



Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí

Proyecto de Investigación Previo a la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría

Tema:

Los costos de producción y su incidencia en la gestión financiera de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí.

Autora: Pin Rodríguez Gema Yarlina

Tutor: Ing. Bosco Wilmer Vera Mendieta, Mg.

Facultad de Ciencias Administrativas Contables y Comercio

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Manta - Manabí - Ecuador

Abril, 2023

Certificado del Tutor

En calidad de docente tutor Bosco Wilmer Vera Mendieta de la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 400 horas, bajo la modalidad de proyecto de investigación, cuyo tema del proyecto es “LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA GESTIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA PROCESADORA DE CAFÉ ASPROINCAM DE MANABÍ.”, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo CERTIFICO, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado, corresponde a Gema Yarline Pin Rodríguez estudiante de la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2022-2023, quien se encuentra apta para la sustentación de su trabajo de titulación.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 11 de enero del 2023

Lo certifico,

Ing. Bosco Wilmer Vera Mendieta, Mg.
Docente Tutor

Certificado de Urkund



Document Information

Analyzed document	Pin Rodríguez Gema _TESIS.doc (D157185352)
Submitted	1/28/2023 1:19:00 AM
Submitted by	Carmen Gutierrez Zambrano
Submitter email	carmen.gutierrez@uleam.edu.ec
Similarity	0%
Analysis address	carmen.gutierrez.uleam@analysis.orkund.com

Declaración de Autoría

Yo, Gema Yarlina Pin Rodríguez, declaro ser la única autora del presente trabajo de titulación previo a la obtención del título de “Licenciado en Contabilidad y Auditoría”, mismo que se titula “Los costos de producción y su incidencia en la gestión financiera de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí” ubicada en la parroquia Noboa, del cantón 24 de mayo, Provincia Manabí, las ideas expuestas en el presente trabajo de investigación y que aparecen como propias, son en totalidad de exclusiva responsabilidad del autor y autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, para que hagan del presente el uso que estimen pertinente.

11 de enero del 2023

Gema Yarlina Pin Rodríguez
Autora

Aprobación del trabajo

Los miembros del tribunal examinador, aprueban el Proyecto de Investigación, cuyo tema es: “Los costos de producción y su incidencia en la gestión financiera de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí” ubicada en la parroquia Noboa periodo 2021.

Presentado por la Srta. Gema Yarlina Pin Rodríguez, de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, constancia que el mencionado Proyecto de Investigación se encuentra aprobado.

Para constancia firman:

Mgtr. Crithian Darío Duarte Valencia

Presidente del tribunal

Mgtr. Walter Alberto Bailón Lourido

Miembro del tribunal

Mgtr. Silvia Aracely Valle Jaramillo

Miembro del tribunal

Dedicatoria

Dedico este proyecto de investigación a mi familia que han estado en todo mi proceso universitario, sin ellos esta meta no la hubiera podido cumplir, ya que con su apoyo y cariño me motivaron a seguir adelante con mi carrera y convertirme en una Licenciada en Contabilidad y Auditoría.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, pilar fundamental para mi formación profesional.

A mis padres Juan Carlos Pin Silva y Yarline Pilar Rodríguez Sánchez, por su amor, confianza y apoyo constantes.

A mis hermanos Juan Carlos y Alessa Jamileth Pin Rodríguez, siempre presentes con sus consejos oportunos.

Gema Yarline Pin Rodríguez

Reconocimiento

Agradezco a Dios, que con sus bendiciones me fortalece para enfrentar mis retos y alcanzar mis metas.

A mis padres que, a más de su apoyo para realizar mis estudios, me inculcaron valores como la honestidad, lealtad, perseverancia, disciplina, integridad, respeto y sacrificio.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, que me abrió sus puertas proporcionándome los recursos necesarios para el aprendizaje profesional, analíticos e investigativos sobre la información financiera.

A mis familiares y amigos con quienes compartí y con quienes comparto mis alegrías y preocupaciones y han incidido también en mi formación tanto personal como profesional.

Gema Yarlina Pin Rodríguez

INDICE

Certificado del Tutor.....	II
Certificado de Urkund.....	III
Declaración de Autoría	IV
Aprobación del trabajo.....	V
Dedicatoria.....	VI
Reconocimiento	VII
Introducción	1
Marco Teórico.....	3
Fundamentación Teórica.....	3
Contabilidad de costos	3
<i>Costos</i>	3
Gestión Financiera	12
Historia del café	18
Valor nutricional	19
Antecedentes Investigativos.....	19
Diagnóstico o estudio de campo	23
Métodos de investigación	23
<i>Método inductivo</i>	23
<i>Método Deductivo</i>	23
<i>Método analítico</i>	24
Tipos de investigación	24

<i>Investigación documental</i>	24
<i>Investigación descriptiva</i>	24
<i>Investigación de campo</i>	25
Población y muestra.....	25
<i>Población</i>	25
Información de la empresa.....	26
Constitución jurídica de la microempresa.....	26
Antecedentes	27
Misión y Visión.....	28
<i>Organigrama estructural</i>	29
<i>Recurso humano</i>	30
Información financiera.....	31
Situación actual.....	1
Fuentes de financiamiento	1
Punto de equilibrio.....	5
Resultados de entrevista efectuada al Administrador de la microempresa	9
<i>Análisis e interpretación de la encuesta realizada al personal de producción de la Empresa procesadora de café ASPROINCAM</i>	13
Desarrollo de la propuesta	29
Tema de la propuesta	29
<i>Objetivos de la propuesta</i>	29
Datos generales	30
<i>Institución ejecutora: Empresa procesadora de café Asproincam.</i>	30

