos de producción, de este modo sería como un punto de partida para la implementación de un sistema contable.
- La Asociación debe implementar el sistema de costos por procesos para determinar los costos presentes en cada etapa y realizar los ajustes necesarios, además de que les facilitará la toma de decisiones en cuanto al establecimiento de precios de venta conforme el producto.
- Se deben establecer métodos de control como hojas de Kardex de los inventarios, para asegurarse que mantengan un stock adecuado conforme el nivel de ventas del periodo.
- La Asociación debe reestablecer los precios de venta, tanto al por mayor como al por menor, de aquellos productos que están ocasionando pérdidas al no estar valorados sobre un margen de utilidad.
- Con base en las exigencias y el avance del mercado, la Asociación debe mejorar sus procesos de planeación y toma de decisiones de los diferentes productos, con la finalidad de asignar costos correctamente y tener disponibles todos los insumos necesarios para el proceso productivo optimizando tiempos y siendo eficaces y eficientes.

Anexos

Anexo A. Protocolo del Proyecto integrador

UCUENCA

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Carrera de Contabilidad y Auditoría

“Diseño de acumulación de costos agropecuarios para los pequeños productores “Café Yanasacha” en el año 2022”

Protocolo del Trabajo de titulación,
modalidad: Proyecto integrador

Autor:

Liliam Vanessa Aguilar Loja

CI:

010683810-5

Tutor:

Ingeniero. Juan Carlos Aguirre Maxi

CI: 010353690-0

Cuenca, Ecuador

30-mayo-2022

Pertinencia académica- científica y social.

El presente proyecto será de gran utilidad para la asociación de cafeteros, ya que ayudará a determinar con exactitud el costo de los productos que ofrecen, esto enfocado al establecimiento de un adecuado precio de venta y una mejor toma de decisiones. Para esto se debe mencionar que, la contabilidad de costos forma parte de los ejes fundamentales dentro de una empresa, ya que se ha convertido en una herramienta indispensable para la identificación de costos, y la determinación de utilidades o pérdidas dentro de un periodo.

El desarrollo del proyecto involucra la aplicación de conocimientos adquiridos en las materias de la rama contable, específicamente Contabilidad Comercial, Contabilidad de Costos Básica, Contabilidad de Costos Avanzado, y Contabilidad Agropecuaria extractiva y minera, las cuales permitirán realizar el correcto análisis del caso de estudio, además se considerarán temas relacionados con la normativa de NIC y NIIF aplicables al mismo.

En cuanto al apartado teórico del proyecto, este ayudará a tener conocimientos claros con respecto a los rubros involucrados para determinación de los costos de producción, y al ser un caso de costos agropecuarios será un factor importante para la determinación y valoración de activos biológicos.

Por otro lado, el apartado práctico consistirá en el diseño del sistema de acumulación de costos para la asociación de pequeños productores de café, debido a que los agros productores actualmente no cuentan con ningún tipo de sistema que les facilite el proceso, esto se realizará en función de las necesidades y la adaptabilidad del sistema. Una vez concluidos estos apartados, el proyecto se convertirá en un referente para otros emprendimientos de la zona que están relacionados con el cultivo y la cosecha de productos agrícolas.

Además, el presente proyecto servirá como fuente de consulta o referencia bibliográfica para aquellos estudiantes o cualquier persona interesada en la contabilización de costos agropecuarios, ya que se establecerán los procesos y métodos de contabilización para la correcta determinación de los costos.

Justificación

El cultivo de café ha tomado gran relevancia dentro de la economía ecuatoriana por ser fuente importante de ingresos para caficultores e involucrados, y por constituirse como una fuente de generación de empleo, puesto que la misma se desarrolla en 23 de las 24 provincias del Ecuador debido a las buenas condiciones agroecológicas. Esto ha permitido dinamizar las economías rurales e incentivar la participación de diferentes pueblos, ya sean hombres o mujeres de diferentes edades. (Fórum café, 2020)

La asociación de pequeños productores de café Nueva Fátima- Yanasacha con su marca “Café Yanasacha” es un emprendimiento que busca reactivar la economía en la comunidad de Yanasacha del cantón Nabón, generando ingresos a través del cultivo y la comercialización del café de altura.

El desarrollo de esta actividad económica, ha llevado a la necesidad de mantener registros contables de las operaciones, esto con el objetivo de garantizar la transparencia en las cuentas contables con todos los miembros de la asociación y obtener una visión de los resultados económicos de la misma, aspectos que conllevan a la adecuada toma de decisiones.

Cabe mencionar que para la toma de decisiones que lleven al cumplimiento de los objetivos planteados, es importante contar con herramientas basadas en costos que aseguren la permanencia en el mercado y sobre todo la obtención de la rentabilidad para cada uno de sus socios.

Es por esto que dicha herramienta que ayudará especialmente en procesos de planeación y control es la contabilidad de costos, cuya finalidad es la obtención de los costos unitarios que favorezcan el establecimiento de un precio de venta real, justo y competitivo.

En base a lo mencionado anteriormente, el presente proyecto busca diseñar un sistema de acumulación de costos agropecuarios para la asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha” en el año 2022, conociendo la necesidad del mismo y la utilidad que representa para los miembros de la asociación.

Problema central

La contabilidad agropecuaria es un aspecto que se mantiene latente en aquellos sitios rurales en los que sus habitantes hacen de la actividad agropecuaria el sustento diario para sus familias, sin embargo, existen muchos conflictos derivados del mismo, ya que, por lo general resulta difícil establecer costos como uso de la tierra y demás recursos los cuales influyen en el proceso de identificar ganancias o pérdidas de cada cosecha.

Dentro de este contexto se menciona que la asociación de pequeños productores “Café Yanasacha”, surge como un proyecto por parte del Ministerio de Agricultura y Ganadería para dinamizar la economía de las pequeñas comunidades del cantón Nabón, a través de la entrega de plantas de café para su cuidado y posterior cosecha. Esta asociación se encuentra conformada por varias familias de la comunidad de Yanasacha, las cuales buscan generar ingresos para su subsistencia, a través de la producción y comercialización de café.

Debido a esto, el proyecto está basado en la identificación y el análisis de los costos agropecuarios que están involucrados en el proceso de producción del café para “Café Yanasacha”, y a través de esto lograr diseñar un sistema de acumulación de costos que les facilite la toma de decisiones y permita establecer un precio de venta que traiga consigo niveles de rentabilidad. Para la correcta aplicación será necesario obtener un conocimiento a detalle de cada uno de los procesos, para así identificar qué sistema favorece a la asociación.

