

UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



“Propuesta de un Sistema de Costos para Mejorar la Toma de Decisiones en la Empresa Cooperativa Agraria Ecológica Cafetalera de Lonya Grande (CECAFE), del Departamento de Amazonas.2018”

Tesis que presenta los bachiller (s):

GUEVARA GAONA JUDITH ANALY
SANCHEZ OLIVOS JHISELA MARGOT

Para obtener el título profesional de

CONTADORA PÚBLICA

Lambayeque- Perú

Marzo-2018

**PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA MEJORAR LA TOMA
DE DECISIONES EN LA EMPRESA COOPERATIVA AGRARIA
ECOLOGICA CAFETALERA DE LONYA GRANDE (CECAFE), DEL
DEPARTAMENTO DE AMAZONAS.2018**

Decreto de sustentación N°

De Fecha:.....

Guevara Gaona Judith Analy
Bachiller

Sánchez Olivos Jhisela Margot
Bachiller

CPC. Espinoza Zapata Saúl
ASESOR

Presentada para obtener el título profesional de contadora pública

Aprobado por el jurado:

CPC. Seytuque Valderrama José
Presidente

CPC. Guillermo Gástalo Néstor
Secretario

CPC. Chafloque Gástalo Rafael
Vocal

DEDICATORIA

A toda mi familia a mis padres;

Aníbal Guevara y Miria Gaona por estar presente en cada momento de mi vida y por apoyar a cumplir mis metas.

A mis hermanos; Ronald, Roxana, Ledy y Fernando, que nunca dejaron de animarme para seguir adelante y no rendirme.

(ANALY)

A mis padres;

Olivos Moreto, Alejandrina.

Sánchez Vásquez, Herminio.

A mis hermanos.

A mi tío:

Irigoin Sánchez, Manuel.

Por ser los guías en mi vida, el motivo y mi fuerza de superación como persona y profesional.

Estaré siempre muy agradecida por su apoyo incondicional.

(JHISELA)

AGRADECIMIENTO

Agradecer a Dios por guiar nuestro camino día a día, a nuestros padres y hermanos por el apoyo incondicional y por la motivación constante de no rendirnos.

A nuestra “Universidad Pedro Ruiz Gallo”, por darnos la oportunidad de educarnos y llegar a hacer unos grandes profesionales logrando así el cambio de nuevas generaciones.

A nuestros profesores por su tiempo, compartir sus conocimientos y aportar en el desarrollo de esta investigación.

A la empresa cooperativa CECAFE, en especial al gerente Elmer Sánchez. Olivos, y al Sr. Auber Terrones Rodríguez; por facilitarnos información necesaria ya que sin ello no hubiera sido posible llegar a culminar dicha investigación.

Y a todas las personas que de una u otra manera colaboraron en la elaboración de este trabajo.

ANALY y JHISELA

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	1
AGRADECIMIENTO	2
RESUMEN	8
ABSTRACT.....	9
I. INTRODUCCIÓN	10
1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA	11
1.2. ANTECEDENTES DEL PROBLEMA	14
1.3. PLANTEAMIENTOS DEL PROBLEMA	16
1.4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	18
1.4.1. Problema General.....	18
1.4.2. Problemas Específicos	18
1.5. OBJETIVOS.....	18
1.5.1. Objetivo General	18
1.5.2. Objetivos Específicos.....	19
1.6. JUSTIFICACIÓN.....	19
1.7. HIPÓTESIS	20
1.7.1. Hipótesis General.....	20
1.7.2. Hipótesis Especificas	20
II. EL OBJETO DE ESTUDIO	21
2.1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO	22
2.1.1. Ubicación Geográfica	22
2.1.2. Breve Reseña Histórica del Objeto de Estudio	23
2.2. CARACTERÍSTICAS Y MANIFESTACIONES DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	25
III. MARCO TEORICO.....	27
3.1. TEORÍA CONTABLE	28
3.2. TEORÍA PRODUCCIÓN	37
3.3. TEORÍA DE SISTEMAS.....	40
IV. METODOLOGÍA	42

4.1.	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	43
4.2.	VARIABLES	43
4.2.1.	Variable Independiente	43
4.2.2.	Variable Dependiente.....	43
4.2.3.	Operacionalización de variables	44
4.3.	POBLACION Y MUESTRA	45
4.4.	CRITERIOS DE INCLUSIÓN Y EXCLUSIÓN EN LA MUESTRA	46
4.4.1.	Criterio de inclusión.....	46
4.4.2.	Criterio de Exclusión	46
4.5.	MATERIALES, METODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS	46
4.5.1.	Métodos.....	47
4.5.2.	Técnicas y Procedimientos	48
V.	RESULTADOS.....	49
5.1.	TABULACIÓN Y PRESENTACIÓN DE DATOS	50
VI.	PROPUESTA DE LA INVESTIGACIÓN.....	55
6.1.	ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA	56
6.2.	OBJETIVO DE LA PROPUESTA	56
6.3.	DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	57
6.3.1.	Diagnostico actual de la organización	57
6.3.2.	Determinación del costo de café antes de la propuesta.....	59
6.3.3.	Proceso productivo.....	62
6.3.4.	Determinación del costo de café	66
6.3.5.	Documentos necesarios para el sistema de costos	79
VII.	DISCUSIÓN	89
VIII.	CONCLUSIONES.....	92
IX.	RECOMENDACIONES.....	94
X.	BIBLIOGRAFIA	96
XI.	ANEXOS	99

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: PROCESOS DEL COSTO DEL CAFÉ PERGAMINO	50
TABLA 2: TOMA DE DECISIONES.....	51
TABLA 3: IDENTIFICACIÓN DE PROBLEMAS.....	52
TABLA 4: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	53

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO 1: DETERMINACIÓN DEL COSTO DE CAFÉ ANTES DE LA PROPUESTA ...	59
CUADRO 2: CALCULO PARA DETERMINAR LA CANTIDAD DE MATERIA PRIMA A COMPRAR POR CONTENEDOR	67
CUADRO 3: MATERIA PRIMA DIRECTA	68
CUADRO 6: MANO DE OBRA INDIRECTA	70
CUADRO 7: SERVICIOS BÁSICOS	70
CUADRO 8: INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE LA DEBIDA	71
CUADRO 9: DEPRECIACIÓN	72
CUADRO 10: RESUMEN CIF	73
CUADRO 11: OTROS COSTOS	73
CUADRO 12: TRANSPORTE A PLANTA (CHICLAYO).....	74
CUADRO 13: SERVICIO DE SECADO.....	74
CUADRO 14: SERVICIO DE PROCESAMIENTO	74
CUADRO 15: ENVIÓ DE MUESTRA AL EXTERIOR.....	75
CUADRO 16: ENVASE.....	75
CUADRO 17: VALOR FOB	76

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1: ENTREVISTA.....	100
ANEXO 2: HOJA DE TABULACION DE DATOS "A"	101
ANEXO 3: HOJA DE TABULACION "B" PARA PREGUNTAS N° 6,13 Y 14 DE LA ENTREVISTA A LA EMPRESA CECAFE.....	104
ANEXO 4:CUADRO DE VENTAS POR CLIENTE - ESTIMADO USD	105
ANEXO 5: COSTOS PROYECTADOS DE MANERA MENSUAL- MES JUNIO 2017	107
ANEXO 6: FLUJOGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO	110
ANEXO 7: DETERMINACION DE LA UTILIDAD POR CONTENEDOR	111

RESUMEN

La empresa CECAFE, es una cooperativa cuyo rubro económico es la compra de café, lo procesa y exporta a EE.UU y la Unión Europea contando con Certificación Ecológica y Comercio Justo; no obstante hasta el momento CECAFE, no cuenta con un sistema de costos que le permita calcular los costos más exactos posibles de sus productos. Por tanto se propuso un sistema de costos acorde con las necesidades de la empresa con el objetivo de contribuir a mejorar la toma de decisiones comerciales.

En la presente investigación se da a conocer la situación actual de la empresa donde se emplearon los siguientes métodos: El método analítico, el método científico, el método histórico y el método comparativo, como también se utilizaron técnicas y procedimientos como la entrevista realizada al gerente general y al responsable del control de calidad y la observación que nos permitió conocer más de cerca todo el proceso que se realiza en dicha empresa.

Luego de realizada la investigación se obtuvieron los siguientes resultados, la empresa CECAFE presenta fallas en la toma de decisiones debido a que los registros utilizados para la determinación y control de sus costos no son eficientes por lo cual se recomienda implementar la propuesta que presente información relevante y más exacta que ayude a determinar de manera razonable los costos incurridos en cada proceso de café.

Palabras Claves: Sistema de costos, Toma de decisiones comerciales, costos.

ABSTRACT

The company CECAFE, is a cooperative whose economic item is the purchase of coffee, processed and exported to the US and the European Union with Ecological Certification and Fair Trade; however, until now, CECAFE does not have a cost system that allows it to calculate the most exact costs possible for its products. Therefore a cost system was proposed according to the needs of the company with the aim of contributing to improve the commercial decision making.

In the present investigation we present the current situation of the company where the following methods were used: The analytical method, the scientific method, the historical method and the comparative method, as well as techniques and procedures such as the manager interview general and the person in charge of the quality control and the observation that allowed us to know more closely the whole process that is carried out in said company.

The management of projects, the company and the contracting of information and the control of their projects are not efficient because of what is required. And more accurate that helps to reasonably determine the costs incurred in each coffee process.

Keywords: Cost system, making business decisions, costs.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA INTERNACIONAL

La agroindustria respecto al sector cafetalero tiene mayor presencia en los países en vías de desarrollo, este sector está desarrollándose de manera paulatina debido a que en todos los países las empresas cafetaleras vienen enfrentando problemas similares ya sea en la etapa de producción y la comercialización de su producto. La Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación (FAO), nos dice “que los países en desarrollo y las economías en transición, los sistemas alimentarios y agrícolas están atravesando profundos cambios .Debido a la globalización y la condiciones impuestas por los consumidores.”¹

Etiopia

Etiopia depende mucho del comercio de sus productos primarios principalmente del sector cafetalero a pesar que este país disfruta de una gran reputación por su patrimonio en materia de cafés, actualmente viene enfrentando una fuerte crisis económica originado por una alta presencia de intermediarios , alcanzando precios muy elevados de venta en el mercado internacional. No obstante, solo entre el 5 y el 10% de dicho precio va a parar a Etiopía. La mayor parte de ese dinero se lo llevan los distribuidores y los intermediarios que lo comercializan. También existe una apropiación indebida del producto por empresas extranjeras afectando los ingresos de los productores ya que el café genera el 60% de sus ingresos por exportación.²

¹ (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2004)

² (Organizacion mundial de la propiedad intelectual, 2007)

Brasil

En América Latina, Brasil siendo el mayor productor y exportador de café del mundo ha iniciado el año 2017 con incertidumbre en los precios de café, ocasionado por las sequias y el aumento de importaciones provenientes principalmente de Vietnam y Perú debido a que se está iniciando el año con un inventario muy bajo y los principales centros de producción tendrán una producción menor para este año, produciéndose una inestabilidad en el mercado afectando sus costos de producción en consecuencia una pérdida de posibles ingresos ³.

Colombia

Otro de los países que viene enfrentando problemas la devaluación, incertidumbre de precios, volatilidad en los mercados y hasta el bajo consumo es Colombia; el tercer productor de café a nivel mundial. Su producción de café bajó un 2 por ciento en septiembre con respecto al mismo mes del año anterior como consecuencia del impacto del fenómeno climático el niño y del rezago de la huelga de camioneros que informó la Federación Nacional de Cafeteros⁴.

Y por lo general las empresas cafetaleras enfrentan problemas como:

- La Existencia de limitaciones en lo referido al equipamiento tecnológico para estos fines por ser específico y de alto costo.
- Falta de financiamiento para la adquisición de maquinaria equipo y capital de operación. Debido principalmente a que los créditos del sistema financiero no son accesibles a los pequeños productores, por las condiciones difíciles en cuanto a garantías y plazo.

³ (Diario Gestión, 2017)

⁴ (Diario El Tiempo, 2016)

NACIONAL

El café es el principal producto agrícola de exportación en el Perú con un total de 118 empresas exportadoras de café, de las cuales 60 componen a organizaciones de productores que ofertan cafés especiales.⁵

La economía con respecto a este rubro cada año sigue en crecimiento debido a la mayor demanda del mercado.

En el año 2016 las exportaciones de café en grano llegaron a un total de U\$754, 133, 650 valor FOB en comparación con el año 2015 que llegó a U\$572, 137, 351 valor FOB⁶. Sin embargo, se requiere promover las exportaciones de manera coherente y el consumo local ya que actualmente cada peruano consume al año 600 gramos de café, lo cual es una de las cifras más bajas en la región para un país cafetalero como lo es el Perú.

Otro de los problemas más grandes que enfrentan estas empresas son los efectos de la roya y carencia de financiamiento, que se puede superar siempre y cuando se desarrolle un plan integral para la caficultura.⁷

⁵ (Diario Gestión, 2014)

⁶ (Agrodataperú, 2017)

⁷ (Castillo, 2016)

Durante la última década han ocurrido cambios dramáticos en la manera que se conducen los negocios. La competencia, desarrollo tecnológico, las preferencias cambiantes del cliente, y el agotamiento de recursos naturales; hacen que las empresas busquen nuevos métodos para el manejo de sus costos y así poder mantenerse en el mercado.

“Se afirma que los ejecutivos de hoy día, y de mañana, tendrán que ser más ingeniosos y rápidos en el proceso de toma de decisiones, pero para poder cumplir con esta exigencia, necesitan herramientas que los ayuden en esta tarea, aquí es donde la información y quienes la proveen, cumplen un papel fundamental, la contabilidad como sistema de información es una necesidad en el sostenimiento y desarrollo de las organizaciones; quienes desarrollan esta profesión están obligados a proporcionar sus mayores esfuerzos, en el trabajo de facilitar información adecuada y oportuna que contribuya a hacer más efectivo el trabajo del responsable de la gestión empresarial”.(Según comentario de CPC Lino Huertas Maco- Decano de la FACEAC-UNPRG).

1.2.ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

TESIS: “Propuesta de diseño de un sistema de costos para la empresa industrias lácteas la Fe, C. A”.

Autora: Lic. Catherine Mora Cristante.

Universidad: Centro Occidental “Lisandro Alvarado”.

Objetivo: Elaborar la propuesta de diseño de un sistema de contabilidad de costos para la empresa Industrias Lácteas La Fe, C.A.

Conclusiones:

1. De acuerdo al diagnóstico realizado en la empresa Industrias Lácteas La Fe, C.A., se observó que la misma no posee un sistema de contabilidad de costos, acorde a las necesidades y características de la empresa, que le proporcione la información requerida relacionada con los costos de producción, lo que ha traído como consecuencia un inadecuado manejo y funcionamiento de la misma. Además se constató la inexistencia de un departamento o de una persona responsable de la acumulación, registro y control de los costos de producción.
2. El diseño del sistema de contabilidad de costos por procesos que se propone para la Empresa Industrias Lácteas La Fe, C.A. permitirá recoger, registrar y reportar toda la información relacionada con los costos de producción de la empresa, de manera tal que pueda dar cumplimiento a los objetivos del sistema, los cuales se encuentran dirigidos a facilitar las decisiones que debe adoptar la gerencia referente a la planeación y control de los costos, así como también guiar en las decisiones de valoración de inventarios y determinación de utilidades.

TESIS: “Implementación de un sistema de costos por órdenes específicas para la toma de decisiones en la empresa Oshiro y Valverde ingenieros S.A. de la Ciudad de Trujillo periodo Enero - Febrero 2013”.

Autores: Br. Valverde Cabrera, Mirna Lizet

Br. Saldaña Salcedo, Karen Gissella

Universidad: Universidad Privada Antenor Orrego-Trujillo

Objetivo: Demostrar de qué manera la implementación de un sistema de costos por órdenes específicas optimizará la toma de decisiones de la empresa Oshiro y Valverde Ingenieros S.A. de la Ciudad de Trujillo periodo Enero – Febrero 2013

Conclusiones:

1. Efectuado el diagnóstico de la empresa se ha comprobado que no cuenta con un sistema de costos que le permita conocer con exactitud los costos incurridos en los servicios prestados. La empresa Oshiro y Valverde Ingenieros SA controlaban sus costos en base a presupuestos no conciliados con los costos reales incurridos.
2. Los resultados obtenidos después de la implementación del sistema de costos por órdenes específicas comparados con los resultados presupuestados por la empresa nos demuestran que existían deficiencias en los cálculos de los costos, con lo cual demostramos la incidencia que tienen los mismos en la toma de decisiones.

1.3. PLANTEAMIENTOS DEL PROBLEMA

La empresa cooperativa CECAFE, “Central Cafetalera Agropecuaria, Forestal, Ecológica Lonya Grande”. Ubicada en el distrito de Lonya grande, provincia de Utcubamba departamento de Amazonas; es una empresa que viene operando desde el 04 de mayo del 2013, su actividad principal es la compra de café de los pequeños agricultores, lo procesa y exporta sus productos a EEUU y la Unión Europea, cumpliendo con las condiciones impuestas por los clientes, que es la de proveer café de alta calidad, con Certificación Ecológica y Comercio Justo.