Aspectos Legales y Societarios.....	31
Forma jurídica de la empresa/asociación	31
Permisos necesarios para el funcionamiento y venta de productos.	31
Protección legal (patentes, marcas y otros tipos de registros)	31
<i>Equipo responsable</i>	31
<i>Fundamentación de la propuesta</i>	31
Factibilidad de la propuesta	32
<i>Beneficiario de la propuesta</i>	33
<i>Introducción</i>	35
<i>Descripción</i>	37
Diagnóstico y justificación	37
Presentación de los formatos	39
<i>Nota de pedido</i>	39
<i>Orden de producción</i>	40
<i>Orden de compra</i>	42
Análisis de proveedores	44
<i>Kardex</i>	45
<i>Requisición de materiales</i>	46
<i>Materiales directos e indirectos por unidades</i>	47
<i>Tarjeta de control de asistencia del personal</i>	49
<i>Rol de pago</i>	51
<i>Control de tiempo por producción</i>	52
<i>Presupuesto de costos indirectos de fabricación</i>	54

<i>Hoja de costos</i>	56
<i>Estado de resultados</i>	58
Flujograma de procesos	59
Producto	61
Descripción del producto (aspectos diferenciales y necesidades que va a satisfacer)	61
<i>Diseño del producto (presentación)</i>	61
Procedimientos para la determinación del costo.....	63
<i>Nota de pedido</i>	64
<i>Orden de producción</i>	65
<i>Orden de compra</i>	66
<i>Kardex 1</i>	67
<i>Kardex 2</i>	67
<i>Requisición de materiales 1</i>	68
<i>Requisición de materiales 2</i>	69
Establecer elementos del costo	69
MATERIA PRIMA	70
<i>Lote de producción de materia prima 1 (empaques de 200 gramos)</i>	70
<i>Lote de producción de materia prima 2 (empaques de 400 gramos)</i>	70
MANO DE OBRA	71
<i>Tarjeta de control de asistencia del personal</i>	72
<i>Rol de pag</i>	73
<i>Control de tiempo por producción 1</i>	75
<i>Control de tiempo por producción 2</i>	76

<i>Costos Indirectos de Fabricación</i>	77
<i>Tasa predeterminada de CIF</i>	78
<i>Hoja de costos</i>	78
<i>Hoja de costos 1</i>	79
<i>Hoja de costos 2</i>	80
Cuadro de Rentabilidad	81
Estado de resultados 1	82
Estado de resultados 2	82
Conclusiones	83
Recomendaciones	85
Bibliografía	86

Índice de tablas

Tabla 1 Personal de la Empresa	30
Tabla 2 Personal de Asproincam	30
Tabla 3. Información financiera.....	31
Tabla 4. Financiamiento.....	1
Tabla 5. Punto de equilibrio.....	5
Tabla 6	9
Tabla 7 Análisis FODA	12
Tabla 8 Tabulación de la pregunta N°1	13
Tabla 9 Tabulación de la pregunta N°2	15
Tabla 10 Tabulación de la pregunta N°3	16
Tabla 11 Tabulación de la pregunta N°4	18
Tabla 12 Tabulación de la pregunta N°5	19
Tabla 13 Tabulación de la pregunta N°6	21
Tabla 14 Tabulación de la pregunta N°7	22
Tabla 15 Tabulación de la pregunta N°8	24
Tabla 16 Tabulación de la pregunta N°9	25
Tabla 17 Tabulación de la pregunta N°10	26
Tabla 18 Tabulación de la pregunta N°11	28
Tabla 19. Descripción de la empresa	38
Tabla 20. Nota de pedido	40
Tabla 21 Orden de producción.....	41
Tabla 22 Orden de compra.....	42
Tabla 23 Kardex.....	46
Tabla 24 Requisición de materiales	47
Tabla 25 Materiales directos e indirectos	48
Tabla 26 Tarjeta de control de asistencia del personal	50
Tabla 27 Rol de pago	51
Tabla 28 Control de tiempo por producción	53
Tabla 29 Formato Presupuesto de costos indirectos de fabricación	54
Tabla 30 Tasa predeterminada de Costos Indirectos de fabricación.....	55
Tabla 31 Hoja de costos	56
Tabla 32 Estado de resultados.....	58
Tabla 33 Nota de pedido	64

Índice de figuras

Figura 1 Clasificación de los costos.....	6
Figura 2 Costos de producción	8
Figura 3 Proceso contable	14
Figura 4 <i>Logo de la empresa</i>	26
Figura 5 <i>Organigrama estructural</i>	29
Figura 6. Balance Asproincam.....	3
Figura 7. Activos corrientes.....	4
Figura 8 Encuesta de la pregunta N°1	14
Figura 9 Encuesta de la pregunta N°2	15
Figura 10 Encuesta de la pregunta N°3	17
Figura 11 Encuesta de la pregunta N°4	18
Figura 12 Encuesta de la pregunta N°5	20
Figura 13 Encuesta de la pregunta N°6	21
Figura 14 Encuesta de la pregunta N°7	23
Figura 15 Encuesta de la pregunta N°8	24
Figura 16 Encuesta de la pregunta N°9	26
Figura 17 Encuesta de la pregunta N°10	27
Figura 18 Encuesta de la pregunta N°11	28
Figura 19 Flujograma de procesos.....	60
Figura 20. Presentación Café el Mañanerito.....	61

RESUMEN

La investigación está dirigida a Analizar los costos de producción y su incidencia en la gestión financiera de la empresa procesadora de café ASPROINCAM, periodo 2021.

Hoy en día las pequeñas, medianas y grandes empresas deben tener un buen control de su proceso de producción para evitar deficiencias en el proceso como lo son: falta de mantenimiento a las maquinarias de la organización, deficiente coordinación de las actividades administrativas, operativas y financieras, provocando que haya tiempo desperdiciado que no permita el cumplimiento de las metas organizacionales, pero sobre todo la generación de gastos innecesarios.