Este proceso implica el registro de las operaciones llevadas a cabo, para conocer como está marchando el proyecto. En este punto surgen interrogantes a ser tratadas, ya que se tienen dudas con respecto al costo real de producir cada unidad, por lo que los miembros se han visto la necesidad de mantener un registro que les facilite la determinación de cada uno de los ingresos y egresos efectuados a causa del mismo.

Para esto es importante destacar que, la asociación no ha logrado establecer un sistema de costeo que les permita identificar con claridad cada uno de los rubros que intervienen en los costos unitarios y costos totales de producción, por lo que como se mencionó anteriormente el proyecto integrador está orientado al diseño de un sistema de acumulación de costos para los pequeños productores de Café ubicados en el Cantón Nabón en la comunidad de Yanasacha, por lo cual sus principales beneficiarios serían los socios

involucrados en el proyecto de café, ya que los mismos podrán conocer los costos de producción reales y evaluar cómo está avanzando el proyecto, esto les ayudará a la toma de decisiones correctas para continuar produciendo y poder posicionarse como una marca reconocida, manteniéndose en el mercado compitiendo en aspectos como calidad y precio

Objetivos:

General.

Diseñar un sistema de acumulación de costos agropecuarios para los pequeños productores de “Café Yanasacha” en el año 2022

Específicos:

- Conocer a la asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”
- Revisar el marco conceptual y literatura referente a los costos agropecuarios.
- Diseñar el sistema de acumulación de costos para la asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Metodología

A continuación, se presentan varios conceptos teóricos que son base para el posterior desarrollo del trabajo, entre estos se incluyen definiciones relacionadas con la contabilidad general, la contabilidad de los costos y su relación con el sector agropecuario sobre el cual se va llevar énfasis.

Marco teórico.

Agricultura

La agricultura es el cultivo del suelo, cuidado y cosecha de sus recursos, se define como una actividad importante dentro del sector primario de la economía, sirve de base para la producción de recursos que serán consumidos directamente y otros que serán destinados a transformaciones en otros procesos. (Secretaría del Medio Ambiente [SEDEMA] s.f.)

En adición a esto, Ucha (2010) menciona que la agricultura va a implicar la transformación del medio ambiente, esto con el objetivo de satisfacer las necesidades alimentarias del ser humano, y su importancia se encuentra precisamente en este punto, ya que es una actividad capaz de abastecer a la población con sus productos.

Actividad agrícola:

Según la International Accounting Standard Committee (NIC 41, 2003). Se da cuando una empresa dirige actividades que implican la transformación de los activos biológicos para el consumo humano, la venta o su procesamiento para la conversión en otro tipo de activo biológico.

Características de la actividad agrícola:

Es importante mencionar que en la NIC 41 (2003) también se establecen 3 características básicas de la actividad agrícola, entre ellas está:

- Capacidad de cambio: Los animales y las plantas pueden ser susceptibles de cambios o transformaciones
- Gestión de cambio: La gerencia será la encargada de facilitar las condiciones para que se produzcan los cambios.
- Medición del cambio: Los cambios cualitativos y cuantitativos que traiga consigo la transformación son medidos por la gerencia.

Esto describe el hecho de que la actividad agrícola implica la transformación de los activos biológicos, hasta que lleguen a la etapa en la que pueden ser consumidos o se conviertan en materiales para otros procesos, estas transformaciones aplicadas al campo de investigación serán responsabilidad de los agros productores quienes además estarán encargados de medir dichos cambios.

Planta productora:

Es aquella planta viva que es usada en la elaboración de los productos agrícolas, y que se espera producirá más de un año, sin embargo, es muy poco probable que se venda como producto agrícola, exceptuando las ventas por podas. (NIC 41, 2003)

Activo biológico:

Son animales vivos o plantas que según la NIC 41 (2003) son controladas por la empresa resultado de eventos pasados, además es probable que atraigan beneficios económicos futuros y su valor razonable o costo puede ser medido de manera fiable.

Producto agrícola:

Es la cosecha proveniente de los activos biológicos que mantiene la empresa. (NIC 41, 2003).

Dicho de otra manera, Pineda (s.f.) establece que esto hace referencia al principal producto que se obtiene a través de la agricultura y el cultivo de las plantas, estos pueden ser usados para la alimentación o para procesos industriales.

Contabilidad.

La contabilidad se constituye como una técnica que permite recopilar información de los movimientos financieros relacionados con la actividad económica de una empresa. (Zapata, 2011) afirma que “la contabilidad es la técnica fundamental de toda actividad económica que opera por medio de un sistema dinámico de control e información que se sustenta tanto en un marco teórico, como en normas internacionales” (p.8).

Contabilidad agrícola:

Una vez definida la actividad agrícola y su alcance, es importante mencionar el concepto de la contabilidad agrícola para esto se tiene que la misma es una rama especializada dentro de la contabilidad general, en esta intervienen activos biológicos, como plantas y animales vivos ya que las empresas agropecuarias se centran en la transformación de los mismos. La contabilidad agropecuaria proporciona información con respecto a los costos de producción, para la determinación de utilidad o pérdida en el periodo. (Verdezoto & Vargas, 2015)

Contabilidad de costos:

Según Hargadon & Múnica (1985) es la técnica empleada para reunir, registrar, y reportar toda aquella información que está ligada a los costos, y en base a dicha información llevar a cabo el proceso de la toma de decisiones.

Visto desde otro enfoque, pero ligado a esto, Cuevas (2010) afirma que la contabilidad de costos está relacionada con actividades que involucran la estimación de los costos, los métodos de asignación y la determinación de los costos de bienes y servicios (p. 4). Empleando estos dos aspectos se puede concluir que la contabilidad de costos está íntimamente relacionada con la estimación y determinación de los costos dentro de las actividades productivas, y a su vez con el método de costeo que servirá para la asignación de los mismos, esto con el objetivo de que la información resultante facilite la toma de decisiones de la gerencia.

Fines de la contabilidad de costos:

Tal como lo expresan Hargadon & Múnera (1985) la contabilidad de costos se constituye como una especialización de la contabilidad general, la cual sostiene los siguientes fines:

- Determinar el costo unitario y global de los inventarios.
- Determinar el costo de los productos vendidos con el objetivo de determinar ganancias o pérdidas
- Suministrar una herramienta que sea útil para la planeación y control de los costos de producción
- Constituirse como una base para la toma de decisiones relacionadas con las adquisiciones de activos, reemplazo de maquinarias, ampliación de producción, establecimiento de precios de venta etc.