CECAFE, se desenvuelve en un contexto de debilidades, debido a la creciente complejidad del mercado, el cual se caracteriza por ser altamente competitivo, variable y donde los demandantes son cada vez más exigentes.

Una de sus debilidades es que no desarrollan métodos eficientes para poder calcular los costos más exactos posibles de su producto, así como no hacen un análisis del mismo que le sirvan a la alta dirección en cuanto a reducción de costos, mejorar la calidad, financiamiento adecuado, etc. Esto produce un estancamiento en su desarrollo y competitividad, aumentando la brecha de desigualdad frente a sus competidores. Ya que actualmente sus costos se determinan de manera empírica, lo cual afecta su rentabilidad, se desconoce la utilidad real de cada producto, no permitiendo una correcta toma de decisiones.

Al no contar con un sistema de costos la empresa enfrenta diferentes problemas:

1. Desconocimiento de los procedimientos adecuados de la contabilidad de costos.
2. Deficiente preparación del personal para el manejo y control de los procesos de café.
3. Desconfianza de los cálculos efectuados para determinar los costos del saco de café verde. Debido que en cada uno de los procesos que la empresa realiza no existe un conocimiento de los costos incurridos.
4. Sobrecosto del producto. Originado por la presencia de mermas, realización de procesos repetitivos y la inadecuada distribución al producto.
5. Desconocimiento del costo objetivo.
6. Presión ejercida por parte de los agricultores, para que toda la producción sea recibida y pagada al contado, mientras la empresa debe vender el producto final a un plazo mayor. Lo que les lleva a recurrir a financiamientos externos para cumplir con sus compromisos.

1.4.FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.4.1. Problema General

¿Cómo un sistema de costos contribuirá a mejorar la toma de decisiones comerciales, en la empresa cooperativa Central Cafetalera Agropecuaria, Forestal, Ecológica Lonya Grande (CECAFE), del departamento de Amazonas?

1.4.2. Problemas Específicos

1. ¿Cuáles son los procesos del costo desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta de café de exportación que desarrollan la empresa CECAFE?
2. ¿Cómo determinan en la actualidad sus costos desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta de café de exportación la empresa CECAFE?
3. ¿Cómo CECAFE debe determinar el costo del proceso de café para la exportación de café?

1.5.OBJETIVOS

1.5.1. Objetivo General

Diseñar un sistema que contribuya a mejorar la toma de decisiones comerciales en la empresa cooperativa Central Cafetalera Agropecuaria, Forestal, Ecológica Lonya Grande (CECAFE), del departamento de Amazonas.

1.5.2. Objetivos Específicos

1. Identificar cada uno de los procesos del costo desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta de café de exportación que realiza la empresa CECAFE.
2. Presentar el procesamiento actual en la determinación de sus costos desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta de café de exportación en la empresa CECAFE.
3. Proponer una metodología que permita determinar el costo del proceso de café para la exportación.

1.6.JUSTIFICACIÓN

Las empresas de hoy requieren de un sistema de costos que proporcione a la alta dirección información válida, confiable sobre los datos de costos con finalidad de tomar decisiones oportunas y de esta manera contribuir al éxito de las organizaciones.

Un sistema de costo que esté de acuerdo con las características y necesidades de la empresa, ayudará a la gerencia a realizar una mejor gestión; con decisiones acertadas y ahorro de tiempo y esfuerzo.

La importancia radica en que CECAFE cuenta con un activo de s/ 2'475,561.00, su capital social de la cooperativa está comprendido por el aporte por 200 participaciones sociales de s/.50.00 c/u. Los cuales son por lo general de condición humilde y es conveniente que esta empresa asegure el desarrollo empresarial y su conocimiento adicional por ello representa fuente de trabajo para

una cantidad de 14 trabajadores los cuales en promedio tienen 5 dependientes. De fracasar la empresa originaría desempleo y quiebra para sus socios

1.7.HIPÓTESIS

1.7.1. Hipótesis General

Un sistema de costos contribuirá a mejorar la toma de decisiones comerciales en la empresa cooperativa Central Cafetalera Agropecuaria, Forestal, Ecológica Lonya Grande (CECAFE), del departamento de Amazonas.

1.7.2. Hipótesis Especificas

1. La identificación de los procesos del costo desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta de café de exportación, permitirá conocer los procesos que realiza la empresa CECAFE.
2. Si se conoce las características de los procesos desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta de café de exportación, entonces se podrá formar un sistema de costos para CECAFE.
3. Si se determina en forma razonable el costo del proceso de café para la exportación entonces, esto contribuirá a que CECAFE sea eficiente y competitiva.

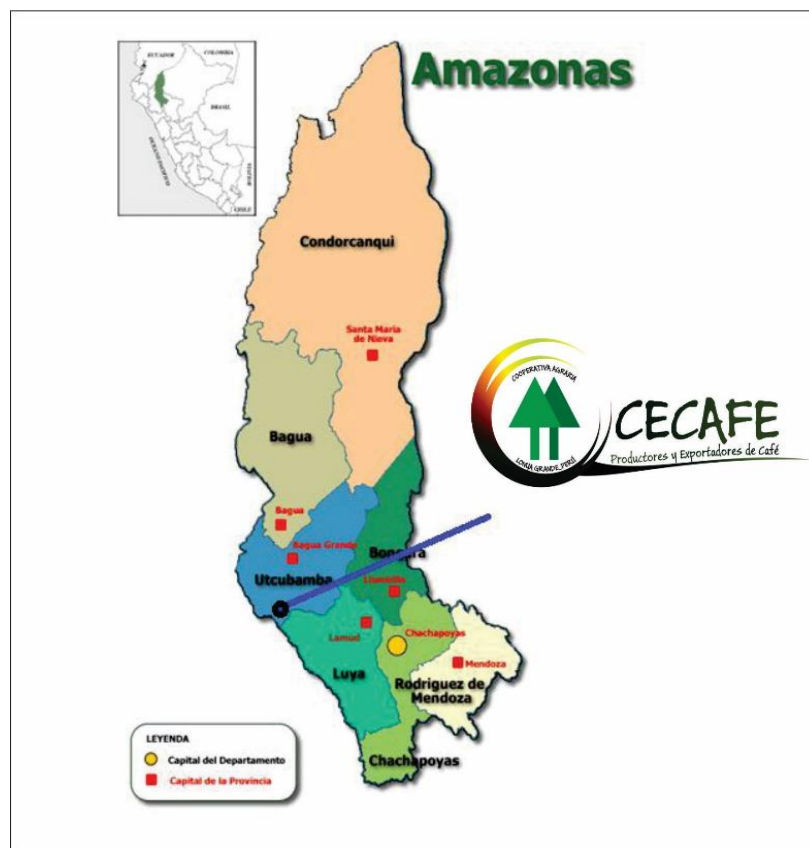
II. EL OBJETO DE ESTUDIO

2.1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

2.1.1. Ubicación Geográfica

La empresa Cooperativa Agraria Ecológica Cafetalera de Lonya Grande (CECAFE) se ubica en el Distrito Lonya Grande, Utcubamba, Amazonas – Perú que se encuentra Ubicado en la vertiente Oriental de la cordillera de los Andes, en la cuenca del Río Marañón: Zona UTM 17 / Norte: 9325657.84 / Este: 785240.24 / Altitud: 1248 MSNM.

FIGURA N° 01 : Ubicación Geografica de la empresa CECAFE



Fuente: www.cecafe.org

2.1.2. Breve Reseña Histórica del Objeto de Estudio

La Empresa Cooperativa CECAFE, se funda con 150 productores en septiembre a fines del año 2006 en la modalidad de una empresa asociativa de campesinos, por iniciativa de productores cafetaleros líderes de diversos poblados del distrito cafetero de Lonya Grande. La unificación se da en respuesta al contexto de la época donde predominaban las malas prácticas comerciales de algunos empresarios, la excesiva intermediación y falta de servicios de asistencia e información al productor.

En el año 2007 se logra la certificación ecológica (Imo Control) y en el 2009 se logra la certificación Fairtrade (FLO ID5974) del mismo modo empieza la organización a comercializar café orgánico y convencional en condiciones de Comercio Justo al mercado nacional e internacional; la organización a lo largo de su existencia ha gestionado fondos para el cofinanciamiento de proyectos importantes con los Programas gubernamentales INCAGRO, AGROIDEAS y Programa de las Naciones Unidas – PNUD, con los que se ha financiado actividades de mejoras productivas, ambientales, sociales y de gestión empresarial; cabe resaltar como logros importantes el incremento de la productividad de 11 QQs x 55.2 Kg de cps / en el 2009 a 19.6 QQs x 55.2 Kg de cps en el 2015, se ha logrado implementar con infraestructura de beneficio húmedo (Tanque Tina) a 150 productores, se ha ejecutado la mejora de viviendas en 90 Familias, se ha logrado la mejora de la calidad en taza y el posicionamiento en el mercado internacional.

La cooperativa CECAFE, ha vendido la producción en los últimos años de manera directa a clientes como: Royal Coffee (EEUU), Cafema (Suiza), Globus Coffee (EEUU), Zephyr Green

Coffee (EEUU), HAMBURG COFFEE (Alemania), Ken Gabbay Coffee (Canadá) entre otros; para financiar la comercialización cuenta con el soporte de Rootcapital (EEUU), Shared Interest (Reino Unido) y AGROBANCO; la Cooperativa CECAFE a la fecha cuenta con un historial impecable respecto a sus obligaciones comerciales y financieras.

Durante el 2015, CECAFE se ubicó en el puesto 32 del ranking de exportaciones del Perú, participando con un nivel de ventas FOB de USD 2'393,369.00 por la exportación de 12,730 Quintales de café.

En el año 2016 sus ventas netas de la empresa CECAFE fue de s/.14'529,392.00, con una comercialización de 24,374.19 QQS/46 KG de café certificado, este incremento se debió principalmente a que las plantaciones renovadas entraron en la etapa de producción y la recuperación de plantaciones afectadas por la Roya.

Por otro lado cabe resaltar que a la fecha se ha logrado avances importantes en el aspecto comercial, pero también presenta problemas que se tienen que seguir superando, pues muchos productores realizan el manejo del cultivo y pos cosecha de manera inadecuada ya sea por falta de infraestructura, equipos o por falta de orientación técnica; esto se refleja en la baja productividad, los bajos rendimientos exportables y la baja calidad en taza.

2.2. CARACTERÍSTICAS Y MANIFESTACIONES DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

EL problema de investigación en la cooperativa CECAFE, es la de no contar con un sistema de costos adecuado. Debido que, en el proceso que realiza “desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta de café de exportación” se presenta las siguientes características:

- Cálculos de costos y gastos deficientes y presentados de manera global.
- Falta de interés en llevar un adecuado estudio, manejo y organización de costos por parte de los que administran la cooperativa.
- No se cuenta con métodos eficientes para poder calcular los costos más exactos posibles de su producto.
- Los cálculos que se efectúan se desarrollan a base de la experiencia y conocimientos adquiridos.
- Desconocimiento de los procedimientos adecuados de la contabilidad de costos.
- Inexistencia de un responsable en la acumulación de costos y de su análisis.
- Deficiente preparación del personal para el manejo y control de los procesos del café.
- Variabilidad de las operaciones característico de este sector, lo que ocasiona inestabilidad

Manifestaciones del problema de investigación:

- Desconfianza de los cálculos efectuados para determinar los costos del saco del café.
- Estancamiento sistemático con repercusión en su crecimiento económico.
- Sobre costo del producto. Originado por la presencia de mermas, realización de procesos repetitivos y la inadecuada distribución al producto.
- Desconocimiento del costo objetivo.

- Falta de credibilidad de los cálculos para tomar decisiones comerciales.
- Distorsión en cálculos para pago de impuestos exigidos por la administración tributaria;
Es el caso del impuesto a la renta.
- Información desactualizada para tomar decisiones referentes a precios y establecer contratos. Estas decisiones se establecen ya sea de manera anticipada, al inicio de campaña y al momento de enviar el producto debido a que la mayoría de contratos se establecen a base de contratos de futuros.
- Dependencia de los precios fijados en la bolsa de valores de Nueva York. Lo que es importante contar con una información exacta en los costos incurridos para tomar la mejor decisión en el momento preciso.

III. MARCO TEORICO

}

3.1. TEORÍA CONTABLE

La teoría contable es un conjunto de conocimientos que tiene una gran incidencia en la aplicación de la contabilidad ya que explican y orientan la acción del contador mediante información contable y financiera con la finalidad de lograr el correcto desarrollo en la práctica contable.

Características de la teoría contable:

- La información contable y financiera debe estar basada en hechos reales con la finalidad de que contribuya al usuario en la toma de decisiones.
- Para que la información financiera sea útil al usuario debe contener los requisitos mínimos de cualquier estado financiero y aplicarse en conjunto como un todo en la preparación y comunicación de la información financiera.

Principios contables⁸

Los principios contables son normas derivadas de la práctica contable y que se deben cumplir obligatoriamente para reflejar la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera y de los resultados de la empresa.

1. Equidad

Es el principio fundamental que debe tener presente el contador contable en todo momento; se preocupa de entregar igualdad de trato entre intereses opuestos en la contabilidad, puesto que los que utilizan información contable pueden darse cuenta

⁸ (Chapi Choque, 2012, pág. 13)

que los intereses particulares se hallan en conflicto por tanto los estados financieros deben prepararse de tal modo que reflejen con equidad los distintos intereses en juego en la empresa dada.

2. Partida doble

Toda empresa registra sus operaciones comerciales aplicando sistemas contables donde se registran los cambios en el activo y en el pasivo.

3. Bienes económicos

Son bienes materiales e inmateriales que poseen valor económico y susceptible de ser valuados en términos monetarios.

4. Ente

El principio de ente establece que su patrimonio de la empresa es distinto al patrimonio del propietario que considerado como tercero. El ente tiene vida propia y es sujeto de derechos y obligaciones distintos de las personas que lo conforman.

5. Moneda común denominador

Este principio refleja que la moneda es único denominador de uso práctico para hacer homogéneo el registro de diferentes operaciones que permita agruparlos y compararlos fácilmente para lo cual se utiliza la moneda que tiene base legal en el país en que funciona el ente.

6. Empresa en marcha

Se basa en que la empresa continuara sus operaciones por un tiempo indefinido y no será liquidado en el futuro previsible salvo indicaciones contrarias.

7. Valuación al costo

Este principio nos indica que las transacciones en las que incurre una empresa deben ser registradas a su valor histórico de adquisición, producción o construcción.

8. Periodo

En la empresa en marcha es necesario medir los resultados de la gestión en cada ejercicio económico para cumplir con sus obligaciones financieras.

9. Devengado

Significa reconocer y registrar los ingresos y gastos correspondientes a un ejercicio aunque no haya sido cobrado o pagado durante dicho periodo.

10. Objetividad

Consiste en evaluar contablemente los cambios en el activo, pasivo y patrimonio neto, tal como estos se presentan libres de perjuicios donde los estados financieros reflejan un punto de vista razonable de los activos desarrollados.

11. Realización

Los resultados económicos serán reconocidos cuando las aportaciones que las originan sean realizadas en su totalidad.

12. Prudencia

En el caso que el contador tuviera dos o más acciones contables a aplicar se obtendrá por aquella que sea menos favorable para la empresa a efectos de no sobre estimar los activos y utilidades.

13. Uniformidad

Cuando las empresas hayan decidido la aplicación de una norma o método contable todas las operaciones siguientes deberán ser tratadas en la misma forma de un

ejercicio a otro con la finalidad de no alterar los cambios en los rubros de los estados financieros.

14. Significación e importancia relativa

Este principio se refiere a que el contador debe tener una apreciación objetiva de los hechos haciendo uso de su buen criterio profesional y sentido práctico para diferenciar de lo que es importante de aquello que no lo es, para una buena toma de decisiones.

15. Exposición

Los estados financieros deben contener toda la información necesaria y formularse en forma comprensible para los usuarios, con la finalidad de ser interpretada fácilmente y sirva en la toma de decisiones dentro y fuera de la empresa.

Norma internacional de contabilidad⁹

NIC 2: Inventarios

Para estudiar y entender la problemática que enfrenta CECAFE es importante conocer esta norma, porque permite conocer conceptos fundamentales para la determinación del costo y también conocer la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta norma nos muestra una guía práctica para la determinación de dicho costo como: su medición, técnicas y fórmulas de cálculos de los costos.

⁹ (Biblioteca Nacional del Peru, 1° ed, Setiembre 2015, pág. 43)

Medición de los Inventarios

Los inventarios se medirán al costo o al valor razonable, según cual sea menor.

El costo de los inventarios comprende todos los costos de su adquisición y transformación, así como otros costos que hayan incurrido para darle su condición y ubicación actuales.

- *Costos de adquisición:* Son costos directamente atribuidos a la adquisición de mercaderías, materiales y servicios como: el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos.
- *Costo de transformación:* Comprenden costos directamente relacionados con las unidades de producción como: la mano de obra directa, los costos indirectos de producción variables o fijos correspondientes para transformar las materias primas en productos terminados.
- *Otros costos:* Se incluirán otros costos, en los costos de los inventarios. Siempre que se hubiera incurrido en ellos para dar a los mismos su condición y ubicación actuales. Por ejemplo productos que sean diseñados para clientes específicos.