Se aplicó el método inductivo-deductivo para la comprensión del desarrollo del control del proceso de producción de café en la Empresa Procesadora de café “Asproincam”, desde el conocimiento de los elementos del costo, la utilización de la materia prima, el uso de desperdicios, etc. a través de la técnica de la encuesta y la entrevista realizada al Administrador y empleados de la Empresa; pues el uso no adecuado de un sistema de costo de producción no permite controlar o disminuir costos de mantenimiento y costos de capital.

La empresa ha venido operando estos 6 años de una manera empírica debido a la falta de preparación en temas concernientes a contabilidad de costos, procesos, que permitan obtener mayor rentabilidad y/o determinar la utilidad bruta real de la misma. Por eso se pretende cambiar la metodología del proceso de producción que se está ejecutando, a través de controles más efectivos y eficiente en busca del mejoramiento de las actividades empresariales.

Palabras claves: café, costo de producción, gestión financiera, producción, rentabilidad

ABSTRACT

The investigation is aimed at Analyzing the production costs and its incidence in the financial management of the coffee processing company ASPROINCAM, period 2021.

Today, small, medium and large companies need to have good control over their production process to avoid deficiencies in the process, such as: lack of maintenance of the organization's machinery, poor coordination of administrative, operational and financial activities, provoking that there is wasted time that does not allow the accomplishment of the organizational goals but over all the generation of unnecessary expenses.

The inductive-deductive method was applied to understand the development of the control of the coffee production process in the Coffee Processing Company “Asproincam”, from the knowledge of the cost elements, the use of raw material, the use of waste, etc. through the survey technique and the interview conducted with the Company's Administrator and employees; However, the use of a production cost system does not allow to control or reduce maintenance costs and capital costs.

The company has been operating for 6 years in an empirical manner due to the lack of preparation in matters concerning the accounting of costs, processes, which allow to obtain greater profitability and/or to determine the real gross utility of the same. For this reason, it is intended to change the methodology of the production process that is being carried out, through more effective and efficient controls in the search for the improvement of business activities.

Keywords: coffee, production cost, financial management, production, profitabilit

Introducción

El café es una bebida universal que su siembra básicamente se realiza en las montañas por tener el clima árido y frío para su adecuada producción. Aparte del clima, es importante el terreno en el cual se va a cosechar, como todos los vegetales su sabor y cosecha depende del suelo donde fue sembrado, por eso es importante que éste contenga suficiente agua y humus, de no poseerlo es necesario la preparación del suelo y colocación de abonos para poder conseguir mejores resultados.

Para poder disfrutar de un gran café no sólo basta con sembrarlo, si no que en todas sus etapas de producción como son: plantación, cosecha, despulpado, tueste, comercialización, tienen sus costos que inciden en el valor final del café.

ASPROINCAM es considerada como una industria de café, que presta servicios post cosecha café cereza, desmucilaginado, clasificación, secado de granos, pergamino seco, trillado, venta de café oro, almacenamiento y comercialización asociativa. También ofrece servicios de tostado, molido, envasado de café. La prestación de estos servicios, generará liquidez económica, recursos que se puede reorientar hacia la compra de otros productos de la zona, para su posterior comercialización, acogiéndose al principio de la rotación del flujo de caja, lo que en el territorio debe generar dinamización económica.

Por eso en la actualidad es importante el correcto manejo de los costos de producción que permitan verificar la incidencia en la gestión financiera, a través del análisis del punto de equilibrio para establecer las cantidades idóneas de venta que permitan sustentar la actividad de las empresas u organizaciones, optimización de recursos y la toma de decisiones que permitan alcanzar ventajas competitivas y posicionamiento dentro del mercado frente a estos cambios continuos generados por la globalización y la competencia. No sólo se analizan costos, si no que a través de la aplicación de las técnicas de entrevista y encuesta permite conocer cuál es la apreciación de los

costos y de los recursos obtenidos de la gestión financiera-operativa realizada por el Presidente, empleados y socios de la empresa.

La importancia practica del análisis del costo de producción y gestión financiera que atraviesa la empresa procesadora de café ASPROINCAM, puede ayudar a describir los recursos disponibles y la obtención de información para conocer la situación financiera de esta, asegurándose que los recursos económicos de esta entidad sean suficientes para cubrir los costes, no solamente para su sostenibilidad y rentabilidad, sino que además genere beneficios para todos quienes integran esta Asociación. Este estudio servirá para otras empresas dedicadas a la actividad de producción y comercialización de café.

Las empresas que no cuentan con un sistema de costos y lo aplica de una forma empírica lo que genera la falta de información adecuada del costo de producción de un bien o servicio. Es por eso la necesidad de la aplicación de un sistema de costo de producción que garantice un buen desempeño en todas las áreas de producción y comercialización.

Marco Teórico

Fundamentación Teórica

Contabilidad de costos

Según López Román y Mariluponguillo Rivera (2020) señala que “Contabilidad de costos es un sistema que permite obtener un análisis de cada uno de los elementos determinados para la elaboración de un producto” (p.10). Es por ello, que las empresas dedicadas a la fabricación de la materia prima tienden a implementar sistemas que les permita llevar un control del proceso productivo para tener información para planear y controlar las actividades.

Costos

Al hablar de costos, se trata de identificar, analizar, planificar, controlar los recursos que conforman el valor significativo para una empresa. Al respecto, Gómez Hernández (2016) afirma que:

El costo representa el egreso económico que se genera en una producción y es definido como “El valor monetario de los consumos de factores que supone el ejercicio de una actividad económica destinada a la producción de un bien, servicio o actividad” (p.21).

Los costos indirectos se identifican porque son esenciales para llevar a cabo la producción, pero no son asignados directamente al producto, por ejemplo, materiales o mano de obra indirecta y otros costos generales (luz, agua, depreciación, arrendamiento, entre otros.) (Pacheco Bautista, 2019).