Definición de Costo:

Para una mejor comprensión es preciso aclarar el concepto de costo, ya que esta será la base sobre la cual se desarrollará el trabajo, para este fin tenemos que:

Los costos generalmente son definidos como aquellos sacrificios que son necesarios para la consecución de un objetivo, pueden ser medidos en cantidades monetarias para la adquisición de bienes o servicios (Horngren, 2012)

Por otro lado (Zapata, 2015) habla sobre aquellos desembolsos que son atribuibles a la fabricación de un bien o servicio, y que deben ser inventariados, ya que al momento de su venta pasan a formar parte del costo. De esto se puede entender que, los costos relacionados a cada proceso de producción deben ser acumulados a lo largo del mismo, de

tal manera que al concluir el proceso se puedan definir claramente los rubros en los que se incurrieron.

Costo de producción:

El costo de producción está relacionado a aquellos desembolsos en los que se incurre para poder mantener un proyecto en funcionamiento, el mismo será de gran utilidad ya que, su diferencia con el ingreso mostrará el beneficio bruto del periodo. En base a esto, el costo cuenta con dos características opuestas, la primera está ligada con el hecho de que el costo es necesario para la producción del bien o servicio, mientras que la segunda establece que se debe mantener un menor costo posible y eliminar los innecesarios. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO], s.f.)

Elementos del costo:

Como se ha venido mencionando es necesario que para la producción de un bien o servicio se tenga disponible tres elementos que son imprescindibles en el proceso productivo, estos son:

- Materia prima: Son aquellos bienes usados en el proceso pero que se diferencian de los materiales usados
- Mano de obra: Puede ser de carácter físico o intelectual, se constituye como un instrumento requerido para la transformación de los materiales, ya sea mediante el empleo de maquinarias u otro tipo de equipos.
- Costos generales de fabricación: Serán todos aquellos bienes que complementan el proceso para la producción del bien o servicio. (Zapata, 2015)

Sistema de acumulación del costo.

El sistema de costeo constituye una base sobre la cual la empresa registrará sus costos, por lo que el mismo es de gran importancia para mantener un adecuado control y planificación de las actividades productivas.

- Sistema de costos por procesos

Según como lo establece (Torres, 2010) el sistema de costos por procesos posee las siguientes características:

- La acumulación de costos es por departamento, independientemente del destino de las unidades de producción, las cuales pueden ser enviadas a órdenes específicas o a inventarios.
- Se caracteriza por la existencia de un inventario de productos en proceso por cada departamento.
- Dentro de cada departamento se lleva el control del costo unitario de las unidades producidas, esto con el objetivo de llevar el costo al siguiente departamento.

En base a esto, se dice que este tipo de sistema de costeo es de utilidad para aquellos negocios en los que se tiene producción de manera continua y es necesario diferenciar el costo por cada departamento. Sumado a esto, el punto importante para este sistema es el trabajo, ya que los costos se acumularán por cada trabajo realizado y se dividen para el número de unidades producidas de esta manera se obtiene el costo unitario (Vanderbeck & Mitchell, 2017)

- Sistema de costos por órdenes de producción

En base a lo mencionado por (Gómez & Zapata, 1998) se dice que este sistema es para empresas que basan su producción en órdenes de trabajo, y cuyos costos son claramente identificables con el producto a medida que se van desarrollando las operaciones hasta llegar al producto final. Este tipo de sistema pueden estar basado en datos reales o predeterminados, a través del uso de tasas.

De igual manera este sistema puede ser de aplicación cuando las empresas fabrican muchos productos en cada periodo, ya que será de utilidad para que puedan asignarse los costos de manera independiente a cada producto. (Cuevas, 2010)

Diseño metodológico

En cuanto al diseño metodológico, este será mixto puesto que estará basado en los enfoques cualitativo y cuantitativo, por un lado, el enfoque cualitativo para el conocimiento general de la asociación de los productores de café y los procesos que llevan a cabo, mientras que, por otro lado, el enfoque cuantitativo se usará en la determinación de los valores en los que se incurrirá en cada proceso identificado.

De tal manera, el enfoque cualitativo se usará mediante la consulta bibliográfica, la aplicación de encuestas y recolección de información en campo, esto a través de

entrevistas a los agros productores para el conocimiento de cada uno de los procesos que sigue el café para llegar al producto final, esto incluye desde la semilla y su cuidado hasta su posterior cosecha y procesamiento para ser distribuido a la venta. En cuanto al tema cuantitativo este abarcará la mayor parte del trabajo, ya que en sí se busca identificar cada uno de los rubros de los costos de producción para finalmente llegar a la conclusión de que sistema de acumulación de costos le favorece a la asociación.

Cronograma de actividades

Actividades	JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO							
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
CAPÍTULO 1: CONOCIMIENTO GENERAL ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES “CAFÉ YANASACHA”																																								
1.1 Reseña Histórica y origen del proyecto	x																																							
1.2 Ubicación geográfica	x																																							
1.3 Condiciones para el cultivo en la zona	x																																							
1.4 Situación Actual	x																																							
1.5 Socios del proyecto		x																																						
1.6 Capital y los recursos			x																																					
1.7 Principales procesos				x																																				
1.8 Productos fabricados					x																																			
CAPÍTULO 2: COSTOS AGROPECUARIOS.																																								
2.1 La agricultura en Ecuador																																								
2.1.1 Cultivo de café																																								
2.1.2 Tipos de cultivos																																								

Esquema tentativo

- I. Portada
- II. Reconocimientos
- III. Agradecimientos
- IV. Dedicatoria
- V. Resumen, palabras clave
- VI. Abstract
- VII. Índice
- VIII. Introducción
- IX. Justificación
- X. Planteamiento del problema
- XI. Objetivos

CAPÍTULO 1

CONOCIMIENTO GENERAL ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES “CAFÉ YANASACHA”

- 1.1 Reseña Histórica y origen del proyecto
- 1.2 Ubicación geográfica
- 1.3 Condiciones para el cultivo en la zona
- 1.4 Situación actual
- 1.5 Socios del proyecto
- 1.6 Capital y los recursos
- 1.7 Principales procesos

1.8 Productos fabricados

CAPÍTULO 2

COSTOS AGROPECUARIOS.