Técnicas de medición de costos

Existen dos técnicas para la medición del costo de los inventarios. El método del costo estándar o el método de los minoristas que podrán ser utilizados por conveniencia siempre que el resultado se aproxime al costo.

- *Método del Costo estándar:* Se tendrán en cuenta la materia prima, suministros, mano de obra, eficiencia y utilización de la capacidad.
- *Método de los minoristas:* Es utilizado en el sector comercial al por menor y se determinaran deduciendo, del precio de venta del artículo en cuestión, un porcentaje

apropiado de margen bruto, este porcentaje aplicado tendrá en cuenta la parte de los inventarios que se han marcado por debajo de su precio de venta original.

Fórmulas de cálculo del costo

El costo de los inventarios se asignara utilizando los métodos de primera entrada primera salida (The First-In, First-Out, FIFO) o costo promedio ponderado. Se tendrá que utilizar la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares.

- *Fórmula FIFO:* Los inventarios comprados o producidos antes serán vendidos en primer lugar.
- *Formula del costo promedio:* El costo de cada unidad de producto se determinara a partir del promedio ponderado del costo de los artículos comprados o producidos durante el periodo.

CINIIF 2: Aportaciones de socios de entidades cooperativas e instrumentos similares

Las cooperativas y otras entidades similares están constituidas por grupos de personas como una sociedad que busca promover el progreso económico de sus socios mediante la realización conjunta de una actividad. Las participaciones de los miembros en el patrimonio de una cooperativa tienen el carácter de acciones, participaciones, unidades o título similar llamado como aportaciones de los socios.

Muchos instrumentos financieros, incluidas las aportaciones de los socios, tienen derechos como: el derecho a voto y de participar en el reparto de dividendos como también otorgan al tenedor el derecho a solicitar su rescate en efectivo o mediante la entrega de otro instrumento financiero.

En caso que la entidad imponga diferentes tipos de prohibiciones para el rescate de las aportaciones de los socios y tenga el derecho incondicional a rechazar su rescate, estas serán consideradas como patrimonio.

La teoría de costos está conformada por normas y principios que son fundamentales para entender su naturaleza y aplicación. Los costos han sido estudiados desde diferentes puntos de vistas, pero resultando complementarios, por ejemplo, al generarse los costos dentro de una empresa se puede decir que desde el punto de vista económico y contable los costos son complementarios por que no se pueden estudiar cada quien por separado o eliminar ya que no se lograría entender y determinar los costos adecuadamente.

La teoría del costo es una teoría central de la producción de bienes y servicios, porque el ingreso de cualquier actividad económica deberá ser superior a su costo. Este principio económico fundamental rige en todo el ámbito económico. Es por ello que la teoría de costos se debe analizar y aplicar adecuadamente en las actividades empresariales porque nos ayuda a determinar la utilidad o beneficio de la producción de un bien, que surge como la diferencia entre ingreso y costo.

El término Costo tiene dos definiciones básicas:

1. La suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir un bien o servicio; esta definición hace referencia a los factores productivos que se utiliza en el proceso productivo, así como a los desembolsos efectuados en la producción.
2. el costo de un bien o servicio que equivale a lo que se renuncia o sacrifica con el objeto de obtenerla; y se lo conoce como costos de sustitución.

Marshall distinguió dos tipos de costos; los costos reales y los costos monetarios. En materia económica los costos reales están conformados por el esfuerzo y sacrificios generados durante el proceso donde intervienen los trabajadores y por las esperas de los ahorradores. Y los costos monetarios vienen a ser los desembolsos de dinero invertido como son los pagos efectuados a los diversos factores productivos que intervienen en el proceso para poder lograr producir los bienes o servicios¹⁰.

Importancia de los costos

- Los informes de costos sirven para medir la utilidad y evaluar el inventario. El primero está enfocado en la relación costo-ingreso y el segundo relacionado con la continuidad de la producción.
- Proporciona información para el mejor control administrativo en las empresas.
- A través de su análisis y estudio contribuye a la gerencia a una mejor planeación y toma de decisiones.

¹⁰ (Escartín Gonzáles)

Tipos de costos¹¹

- *Costos de inversión:* Es la suma de todos los esfuerzos y recursos que se han invertido en el proceso productivo y aparecen antes que los ingresos correspondientes a las ventas.
- *Costos de desplazamientos:* Está relacionado con el costo de oportunidad debido a que trata del desplazamiento de alternativas. El costo de una cosa es aquella otra que casi fue elegida en su lugar.
- *Costos humanos:* Según este punto de vista económico los costos están conformados por la suma de sufrimiento y esfuerzos que está representado por el factor trabajo partiendo de los que los días de trabajo ocasionan días de esfuerzo y sufrimientos durante el proceso productivo.
- *Costos monetarios:* Desde el punto de vista económico, los costos monetarios son la suma de los desembolsos de dinero efectuados con la finalidad de producir bienes y servicios. Asimismo, el costo de un bien o servicio está conformado por la suma de precios de los elementos que la conforman.
- *Costos escasos:* Los costos escasos hace referencia a la relación directa del costo y la escasez. Mientras más caro sea un bien o servicio más elevado será su costo por lo tanto se logrará un mayor precio del bien o servicio.
- *El costo y el valor de cambio:* Los precios son fijados por el mercado y el empresario lo tiene que tener en cuenta debido a que los costos no son originados por este, sino que se hace un análisis y comparaciones al momento de la elección de una alternativa más ventajosa. La elección de la alternativa se verá reflejada en el volumen de producción, la fijación del precio y por ende en el margen de utilidad.

¹¹ (Chamorro Torres)

- *Costos contables:* Los costos contables son fácilmente identificables y calculados, la información utilizada sirve para elaborar reportes internos y externos de la organización. Los costos contables vienen del total de costos explícitos y costos históricos de la compañía durante el año fiscal. Los costos históricos es información ya obtenida durante un determinado periodo de costos y los costos explícitos son valores monetarios ya definidos que son incluidos dentro de los costos contables.

3.2. TEORÍA PRODUCCIÓN

La teoría de la producción se ha establecido con la finalidad de que la sociedad organice de la mejor manera posible los determinados procesos productivos que se desarrollan independientemente de la forma legal que adoptan o la actividad que realizan las organizaciones. Por tal razón la teoría de producción está conformada por un conjunto de principios económicos universales que rigen en cualquier proceso productivo. A través de la teoría de producción se podrá analizar la naturaleza del proceso productivo y como se da la combinación de los insumos y otros factores para producir determinados productos o servicios. Los cuales pueden estar en manos del estado, empresas privadas o cualquier otro sistema, pero en cualquier de los casos la actividad productiva está condicionada por ciertas leyes

Los principios generales que se tiene que tomar en consideración para poder desarrollar el proceso productivo de la manera más eficiente para lograr un control adecuado de costos, aumentar la producción y lograr aumentar la rentabilidad económica , bajo cualquier tipo de organización socio-económica.

Los principios que regulan la actividad económica

1. Principio de la Escasez

Desde el punto de vista económico el principio de escasez está relacionado con las necesidades humanas que son ilimitadas y los bienes y servicios para satisfacer estas necesidades son limitadas.

Este concepto es aplicable a aquellas cosas útiles, debido a que tienen la capacidad de satisfacer necesidades humanas. Toda lo que satisfacen las necesidades humanas son los medios o recursos y por otro lado las necesidades que se satisfacen se refiere a los fines por lo que se elaboran esos medios o recursos. El principio de la escasez constituye un problema económico dado los fines y medios a nuestra disposición cuando se reúnan las siguientes condiciones:

- Los medios o recursos económicos son susceptibles de diferentes usos y aplicaciones.
- Los fines son múltiples y de importancia variada para el hombre.
- Dados los medios la consecución de ciertos fines implica siempre la renuncia de otros

2. Ley de los Rendimientos Decrecientes.

La ley de rendimientos decrecientes (o ley de proporciones variables), describe las limitaciones al crecimiento de la producción cuando, bajo determinadas técnicas de producción aplicamos cantidades variables de un factor o una cantidad fija de los demás factores de la producción. Este principio se puede expresarse en los siguientes términos:

"Dadas las técnicas de producción, si a una unidad fija de un factor de producción le vamos añadiendo unidades adicionales del factor variable, la producción total tenderá a aumentar a un

ritmo acelerado en una primera fase, a un ritmo más lento después hasta llegar a un punto de máxima producción y de ahí en adelante la producción tenderá a reducirse".

En primer término, la ley de rendimientos decrecientes presupone unas técnicas de producción constantes.

En segundo término, la ley de los rendimientos decrecientes presupone que se mantengan fijas las unidades de ciertos factores de la producción y que sólo varíen las unidades utilizadas de uno de los factores.

3. Principio de Eficacia Económica.

El principio de eficiencia económica trata de cómo los empresarios deben buscar la eficacia económica en su proceso económica a través de una mejor planeación y control en la combinación de sus factores de producción. La combinación más eficaz de los factores de producción será siempre aquella que le permita producir los bienes o servicios al más bajo costo posible.

Hay dos situaciones en las cuales el empresario tiene que tener en cuenta el concepto de eficacia económica.

- Cuando se varía uno de los factores de producción, mientras mantiene fijos los demás factores para lograr el nivel de producción que más le convenga.
- Cuando estando obligado a un monto fijo en la producción varía todos los factores para lograr un determinado nivel de producción.

3.3. TEORÍA DE SISTEMAS

Es el estudio de los sistemas en general que tienen relaciones entre las partes de un ente integrado el cual puede ser concreto o abstracto; y del comportamiento de este ente como un todo respecto al entorno o ambiente. Dentro de este concepto Bertalanffy Ludwid definió conceptos como sistema abierto, sistema cerrado (el cual no existe interconexión con el entorno), equifinalidad (que bajo distintas condiciones se llega a un mismo estado final, o finalidad), y neguentropía (tendencia natural de que un sistema se modifique según su estructura).

Un sistema significa reunir en un todo organizado, Además un sistema es definido por el observante; es decir, es el observante quien decide que es o no lo que quiere definir como sistema, esto es en relación a lo que se observa y se co-construye de la realidad exterior.

Además, un sistema tiene partes las que interactúan entre si definiendo la estructura del sistema y esta a su vez define el comportamiento que el sistema tiene ante el entorno que lo rodea.

Las relaciones que se dan entre las partes generan procesos emergentes en el sistema, producto de la sinergia que es el principio de que el todo es más que la suma algebraica de sus partes.

Propiedades de sistemas

- *Estructura:* Definida por los elementos que conforman el sistema y las interrelaciones que existen entre ellos.
- *Emergencia:* Son las propiedades que afloran, producto de una estructura determinada.
- *Comunicación:* Indica el grado y forma de interrelación entre los elementos del sistema.
- *Control:* Consecuencia de la comunicación, permite la autorregulación y supervivencia del sistema. El control se da siempre y cuando exista comunicación entre las partes.

Clasificación de sistemas

- *Sistemas Naturales*: Sistemas que han sido elaborados por la naturaleza tenemos sistema solar, sistema ecológico.
- *Sistemas Diseñados*: Son diseñados por el hombre y son parte del mundo real; tenemos a sistemas diseñados concretos y abstractos. En los concretos tenemos a un auto, una casa; en los abstractos tenemos a las matemáticas, la filosofía, la religión.
- *Sistema de actividad humana*: sistemas que describen al ser humano a través de lo hace.
- *Sistemas Culturales*: formados por la agrupación de personas tenemos a la empresa, familia, grupo de estudiantes de una universidad, etc.

IV. METODOLOGÍA

4.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Nuestro proyecto de investigación es de tipo Propositiva, debido a que los métodos formulados son en base a investigaciones realizadas en la empresa en lo cual se propondrá un sistema de costos para mejorar la toma de decisiones en la empresa CECAFE.

Dónde: **O** \longrightarrow **M** \longrightarrow **P**

O: Observación

P: Propuesta

M: Muestra

4.2.VARIABLES

4.2.1. Variable Independiente

Sistema de costos: Es el conjunto de procedimientos, técnicas, registros, e informes estructurales para determinar el costo de sus operaciones en sus diversas fases, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas¹².

4.2.2. Variable Dependiente

Toma de decisiones: Es la elección de una alternativa de acción entre varias alternativas posibles para solucionar un problema. Esta elección puede realizarse en la práctica de diferentes maneras dependiendo de las circunstancias; desde un proceso puramente teórico hasta un análisis sumamente elaborado en términos cuantitativos y en ambas ocasiones como una mezcla de ambos, casi siempre dependiendo de la naturaleza del problema del que se trate¹³

¹² (Fernández Marcos, 2009)

¹³ (Iberoonline.com)

4.2.3. Operacionalización de variables

VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIÓN	INDICADOR	MEDICIÓN
SISTEMA DE COSTOS	Es el conjunto de procedimientos, técnicas, registros, e informes estructurales para determinar el costo de sus operaciones en sus diversas fases, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas.	Fases del costo	<ul style="list-style-type: none"> - Recepción del café pergamino - Pesado - Muestreo por c/saco - Análisis físico - Análisis sensorial - Almacenamiento por calidad - Transporte - Planta - puerto 	Ordinal
		Determinación del costo	<ul style="list-style-type: none"> - Costo de materia prima - Costos de mano de obra - Costos Indirectos - Maquila 	Ordinal
		Implementación de procesos de mejoras	<ul style="list-style-type: none"> - # De Proyectos de mejora de los procesos. 	Ordinal
TOMA DE DECISIONES	Es la elección de una alternativa de acción entre varias alternativas posibles para solucionar un problema. Esta elección puede realizarse en la práctica de diferentes maneras dependiendo de las circunstancias; desde un proceso puramente teórico hasta un análisis sumamente elaborado en términos cuantitativos y en ambas ocasiones como una mezcla de ambos, casi siempre dependiendo de la naturaleza del problema del que se trate	Decisiones de Inversión.		
		Decisiones Producción	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer rendimiento según variedad del café. 	Ordinal
			<ul style="list-style-type: none"> - Volumen de acopio de café por zonas 	
		Decisiones de Comercialización.	<ul style="list-style-type: none"> - Características del mercado y aceptación de pedidos 	Ordinal

4.3. POBLACION Y MUESTRA

Población: Debido a que el objetivo de nuestra investigación es diseñar un sistema de costo en la empresa CECAFE, la población y el universo del estudio son iguales, ya que se estudiará los procesos desde el abastecimiento del café pergamino hasta la venta del café de exportación.

POBLACIÓN	TOTAL
Presidente	1
Gerente	1
Responsable del control de calidad	1
Acopiador	3
Estibador	4
TOTAL	13

Muestra: Se considera como muestra a los principales responsables para la determinación del costo, como son:

MUESTRA	TOTAL
Gerente	1
Responsable del control de calidad	1
TOTAL	2

4.4.CRITERIOS DE INCLUSIÓN Y EXCLUSIÓN EN LA MUESTRA

4.4.1. Criterio de inclusión

Los que conforman la muestra de estudio son; el presidente, gerente general, responsable del control de calidad, Acopiador y estibadores. Debido a que están directamente relacionados al objeto de estudio de la presente investigación que es la determinación de los costos y toma de decisiones durante el proceso de abastecimiento de café pergamino hasta la venta de café pergamino exportable.

4.4.2. Criterio de Exclusión

Se excluye de la muestra al:

- **Servicio de limpieza de la planta:** porque no participan en la determinación de los costos o toma de decisiones comerciales.
- **Coordinador Técnico y Promotores:** porque no participan directamente en el proceso de comercialización del café pergamino, sino que su actividad está relacionada al asesoramiento a los productores socios de CECAFE.

4.5.MATERIALES, METODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS

En el desarrollo de la presente investigación se utilizaron materiales como libros, revistas especializadas, materiales de internet, computadoras, CDs, memorias, USB, papel boom A4, otros materiales y de oficina necesarios para el proceso.

4.5.1. Métodos

Los métodos que utilizamos principalmente son los siguientes métodos:

- *El método analítico:* Se empleó para analizar, comprender y explicar el objeto de estudio gracias a la información emitida por la empresa como son: Estados financieros, análisis estratégico 2017, sus reportes de costos tanto actuales como proyectados y el proceso que pasa el café pergamino desde el acopio hasta su venta y de esa manera establecer nuevas teorías.
- *El método científico:* Este método se utilizó para conocer las fases del costo que se da en el proceso del café pergamino, ya que nos proporciona pasos fundamentales que se debe seguir para cumplir con nuestro objetivo.
- *El método histórico:* Empleado para describir y analizar su evolución a base de diferentes documentos de años anteriores relacionados con nuestro objeto de estudio, proporcionados por el gerente de la organización
- *El método comparativo:* Se aplicó en el procedimiento de la comparación sistemática de los resultados obtenidos por la organización y lo propuesto en la presente investigación.
- *El método descriptivo:* Este método se utilizó durante todo el proceso investigativo, teniendo como puntos más importantes: La reseña histórica, los procesos de comercialización, describir las funciones y actividades ejercidas por el personal.