En conclusión, la definición de costos indica que son todos los valores monetarios utilizados en un periodo de tiempo para la elaboración de servicios y son recuperables como nos indica los autores. (Gómez Hernández, 2016) y (Pacheco Bautista, 2019).

El destino económico de una empresa depende del buen desarrollo de la contabilidad de costos, los gerentes deben reconocer las fases del proceso administrativo:

Planeación: Señala la necesidad de fijar objetivos, se considera la etapa más importante que implica una racional toma de decisiones. (Hernández Mendoza, 2019).

Control: Establece los criterios que se deben aplicar en la medición y evaluación de la producción de los productos y servicios. (Castro Ortega, 2015).

Evaluación: “Es un medio fundamental para conocer la relevancia social de los objetivos planteados, su grado de avance, así como la eficacia, impacto y eficiencia de las acciones realizadas” (García López, 2013).

Objetivos de la contabilidad de costos

Para que se puedan establecer y cumplirlos objetivos a la que está destinada la contabilidad de costos para el éxito de una empresa, se ha reconocido ciertas actividades. Molina Cedeño, Molina Cedeño, y Laje Montoya (2018) plantean lo siguiente:

- Determinar el costo de los artículos que se producen, así como el precio al que pueden ser vendidos.
- Verificar si los recursos se están utilizando de manera adecuada.
- Otorgar información a los directivos de la empresa, para que estos opten por aquella estrategia que les permita optimizar sus recursos.
- Proporcionar un proceso de planeación, que suministre a los directivos información relevante acerca de los bienes o servicios que produce.
- Proveer información relevante que permita a los directivos a través de la creación de una base de datos tomar decisiones correspondientes al área de producción.

- Brindar información clara y concisa que permita a los administradores o directivos de la empresa mejorar su estructura funcional (p.16).

Elementos del costo

El coste en la elaboración de un producto se encuentra conformado por tres elementos necesarios. Al hablar de costos de producción, estamos refiriéndonos a grandes rasgos a tres variables distintas: materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación

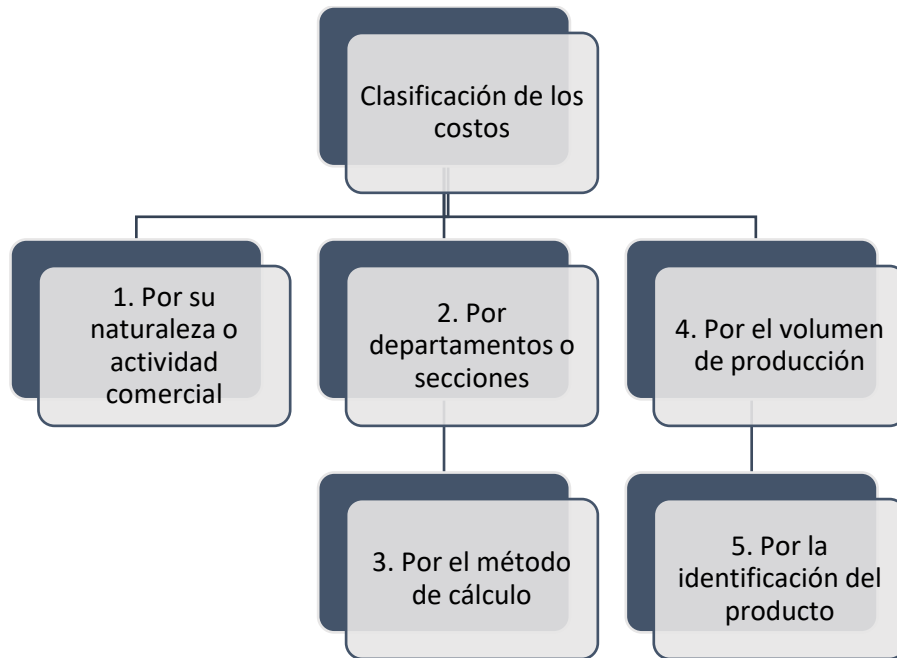
1. **Materia prima directa (MPD).** El conjunto de los materiales que serán sometidos a transformación durante el proceso productivo, y que pueden ser identificados o cuantificados plenamente con los productos terminados.
2. **Mano de obra directa (MOD).** El conjunto de gastos que involucra contratar trabajadores: salarios, prestaciones, obligaciones contractuales y sindicales, etc., que al final se pueda identificar o cuantificar con los productos terminados.
3. **Gastos indirectos de fabricación (GIF).** También llamados cargos indirectos, son aquel conjunto de costos que, aunque intervienen en el proceso productivo, no pueden cuantificarse o identificarse plenamente con la elaboración de partidas contables específicas (Equipo editorial, Etecé, 2021).

Clasificación de los costos

De acuerdo a Sarmiento (2005) “para una correcta aplicación de los elementos de costo de producción es necesario conocer su comportamiento, por lo cual se puede visualizar en la siguiente clasificación”:

Figura 1

Clasificación de los costos



Fuente: *Sarmiento, 2005, p.14*

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Costos de Producción

En contabilidad, los costos de producción o costos de operación son la serie de gastos que involucra sostener un proyecto equipo o empresa funcionando. Pueden provenir de distintas áreas, sea la compra de insumos o materia prima, el pago del consumo de energía, el salario de los trabajadores o el mantenimiento de los equipos.

Por definición son gastos intrínsecos del proceso productivo. Es decir, producir, en principio, cuesta dinero. Es por eso por lo que, una vez terminado el circuito productivo, los costos de producción se restan de los ingresos para determinar las ganancias brutas.