2.1 La agricultura en Ecuador

2.1.1 Cultivo de café

2.1.2 Tipos de cultivos

2.1.3 Etapas de cultivo

2.2 Costos agrícolas

2.2.1 Producción agrícola

2.2.2 Costos

2.2.2.1 Definición de costos

2.2.2.2 Elementos del costo

2.2.2.2.1 Materia prima

2.2.2.2.2 Mano de obra

2.2.2.2.3 Costos generales de fabricación

2.2.3 Importancia de los costos agrícolas

2.3 Sistema de costeo

2.3.1 Costeo por procesos

2.3.1.1 Definición

2.3.1.2 Elementos del sistema

2.3.1.3 Características del sistema

2.3.1.4 Metodología de aplicación

2.4 NIC 41 Agricultura

2.4.1 Alcance

2.4.2 Definiciones

2.4.3. Reconocimiento y valoración

2.4.4 Subvenciones oficiales

2.4.5 Presentación e información a revelar

CAPÍTULO 3.

DISEÑO DE ACUMULACIÓN DE COSTOS

3.1 Diagnóstico preliminar e identificación de centros de costos

3.2 Catálogo de cuentas

3.3 Costos de producción

3.3.1 Materia prima

3.3.2 Mano de obra

3.3.3 Costos generales de fabricación

3.4 Hoja de costos

3.5 Asientos modelo

3.6 Estados financieros

3.6.1 Estado de resultados

3.6.2 Estado de situación financiera

3.6.3 Estado de flujo de efectivo

3.6.4 Estado de cambios en el patrimonio

3.6.5 Estado de costos

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍAS.

ANEXOS

Bibliografía

Cuevas, C. F. (2010). *Contabilidad de costos. Enfoque gerencial y de gestión*. Colombia :

PEARSON EDUCACIÓN.

Gómez, O., & Zapata, P. (1998). *Contabilidad de costos*. Colombia: McGRAW-HILL.

Hargadon, B & Múnera, A. (1985). *Contabilidad de costos Desarrollo Gerencial*. Editorial Norma.

Horngren, C. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial*. México: Pearson Educación.

International Accounting Standard Committee. (2003). *Agricultura*. (NIC 41).
<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/niif-2019/NIC%2041%20-%20Agricultura.pdf>

El café en Ecuador. (2020). Forúm Cultural del Café.
<https://static1.squarespace.com/static/5c88fb9ab2cf792069ddcb46/t/5e5e2c5ad10fed5651c4257a/1583230125755/CAFE+ECUADOR.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (s.f.). Costos de producción. Recuperado de:
[https://www.fao.org/3/v8490s/v8490s06.htm#:~:text=Los%20costos%20de%20producci%C3%B3n%20\(tambi%C3%A9n,o%20un%20equipo%20en%20funcionamiento.](https://www.fao.org/3/v8490s/v8490s06.htm#:~:text=Los%20costos%20de%20producci%C3%B3n%20(tambi%C3%A9n,o%20un%20equipo%20en%20funcionamiento.)

Pineda, J. (s.f.). Productos agrícolas. En Colombia.
<https://encolombia.com/economia/agroindustria/agronomia/productos-agricolas/>

Secretaría del Medio Ambiente. (s.f.). Agricultura. Gobierno de la Ciudad de México.
<http://www.sadsma.cdmx.gob.mx:9000/datos/glosario-definicion/Agricultura>

- Torres, A. (2010). *Contabilidad de Costos. Análisis para la toma de decisiones*. México: McGraw-Hill.
- Ucha, F. (marzo del 2010). *Agricultura*. Definición ABC.
<https://www.definicionabc.com/general/agricultura.php>
- Vanderbeck, E., & Mitchell, M. (2017). *Principios de la Contabilidad de Costos*. México: CENGAJE Learning.
- Verdezoto Reinoso, M. y Vargas Jiménez, M. (2015) *Introducción a la contabilidad agropecuaria*. Machala, Ecuador: Universidad Técnica de Machala
- Zapata, P. (2011). *Contabilidad general*. Bogotá: McGraw-Hill-Interamericana.
- Zapata, P. (2015). *Contabilidad de costos*. México: Norma.

Anexo B. Depreciación de maquinaria y equipo

DEPRECIACIONES MAQUINARIA Y EQUIPO								
Adquisición	Descripción	Cant.	Valor	Valor residual	V. Útil	Dep Anual	Dep. Mensual	Dep. al 1/3/2022
19/12/2018	Despulpadora de café	1	\$ 625,00	\$ 62,50	10	\$ 56,25	\$ 4,69	\$ 180,00
20/12/2018	Marquesinas	1	\$ 200,00	\$ 20,00	10	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 57,55
19/12/2018	Trilladora de café	1	\$ 1.700,00	\$ 170,00	10	\$ 153,00	\$ 12,75	\$ 489,60
19/12/2018	Molino de café	1	\$ 600,00	\$ 60,00	10	\$ 54,00	\$ 4,50	\$ 172,80
19/12/2018	Tostadora de café	1	\$ 3.490,00	\$ 349,00	10	\$ 314,10	\$ 26,18	\$ 1.005,12
28/12/2018	Balanza digital de piso	1	\$ 236,57	\$ 23,66	10	\$ 21,29	\$ 1,77	\$ 67,60
28/12/2018	Balanza digital de mesa	1	\$ 123,65	\$ 12,37	10	\$ 11,13	\$ 0,93	\$ 35,33
27/12/2018	Medidor robusto digital para determinar humedad en granos de café	1	\$ 899,00	\$ 89,90	10	\$ 80,91	\$ 6,74	\$ 257,11
27/12/2018	Tamiz N°14 TYLER	1	\$ 199,00	\$ 19,90	10	\$ 17,91	\$ 1,49	\$ 56,91
27/12/2018	Tamiz N° 16 TYLER	1	\$ 199,00	\$ 19,90	10	\$ 17,91	\$ 1,49	\$ 56,91
27/12/2018	Refractómetro de mano para mediciones de concentración sacarosa	1	\$ 179,00	\$ 17,90	10	\$ 16,11	\$ 1,34	\$ 51,19
20/12/2018	Selladora de pedal	1	\$ 325,00	\$ 32,50	10	\$ 29,25	\$ 2,44	\$ 93,52
28/12/2018	Fechador manual	1	\$ 245,00	\$ 24,50	10	\$ 22,05	\$ 1,84	\$ 70,01
Total			\$ 9.021,22			\$ 811,91	\$ 67,66	\$ 2.593,67