4.5.2. Técnicas y Procedimientos

Las técnicas que se utilizaron en la presente investigación son las siguientes:

TECNICAS	INSTRUMENTOS
Entrevista	Guía de entrevista
Observación	Guía de la observación

- *Entrevista:* Se realizó las preguntas de manera directa al gerente general y al responsable del control de calidad.
- *Observación:* Esta técnica nos permitió conocer más de cerca todo el proceso que se realiza, siendo el área de acopio y el área de control de calidad las principales áreas para determinar el precio de compra y su rendimiento.

V. RESULTADOS

5.1.TABULACIÓN Y PRESENTACIÓN DE DATOS

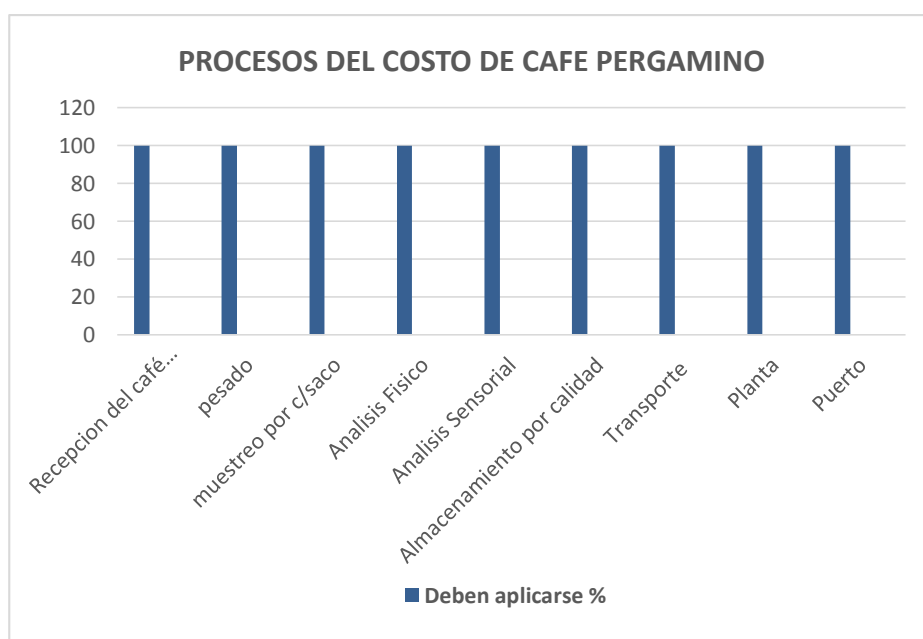
Tabla 1: Procesos del costo del café pergamino

(Ver Anexo N° 02: Hoja de tabulación “A”)

Indicadores	Deben aplicarse		No deben aplicarse	
	N°	%	N°	%
Recepción del café pergamino	2	100%	0	0%
Pesado	2	100%	0	0%
muestreo por c/saco	2	100%	0	0%
Análisis Físico	2	100%	0	0%
Análisis Sensorial	2	100%	0	0%
Almacenamiento por calidad	2	100%	0	0%
Transporte	2	100%	0	0%
Planta	2	100%	0	0%
Puerto	2	100%	0	0%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 01: Procesos del costo de café pergamino



Fuente: Elaboración Propia

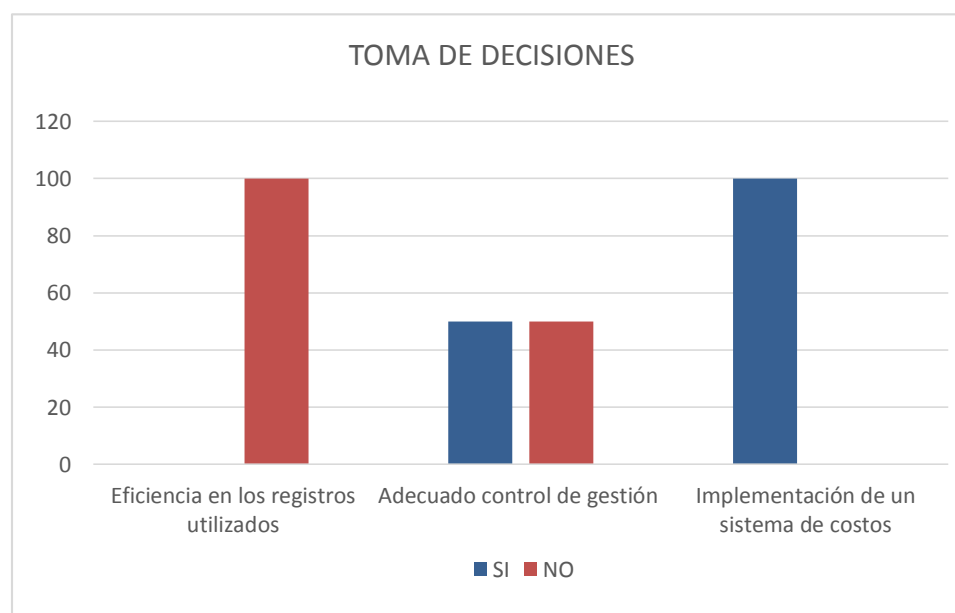
De acuerdo con el grafico N° 01, se observa que el 100 % de los entrevistados consideran que los procesos del costo del café pergamino son: Recepción del café pergamino, pesado, muestreo por c/saco, análisis físico, análisis sensorial, almacenamiento por calidad, transporte, planta y puerto.

Tabla 2: Toma de decisiones
(Ver Anexo N° 03: Hoja de tabulación "B")

Indicadores	SI		NO		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%
Eficiencia en los registros utilizados	0	0%	2	100%	2	100%
Adecuado control de gestión	1	50%	1	50%	2	100%
Implementación de un sistema de costos	2	100%	0	0%	2	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 02: Toma de decisiones.



Fuente: Elaboración Propia

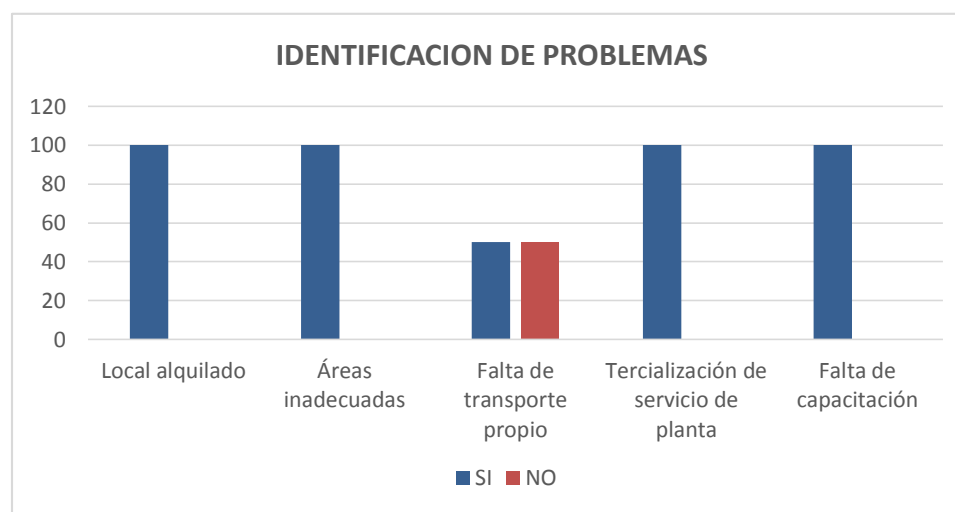
Según el gráfico N° 02. Se obtiene que: El 100% de los entrevistados afirman que los registros utilizados para la determinación y control de sus costos no son eficientes; con respecto a que si existe un adecuado control en la gestión de las diferentes áreas de la empresa, el 50% considera que si existe un control de manera parcial y el otro 50% considera que no en su totalidad; en cuanto a la implementación de un sistema de costos para la empresa CECAFE que contribuya a determinar los costos con mayor precisión , el 100% considera que si es necesario implementar un sistema de costos.

Tabla 3: Identificación de problemas
(Ver Anexo N° 02: Hoja de tabulación "A")

Indicadores	SI		NO		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%
Local alquilado	2	100%	0	0%	2	100%
Áreas inadecuadas	2	100%	0	0%	2	100%
Falta de transporte propio	1	50%	1	50%	2	100%
Tercialización de servicio de planta	2	100%	0	0%	2	100%
Falta de capacitación	2	100%	0	0%	2	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 03: Identificación de problemas



Fuente: Elaboración Propia

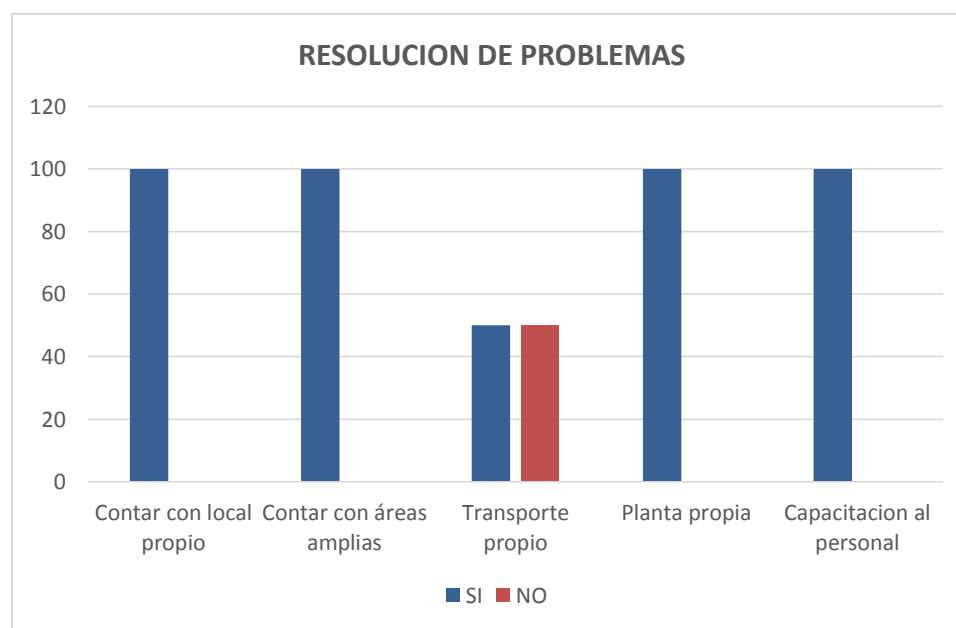
Con respecto al gráfico N° 03 el 100% de los entrevistados consideran como deficiencias actuales de la organización que su local es alquilado, contar con áreas inadecuadas, la terciarización del servicio de planta y falta de capacitación y el 50 % de entrevistados consideran que existe la falta de un transporte propio para el traslado del café pergamino.

Tabla 4: Resolución de problemas
(Ver Anexo N°02: Hoja de tabulación "A")

Indicadores	SI		NO		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%
Contar con local propio	2	100%	0	100%	2	100%
Contar con áreas amplias	2	100%	0	0%	2	100%
Transporte propio	1	50%	1	50%	2	100%
Planta propia	2	100%	0	0%	2	100%
Capacitación al personal	2	100%	0	0%	2	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 04: Resolución de problemas



Fuente: Elaboración Propia

En el grafico N° 04. Podemos observar que el 100 % de los entrevistados consideran que para solucionar las deficiencias actuales de la organización se tendrá que contar con un local propio que tenga áreas amplias, planta propia y capacitaciones constantes al personal y el 50% considera también contar con un transporte propio que permita el traslado del café pergamino.

VI. PROPUESTA DE LA INVESTIGACIÓN

PROPUESTA DE LA INVESTIGACIÓN

Elaboración de un sistema de costos en la empresa cooperativa Centra Cafetalera Agropecuaria, Forestal, Ecológica Lonya Grande (CECAFE), del departamento de Amazonas.

6.1.ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

El sistema de costos para la empresa CECAFE, tiene como propósito determinar el costo de sus operaciones en sus diversas fases que comprende desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta de café de exportación y pueda servir de utilidad para la empresa.

Además un sistema de costos permitirá:

- Determinar sus costos unitarios del producto con la finalidad de fijar con mayor exactitud el precio de venta.
- Planificar el margen de utilidades dentro de la organización en función del capital invertido.
- Presentar información confiable para la elaboración de los estados financieros.
- Realizar comparaciones de un periodo a otro periodo y de esa manera poder determinar un adecuado uso de los elementos del costo.
- Contribuir como fuente de información de costos para la toma de decisiones y de financiamiento.

6.2.OBJETIVO DE LA PROPUESTA

Proporcionar información valida y confiable sobre los datos de costos de manera eficiente y eficaz para que pueda ayudar a la gerencia a tener una mejor gestión, con decisiones más

acertadas, además de ahorro económico, de tiempo y esfuerzo y de esta manera contribuir al éxito de la organización.

6.3.DESARROLLO DE LA PROPUESTA

6.3.1. Diagnostico actual de la organización

Para poder conocer y analizar la situación actual en la que se desenvuelve la empresa CECAFE, en primer lugar se tuvo que ver todo el procesamiento por el que pasa el café pergamino para ser exportado. En lo que se logró identificar dos áreas las más importantes; el área de acopio y el área de control de calidad.

Una vez conocido todos los procesos que se desarrollan, se procedió a hacer un análisis con respecto al tratamiento de los costos y la toma decisiones por lo que se logró identificar lo siguiente:

- ***No se desarrolla adecuadamente la distribución de los costos y de los gastos en cada una de sus clasificaciones:*** Los cálculos de determinación de los costos son desarrollados por el gerente general a base de sus conocimientos y experiencia ocasionando que los cálculos del costo de producción den un importe distorsionado.
- ***Inexistencia de la determinación de sus costos de producción:*** Debido que la empresa CECAFE trabaja a base de un plan de producción y de costos anuales, dejando de lado la determinación de los costos de producción reales.

- ***Ausencia del cálculo de depreciación de las maquinarias y otros equipos que intervienen en el proceso del café pergamino:*** La empresa CECAFE para poder realizar el proceso de café pergamino utiliza diferentes maquinas como por ejemplo; balanza electrónica, pluma muestreadora, maquina trilladora, mallas, maquina tostadora, etc. Donde la depreciación no se toma en cuenta en sus cálculos de costos, los cuales deberían formar parte de los CIF. Por lo tanto se está proponiendo un cuadro de depreciaciones en el punto 6.3.4. denominado “Determinación del costo de café”; específicamente en el cuadro N° 9: Depreciación.

- ***Los responsables de cada área no tienen conocimiento de los costos que se incurre:*** En cada área se trabaja buscando el mejor manejo de sus actividades, pero no existe los cálculos y control adecuado de los costos incurridos.

- ***gerente general y el presidente:*** Debido a que en su mayoría las decisiones se toman de manera rápida, el gerente general y el presidente toman decisiones a base de la planificación anual realizada, sin realizar reuniones con los socios o miembros de las diferentes áreas de la empresa. Originado que la mayor parte de decisiones se tomen a base de su experiencia.

6.3.2. Determinación del costo de café antes de la propuesta

CECAFÉ; Realiza sus proyecciones de manera anual y es el único cálculo de costos y gastos proyectados que la empresa realiza. Y a base de estos establece un control mensual. (**Ver Anexo N°04:** Cuadro de ventas anual por cliente).

Cuadro 1: Determinación del costo de café antes de la propuesta

Con la finalidad de tener una mejor comprensión de la información que nos proporciona la empresa CECAFE se procederá a mostrar los datos con referente al mes de junio, ya que es uno de los meses donde hay mayor actividad económica

VENTA SEGÚN CONTRATO: MES JUNIO 2017									
Tipo de cliente	Cliente	Tipo de café	Mes de embarque	Mes de pago	Volumen (qq/46 kg)	Precio (us\$/qq)	Valor del contrato en (u\$)	Tipo de cambio	Total de ingreso en soles
A	Cafema International	FTO MCM GR1	JUNIO	JULIO	450	196	88,200.00	3.26	287,532.00
A	Cafema International	FTO MCM GR1	JUNIO	JULIO	450	196	88,200.00	3.26	287,532.00
B	Coffee Team	FTO MCM GR1	JUNIO	JULIO	450	196	88,200.00	3.26	287,532.00
C	Falcon Coffees	FTO MCM GR1	JUNIO	JULIO	450	196	88,200.00	3.26	287,532.00
A	Cafema International	UTZ	JUNIO	JULIO	450	167	75,150.00	3.26	244,989.00
C	Falcon Coffees	FT Practices	JUNIO	JULIO	450	166	74,700.00	3.26	243,522.00
A	Cafema International	FT	JUNIO	JULIO	450	168	75,600.00	3.26	246,456.00
TOTAL					3150		578,250.00		1,885,095.00

Fuente: CECAFE

Según el cuadro denominado “Venta según contrato-mes junio 2017”. La empresa CECAFE cuenta con 7 contenedores para exportar, equivalente a 3150 QQ de café verde exportable.

Pedido mes Junio: 3150 QQ Café Verde Exportable

- CECAFE; Procede a comprar 3,559.00 QQ para atender el pedido del mes de junio 2017.

COMPRA CAFÉ PERGAMINO	QQ/55.2 Kg	P.COMPRA (QQ/56 Kg)	TOTAL P.COMPRA
Compra de MMPP Orgánico	2,738.00	443.00	S/. 1,212,934.00
Compra de MMPP Convencional	821.00	433.00	S/. 355,493.00
TOTAL	3,559.00		S/. 1,568,427.00

Fuente: CECAFE

Se observa que la empresa CECAFE comprará 2,738 quintales de café con certificación orgánica y 821 quintales de café convencional, café que no posee aún la certificación orgánica.