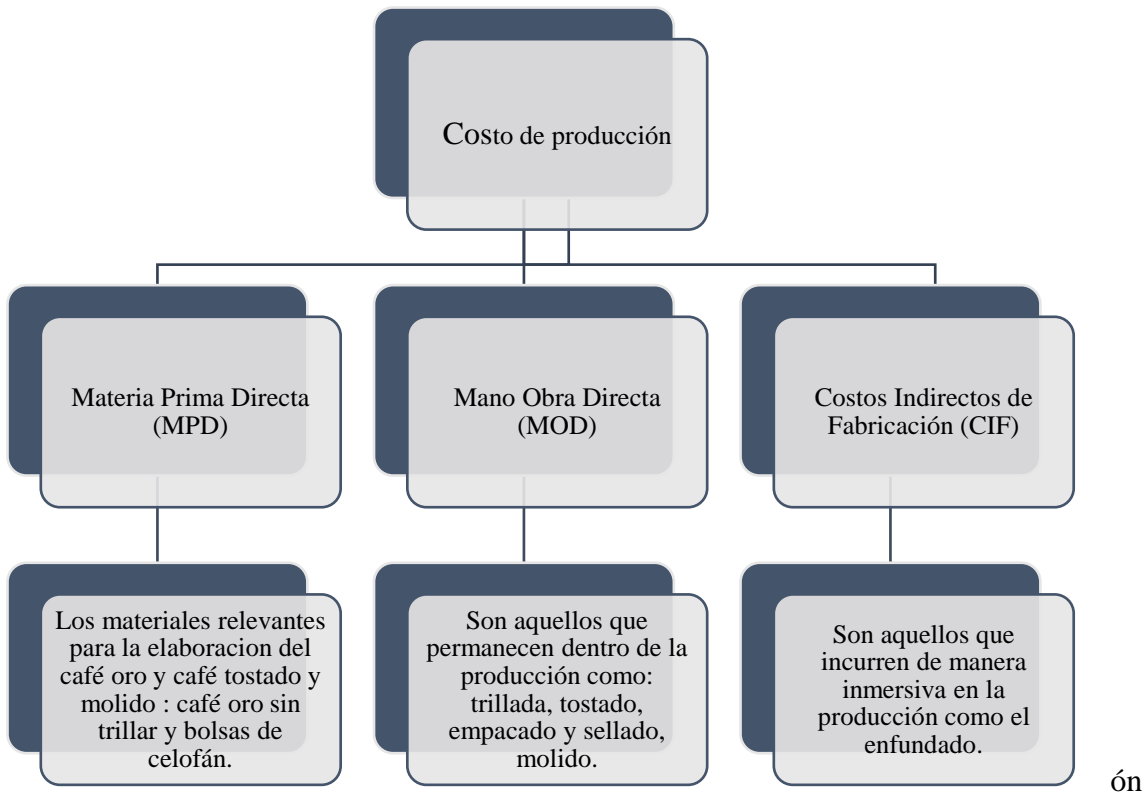
Si estos costos (y los demás generados a lo largo de la cadena productiva) resultan ser muy elevados, ello incide en el precio final del producto y en la rentabilidad de la operación, ya que todo inversor desea recuperar el monto gastado y recibir algún tipo de ganancia posteriormente (Equipo editorial, Etecé, 2021).

Desde la posición de Salinas Bonilla (2012) son los que se generan en cualquier proceso productivo en donde se hagan transformaciones de materia prima para finalmente conseguir un producto terminado. Entre los costos de producción se encuentran costos de materia prima, costos de mano de obra y costos generales de fabricación.

Los costos estándares “estos costos son los que se espera lograr en determinado tiempo de producción en condiciones normales. El costo estándar se relaciona con el costo por unidad y porque cumple en el mismo propósito de un presupuesto” (Polimeni y Fabozzi, 1997).

Figura 2

Costos de producción



Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Los costos de producción se dividen en:

Costos fijos

Son los costos permanentes de la empresa, por lo que su desembolso no está sujeto al nivel de producción, es decir, que, si la empresa produce o no, igual se deben pagar. Por ejemplo: pagos

por concepto de alquiler de local, sueldos y salarios, gastos de servicios públicos (electricidad, agua, teléfono, etc.) (Clavijo, 2022)

Costos variables

Son aquellos que pueden incrementarse o disminuirse, dependiendo del grado de producción. Por ejemplo: la materia prima, si las ventas de un producto aumentan, entonces se necesitará de mucha más materia prima para elaborarlo, o, por el contrario, si las ventas de un producto disminuyen, no se necesitará de mucha materia prima. Lo mismo ocurre con los envases, ya que su cantidad obedecerá a la cantidad de bienes fabricados.

Costo total

Es la sumatoria de los costos fijos y variables.

Costo marginal

Representa la tasa de variación del costo total, ante el incremento de una unidad producida. Por ejemplo: si el costo total para producir 50 productos son 100 pesos y el costo total para fabricar 51 productos, son 115 pesos, quiere decir entonces que el costo marginal son 15 pesos (Adrián; Yirda. 2020).

Proceso Productivo

Desde la posición de Sánchez, Ceballos, y Sánchez Torres (2015) en la actualidad, en el sector empresarial existe la necesidad de ser cada día más competitivos, lo que obliga a las organizaciones a analizar sus procesos para obtener una mejor calidad que le permita cumplir con las necesidades y expectativas de los clientes. La competitividad empresarial, en el contexto de la globalización, exige a las organizaciones para ser sostenibles en mercados nacionales e internacionales tener una administración de los procesos productivos más eficiente y eficaz de sus recursos financieros, humanos, tecnológicos, entre otros.

Todo proceso productivo constituye una cadena de actividades orientadas hacia la obtención de uno o más productos finales, comienza con la captación de los recursos materiales y luego, los diferentes factores que intervienen en él sufrirán una transformación permitiendo la fabricación del producto. Este sistema productivo involucra la conversión de las materias primas en productos terminados a través de los esfuerzos de los trabajadores de la fábrica (mano de obra) y del uso e implementación de los equipos de producción (Valderrama B., Colmenares, Colmenares, y Jaimes, 2016).