Adaptado de la Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"

Anexo C. Depreciación de muebles y enseres

DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES								
Adquisición	Descripción	Cant.	Valor	Valor residual	V. Útil	Dep Anual	Dep. Mensual	Dep. al 1/3/2022
31/10/2018	Estación madrid grande 4 gavetas	1	\$ 290,18	\$ 29,02	10	\$ 26,12	\$ 2,18	\$ 87,13
31/10/2018	Estante de 91x170 5 espacios	1	\$ 178,57	\$ 17,86	10	\$ 16,07	\$ 1,34	\$ 53,62
31/10/2018	Sillón estudio H-9352-2	1	\$ 98,21	\$ 9,82	10	\$ 8,84	\$ 0,74	\$ 29,49
Total			\$ 566,96	\$ 56,70		\$ 51,03	\$ 4,25	\$ 170,23

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo D. Depreciación equipo de cómputo

DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE CÓMPUTO								
Adquisición	Descripción	Cant.	Valor	Valor residual	V. Útil	Dep Anual	Dep. Mensual	Dep. al 1/3/2022
31/10/2018	Computador intel core I5 7ma generación	1	\$ 803,00	\$ 80,30	7	\$ 103,24	\$ 8,60	\$ 344,43
31/10/2018	Impresora Epson L380	1	\$ 295,00	\$ 29,50	7	\$ 37,93	\$ 3,16	\$ 126,53
Total			\$ 1.098,00	\$ 109,80		\$ 141,17	\$ 11,76	\$ 470,96

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo E. Consumo de agua

Centro	Horas	Porcentaje	Valor asignado
Lavado	4	13%	\$ 2,67
Despulpado y Fermentado	4	13%	\$ 2,67
Lavado y boyado	4	13%	\$ 2,67
Trillado	3	10%	\$ 2,00
Tostado	3	10%	\$ 2,00
Molido	3	10%	\$ 2,00
Empacado P2	3	10%	\$ 2,00
Administración	3	10%	\$ 2,00
Ventas	3	10%	\$ 2,00

Total	30	100%	\$	20,00
--------------	----	------	----	-------

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo F. Consumo de energía eléctrica

Centro	Horas	Porcentaje		Valor asignado
Despulpado y Fermentado	8	17%	\$	2,00
Trillado	8	17%	\$	2,00
Tostado	8	17%	\$	2,00
Empacado P1	1	2%	\$	0,25
Molido	8	17%	\$	2,00
Empacado P2	7	15%	\$	1,75
Administración	4	8%	\$	1,00
Ventas	4	8%	\$	1,00
Total	48	100%	\$	12,00

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo G. Consumo de gas

Centro	Horas	Porcentaje		Valor asignado
Tostado	16	100%	\$	3,00
Total	16	1	\$	3,00

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo H. Consumo de útiles de aseo

Centro	Horas (uso de maquinaria)	Porcentaje		Valor asignado
Despulpado y Fermentado	8	20%	\$	0,89
Trillado	8	20%	\$	0,89
Tostado	8	20%	\$	0,89
Empacado P1	1	3%	\$	0,11
Molido	8	20%	\$	0,89
Empacado P2	7	18%	\$	0,78
Total	40	1	\$	4,46

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo I. Consumo de insumos de producción (guantes y mascarillas)

Centro	# Personas	Porcentaje	Valor asignado
Lavado	1	11%	\$ 0,50
Despulpado y Fermentado	1	11%	\$ 0,50
Lavado y boyado	1	11%	\$ 0,50
Trillado	1	11%	\$ 0,50
Tostado	2	22%	\$ 0,99
Empacado P1	1	11%	\$ 0,50
Molido	1	11%	\$ 0,50
Empacado P2	1	11%	\$ 0,50
Total	9	1	\$ 4,46

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo J. Distribución de la depreciación de balanza de piso

Balanza de piso			
Centro	Valor depreciable	Porcentaje	Valor asignado
Lavado	\$	14%	\$ 0,25
Despulpado y Fermentado	1,77	14%	\$ 0,25
Lavado y boyado		14%	\$ 0,25
Secado		14%	\$ 0,25
Trillado		14%	\$ 0,25
Tostado		14%	\$ 0,25
Molido		14%	\$ 0,25
Total	\$ 1,77	1	\$ 1,77

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo K. Distribución de la depreciación de la despulpadora

Despulpadora de café			
Centro	Valor depreciable	Porcentaje	Valor asignado
Despulpado y Fermentado	\$ 4,69	100%	\$ 4,69
Total	\$ 4,69	1	\$ 4,69

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo L. Distribución de la depreciación de marquesinas

Marquesinas					
Centro	Valor depreciable		Porcentaje	Valor asignado	
Secado	\$	1,50	100%	\$	1,50
Total	\$	1,50	1	\$	1,50

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo M. Distribución de la depreciación de trilladora

Trilladora de café					
Centro	Valor depreciable		Porcentaje	Valor asignado	
Trillado	\$	12,75	100%	\$	12,75
Total	\$	12,75	1	\$	12,75

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo N. Distribución de la depreciación de molino

Molino de café					
Centro	Valor depreciable		Porcentaje	Valor asignado	
Molido	\$	4,50	100%	\$	4,50
Total	\$	4,50	1	\$	4,50

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo O. Distribución de la depreciación de tostadora

Tostadora de Café					
Centro	Valor depreciable		Porcentaje	Valor asignado	
Tostado y enfriado	\$	26,18	100%	\$	26,18
Total	\$	26,18	1	\$	26,18

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo P. Distribución de la depreciación de balanza digital de mesa

Balanza digital de mesa					
Centro	Valor depreciable	No. Horas	Porcentaje	Valor asignado	
Empacado P1	\$	1	12,50%	\$	0,12
	0,93				
Empacado P2		7	87,50%	\$	0,81
Total	\$	8	100%	\$	0,93
	0,93				

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo Q. Distribución de la depreciación de medidor digital

Medidor digital					
Centro	Valor depreciable	No. Horas	Porcentaje	Valor asignado	
Secado	\$	6,74	100%	\$	6,74
Total	\$	6,74	1	\$	6,74

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo. R distribución de la depreciación de tamiz N° 14 y 16

Tamiz N° 14 y 16					
Centro	Valor depreciable	No. Horas	Porcentaje	Valor asignado	
Molido	\$	2,99	100%	\$	2,99
Total	\$	2,99	1	\$	2,99

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo S. Distribución de la depreciación de refractómetro de sacarosa

Refractómetro de concentración de sacarosa					
Centro	Valor depreciable	No. Horas	Porcentaje	Valor asignado	
Trillado	\$ 1,34	8	50%	\$	0,67
Tostado		8	50%	\$	0,67
Total	\$ 1,34	16	100%	\$	1,34

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo T. Distribución de la depreciación de selladora de pedal

Selladora de pedal					
Centro	Valor depreciable	No. Horas	Porcentaje	Valor asignado	
Empacado P1	\$	1	12,50%	\$	0,30
Empacado P2	2,44	7	87,50%	\$	2,13
Total	\$	8	100,00%	\$	2,44

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo U. Distribución de la depreciación de fechador manual

Fechador manual					
Centro	Valor depreciable	No. Horas	Porcentaje	Valor asignado	
Empacado P2	\$	1,84	100%	\$	1,84
Total	\$	1,84	1	\$	1,84

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo V. Datos de la producción del mes de enero.