La variación en el precio de compra es de 10.00 soles.

- La empresa CECAFE comprara 3,559 quintales de 55.20 kg. Cada quintal.

QQ. A COMPRAR	Ks / QQ	TOTAL(Ks)
3.559,00	55.20	196,456.80

Fuente: CECAFE

- CECAFE para que pueda exportar café necesita que cada quintal tenga un rendimiento del 73.76%; que viene a ser un indicador para comprar la materia prima adecuada. En el siguiente cálculo se detalla los porcentajes establecidos por cada quintal de café al momento de su compra.

CONCEPTO	%	IMPORTE (KILOS)	EXPRESADO EN Ks/QQ	EXPRESADO EN QQ
Exportable	73.76%	144,906.54	46	3,150.14
Descarte	7%	13,751.98	55.2	249.13
Cascara	19.24%	37,798.29	55.2	684.75
TOTAL	100%	196,456.80		

Fuente: CECAFE

Estado del Resultado Elaborado por la Empresa CECAFE

COOPERATIVA AGRARIA ECOLOGICA CAFETALERA DE LONYA GRANDE

ESTADO DEL RESULTADO

Del 01 de junio al 31 de junio del 2017

(expresado en soles)

Ventas		1,933,824.83
café tipo exportación	1,885,095.00	
café descarte	48,729.83	
<i>Costo de Ventas</i>		<i>1,763,929.52</i>
<i>*Materia Prima</i>	<i>1,568,427.00</i>	
<i>*CD+CI</i>	<i>195,502.52</i>	
UTILIDAD BRUTA		<hr/> 169,895.31
<i>Gastos Administrativos(Ver anexo N°05)</i>		41,901.00
<i>Gastos de Ventas(Ver anexo N°05)</i>		4,772.00
UTILIDAD OPERATIVA		<hr/> 123,222.31
<i>Gastos Financieros(Ver anexo N°05)</i>		38,626.00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		<hr/> 84,596.31
Impuesto mensual (15%)		12,689.45
Capitalización (20%)		16,919.26
UTILIDAD NETA		<hr/> 54,987.60

6.3.3. Proceso productivo (Ver Anexo N° 06)

El proceso que se realiza en la empresa CECAFE desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta del café pergamino de exportación son los siguientes:

1. COMPRA DE LA MATERIA PRIMA

El proceso inicia con la compra de materia prima que viene a ser el café pergamino siendo este de dos calidades: El café pergamino orgánico y el café pergamino convencional comprado directamente de los socios de la cooperativa CECAFE.

- *Café pergamino orgánico*

Es el café de mayor calidad preferido en mercado internacional, cumpliendo con los alineamientos que se determina en la norma de cafés especiales. Dentro de esta clasificación se encuentran los socios que han cumplido los 5 años de estar afiliados a la cooperativa.

- *Café pergamino convencional*

Es el café de aquellos socios, donde su producción no se encuentra certificada en su totalidad debido a que cumplen con las condiciones necesarias impuestas por la empresa CECAFE.

2. PESADO

El café pergamino llega en sacos de polipropileno, que es llevado a la balanza para ser pesado.

3. MUESTREO POR CADA SACO

Cada vez que llega un nuevo lote de café de cada socio se procede tomar una pequeña muestra de cada saco haciendo uso de una pluma muestreadora para la evaluación respectiva.

4. ANÁLISIS FÍSICO

Es el procedimiento que se realiza una vez obtenida la muestra, para analizar la humedad, olor, apariencia, defectos, granulometría del café pergamino.

- ***Peso de la muestra***

La muestra de café pergamino debe contener como mínimo 300 gramos.

- ***Trilla y Tamizado.***

Trilla: en este procedimiento la muestra seleccionada pasa por una maquina trilladora que retira la segunda cascara del café.

Tamizado: se usa dos mallas de medida 14 y 15 para la selección del mejor grano de café pilado.

- ***Selección de defectos***

Se realiza la separación de algunos granos defectuosos y presencia de residuos de cascara que puedan afectar en su tratamiento.

- ***Medición de humedad y rendimiento***

A través del medidor de humedad y rendimiento de granos, se determina el porcentaje de humedad del café, siendo un 12 % de humedad aceptable para la empresa. También se determina su rendimiento respectivo, siendo el 84%, 85% los de mejor calidad.

- ***Secado***

En caso que la muestra determine un porcentaje mayor al 12% de humedad se procede a secar el café en carpas de polipropileno hasta encontrarse en las condiciones aceptables.

5. ANÁLISIS SENSORIAL

Proceso donde se describe, clasifica e interpreta las características organolépticas del café, haciendo uso de todos los sentidos. Este análisis es realizado por un experto en catación con la finalidad de llevar un correcto control de calidad del café y así poder cumplir con los requisitos de calidad establecido en el mercado internacional.

- *Tostado*

La muestra de café pilado es sometida a un proceso de tostado entre 8 a 12 minutos originando cambios físicos y químicos en los granos del café. El tostado se realiza en base de algunos parámetros como el tiempo, temperatura y el flujo de aire.

Etapas del tostado:

Deshidratación: consiste en la evaporación del agua y se efectúa a una temperatura de 115 C° y 187 C°

Tueste: Se efectúa a una temperatura de 200 C° y 220 C°

Enfriamiento: La interrupción del tueste con el flujo de aire.

- *Molido*

La muestra de café es molido en una maquina moledora de café, el molido debe ser preciso para facilitar su análisis.

- *Preparación de la bebida*

La muestra de café es depositada en cinco tazas donde cada taza contendrán 8.25 gramos de café tostado por cada 150 ml de agua.

Ya depositado el café molido en cada taza, se coloca agua caliente a 92 °C de temperatura dentro de cada taza.

Luego se deja reposar la bebida de tres a cinco minutos para permitir la correcta extracción y degustación.

- ***Evaluación***

Primera evaluación: Se evalúa la apariencia, color y olor del grano de café tostado.

Apariencia: Uniforme, disperejo, muy disperejo, corrugado y liso.

Color: Tueste claro, tueste medio, tueste oscuro.

Olor: Olor limpio y olor extraño provenientes del mal almacenamiento y otros contaminantes.

Segunda Evaluación: cuando el café molido es depositado en las tazas se procede a evaluar y consiste en oler cada una de las muestras para determinar la calidad de aroma del café. Se determinara si es un café con excelente aroma, café con buen aroma y Café con mal aroma.

Tercera evaluación: Consiste en oler la bebida, para que se efectúe la tercera evaluación se debe mesclar el café molido depositado en tasas con agua que tenga una temperatura de 92 C°.

Cuarta evaluación: Se evalúa la calidad de sabor y espesor que presenta la bebida de café. Donde se saborea a través de una técnica muy particular utilizado netamente por expertos en catación, que consiste en absorber el aire y oxigenar al máximo la bebida que se está degustando para poder hacer un correcto uso de las papilas gustativas.

Una vez efectuado estos pasos se procede a determinar la puntuación por taza que viene a ser el resumen de toda la evaluación.

6. ALMACENAMIENTO

Toda la mercadería es colocada en el área de almacén de la cooperativa a espera de ser llevada a la planta.

7. TRANSPORTE A PLANTA

Traslado de la mercadería a la planta ubicado en la ciudad de Chiclayo donde se realizara el tratamiento respectivo de acuerdo con el pedido del cliente.

8. TRANSPORTE A PUERTO

El producto final es llevado al lugar de embarque para su exportación.

6.3.4. Determinación del costo de café

Para la determinación del costo del café es necesario tener en cuenta los siguientes elementos:

1. MATERIA PRIMA

Constituida por el café pergamino, un elemento principal para llevar a cabo todo el proceso productivo. El cafeto se cultiva principalmente en países tropicales y subtropicales, en el Perú principalmente en los departamentos de Cajamarca, Amazonas y cuzco.

Sus granos se caracterizan por ser carnosos, rojos o púrpuras, rara vez amarillos, son cosechados durante los meses de mayo a noviembre, teniendo mayor presencia en los meses de Junio, Julio y agosto; formando parte de uno de los principales productos de origen agrícola que se comercializan en los mercados internacionales y de gran contribución a los rubros de exportación de las regiones productoras.

El mercado consumidor es EE.UU, Canadá y los países Europeos, encontrándose disponible todos los meses del año.

Beneficios de beber café de forma regular y medida:

- Disminuye el riesgo de desarrollar cáncer.
- Reduce el riesgo de sufrir Parkinson.
- Mejora el asma y las alergias.
- Reduce el riesgo de desarrollar diabetes.
- Disminuye la depresión y dolor de cabeza, entre otros.

Cuadro 2: Calculo para determinar la cantidad de materia prima a comprar por contenedor

QQ. A COMPRAR	Ks / QQ	TOTAL(Ks)
508.41	55.2	28,064.23

CONCEPTO	%	IMPORTE (KILOS)	EXPRESADO EN Ks/QQ	EXPRESADO EN QQ
Exportable	Rend.Expor.73.76%	20,700.18	46	450
Descarte	7%	1,964.50	55.2	35.59
Cascara	19%	5 ,399.56	55.2	97.82
TOTAL	100%	28,064.23		

Fuente: CECAFE

En el cuadro N°02 se tiene que la empresa CECAFE para poder exportar un contenedor de 450 sacos de 46 kg. De café exportable, tiene que comprar a sus socios 508.41 quintales de 55.2 Kgr. Cada quintal.

- ***Materia Prima Directa***

Los elementos principales que conforman la materia prima directa es el café orgánico y el café convencional que no cuenta con certificación orgánica y teniendo como diferencia la suma de S/.10.00 Soles.

Cuadro 3: Materia prima directa

MATERIA PRIMA	Kg /QQ	Costo de QQ	Costo por kg	Total QQS	COSTO TOTAL
Café Orgánico	55.2	443	8.03	508.41	225,225.63
Café Convencional	55.2	433	7.84	508.41	220,141.53

Fuente: Elaboración Propia

2. MANO DE OBRA

- ***Mano de obra directa***

Responsable de Acopio: Encargados del pesado, muestreo, análisis físicos y medición de la humedad.

La empresa CECAFE, acopia todos los días de la semana siendo los días de mayor acopio sábado y domingo.

Responsable del control de Calidad: Responsable del análisis sensorial constituido por el tostado, molido, preparación de la bebida y su respectiva evaluación.

La mano de obra directa recibe una remuneración mensual detallada en el siguiente cuadro.

Cuadro 4: Mano de obra directa

TRABAJADOR	NUMERO	COSTO TOTAL
Responsable de Acopio	1	1,650.00
Responsable de control de Calidad	1	1,400.00
COSTO TOTAL		3,050.00

Fuente: Elaboración Propia

3. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

Los costos indirectos de fabricación que se incurren para exportar un contenedor son los siguientes:

- *Materia Prima Indirecta*

Constituido por los sacos de polipropileno, sacos de yute, las carpas o mantas de polipropileno y rafias y son utilizados para:

Los sacos de polipropileno al momento de almacenar el café pergamino, los sacos de yute son utilizados en el momento en que la materia prima se encuentra apto para ser exportado, las carpas de polipropileno que sirven para secar el café en caso que se encuentre humedad y las rafias para sujetar dichos sacos.

Cuadro 5: Materia Prima Indirecta

MATERIA PRIMA INDIRECTA	CANTIDAD (UNIDADES)	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Sacos de Polopileno (inicial)	508.41	3.5	1,779.44
Rafias	1	30	30.00
Mantas de polipropileno	4	65	260.00
COSTO TOTAL			2,069.44

Fuente: Elaboración Propia

- *Mano de obra indirecta*

Estibadores: Personas encargadas de descargar el café pergamino de los unidades de transporte y su respectivo almacenamiento.

Cuadro 6: Mano de obra indirecta

TRABAJADOR	NUMERO	COSTO TOTAL
Estibador Líder	1	1400
Estibador Auxiliar	1	1350
Estibador Auxiliar	1	1350
COSTO TOTAL		4,100.00

Fuente: Elaboración Propia

También forman parte de los CIF los siguientes:

- *Agua*

Utilizados en el lavado de utensilios.

- *Electricidad*

Empleada para dar funcionamiento a los diversos equipos y maquinas empleadas en el tratamiento del proceso del café como son: Balanza, tostadora, hervidora y en general para iluminar el área de trabajo.

Cuadro 7: Servicios Básicos

SERVICIOS BASICO	U. MEDIDA	TOTAL
Agua	LT	30.00
Electricidad	KW	90.00
COSTO TOTAL		140.00

Fuente: Elaboración Propia

- *Bidones de agua*

Utilizados el área de control de calidad en la preparación de la bebida para la evaluación de las muestras de café.

Cuadro 8: Insumos para la preparación de la debida

Cálculos para determinar, el número de muestras, el número de bidones de agua a utilizar y su costo total.

- **Número de muestras a utilizar:** En 508.41 quintales de café pergamino se analizará 50.84 muestras

CALCULO DEL NUMERO DE MUESTRAS A UTILIZAR			
Quintales	Quintales por muestra	N° de muestras	Total de muestras
508.41	20	2	50.84

Fuente: Elaboración Propia.

- **Número de litros de agua a utilizar:** Para analizar una muestra la bebida se depositará en 5 tazas para ello se utilizará un litro de agua. Por lo tanto en 50.84 muestras se utilizará 50.84 litros de agua.

CALCULO DEL NUMERO DE LITROS DE AGUA A UTILIZAR				
N° De muestra	N° de tazas por muestra	Expresado en litros	Total muestras	Total litro a utilizar
1	5	1	50.84	50.84

Fuente: Elaboración Propia

- **Determinación del costo de los insumos:** Cada bidón de agua a utilizar contiene 20 litros de agua. Por lo tanto en 50.84 litros se utilizará 2.54 bidones de agua. Ascendente a un costo total de 38.13 soles.

DETERMINACIÓN DEL COSTO DE LOS INSUMOS					
Insumo	U. Medida	Contenido (L)	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Bidones de agua	X BIDON	20	2.54	15.00	38.13

Fuente: Elaboración Propia

4. DEPRECIACIÓN

En este rubro están incluidas las depreciaciones de los equipos e insumos tanto en el área de acopio como en el área de control de calidad.

Cuadro 9: Depreciación

ACTIVOS	CANTIDAD	VALOR HISTORICO	%	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION MENSUAL
AREA DE ACOPIO					
Balanza Electrónica	1	2700	10%	270	22.50
Pluma Muestreadora	2	160	10%	32	2.67
Balanza muestreadora	1	360	10%	36	3.00
Trilladora de café	1	1850	10%	185	15.42
Mallas muestreadoras	2	780	10%	156	13.00
Medidor de humedad	1	5,550	10%	555	46.25
Computadora	1	3500	25%	875	72.92
Calculadora	1	30	25%	7.5	0.63
Silla	1	50	10%	5	0.42
SUB TOTAL					176.79
AREA DE CONTROL DE CALIDAD					
Tostador y Extractor	1	1,500	10%	150	12.50
Molino Industrial	1	8,000	10%	800	66.67
Hervidora	1	100	10%	10	0.83
Cafetera	1	100	10%	10	0.83
Balanza	1	200	10%	20	1.67
Selladora	1	100	10%	10	0.83
Cronometro	1	90	10%	9	0.75
Bandeja para muestras	10	5	10%	5	0.42
Pirex	24	6	10%	14.4	1.20
Cucharas	6	10	10%	6	0.50
Escupidera de aluminio	6	10	10%	6	0.50
Mandiles	1	70	90%	63	5.25
Mallas(14,15,16,17,18,19,20)	7	171.43	10%	120.001	10.00
Tina	1	7	10%	0.7	0.06
Pizarra acrílica	1	30	10%	3	0.25
Mesas	3	450	10%	135	11.25
Silla	1	50	10%	5	0.42
Computadora	1	3500	25%	875	72.92
Calculadora	1	30	25%	7.5	0.63
SUB TOTAL					187.47
TOTAL					364.26

Fuente: Elaboración propia

RESUMEN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Cuadro 10: Resumen CIF

RUBRO	IMPORTE
Mano de obra indirecta	2,069.44
Mano de obra indirecta	4,100.00
Servicios básicos	140.00
Insumo	38.13
Depreciación	364.26
TOTAL	6,711.83

Fuente: Elaboración Propia

5. OTROS COSTOS

En este rubro están incluido aquellos costos menores lo cuales se mencionan a continuación:

Cuadro 11: Otros costos

CONCEPTO	IMPORTE
Movilidad interna	30.00
Gastos de caja chica	100.00
TOTAL	130.00

Fuente: Elaboración Propia

COSTOS DE EXPORTACIÓN

1. TRANSPORTE (CECAFE-PLANTA)

Viene a ser el traslado del café pergamino desde la empresa CECAFE a la planta de procesamiento COOPERATIVA AGRARIA “FRONTERA SAN IGNACIO” LTDA (COOPAFSI), ubicada en la ciudad de Chiclayo para su procesamiento final.