Oferta y Demanda

Oferta

Para (Fischer, 2004), autores del libro "Mercadotecnia", la oferta se refiere a "las cantidades de un producto que los productores están dispuestos a producir a los posibles precios del mercado." Complementando ésta definición, ambos autores indican que la ley de la oferta "son las cantidades de una mercancía que los productores están dispuestos a poner en el mercado, las cuales, tienden a variar en relación directa con el movimiento del precio, esto es, si el precio baja, la oferta baja, y ésta aumenta si el precio aumenta.

Demanda

La demanda, en cambio, es la cantidad total de bienes y servicios que el mercado está dispuesto a adquirir para satisfacer la exteriorización de sus necesidades y deseos específicos. Además está condicionada por los recursos disponibles del consumidor o usuario, precio del producto, gustos y preferencia de los clientes, estímulos de marketing recibidos, área geográfica y disponibilidad de productos por parte de la competencia entre otros factores (Franco, Zuñiga, y Rodríguez, 2022).

Investigación de mercado

Para alcanzar resultados en un plan de mercadeo, este debe estar verdaderamente enfocado en el consumidor, en él se debe identificar inicialmente: sus gustos, necesidades y preferencias. De esta manera es más fácil identificar la manera de implementar una estrategia que permita satisfacer estos anhelos de una manera óptima. Una forma de obtener esta información es a través de una Investigación de Mercados (Vargas, 2017).

Según Bennassini (2009), “en este proceso se aprende a conocer el mercado para la aplicación adecuada y correcta del productos que desarrolla la empresa , debido a que se vive constantemente el acambio, la afectacion economica y politica”.

Análisis de Precio

Precio

Como señala Itzel (2021) el precio es el “valor monetario que se establece una vez obtenidos los costos totales de produccion”, el cual se asigna a un producto o servicio, o la suma de los valores que los compradores intercambian por los beneficios de los mismos.

El precio corresponde al valor monetario (en Moneda) asignado a un bien o servicio que representa elementos como trabajo, materia prima, esfuerzo, atención, tiempo, utilidad, etc. (p.1).

Fijación de precio de venta

Desde el punto de vista de Clavijo (2022) cuando se habla de fijación de precios suele resumirse a sumar el costo de venta de un producto más el porcentaje de beneficios que se quiere obtener. Pero, ¿es eso todo? Lo cierto es que este proceso va mucho más allá y tiene diversas implicaciones para que realmente funcione en el mercado.

La fijación de precios es el proceso mediante el cual se determina la remuneración económica que recibirá una empresa por alguno de sus productos o servicios ofrecidos. La base inicial del precio de venta son los costos de producción y de distribución que conlleva cada uno de los productos (p.2)

Gestión Financiera

Como expresa Erazo Salazar (2020) la gestión financiera tiene el menester de analizar las decisiones y acciones que tienen que ver con los recursos financieros necesarios en las tareas de las organizaciones, incluyendo su control, utilización y logro. Consecuentemente, la gestión empresarial se compone de diferentes disciplinas las cuales se encargan de la toma de decisiones basándose en los distintos estudios que se realicen para mejorar la rentabilidad de la empresa o negocio.

Según (R.Fuentes, 2017)NORMA APA todas las entidades y/o negocios para auxiliarse en el proceso de toma de decisiones, necesitan de información clara y concisa, y dentro de los sistemas existentes, uno de los más importantes lo constituye el sistema de información financiera, que son la representación estructurada de la situación y desarrollo financiero de una entidad en un periodo determinado.

Es decir, que los estados financieros permitirán a la Empresa Asproincam poseer información de su realidad financiera, a partir del resultado de sus operaciones (producción y comercialización de café tostado y molido), los cambios en su capital contable, fuentes de financiamiento (capital propio y/o fuentes externas), que son útiles e importante a nivel general para la toma de decisiones económicas, financieras. Todas las entidades, para auxiliarse en el

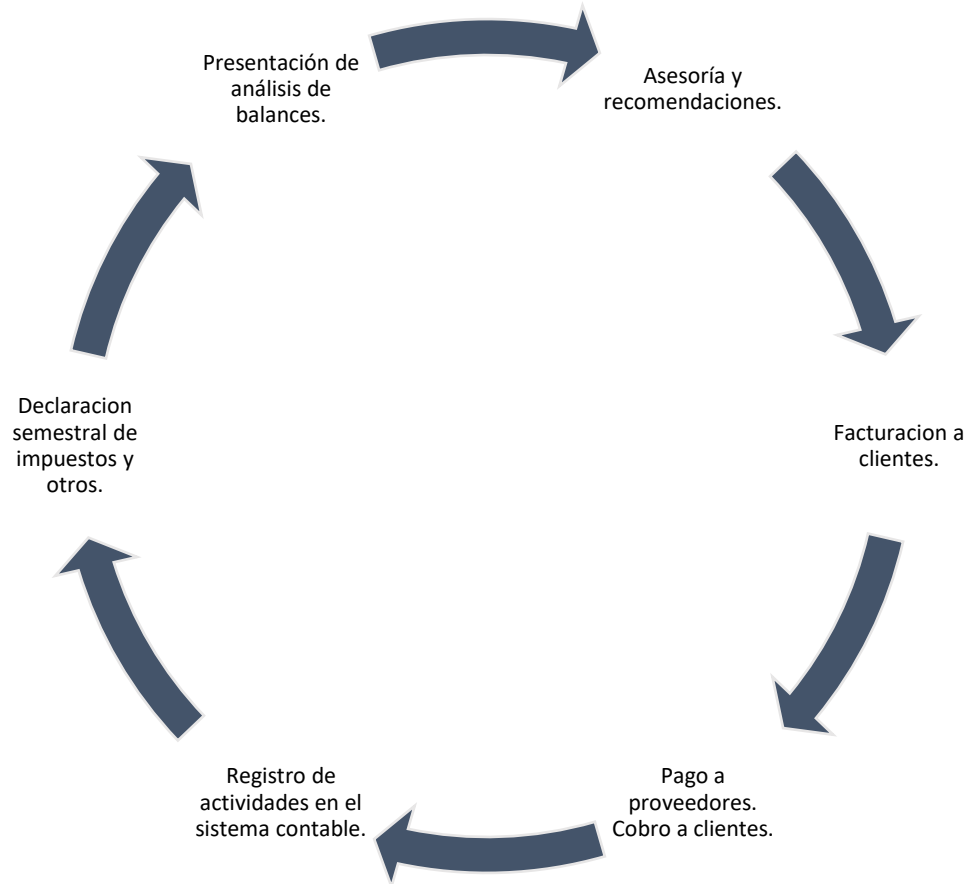
proceso de toma de decisiones necesitan de información, y dentro del sistema existente, uno de los más importante lo constituye el sistema información financiera (Román Fuentes, 2017).