Datos de producción del mes de enero 2022				
Proceso	Cantidad	Un. De medida	Equivalencia a gr	Observaciones
1. Lavado de materia prima	307,00	Libras	139252,744	Materia prima ingresada en grano cereza
2. Despulpado y fermentado	184,2	Libras	83551,6464	
3. Lavado y boyado	158,412	Libras	71854,4159	Producción pasada al proceso de secado

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo W. Datos de la producción del mes de febrero

Datos de producción del mes de febrero 2022				
Proceso	Cantidad	Un. De medida	Equivalencia a gr	Observaciones
1. Lavado de materia prima	190,50	Libras	86409,276	Materia prima ingresada en grano cereza
2. Despulpado y fermentado	114,3	Libras	51845,5656	
3. Lavado y boyado	98,298	Libras	44587,18642	Producción pasada al proceso de secado

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo X. Datos de producción del mes de marzo

Datos de producción mes de marzo 2022				
Proceso	Cantidad resultante	Un. De medida	Equivalencia a gr	Observaciones
1. Lavado de materia prima	291,50	Libras	132222,07	Materia prima ingresada en grano cereza
2. Despulpado y fermentado	174,90	Libras	79333,24	Pérdidas en la producción normal
3. Lavado y boyado	148,67	Libras	67433,25	Pérdidas en la producción normal
4. Secado	95,05	Libras	43112,65	Se recibe unidades producidas en el mes de enero que culminaron el proceso de secado
5. Trillado	85,54	Libras	38801,38	Continuación del proceso de producción de unidades del mes de enero, al culminar se envían a almacenaje
6. Tostado	124,29	Libras	56375,25	Continúa el proceso con unidades del inventario de productos terminados de café sin tostar de periodos anteriores
7. Molido	124,29	Libras	47500,00	Se destinó 3750 gramos de café tostado para la presentación sin moler
8. Empacado	124,29	Libras	47500,00	

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo Y. Kardex método PEPS de café tostado y molido 500gr

ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ YANASACHA										
Artículo		Café tostado y molido 500gr						Cod. Referencia		
Unidad de Medida:		Gramos								
Proveedor:										
Método de Valoración		PEPS								
Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
1/3/2022	Inicial							30	\$ 5,47	\$ 164,00
4/3/2022	Venta (Inv Inicial)				3	\$ 5,47	\$ 16,40	27	\$ 5,47	\$ 147,60
7/3/2022	Venta (Inv Inicial)				20	\$ 5,47	\$ 109,33	7	\$ 5,47	\$ 38,27
8/3/2022	Inventario inicial							7	\$ 5,47	\$ 38,27
8/3/2022	Producción	34	\$ 6,03	\$ 204,96				34	\$ 6,03	\$ 204,96
15/3/2022	Inventario inicial							7	\$ 5,47	\$ 38,27
15/3/2022	Producción							34	\$ 6,03	\$ 204,96
15/3/2022	Venta				3	\$ 5,47	\$ 16,40	4	\$ 5,47	\$ 21,87
15/3/2022	Inventario inicial							4	\$ 5,47	\$ 21,87
15/3/2022	Producción	42	\$ 6,03	\$ 253,19				76	\$ 6,03	\$ 458,15

22/3/2022	Inventario inicial							4	\$ 5,47	\$ 21,87
15/3/2022	Producción							76	\$ 6,03	\$ 458,15
22/3/2022	Venta					\$ 5,47	\$ 21,87	0	\$ -	\$ -
22/3/2022	Venta					\$ 6,03	\$ 42,20	69	\$ 6,03	\$ 415,95
24/3/2022	Venta					\$ 6,03	\$ 174,82	40	\$ 6,03	\$ 241,13
25/3/2022	Venta					\$ 6,03	\$ 6,03	39	\$ 6,03	\$ 235,10
28/3/2022	Venta					\$ 6,03	\$ 84,40	25	\$ 6,03	\$ 150,71

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo Z. Kardex método PEPS de café tostado y molido 250gr

ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ YANASACHA										
Artículo		Café tostado y molido 250gr						Cod. Referencia		
Unidad de Medida:		Gramos								
Proveedor:		Socios								
Método de Valoración		PEPS								
Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
1/3/2022	Inicial							15	\$ 2,23	\$ 33,50

3/3/2022	Venta				1	\$ 2,23	\$ 2,23	14	\$ 2,23	\$ 31,27
15/3/2022	Venta				2	\$ 2,23	\$ 4,47	12	\$ 2,23	\$ 26,80
15/3/2022	Inventario inicial							12	\$ 2,23	\$ 26,80
15/3/2022	Producción	38	\$ 3,01	\$ 114,54				38	\$ 3,01	\$ 114,54
26/3/2022	Inventario inicial							12	\$ 2,23	\$ 26,80
26/3/2022	Producción							38	\$ 3,01	\$ 114,54
26/3/2022	Venta				3	\$ 2,23	\$ 6,70	9	\$ 2,23	\$ 20,10
28/3/2022	Inventario inicial							9	\$ 2,23	\$ 20,10
28/3/2022	Producción							38	\$ 3,01	\$ 114,54
28/3/2022	Venta				9	\$ 2,23	\$ 20,10	0	\$ -	\$ -
28/3/2022	Venta				1	\$ 3,01	\$ 3,01	37	\$ 3,01	\$ 111,52
28/3/2022	Venta				20	\$ 3,01	\$ 60,28	17	\$ 3,01	\$ 51,24

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo AA. Kardex método PEPS de café tostado sin moler de 500gr

ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ YANASACHA										
Artículo		Café tostado sin moler 500gr						Cod. Referencia		
Unidad de Medida:		Gramos								
Proveedor:		Socios								
Método de Valoración		PEPS								
Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
15/3/2022	Producción	5	\$ 5,29	\$ 26,47				5	\$ 5,29	\$ 26,47

Anexo AB. Kardex método PEPS café tostado sin moler 250gr

ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ YANASACHA										
Artículo		Café tostado sin moler 250gr						Cod. Referencia		
Unidad de Medida:		Gramos								
Proveedor:										
Método de Valoración		PEPS								
Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
15/3/2022	Producción	5	\$ 2,65	\$ 13,24				5	\$ 2,65	\$ 13,24

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo AC. Kardex método PEPS de café sin tostar

ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ YANASACHA										
Artículo		Café sin tostar						Cod. Referencia		
Unidad de Medida:		Gramos								
Proveedor:										
Método de Valoración		PEPS								
Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
1/3/2022	Inicial							272	\$ 3,96	\$1.078,00
8/3/2022	Orden de requisición 001				45,65	\$ 3,96	\$ 180,92	226	\$ 3,96	\$ 897,08
9/3/2022	Venta				3	\$ 3,96	\$ 11,89	223	\$ 3,96	\$ 885,19
15/3/2022	Orden de requisición 003				67,1	\$ 3,96	\$ 265,93	156	\$ 3,96	\$ 619,26
15/3/2022	Inventario inicial							156	\$ 3,96	\$ 619,26
15/3/2022	Producción	77,6	\$ 3,84	\$ 297,73				77,6	\$ 3,84	\$ 297,73

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo AD. Costos en el punto de separación

PUNTO DE SEPARACIÓN (TOSTADO)					
Producto	Cant. producido marzo (gr)	Costos conjuntos totales	Porcentaje de asignación	Costo Asignado	Costo unitario (gr)
Café tostado y molido	47500,00	\$ 500,58	0,93	\$ 463,96	0,009767479
Café tostado sin moler	3750,00		0,07	\$ 36,63	0,009767479
	51250,00		1,00	\$ 500,58	

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo AE. Costos adicionales de cada producto.

Producto	Cantidad producida	Costo Asignado P1	Costo adicional	Costo total
Café sin tostar	38801,38		\$ 297,73	\$ 297,73
Café tostado sin moler 250gr	1250	\$ 12,21	\$ 1,03	\$ 13,24
Café tostado sin moler 500gr	2500	\$ 24,42	\$ 2,05	\$ 26,47
Café tostado y molido 500gr	38000	\$ 371,16	\$ 86,99	\$ 458,15
Café tostado y molido 250gr	9500	\$ 92,79	\$ 21,75	\$ 114,54
Total de costo		\$ 500,58	\$ 409,55	\$ 910,13

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo AF. Cuadro comparativo de costos con el precio de venta.

Producto	Cantidad producida	Costo total	Costo por gramo	Costo por Unidad	PVP al por menor	PVP al por mayor
Café sin tostar	38801,38	\$ 297,73	0,007673286	\$ 3,84	\$ 4,00	
Café tostado sin moler 250gr	1250,00	\$ 13,24	0,010588345	\$ 2,65	\$ 2,90	
Café tostado sin moler 500gr	2500,00	\$ 26,47	0,010588345	\$ 5,29	\$ 5,80	
Café tostado y molido 500gr	38000,00	\$ 458,15	0,012056666	\$ 6,03	\$ 5,80	\$ 4,50
Café tostado y molido 250gr	9500,00	\$ 114,54	0,012056666	\$ 3,01	\$ 2,90	\$ 2,25
Total de costo		\$ 910,13				

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de “Café Yanasacha”

Anexo AG. Reporte de ventas café tostado y molido 500gr

Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"					
Reporte de Ventas					
Producto:		Café tostado y molido			
Presentación:		500gr			
Fecha	Venta	Cliente	Valor	Forma de pago	
4/3/2022	3 unidades	Consumidor final	\$ 17,40	Efectivo	
7/3/2022	20 unidades	MAGAP al por mayor	\$ 90,00	Efectivo	
15/3/2022	3 unidades	Consumidor final	\$ 17,40	Efectivo	
22/3/2022	11 unidades	Precio Justo	\$ 63,80	Efectivo	
24/3/2022	29 unidades	Consumidor final	\$ 130,50	Efectivo	
25/3/2022	1 unidad	Consumidor final	\$ 5,80	Efectivo	
28/3/2022	14 unidades	Consumidor final al por mayor	\$ 63,00		
			\$ 387,90		

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"

Anexo AH. Reporte de ventas café tostado y molido 250gr

Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"					
Reporte de Ventas					
Producto:		Café tostado y molido			
Presentación:		250gr			
Fecha	Venta	Cliente	Valor	Forma de pago	
3/3/2022	1 unidad	Consumidor final	\$ 2,90	Efectivo	
15/3/2022	2 unidades	Consumidor final	\$ 5,80	Efectivo	
26/3/2022	3 unidades	Consumidor final	\$ 8,70	Efectivo	
28/3/2022	10 unidades	Consumidor final al por mayor	\$ 22,50	Efectivo	
28/3/2022	20 unidades	Consumidor final al por mayor	\$ 44,00	Efectivo	
			\$ 83,90		

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"

Anexo AI. Reporte de ventas café tostar.

Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"					
Reporte de Ventas					
Producto:		Café sin tostar			
Presentación:		500gr			
Fecha	Venta	Cliente	Valor	Forma de pago	
19/3/2022	3 unidades	Consumidor final	\$ 12,00	Efectivo	
			\$ 12,00		

Nota: Adaptado de la Asociación de pequeños productores de "Café Yanasacha"