Cuadro 12: Transporte a planta (Chiclayo)

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Transporte a Planta (Chiclayo)	QQs	508.41	8.28	4,209.63
TOTAL				4,209.63

Fuente: Elaboración Propia

2. SECADO DEL CAFÉ

Durante el transporte a planta y su almacenamiento en la planta, el café tiene a humedecerse. La probabilidad de presencia de humedad es de un 28.10% por cada lote de café en la planta de procesamiento. Por lo tanto en 508.41 existe la probabilidad de que 142. 86 quintales se humedezcan.

Cuadro 13: Servicio de secado

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Servicio de Secado	QQs	142.86	2.4	342.87
TOTAL				342.87

Fuente: Elaboración Propia

3. PROCESAMIENTO

Su procesamiento consiste en la trilla del café pergamino, una selección por tamaño de grano, y la respectiva separación de granos defectuosos.

Cuadro 14: Servicio de procesamiento

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Servicio de procesamiento	QQs	450.00	12	5,400.00
TOTAL				5,400.00

Fuente: Elaboración Propia

En el cuadro se puede observar que el servicio de procesamiento por cada quintal de café a procesar en planta esta s/.12.00 soles.

4. ENVÍO DE MUESTRA AL EXTERIOR

Una vez preparado los 450 quintales de café se procede a sacar una muestra para enviar al cliente. Cada muestra equivale a 500 gr de café oro exportable.

Cuadro 15: Envío de muestra al exterior

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Envío de Muestras al Exterior	Lote	1	359	359.00
TOTAL				359.00

Fuente: Elaboración Propia

5. ENVASE

Una vez terminado el procesamiento del café pergamino en planta la empresa CECAFE procede a envasar el café verde en sacos de yute. Los sacos de yute son importados y su costo unitario es de s/.8.00.

Cuadro 16: Envase

ENVASES	Cantidad (unidades)	Costo Unitario	Costo Total
Sacos de Yute	450	8	3,600.00
TOTAL			3,600.00

Fuente: Elaboración Propia

Al importar los sacos de yute la empresa CECAFE accederá a tener un derecho arancelario cuya tasa es del 4% del valor FOB del bien exportado.

En un contenedor a exportar de 450 sacos de yute el total a restituir será de 11,501.28 soles.

Cuadro 17: Valor FOB

N° DE QUINTALES A EXPORTAR	PRECIO DE V.POR QUINTAL (\$)	PRECIO DE V.POR CONTENEDOR (\$)	DRAWBACK 4% VALOR FOB. (\$)	T.C	TOTAL (S/.)
450.00	196.00	88,200.00	3,528.00	3.26	11,501.28

Fuente: Elaboración Propia

6. MARCADO DE SACOS

Consiste en hacer su respectiva descripción del producto a exportar, su procedencia, nombre de la empresa, la cantidad que contiene cada saco, las certificaciones que posee y colocación de sus respectivos sellos.

Cuadro 18: Marcado de sacos

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Marcado de Sacos	Saco	450.00	2.00	900.00
TOTAL				900.00

Fuente: Elaboración Propia

7. ESTIBA DE CAMION A PUERTO

Se procede a cargar los camiones para transportar el café a puerto. Su costo de s/.10.00 por tonelada métrica. La tonelada es equivalente a 20 quintales de café por lo tanto en 450 quintales dará un total de 22.5 toneladas métricas.

Cuadro 19: Estiba de camión a puerto

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Estiba de Camión a Puerto	TM	22.5	10	225.00
TOTAL				225.00

Fuente: Elaboración Propia

8. TRANSPORTE (CHICLAYO – PUERTO)

Se transporta el café desde la ciudad de Chiclayo hasta el puerto ubicado en la ciudad de Piura.

Cuadro 20: Estiba de camión a puerto

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Transporte Planta-Puerto	TM	22.5	85.00	1,912.50
TOTAL				1,912.50

Fuente: Elaboración Propia

9. SERVICIO LOGISTICO EN PUERTO

Una vez que llega el producto al puerto, se tendrá que pagar un solo importe de s/.11.00soles por cada quintal. Este servicio está conformado por la desestiba y trámites aduaneros.

Cuadro 21: Servicio logístico en puerto

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Servicios Logísticos en Puerto y Aduanas	QQs	450.00	11.00	4,950.00
TOTAL				4,950.00

Fuente: Elaboración Propia

10. ENVÍO DE DOCUMENTACIÓN AL CLIENTE:

El envío de documentación para exportar y cobrar constituido por el BL o bill of lading , entre otros.

Cuadro 22: Envío de documentos al cliente

CONCEPTO	U. DE MEDIDA	CANTIDAD	C. UNITARIO	TOTAL
Envío de documentación al cliente	Lote	1	261	261.00
TOTAL				261.00

Fuente: Elaboración Propia

6.3.5. Documentos necesarios para el sistema de costos

6.3.5.1. Documentos necesarios para llevar un control en el área de acopio.

1. TIQUE DE INGRESO DE CAFÉ

Documento que será utilizado por el responsable de acopio y se utilizará al inicio del proceso para recepcionar y hacer su respectiva identificación, pesado y control físico de la materia prima.

TIQUE DE INGRESO DE CAFÉ			
SOCIO(A):			
SECTOR:			
DNI:			
FECHA:		N° de Tique de Ingreso	
DETALLE			
Total (Sacos)		Ks. Bruto	
Rendimiento (%)		Ks. Neto	
Descarte (%)		Ks. Descarte o tara	
Humedad (%) –Base.(12%)		Ks Merma	
Cascara (19%)		Ks. Sec	
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"><div style="width: 45%; text-align: center;"><hr/>Resp. De Acopio: DNI:</div><div style="width: 45%; text-align: center;"><hr/>FIRMA DEL SOCIO</div></div>			

Fuente: Elaboración Propia.

En el presente formato se señala que:

- El porcentaje de humedad que debe poseer el café pergamino para su respectivo almacenamiento debe ser menor o igual al 12%, si este porcentaje es mayor a lo señalado será pasado por el proceso de secado por parte de la empresa CECAFE.

- La Merma hace referencia a los Kilos que se reducirán con relación a la humedad cuando esta supere el 12% establecido.

2. LISTA DE PRECIOS DE COMPRA

Es importante tener una lista de precios diario, para comprar la materia prima.

LISTA DE PRECIOS DE COMPRA		
FECHA:		
RENDIMIENTOS	PRECIO	CARACTERISTICAS
65		
66		
67		
68		
69		
70		
71		
72		
73		
74		
75		
76		
77		
78		
79		
80		
81		
82		
83		

3. REGISTRO DE ACOPIO

Después de emitir el tique de ingreso del café pergamino se procede a hacer su respectivo registro.

REGISTRO DE ACOPIO					
CAMPAÑA					
COMPROBANTE N°					
FECHA	/ /20.....				
PROCEDENCIA					
SOCIO					
PREDIO					
SECTOR					
ORGANICO (KG)		CONVENCIONAL (KG)			
DETALLE					
N° de Acopio	Peso Bruto	Humedad		Cascara	
		%	PESO	%	PESO
Peso Neto (ks)	Precio Unitario	Sub Total	A Cuenta Prima	Precio Por ks	Precio Total
TOTAL A PAGAR					

PROYECCION DE ACOPIO	ORGANICO	CONVENCIONAL
Estimado		
Acopiado		
Por acopiar		

4. LIQUIDACIÓN DE COMPRA

Una vez realizado el registro de acopio se procederá a emitir el documento denominado “Liquidación de compra” al socio de la cooperativa al momento de efectuarse la compra del café pergamino.

6.3.5.2.Documentos necesarios en el área de control de Calidad

Esta área básicamente se encarga de evaluar las muestras de café a través de la preparación de la bebida, por lo tanto se está proponiendo el siguiente formato para llevar un control de costos.

CONTROL DEL COSTO DE INSUMOS Y MANO DE OBRA UTILIZADOS EN LA PREPARACION DE LA BEBIDA

FECHA:
MUESTRA DE CAFÉ:
N°:

SOCIO:	
SECTOR:	

INSUMOS UTILIZADOS POR MUESTRA

Nº DE QUINTALES A EVALUAR	CANTIDAD DE MUESTRA A UTILIZAR (Grs)	TIEMPO DE EVALUACION DE LA MUESTRA	INSUMOS UTILIZADOS	CANTIDAD	IMPORTE
			CAFÉ		
			AGUA		
COSTO TOTAL					

MANO DE OBRA

TRABAJADOR	ACTIVIDAD	HORAS LABORADAS	COSTOS UNITARIO	COSTO TOTAL

RESP. DEL REGISTRO

6.3.5.3.Documentos necesarios para el traslado de café a la planta.

1. LA GUIA DE REMISION REMITENTE

Los despachos a planta se hacen en vehículos de diverso tonelaje, el detalle de la carga va expresado en un documento denominado **“Guía de Remisión Remitente”**.

Además, se designa un representante de la organización para que se encargue del monitoreo del traslado, el almacenaje y el respectivo procesamiento en la planta.

6.3.5.4. Documentos utilizados en planta de procesamiento

Una vez ingresado el producto a la planta se realiza el pesaje, extracción de una muestra representativa, almacenaje y el control de calidad físico y organoléptico; la Planta de procesamiento emite **“Comprobante de entrada a Planta”**. Y por cada lote de café procesado la Planta emite un documento denominado **“Liquidación de Proceso”**.

1. COMPROBANTE DE ENTRADA A PLANTA

Es un documento que emite la planta procesadora Cooperativa Agraria “Frontera San Ignacio”LTDA (COOPAFSI), al momento de ingresa el producto para su respectivo procesamiento, en el cual se especifican datos como: Cliente, procedencia, fecha, producto, envase, cantidad entre otros.

- 2. LIQUIDACIÓN DE PROCESO:** Documento donde se detalla la cantidad de materia prima utilizada, así como los resultados obtenidos luego de haber realizado el trillado y seleccionado tanto mecánico como electrónico.

HOJA DE CONTROL

COOPERATIVA AGRARIA ECOLOGICA CAFETALERA DE LONYA GRANDE
HOJA DE CONTROL DE EXISTENCIAS Y MANO DE OBRA
LUGAR: EMPRESA(CECAFE)

DIA:.....

PRODUCTOS EN PROCESO

SALDO INICIAL	UNIDADES ADQUIRIDAS	UNIDADES TRANSFERIDAS A PLANTA	STOCK FINAL	RUMA N°

SACOS DE POLIPROPILENO

SALDO INICIAL	UNIDADES ADQUIRIDAS	UNIDADES UTILIZADAS	STOCK FINAL

RAFIAS

SALDO INICIAL	UNIDADES ADQUIRIDAS	UNIDADES UTILIZADAS	STOCK FINAL

MANTAS DE POLIPROPILENO

SALDO INICIAL	UNIDADES ADQUIRIDAS	UNIDADES UTILIZADAS	STOCK FINAL

INSUMOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION DE LA MUESTRA

INSUMOS	CANTIDAD
CAFÉ	
AGUA	

MANO DE OBRA

ACTIVIDAD	TRABAJADOR	HORAS LABORADAS	TOTAL DE HRS LABORADAS
RESPONSABLE DE ACOPIO			
ESTIBADORES			
RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD			

RESPONSABLE DE REGISTRO

COOPERATIVA AGRARIA ECOLOGICA CAFETALERA DE LONYA GRANDE
HOJA DE CONTROL DE EXISTENCIAS Y MANO DE OBRA
LUGAR: PLANTA DE PROCESAMIENTO (COOPAFSI)

DIA:.....

PRODUCTOS INGRESADOS PLANTA

SALDO INICIAL	UNID. TRANSFERIDAS DE EMP. CECAFE	UNID. TRANSFERIDAS A PLANTA DE PROCESAMIENTO	STOCK FINAL	RUMA N°

PRODUCTOS EN PROCESAMIENTO

SALDO INICIAL	UNIDADES INGRESADAS A PROCESAMIENTO	STOCK FINAL	RUMA N°

PRODUCTOS TERMINADOS

SALDO INICIAL	TIPO DE PRODUCTO TERMINADO	MALLA	UNIDADES PROCESADAS	TIPO DE PRODUCTO PROCESADO	MALLA	UNIDADES VENDIDAS	STOCK FINAL
	EXPORT I						
	PILADO SEGUNDA						
	PILADO TERCERA						
	COCO						

SACOS DE POLIPROPILENO

SALDO INICIAL	UNIDADES ADQUIRIDAS	UNIDADES UTILIZADA	STOCK FINAL

SACOS DE YUTE

SALDO INICIAL	UNIDADES ADQUIRIDAS	UNIDADES UTILIZADAS	STOCK FINAL

RAFIAS

SALDO INICIAL	UNIDADES ADQUIRIDAS	UNIDADES UTILIZADAS	STOCK FINAL

MARCADO DE SACOS

SALDO INICIAL	UNIDADES ADQUIRIDAS	STOCK FINAL

MANO DE OBRA

N°	TRABAJO	ACTIVIDAD	HORAS LABORADAS
1			
2			
3			

RESPONSABLE DE REGISTRO

HOJA DE COSTOS

COOPERATIVA AGRARIA ECOLOGICA CAFETALERA DE LONYA GRANDE

Del 01 de junio al 31 de junio del 2017

(expresado en soles)

Artículo:	Café Orgánico	Pedido N°
Características :	Quintales de 46 kilos	Cantidad:	450 QQ (1 Contenedor)

RESUMEN DE COSTOS

COSTOS DE PRODUCCION

Materia Prima Directa	225,225.63
Mano de Obra directa	3,050.00
CIF	6,711.83
Otros Costos	130.00

TOTAL COSTOS DE PRODUCCION	235,117.46
-----------------------------------	-------------------

COSTOS DE EXPORTACION

Transporte “CECAFE-Planta”	4,209.63
Servicio de Secado	342.87
Servicio de procesamiento Chiclayo	5,400.00
Envío de Muestras al Exterior	359.00
Sacos de Yute	3,667.50
Marcado de Sacos	900.00
Estiba de Camión a Puerto	225.00
Transporte Chiclayo – Puerto	1,912.50
Servicios Logísticos en Puerto y Aduanas	4,950.00
Envío de documentación al cliente	261.00

TOTAL COSTOS DE EXPORTACION	22,227.51
------------------------------------	------------------

COSTO POR CONTENEDOR	257,344.96
-----------------------------	-------------------

COSTO POR QUINTAL	571.88
--------------------------	---------------

DETERMINACIÓN DE LA UTILIDAD POR CONTENEDOR (450 QUINTALES)

COOPERATIVA AGRARIA ECOLOGICA CAFETALERA DE LONYA GRANDE

ESTADO DEL RESULTADO

Del 01 de junio al 31 de junio del 2017

(expresado en soles)

Ventas	294,493.15
_Café tipo exportación (450 x \$196.00 x3.26)	287,532.00
_Café descarte (35.59 x \$ 60.00 x 3.26)	6,961.15
Costos de Producción	(235,117.46)
UTILIDAD ANTES DE EXPORTACIÓN	59,375.69
Costos de exportación	(22,227.51)
UTILIDAD BRUTA	37,148.19
Gastos Administrativos(Ver Anexo N°07)	(14,613.00)
Gastos de Ventas(Ver Anexo N°07)	(5,968.00)
Otros Gastos(Ver Anexo N°07)	(1,918.00)
Otros Ingreso(Ver Anexo N°07)	11,501.28
UTILIDAD OPERATIVA	26,150.47

VII. DISCUSIÓN

Una vez obtenido los resultados de la investigación se procede a comprobar con la hipótesis propuesta y se afirma que un sistema de costos contribuirá a mejorar la toma de decisiones comerciales en la empresa cooperativa Central Cafetalera Agropecuaria, Forestal, Ecológica Lonya Grande (CECAFE).

Primeramente se procedió a hacer un diagnóstico de la situación en la que se encontraba la empresa CECAFE, con referente al manejo de sus costos y se encontró problemas como; Desconocimiento de procedimientos adecuados de la contabilidad de costos por lo que no se desarrolla adecuadamente la distribución de los costos y de los gastos en cada una de sus clasificaciones, inexistencia de la determinación de sus costos de producción, ausencia del cálculo de depreciación de las maquinarias y otros equipos que intervienen en el proceso del café pergamino, los responsables de cada área no tienen conocimiento de los costos que se incurre, el gerente general y el presidente toman decisiones a base de la planificación anual.

Luego se procedió a hacer un análisis de los procesos que realiza CECAFE desde la compra de café pergamino hasta la venta de café verde de exportación. Por lo que se identificó cada una de las áreas que intervienen en este proceso, se realizó la respectiva identificación de costos y los responsables de cada una de las actividades que se realizan.

Así mismo se realizó el procedimiento que se debe llevar para tener un adecuado manejo de costos teniendo en cuenta las actividades que realiza la empresa CECAFE y la metodología que nos establecen las teorías, como son; La teoría contable, la teoría de costos, la teoría de sistemas, la teoría de la producción.

Una vez obtenido los resultados se procedió a comparar con la información que nos proporcionó el gerente general de la empresa CECAFE. Información que se detalla en el punto 6.3.2 denominado “Determinación del costo de café antes de la propuesta”.

Donde se confirma que:

En los cálculos realizados por CECAFE, Existen errores en la clasificación de sus componentes por lo que se obtienen datos distorsionados que no contribuyen a la tomar dediciones adecuadas.