La Gestión Financiera es la actividad que se realiza en una organización y que se encarga de planificar, organizar, dirigir, controlar, monitorear y coordinar todo el manejo de los recursos financieros con el fin de generar mayores beneficios y/o resultados. El objetivo es hacer que la organización se desenvuelva con efectividad, apoyar a la mejor toma de decisiones financieras y generar oportunidades de inversión para la organización (Terrazas, 2009).

De acuerdo con Cabrera, et al., (2017) la gestión financiera es responsable de asignar los fondos para los activos corrientes y los activos fijos; es capaz de obtener la mejor mezcla de alternativas de financiación y de desarrollar una política de dividendos apropiada dentro del contexto de los objetivos de la institución.

Etimológicamente, la palabra gestión remite al latín “gestio”, en donde el concepto de gestión se basa en la acción y la administración de algo. Por lo que se determina que la gestión es el conjunto de acciones que una persona efectúa con el fin de administrar un negocio o una empresa hacia un fin. Y a su vez, la gestión empresarial da lugar a las actividades que se realizan en las empresas luego del planeamiento, convirtiendo en realidad los propósitos consignados en dichas organizaciones. (Fajardo Ortiz y Soto González, 2018, p.45).

Figura 3



Proceso contable

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Según Paz Eraso (2012) el proceso financiero arranca al principio de cada mes, donde una vez cerrado el mes anterior se recibe la información del mes en curso y se elabora los documentos necesarios para con los clientes. La información se ingresa en un sistema contable y esta llega a su cierre al finalizar el mes. La información en estados financieros es reportada cada 15 del mes siguiente a casa matriz. Como se puede apreciar no existe un control en índices financieros, y

tampoco se cuenta con un óptimo manejo y análisis en la interpretación de los estados financieros para el mejoramiento en las operaciones, inversiones y gastos; lo que impediría una óptima toma en decisiones (p.13).

Como expresa Elizalde (2019) los estados financieros reflejan las operaciones o transacciones diarias que demuestra una empresa en sus actividades, siendo resumidas en la estructura exhibida como estado financiero. Los estados financieros se alimentan de la información suministrada por los libros contables y en los mismos se expone la rentabilidad de la organización. Siendo mostrados en periodo trimestral, semestral o anual.

L reactivación de este sector y su inversión se ve coordinada por el (MAGAP, 2022), que permite el impulso de los cultivos y producción del café permitiendo que las empresas como Asproincam desarrollando mejor destino financiero como indica el decreto art. 1 de la Ley Orgánica del Régimen de la soberanía Alimentaria del estado ecuatoriano.

Estados financieros

El balance general

El estado de situación financiera, comúnmente denominado balance general, “es un documento contable que refleja la situación financiera de un ente económico a una fecha determinada”. Su estructura la conforman los activos, pasivos y patrimonio o capital contable, su formulación está definida por medio de un formato, en el cual, en su mayoría de los casos obedece a criterios personales en el uso de las cuentas, razón por el cual su forma de presentación no es estándar (Elizalde, 2019, p.222).

El estado de resultado

El estado de resultado o llamado también estado de ganancias y pérdidas, el cual muestra la utilidad o pérdida obtenida en un periodo determinado por actividades ordinarias y

extraordinarias, habla de un periodo determinado, por cuanto una utilidad o pérdida se obtiene por actividades de diversa naturaleza realizada a lo largo del tiempo. Desde el punto de vista financiero, existe una importancia fundamental en determinar la correspondencia de ingresos, costos y gastos en diferentes periodos (Catacora Carpio, 2013).

En este sentido, el estado de resultados presenta un total integrado para un determinado periodo, es decir, su rendimiento financiero para el periodo en uno o dos estados financieros, estableciendo la información que tiene que presentarse en esos estados y como presentarla. (Normas Internacionales de Información, NIIF 2009).

El análisis de los estados financieros

El análisis de los estados financieros es un estudio de las relaciones que existen entre los diversos elementos financieros de un negocio, manifestados por un conjunto de estados contables pertenecientes a un mismo ejercicio y de las tendencias de esos elementos, mostradas en una serie de estados financieros correspondientes a varios periodos sucesivos (A. Freire, 2019)

Desde este punto de vista, el análisis financiero es un proceso o un estudio minucioso mediante el cual se detalla el desempeño y posición de una empresa. El estudio frente evaluar cuatro aspectos principales:

Solvencia

Sirve al usuario para examinar la estructura de capital contable de la entidad en términos de la mezcla de sus recursos financieros y la habilidad de la entidad para satisfacer sus compromisos a largo plazo y sus obligaciones de inversión.

Rentabilidad

Sirve al usuario para evaluar la suficiencia de los recursos de la entidad, es decir, la capacidad para obtener ingresos.