Referencias

- Acosta, C., Díaz, J., & Verón, C. (2019). *Contabilidad agrícola* (Primera ed.). Universidad de las fuerzas armadas ESPE. <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/21342>
- Aguilar, C. (2022, julio 8). *Cultivo en la zona* [Oral].
- Asociación de pequeños productores de café yanasacha. (2018). *Estatuto de asociación de café yanasacha*.
- Asociación de pequeños productores de café yanasacha. (2019). *Ficha técnica*. PDF.
- Balanda, A. (2005). *Contabilidad de costos* (Primera). Universitaria.
- Barberena, V. (2020, julio 29). *¿Qué es el café lavado?* Inception Coffee. <https://www.inceptioncoffee.com/que-es-el-cafe-lavado/>
- Café de Ecuador*. (2020). Revista Fórum Café. <https://www.revistaforumcafe.com/el-cafe-en-ecuador>
- Chaverri, O. (2017). *La poda en el cultivo de café*. Infoagro Costa Rica; PDF. http://www.infoagro.go.cr/InfoRegiones/Publicaciones/poda_cultivo_cafe.pdf
- Cuevas, C. (2010). *Contabilidad de costos enfoque gerencial y de gestión* (Tercera). Pearson educación.
- Cuya, E. (2013). *Asistencia técnica dirigida en cosecha y postcosecha en el cultivo de café*. PDF. <https://www.agrobanco.com.pe/data/uploads/ctecnica/011-r-cafe.pdf>
- Definición de Producción Agrícola—Qué es y Concepto*. (2013, octubre). Economía. <https://economia.org/produccion-agricola.php>
- Espinoza, V., Sulca, G., & Becerra, E. (2016). *Contabilidad Agrícola*. <https://dokumen.tips/documents/contabilidad-agr-la-contabilidad-agrcola-es-la-actividad-economica-que-comprende.html?page=71>

- Federación nacional de cafeteros de colombia. (s. f.). *Café Trillado*. *Federación Nacional de Cafeteros*. Recuperado 11 de diciembre de 2022, de <https://federaciondefcafeteros.org/wp/glosario/cafe-trillado/>
- Federación nacional de cafeteros de colombia. (s. f.). *Guía ambiental para el sector cafetero*. PDF. <https://federaciondefcafeteros.org/static/files/8Capitulo6.pdf>
- Gómez-Limón, J. A., Picazo-Tadeo, A. J., & Martínez, E. R. (2008). Agricultura, desarrollo rural y sostenibilidad medioambiental. *CIRIEC-España, Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, 61, 103-126.
- González, H., Siavosh, S., & Jaramillo, Á. (2014, abril). Épocas recomendables para la fertilización de cafetales. *Centro nacional de investigadores de café Cenicafé*, 12. PDF.
- Gordon, M. (1977). *Contabilidad: Un enfoque administrativo* (V. Pardo, Trad.; Quinta). Diana.
- Guancuhe, P. (2022, julio 2). *Origen del proyecto* [Oral].
- Hargadon, B., & Múnera, A. (1985). *Contabilidad de costos*. Norma.
- Horngren, C., Datar, S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos un enfoque gerencial* (J. Gómez, Trad.; Decimocuarta). Pearson educación.
- Instituto de café de costa rica, [ICAFFE]. (2011). *Guía Técnica para el Cultivo del Café* (primera).
- Instituto ecuatoriano de normalización. (2006). *Café verde en grano. Clasificación y requisitos*. <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/285.pdf>
- Ministerio de industrias y productividad. (2016). *Manual básico de buenas prácticas para el tostado de café*. PDF. <http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2017/06/ManualTuesteCafe.pdf>
- Ministerio de agricultura y ganadería. (s. f.). *MAGAP ejecuta "Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana"*. Recuperado 12 de diciembre de 2022, de <https://www.agricultura.gob.ec/magap-ejecuta-proyecto-de-reactivacion-de-la-caficultura-ecuatoriana/>

- Molido del Café: El arte de la experiencia.* (2020, octubre 27). <https://www.cafesbernal.es/molido-del-cafe-el-arte-de-la-experiencia/>
- Molina, A. (1987). *Contabilidad de costos teoría y ejercicios.* Impretec.
- Molina de Paredes, O. (2004, noviembre 13). *Importancia de los costos para el productor agrícola. 2.*
- Mundo cafeto. (2019, mayo 19). *Despulpado del café. mundo cafeto.* <https://mundocafeto.com/beneficiado/despulpado-del-cafe-cereza/>
- Organización de la naciones unidas para la alimentación y la agricultura. (s. f.). *Ecuador en una mirada.* Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura. Recuperado 12 de diciembre de 2022, de <https://www.fao.org/ecuador/fao-en-ecuador/ecuador-en-una-mirada/es/>
- Paredes, O. R. M. de. (2017). Rentabilidad de la producción agrícola desde la perspectiva de los costos reales: Municipios Pueblo Llano y Rangel del estado Mérida, Venezuela. *Visión Gerencial, 2*, 217-232.
- Pérez, B. (2021, agosto 9). *La producción de café, una alternativa que reactiva la economía del Azuay—Diario El Mercurio.* <https://elmercurio.com.ec/2021/08/09/la-produccion-de-cafe-una-alternativa-que-reactiva-la-economia-del-azuay/>
- Producto interno bruto (PIB) trimestral.* (2021). [Estadístico]. Banco central del ecuador. <https://sintesis.bce.fin.ec/BOE/OpenDocument/2109181649/OpenDocument/opendoc/opendocument.faces?logonSuccessful=true&shareId=0>
- Sánchez, A., Vayas, T., Mayorga, F., & Freire, C. (2020). *Sector cafetero ecuatoriano.* https://fca.uta.edu.ec/v4.0/images/OBSERVATORIO/dipticos/Diptico_N36.pdf
- Torres, A. (2010). *Contabilidad de costos: Análisis para la toma de decisiones* (Tercera). McGraw-Hill.

- Ucha, F. (2010). *Definición de Agricultura*. Definición ABC.
<https://www.definicionabc.com/general/agricultura.php>
- Uribe, A. H., Giraldo, H. J. R., & Cadavid, J. E. T. (2014). Los métodos de valoración de inventarios utilizados en las empresas comerciales minoristas del área metropolitana y su impacto en el costo de la mercancía vendida y el valor de los inventarios. *Trabajos de Grado Contaduría UdeA*, 8(1), Art. 1.
<https://revistas.udea.edu.co/index.php/tgcontaduria/article/view/323440>
- Vanderbeck, E., & Mitchell, M. (2016). *Principios de contabilidad de costos* (M. Treviño, Trad.; Decimoséptima). Cengage learning.
- Vargas Jiménez, M., & Verdezoto Reinoso, M. del R. (2015). *Introducción a la contabilidad agropecuaria*. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/6795>
- Westreicher, G. (2020, abril 29). *Producción agrícola*. Economipedia.
<https://economipedia.com/definiciones/produccion-agricola.html>
- Zapata, P. (2011). *Contabilidad general* (Séptima). McGraw-Hill.
- Zapata, P. (2015). *Contabilidad de costos herramienta para la toma de decisiones* (Segunda). Alfaomega.