El nuevo procedimiento que se está planteando muestra de una manera detallada la clasificación y agrupación de los costos que la empresa incurre en su proceso desde la compra del café pergamino hasta la venta del café de exportación. Donde se puede obtener el costo de producción, el costos de exportación los más exacto posible a la realidad y de acuerdo a su proceso productivo. Además es mejor analizar los costos de manera separa el café orgánico del café convencional por contenedor y así obtener el costo por quintal de café exportado para tener un costo objetivo al momento de llevar a cabo el proceso.

VIII. CONCLUSIONES

1. Del análisis de la situación actual de la empresa CECAFE, logramos conocer las necesidades de la organización en cuanto a los registros utilizados en la determinación y control de sus costos ya que estos no se desarrollan de manera eficiente.
2. Mediante la investigación realizada en la empresa CECAFE, permitió identificar los diferentes procesos de costos que realiza la empresa desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta de café de exportación siendo alguno de ellos el análisis físico, análisis sensorial, transporte a la planta de procesamiento como también al puerto, entre otros.
3. Al conocer las características de cada proceso realizado en la empresa CECAFE; Se logró formar un sistema de costos con una mejor asignación de los costos indirectos de acuerdo a cada proceso de producción que se desarrollan dando a conocer la rentabilidad real.
4. Un sistema de costos de acuerdo a la realidad de la empresa permita desarrollar métodos eficientes para la determinación de sus costos de producción. Asimismo contribuirá a mejorar la toma de decisiones comerciales, ya que la gerencia dispondrá de información oportuna y veraz del comportamiento de sus costos para la fijación de sus precios, con la finalidad de crear una ventaja competitiva de liderazgo en costos.

IX. RECOMENDACIONES

Después del respectivo análisis que se realizó a la empresa CECAFE, se puede sugerir las siguientes recomendaciones:

1. Se recomienda que la organización lleve a cabo una actualización de los formatos y registros utilizados que permitan hacer más ágil el proceso, ya que en la entrevista realizada al responsable de control de calidad índico que se desarrollan de acuerdo a su criterio.
2. Que la empresa CECAFE, tenga conocimiento de cómo se lleva a cabo los diferentes procesos de costos, ya que de eso dependerá determinar de manera razonable los costos incurridos en cada proceso como también señalar las áreas donde hay que mejorar.
3. Conocer las características de cada proceso de producción y el tipo de información que se requiere para que de esa manera se logre formar un sistema de costos bien planificado donde refleje una mejor asignación de los costos indirectos incurridos en cada proceso.
4. Que la empresa CECAFE, evalúe y ponga en marcha la aplicación del sistema de costos propuesto para de esa manera saber con mayor precisión cuanto son los valores de costo incurridos en cada proceso productivo ya que de esto depende que la gerencia obtenga información verídica y oportuna para la toma de decisiones comerciales.

X. BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFÍA

- Agrodataperú*. (2017). Obtenido de <https://www.agrodataperu.com/2017/04/cafe-grano-exportacion-peru-marzo-2017.html>
- B. Chase, R., F, R. J., & J. Aquilano , N. (2009). En *Administración de operaciones* (pág. 158). México: Mc Graw-Hill.
- Biblioteca Nacional del Peru. (1° ed, Setiembre 2015). En *Pioner contable* (pág. 43). Lima: Gaceta Juridica S.A.
- Castillo, L. (2016). *RPP Noticias*. Obtenido de <http://rpp.pe/economia/economia/lorenzo-castillo-el-2016-noticia-988929>
- Chamorro Torres, L. (s.f.). *Scribd*. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/63736090/Teoria-de-Los-Costos-1>
- Chapi Choque, P. P. (2012). En *Plan contable general empresarial* (pág. 13). Lima: ffecaat.
- Diario Gestión*. (2014). Obtenido de <http://gestion.pe/economia/mas-20-exportaciones-cafe-peru-corresponden-envios-cooperativas-2112701>
- El Tiempo*. (2016). Obtenido de <http://www.eltiempo.com/produccion-de-cafe-de-colombia-en-el-2016/16719125>
- Escartín Gonzáles, E. (s.f.). En *Historia del pensamiento económico*.
- Feliz, I. (2001). *gestiopolis*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/conceptos-basicos-de-sistemas-de-contabilidad/>
- Fernández Marcos, A. (2009). *Monografías*. Obtenido de <http://www.monografias.com>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations*. (2004). Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/007/y5650s/y5650s04.htm>

Freddy Heber. (s.f.). *Scribd*. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/57566489/TEORIA-CONTABLE#scribd>

García Colín , J. (3° ed, 2008). En *Contabilidad de costos* (pág. 113). México: Mc Graw-Hill.

Guerra, R. G. (2015). *Slideshare*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/gabii0911/teora-de-costos-Iberoonline.com>. (s.f.). Obtenido de <http://www.iberonline.com/v3/VE/lecturas/vespcii02.html>

Mendez , M. (2002). *gestiopolis*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/teoria-economica-de-la-produccion-y-los-costos/>

Organizacion mundial de la propiedad intelectual. (2007). Obtenido de <http://www.wipo.int/ipadvantage/es/details.jsp?id=2621>

R. Bittel, L. (s.f.). En *Enciclopedia management* (pág. 1142). Universidad James Medisson: Ocen Centrum.

Rodriguez Ulloa, R. (s.f.). En *La sistémica, los sistemas blandos y los sistemas de información* (pág. 38). Universidad del Pacifico.

Rosanas Marti, J. M., & Ballarin Fredes , E. (1986). En *Contabilidad de costos para la toma de decisiones* (pág. 36). Barcelona: Desclee de Brouwer S.A.

Universidad de Huelva, España. (2003). Obtenido de http://docentes.uto.edu.bo/joviedob/wp-content/uploads/El_sistema_empresa_y_sus_subsistemas.pdf

wikipedia. (2013). Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Sistema_de_producci%C3%B3n

XI. ANEXOS

ANEXO 1: ENTREVISTA

1. ¿Cuáles son los procesos que realiza la empresa CECAFE, desde el abastecimiento de café pergamino hasta la venta del café de exportación?
2. ¿Cuáles son los tipos de café que ofrece CECAFE a sus clientes? en que se diferencian.
3. ¿Cuál es el tipo de café pergamino que la empresa elige para obtener mayor rendimiento?
4. ¿Cómo determina la empresa CECAFE en la actualidad el costo de producción?
5. Durante el procesamiento del café pergamino. ¿En qué proceso se hace uso de la maquila?
6. ¿cree usted que los registros utilizados en la determinación y control de sus costos es eficiente?
7. ¿Qué deficiencias actualmente enfrenta la empresa CECAFE?
8. ¿Qué soluciones daría usted para solucionar las deficiencias actuales?
9. ¿Cuál es su capacidad de acopio de la empresa CECAFE en la actualidad?
10. si la empresa CECAFE acopia el café de varias zonas. ¿Qué zona es la más representativa en relación al volumen de acopio?
11. ¿Cómo la empresa CECAFE, fija el precio de venta del café pergamino para la exportación?
12. ¿De qué manera se toma decisiones con respecto a la aceptación de pedidos?
13. ¿Se tiene un adecuado control de la gestión en las diferentes áreas de la empresa?
14. ¿cree usted que, con la implementación de un sistema de costos, la empresa CECAFE determine los costos con más precisión?

ANEXO 2: HOJA DE TABULACION DE DATOS "A"

N°	RESPUESTA DEL GERENTE GENERAL ELMER SANCHEZ OLIVOS	RESPUESTA DEL RESPONSABLE DE CONTROL DE CALIDAD AUBER TERRONES RODRIGUEZ
1	<p>Los procesos que realiza la empresa CECAFE son los siguientes: Empieza con la recepción del café pergamino, luego se pesa para posteriormente sacar una pequeña muestra por cada saco que en total deberá pesar no más de 300 gr. donde se tendrá que realizar un análisis físico, donde dicha muestra pasa por una maquina trilladora para quitar la segunda cascara del café y junto a eso se utiliza dos mallas de medida 14 y 15 y de esa manera se selecciona el mejor grano de café, una vez realizado esto se procede a separar los granos defectuosos o algún residuo de cascara que haya quedado para no dañar su tratamiento, posteriormente mediante una maquina medidora se determinara el porcentaje de humedad y de rendimiento, en caso que el café se encuentre muy húmedo se tendrá que realizar un secado hasta que el café se encuentre en buenas condiciones. Una vez realizado el análisis físico se procede a realizar el análisis sensorial donde se hace el tostado, molido, para la preparación del café dejando reposar por unos minutos para su degustación y evaluación de la bebida, una vez realizado el lote de café es colocado al área del almacén para ser transportado a la planta donde se realizará el tratamiento respectivo de acuerdo con el pedido del cliente y por último el producto es llevado al puerto para su exportación.</p>	<p>Comienza con la recepción del café pergamino, que es pesado para saber cuántos kilos hay en total, luego se saca una pequeña muestra por cada quintal para que se realice un análisis físico con la finalidad de determinar el porcentaje de humedad y el rendimiento de dicho café. En caso de que el café se encuentre muy húmedo se procederá a secarlo. Ya terminado el análisis físico, posteriormente se procede a realizar el análisis sensorial, donde mediante un experto en catación hace la evaluación respectiva para determinar la puntuación por taza una vez terminado este proceso, todo el café recepcionado es almacenado de acuerdo a sus resultados finales y quedar listo para ser trasportado a la planta de la ciudad de Chiclayo donde se realiza el tratamiento de café y quedar listo para ser trasladado al puerto que es el lugar de embarque para su exportación.</p>

2	<p>CECAFE oferta café verde crudo tipo exportación, que vendría a ser el nombre genérico del producto, a esto le damos valor agregado mediante la certificación y también seleccionando los mejores cafés con alto puntaje en taza. Es decir hacemos la diferenciación (Por tipo de certificación y por calidad en taza) para mejorar el precio de venta:</p> <p>Café /Orgánico/ Fairtrade (FTO) Café orgánico Café /fairtrade/ café practices</p>	<p>Los tipos de café con mayor rendimiento y que la empresa cooperativa ofrece son:</p> <p>El Café Fairtrade (FT): este tipo de café no tiene certificación orgánica.</p> <p>El Café orgánico Fairtrade (FTO): este tipo de café se diferencia porque cumple con el reglamento de producción orgánica y tiene un certificado previa inspección por parte de IMOCERT.</p>
3	<p>La empresa CECAFE compra café pergamino orgánico y café pergamino convencional proveniente de fincas con un buen manejo agrícola y con una altitud superior a los 1,200 msm.</p>	<p>Se elige el café pergamino y convencional con menor % de cascara y encontrándose en buenas condiciones.</p>
4	<p>Los costos de producción se determinan teniendo en cuenta los costos fijos y variables que incurren en cada uno de los procesos necesarios para llevar el café desde el abastecimiento hasta la exportación.</p>	<p>Se determinan teniendo en cuenta todos los costos incurridos en el procesamiento de café tanto fijos y variables hasta encontrarse en condiciones de exportación. Estos costos son determinados por el gerente general a base de su experiencia.</p>
5	<p>La empresa incurre en la terciarización del transporte tanto a planta y a puerto, tratamiento en planta, estibadores y empaquetado.</p>	<p>En transporte a planta, procesamiento de café en planta, estibadores, empaquetado y transporte a puerto.</p>
6	<p>No, porque es probable que existan mejores métodos en los cuales se pueda determinar el costo con mayor exactitud y obtener mejores resultados.</p>	<p>No, porque como responsable en el área de control de calidad, mis labores diarias lo realizo de acuerdo a mi criterio y generando el menor costo posible, porque no se cuenta con ningún registro de costos. Y considero que se puede utilizar métodos que ayuden a tener mejor control de costos.</p>

7	Actualmente la empresa no cuenta con un local propio, los ambientes para el tratamiento del café no son los adecuados, la mayor parte del proceso lo realiza una empresa terciarizadora y eso hace que incurramos en mayores costos, estibadores con poco conocimiento del trabajo	Las deficiencias que enfrenta CECAFE, es no contar con un local propio, no tiene áreas adecuadas para realizar el proceso de almacenamiento y secado de café, no cuenta con transporte propio y el servicio de tratamiento en planta es realizada por otra empresa y falta de capacitación constante al personal de la empresa,
8	Contar con un local propio con ambientes adecuados, capacitación constante al personal. Actualmente estamos elaborando un proyecto en conjunto con otras cooperativas de la zona para implementar una planta de procesamiento en la ciudad de Jaén y no tener que llevar nuestro producto a la ciudad de Chiclayo.	Tener local propio con áreas amplias que permitan un proceso adecuado de almacenamiento y secado del café pergamino, contar con transporte y planta propia. Tener mayor control y efectuar capacitaciones al personal.
9	La capacidad de acopio pronosticado para este año 2017 es de 40,000 quintales de café tipo pergamino.	Para la campaña 2017 pronosticamos 40,000 quintales de café exportable y a la actualidad tenemos 9,800 quintales de café pergamino.
10	Los caseríos de Huamboya, Ortiz Arrita y Campo redondo del distrito de Lonya Grande.	Con relación al volumen de acopio, las zonas más representativas son las de: Huamboya, Ortiz y campo redondo
11	Los precios se fijan en base a las cláusulas establecidas en el contrato de exportación y generalmente el precio final se fija sobre la base de la Bolsa de Nueva York (+ o -) los diferenciales establecidos.	El precio de venta de café pergamino de exportación se determina a base de los precios en bolsa de Nueva York.
12	La aceptación de pedidos se hace de acuerdo a la disponibilidad del producto y de acuerdo a la conveniencia en los precios o diferenciales.	Respecto a las aceptaciones de pedidos, se acepta si se cuenta con la disponibilidad requerida de producto.
13	Si existe un control de manera parcial porque cada área tiene responsabilidades claras donde hay un responsable que tiene autonomía para ejecutar acciones correctivas o proponer a su superior sobre acciones importantes que estén fuera de su alcance.	No en su totalidad. Porque todos los trabajadores de las diversas áreas se encuentran bien identificados con la organización y trabajan de la mejor manera posible para lograr los objetivos de la empresa.

14	Sí, es necesario contar con un sistema de costos que permita la identificación de los costos y su agrupamiento por tipo de costo y de esa manera tener un mayor control y tomar mejores decisiones.	Sí, porque ayudara a determinar de una manera más precisa los costos incurridos en la empresa
----	---	---

ANEXO 3: HOJA DE TABULACION "B" PARA PREGUNTAS N° 6,13 y 14 DE LA ENTREVISTA A LA EMPRESA CECAFE

HOJA "B"

ALTERNATIVAS DE REPUESTAS	DIMENSIONES		
	PREGUNTA 6	PREGUNTA 13	PREGUNTA 14
	N° DE ENCUESTADOS	N° DE ENCUESTADOS	N° DE ENCUESTADOS
SI	0	1	2
NO	2	1	0
NO RESPONDE	0	0	0
TOTAL	2	2	2

ANEXO 4: CUADRO DE VENTAS POR CLIENTE - ESTIMADO USD

CUADRO DE VENTAS POR CLIENTE - ESTIMADO USD							
N°	Cliente	Calidad / Tipo de Café	Mes de Embarque	Mes de Pago	Volumen (QQ/46 Kg)	Precio \$ (POR QQ)	Valor del Contrato
1	Cafema International	FTO MCM GR1	MAYO	JUNIO	450	196	88,200.00
2	Cafema International	FTO MCM GR1	MAYO	JUNIO	450	196	88,200.00
3	Cafema International	FT	MAYO	JUNIO	450	168	75,600.00
4	Cafema International	FTO MCM GR1	JUNIO	JULIO	450	196	88,200.00
5	Cafema International	FTO MCM GR1	JUNIO	JULIO	450	196	88,200.00
6	Coffee Team	FTO MCM GR1	JUNIO	JULIO	450	196	88,200.00
7	Falcon Coffees	FTO MCM GR1	JUNIO	JULIO	450	196	88,200.00
8	Cafema International	UTZ	JUNIO	JULIO	450	167	75,150.00
9	Falcon Coffees	FT Practices	JUNIO	JULIO	450	166	74,700.00
10	Cafema International	FT	JUNIO	JULIO	450	168	75,600.00
11	Cafema International	FTO MCM GR1	JULIO	AGOSTO	450	196	88,200.00
12	Cafema International	FTO MCM GR1	JULIO	AGOSTO	450	196	88,200.00
13	Coffee Team	FTO MCM GR1	JULIO	AGOSTO	450	196	88,200.00
14	Falcon Coffees	FTO MCM GR1	JULIO	AGOSTO	450	196	88,200.00
15	Falcon Coffees	FTO MCM GR1	JULIO	AGOSTO	450	196	88,200.00
16	Cafema International	UTZ	JULIO	AGOSTO	450	167	75,150.00
17	Cafema International	UTZ	JULIO	AGOSTO	450	167	75,150.00
18	Falcon Coffees	FT Practices	JULIO	AGOSTO	450	166	74,700.00
19	Falcon Coffees	FT Practices	JULIO	AGOSTO	450	166	74,700.00
20	Cafema International	FT	JULIO	AGOSTO	450	168	75,600.00
21	Benecke	FT	JULIO	AGOSTO	450	168	75,600.00
22	Cafema International	FTO MCM GR1	AGOSTO	SETIEMBRE	450	196	88,200.00
23	Cafema International	FTO MCM GR1	AGOSTO	SETIEMBRE	450	196	88,200.00
24	Falcon Coffees	FTO MCM GR1	AGOSTO	SETIEMBRE	450	196	88,200.00
25	Coffee Team	FTO MCM GR1	AGOSTO	SETIEMB.	450	196	88,200.00
26	Falcon Coffees	FTO MCM GR1	AGOSTO	SETIEMB.	450	196	88,200.00
27	Falcon Coffees	UTZ	AGOSTO	SETIEMB.	450	167	75,150.00
28	Falcon Coffees	UTZ	AGOSTO	SETIEMB.	450	167	75,150.00

29	Falcon Coffees	FT Practices	AGOSTO	SETIEMB.	150	166	24,900.00
30	Falcon Coffees	FT Practices	AGOSTO	SETIEMB.	450	166	74,700.00
31	Cafema International	FT	AGOSTO	SETIEMB.	450	168	75,600.00
32	Benecke	FT	AGOSTO	SETIEMB.	450	168	75,600.00
33	Cafema International	FTO MCM GR1	SETEMB.	OCTUBRE	450	196	88,200.00
34	Cafema International	FTO MCM GR1	SETIEMB.	OCTUBRE	450	196	88,200.00
35	Coffee Team	FTO MCM GR1	SETIEMB.	OCTUBRE	450	196	88,200.00
36	Benecke	FTO MCM GR1	SETIEMB.	OCTUBRE	450	196	88,200.00
37	Falcon Coffees	UTZ	SETIEMB.	OCTUBRE	450	167	75,150.00
38	Cafema International	UTZ	SETIEMB.	OCTUBRE	450	167	75,150.00
39	Falcon Coffees	FT Practices	SETIEMB.	OCTUBRE	450	166	74,700.00
40	Falcon Coffees	FT Practices	SETIEMB.	OCTUBRE	450	166	74,700.00
41	Cafema International	FT	SETIEMB.	OCTUBRE	450	168	75,600.00
42	Coffee Team	FT	SEPTIEMB.	OCTUBRE	450	168	75,600.00
43	Cafema International	FTO MCM GR1	OCTUBRE	NOVIEMB.	450	196	88,200.00
44	Cafema International	FTO MCM GR1	OCTUBRE	NOVIEMB.	450	196	88,200.00
45	Falcon Coffees	FTO MCM GR1	OCTUBRE	NOVIEMB.	450	196	88,200.00
46	Benecke	FTO MCM GR1	OCTUBRE	NOVIEMB.	450	196	88,200.00
47	Falcon Coffees	FT Practices	OCTUBRE	NOVIEMB.	450	166	74,700.00
48	Falcon Coffees	FT Practices	OCTUBRE	NOVIEMB.	450	166	74,700.00
49	Cafema International	UTZ	OCTUBRE	NOVIEMB.	450	167	75,150.00
50	Cafema International	FT	OCTUBRE	NOVIEMB.	450	168	75,600.00
51	Cafema International	FTO MCM GR1	NOVIEMB.	DICIEMB.	450	196	88,200.00
52	Cafema International	FTO MCM GR1	NOVIEMB.	DICIEMB.	450	196	88,200.00
53	Falcon Coffees	FTO MCM GR1	NOVIEMB.	DICIEMB.	450	196	88,200.00
54	Cafema International	UTZ	NOVIEMB.	DICIEMB.	450	167	75,150.00
55	Falcon Coffees	FT Practices	NOVIEMB.	DICIEMB.	450	166	74,700.00
56	Falcon Coffees	FTO MCM GR1	DICIEMB.	ENERO	450	196	88,200.00
57	Cafema International	FTO MCM GR1	DICIEMB.	ENERO	450	196	88,200.00
58	Benecke	FTO MCM GR1	DICIEMB.	ENERO	450	196	88,200.00
59	Cafema International	UTZ	DICIEMB.	ENERO	450	167	75,150.00
60	Falcon Coffees	FT Practices	DICIEMB.	ENERO	450	166	74,700.00

61	Café el Bosque	Pergamino	DICIEMB.	ENERO	587.42	125	73,427.50
----	----------------	-----------	----------	-------	--------	-----	-----------

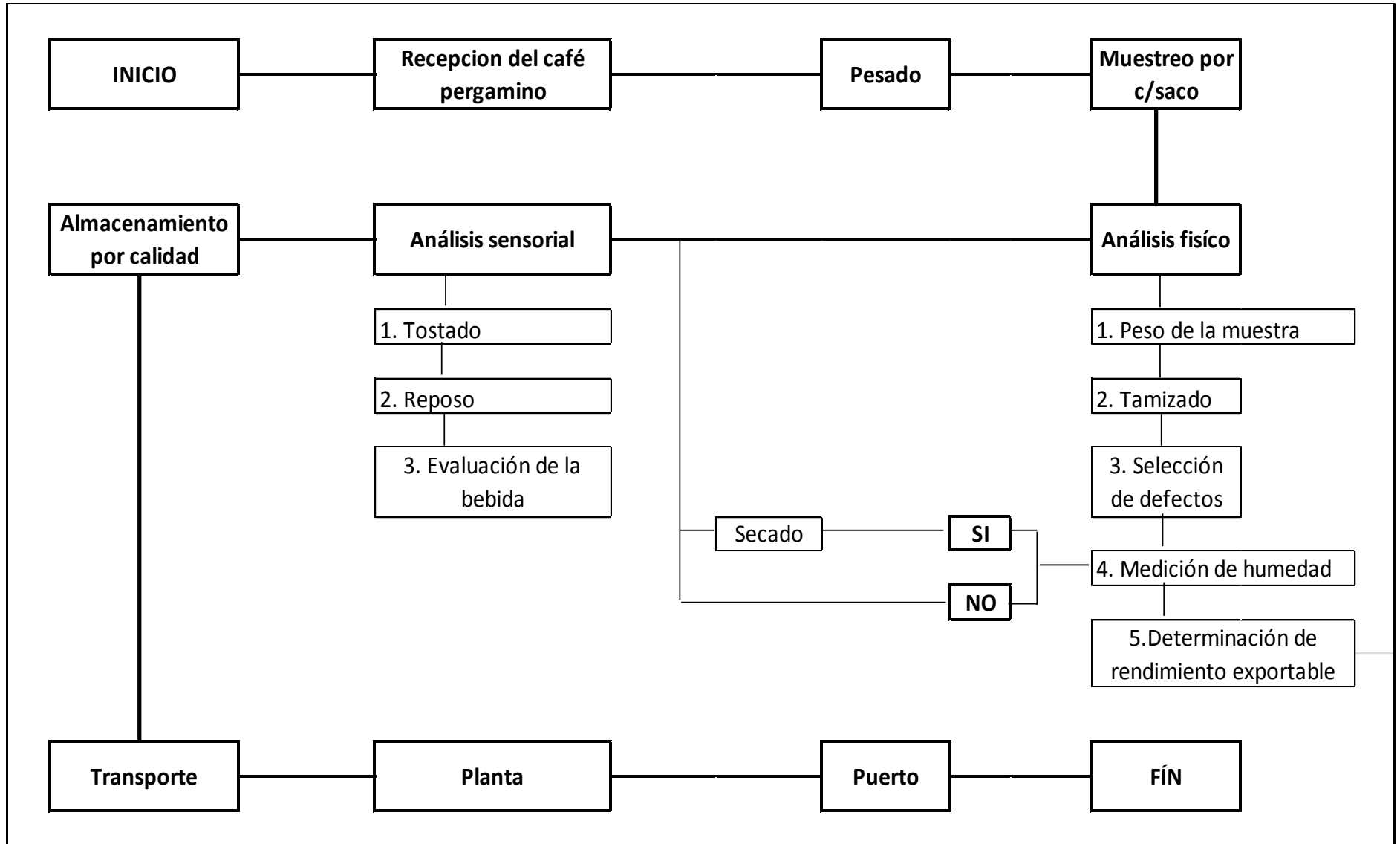
ANEXO 5: COSTOS PROYECTADOS DE MANERA MENSUAL- MES JUNIO 2017

COSTOS PROYECTADOS DE MANERA MENSUAL- MES JUNIO 2017						
ITEM	Detalle	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Sub Total	Total Rubro
I. GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE PERSONAL						26,550.00
1.1	Gerencia	Mes	1	3,950.00	3,950.00	
1.2	Administrador (Pdte CA)	Mes	1	1,500.00	1,500.00	
1.3	Responsable de control de Calidad	Mes	1	1,650.00	1,650.00	
1.4	Responsable de Acopio	Mes	1	1,400.00	1,400.00	
1.5	Estibador Líder	Mes	1	1,350.00	1,350.00	
1.6	Estibador Auxiliar	Mes	1	1,350.00	1,350.00	
1.7	Estibador Auxiliar	Mes	1	1,400.00	1,400.00	
1.8	Asesoría Contable (Monitor)	Mes	1	1,000.00	1,000.00	
1.9	Asistente Contable	Mes	1	1,350.00	1,350.00	
1.1	Tesorera	Mes	1	1,400.00	1,400.00	
1.11	Responsable de Área Técnica	Mes	1	2,500.00	2,500.00	
1.12	Promotor Pecuario	Mes	1	2,000.00	2,000.00	
1.13	Responsable de Certificación	Mes	1	1,500.00	1,500.00	
1.14	Promotor 2	Mes	1	1,350.00	1,350.00	
1.15	Promotor 3	Mes	1	1,350.00	1,350.00	
1.16	Promotor 4	Mes	1	1,350.00	1,350.00	
1.17	Inspectores Internos	Jornal	3	50.00	150.00	
II. GASTOS ASISTENCIA TÉCNICA VARIOS						5,862.00
2.1	Combustibles	Galón	18	14.00	252.00	
2.2	Mantenimiento de Motocicletas	Mant.	2	550.00	1,100.00	
2.3	Materiales para Capacitación	Mes	1	292.00	292.00	
2.4	Mantenimiento de Equipos	Mant.	1	120.00	120.00	
2.5	Servicios de Consultoría Externa	Consult	1	1,000.00	1,000.00	
2.6	Capacitación al Equipo Técnico	Mes	1	1,750.00	1,750.00	
2.7	Equipos Varios	Mes	1	525.00	525.00	
2.8	Refrigerios Capacitaciones	Mes	1	281.00	281.00	
2.9	Folletos, Cuadernillos, etc	Mes	1	542.00	542.00	

III. GASTOS EN CERTIFICACIONES						2,391.00
3.1	Certificación Orgánica IMO + SBX+UTZ	Serv	1	1,535.00	1,535.00	
3.3	Certificación Fairtrade	Serv	1	731.00	731.00	
3.4	Logística en Inspecciones y Auditorías	Mes	1	125.00	125.00	
IV. GASTOS ADMINISTRATIVOS GESTIÓN						4,934.00
4.1	Reuniones de Consejo de Administración	Mes	1	500.00	500.00	
4.2	Reuniones Coordinadores Locales	Evento	1	1,000.00	1,000.00	
4.3	Viáticos Ejecutivos	Mes	1	800.00	800.00	
4.4	Consejo de Vigilancia	Mes	1	292.00	292.00	
4.5	Comité de Educación	Mes	1	292.00	292.00	
4.6	Comité Femenino	Mes	1	292.00	292.00	
4.7	Comité Electoral	Mes	1	42.00	42.00	
4.8	Eventos Junta Nacional del Café	Evento	1	1,300.00	1,300.00	
4.9	Asesoría Legal, Notaría y SUNARP	Mes	1	416.00	416.00	
V. GASTOS ADMINISTRATIVOS SERVICIOS y GASTOS VARIOS						4,555.00
5.1	Alquiler de Local Institucional	Mes	1	1,800.00	1,800.00	
5.2	Servicios Básicos	Mes	1	150.00	150.00	
5.3	Servicio de Internet	Mes	1	360.00	360.00	
5.4	Servicio Tele cable	Mes	1	40.00	40.00	
5.5	Insumos para Laboratorio Control Calidad	Mes	1	165.00	165.00	
5.6	Útiles de Escritorio	Mes	1	165.00	165.00	
5.7	Impresión de Documentación Contable	Mes	1	375.00	375.00	
5.8	Mantenimiento de Equipos de Cómputo	Mes	1	63.00	63.00	
5.9	Mantenimiento de Equipos Varios	Mes	1	292.00	292.00	
5.1	Servicio de Courier Nacional	Mes	1	120.00	120.00	
5.11	Apoyo a Comités Locales	CC	1	150.00	150.00	
5.12	Apoyos de Caridad y Proyección Social	Mes	1	375.00	375.00	
5.13	Gastos de Representación	Mes	1	500.00	500.00	
VI. GASTOS DE VENTAS MATERIA PRIMA Y M. DIRECTOS						30,842.50
6.1	Sacos de Polipropileno	Millar	3.599	1,500.00	5,398.50	
6.2	Sacos de Yute	Saco	3150	8.00	25,200.00	
6.3	Rafias y otros	Mes	1	54.00	54.00	

6.4	Mantas de Polipropileno	Manta	1	65.00	65.00	
6.5	Carretas	Mes	1	125.00	125.00	
VII. GASTOS DE VENTAS SERVICIOS						162,269.02
7.1	Transporte a Planta Chiclayo	QQs	3,559.00	8.28	29,468.52	
7.2	Servicio de Secado	QQs	1,000.00	2.4	2,400.00	
7.3	Servicio de procesamiento Chiclayo	QQs	3,559.00	12	42,708.00	
7.4	Marcado de Sacos	Saco	3,150.00	2	6,300.00	
7.5	Estiba de Camión a Puerto	TM	157.5	10	1,575.00	
7.6	Flete Chiclayo a Puerto	TM	157.5	85	13,387.50	
7.7	Servicios Logísticos en Puerto y Aduanas	QQs	3,150.00	11	34,650.00	
7.8	Gastos de Certificados para Exp. y Cobranza	Lote	7	261	1,827.00	
7.9	Envío de Muestras al Exterior	Lote	7	359	2,513.00	
7.1	Articulación Comercial	Lote	3,150.00	8	25,200.00	
7.12	Otros gastos	Lote	7	320	2,240.00	
VIII. GASTOS DE VENTAS SERVICIOS FINANCIEROS						38,626.00
8.1	Comisiones Root Capital	Mes	1	16,486.00	16,486.00	
8.2	Interés Root Capital	Global	1	9,618.00	9,618.00	
8.3	Comisiones Traslado de Fondos	Mes	1	2,860.00	2,860.00	
8.4	ITF	Mes	1	250.00	250.00	
8.5	Pérdidas por Diferencia de Cambio	Global	1	9,167.00	9,167.00	
8.6	Mantenimiento, portes, comisiones y otros	Mes	1	245.00	245.00	
IX. GASTOS DE VENTAS MERCADEO Y PUBLICIDAD						2,947.00
9.1	Visita a Clientes – Feria	Evento	1	1,200	1,200.00	
9.2	Mantenimiento de Hosting	Mes	1	38.00	38.00	
9.3	Producción de material Publicitario	Mes	1	375.00	375.00	
9.4	Envío de Muestras Comerciales	Muestra	4	326.00	1,304.00	
9.5	Otros	Mes	1	30.00	30.00	
X. INVERSIONES						1,825.00
10.1	Equipo de Cómputo Portátil	Unidad	1	1,200	1,200.00	
10.2	Muebles y Enseres	Global	1	292.00	292.00	
10.3	Otros	Global	1	333.00	333.00	
XI. IMPUESTOS						0
11.2	Impuestos	Mes	1		0	
TOTAL						280,801.52

ANEXO 6: FLUJOGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO



ANEXO 7: DETERMINACION DE LA UTILIDAD POR CONTENEDOR

GASTOS ADMINISTRATIVOS	
CONCEPTO	IMPORTE
Gerencia	3,950.00
Presidente	1,500.00
Asistente Contable	1,350.00
Tesorera	1,400.00
Folletos, Cuadernillos, etc	542.00
Reuniones de Consejo de Administración	500.00
Reuniones Coordinadores Locales	1,000.00
Alquiler de Local Institucional	1,800.00
Servicios Básicos	150.00
Servicio de Internet	360.00
Útiles de Escritorio	165.00
Impresión de Documentación Contable	375.00
Mantenimiento de Equipos de Cómputo	63.00
Servicio de Courier Nacional	120.00
Gastos de Representación	500.00
Mantenimiento de Hosting	38.00
TOTAL	13,813.00

GASTOS DE VENTAS	
CONCEPTO	IMPORTE
Responsable de certificación	1,500.00
Certificación Orgánica IMO + SBX+UTZ	1,535.00
Certificación Fairtrade	731.00
Gastos de Certificados para Exportar y Cobranza	1,827.00
Producción de material Publicitario	375.00
Visita a clientes	0
Envío de muestras a nuevos clientes	0
TOTAL	5,968.00

OTROS GASTOS	
CONCEPTO	IMPORTE
Servicios de Consultoría Externa	1,000.00
Consejo de Vigilancia	292.00
Comité de Educación	292.00
Comité Femenino	292.00
Comité Electoral	42.00
Eventos Junta Nacional del Café	-
TOTAL	1,918.00

OTROS INGRESOS	
CONCEPTO	IMPORTE
Drawback	11,501.28
TOTAL	11,501.28