Eficiencia operativa

Sirve al usuario general para evaluar los niveles de producción o rendimiento de recursos al ser generados por los activos utilizados por la entidad.

Riesgo Financiero

Sirve al usuario para evaluar la posibilidad de que ocurra algún evento en el futuro que cambien las circunstancias actuales o esperadas (Olivera Novelo, 2016).

Liquidez

Desde la posición de Aulestia Freire (2019) es la capacidad (solventia de la posición financiera general) de una empresa para pagar con facilidad sus deudas (obligaciones) de corto plazo a medida que estas llegan a su vencimiento.

En otras palabras, la liquidez es el dinero suficiente para cancelar a los proveedores, a los empleados (sueldos), a los organismos de control como IESS y SRI, a las entidades financieras, etc.; es decir el dinero suficiente para que la empresa funcione con normalidad día a día en la ejecución de sus operaciones. La inadecuada administración del dinero sin la debida planificación, ejecución y control de la liquidez en las empresas puede desencadenar al cierre de operaciones de las mismas, ya que no existen normas y principios establecidos para llevar con éxito la mencionada administración (p.28).

Margen de utilidad operativa

“Es aquella que se obtiene después de deducir los costos de ventas más los costos operativos”. Dicho en otras palabras, como expresa Erazo Salazar (2020) el margen de utilidad operativa podemos definirlo como un indicador financiero que nos permite visualizar el nivel de eficiencia que ha tenido la empresa en un periodo determinado. Este indicador nos muestra qué tanta habilidad ha tenido el equipo de ventas para generar los ingresos requeridos que permitan el normal funcionamiento del negocio. Para calcularlo, basta con restar de la utilidad bruta todos aquellos gastos relacionados con las operaciones del negocio, como los administrativos y de ventas.

Historia del café

El árbol del café procede del norte de Etiopía (antes llamada Abisinia), en el oriente de África, aunque otros estudios señalan al Yemen. El café se hizo popular alrededor del siglo XIII como bebida estimulante, posiblemente a raíz de la prohibición islámica contra las bebidas alcohólicas. Durante varios siglos su cultivo fue conservado en secreto; la primera descripción del arbusto data de 1583, por parte del botánico alemán Leonhard Rauwolf.

Poco después, en 1650, se introdujo su cultivo en la India a través de un peregrino de vuelta de La Meca con un puñado de plántulas. Los colonos europeos difundieron la planta en América para proveer a la creciente demanda en Europa.

En Ecuador se produce tanto café robusto como arábigo. El primero se cultiva especialmente en la región amazónica y región costa, mientras que el café arábigo se cultiva generalmente a alturas mayores, entre 1.000 y 1.800 m sobre el nivel del mar, en las estribaciones subtropicales de las provincias de la Sierra y además en la Provincia de Manabí donde específicas

condiciones ambientales permiten cultivar este tipo de café casi al nivel del mar. El café es uno de los principales cultivos del País, involucra a unas 50 mil familias, la mayoría pequeños productores que utilizan sistemas de producción agroforestales.

En Ecuador este cultivo se caracteriza por bajos rendimientos (5 qq/ha para el arábigo y 10 qq/ha. para el robusta) y por un excelente potencial con respecto a calidad. La demanda de cafés de especialidad o gourmet está en aumento a nivel nacional e internacional, pero, debido a la baja competitividad a nivel de precio del café ecuatoriano (altos costos de producción) y a la debilidad de los procesos asociativos todavía no se ha logrado aprovechar de estos mercados (E, Chamba, 2016).

Valor nutricional

El café, consumido moderadamente estimula el sistema nervioso y es capaz de mejorar la concentración mental, además de otras propiedades en diversos tratamientos de salud. Una taza de café aporta muy pocos nutrientes y calorías, su consumo moderado es recomendable debido al contenido de sustancias antioxidantes que tienen un efecto protector o de disminución de riesgo frente a enfermedades cardiovasculares. El café no afecta los niveles de glucosa en la sangre; contiene una baja concentración de sodio y potasio (CEFA, 2022).

Antecedentes Investigativos

Según Pillajo Yujato y Zapata Carrasco (2021), en su trabajo de tesis Fortalecimiento de la gestión financiera de la empresa “Elixir Café”, durante el periodo 2020-2022 [Universidad Central del Ecuador] Repositorio Universidad Central del Ecuador. En esta investigación se planteó el siguiente objetivo general: Diseñar un plan de fortalecimiento de la Gestión Financiera para el negocio Elixir Café, con tendencia a la optimización de los recursos financieros y lograr la maximización de la rentabilidad y liquidez, para ser competitivo en el mercado. Posee un enfoque

de tipo Explicación Histórica, puesto que se requiere de datos históricos para iniciar con la elaboración del trabajo. A partir de lo mencionado se aplicó la técnica de análisis de series cronológicas y temporales y la observación. El autor de esta investigación en las conclusiones hace énfasis que la implementación de estrategias financieras permite tener un detalle de ideas y objetivos que les permitirá llegar de forma correcta hacia su visión, cumplir con cada presupuesto.

Para Meléndez Grijalva y Espinoza Monago (2018), en su tesis titulada “Análisis de la determinación del costo de producción del cultivo de la papa en la rentabilidad y valor agregado en los productores del Distrito de Huariaca – Pasco, en el 2017”. Repositorio Universidad Nacional “Daniel Alcides Carrión”. El objetivo general del trabajo fue: “Analizar y determinar cómo incide el deficiente análisis de la determinación del costo de producción del cultivo de la papa en la rentabilidad y valor agregado en los productores del Distrito de Huariaca –Pasco, en el 2017”. Es una investigación Descriptiva y Explicativa de acuerdo al propósito del estudio, concluye que en la campaña del 2017 los agricultores que cultivan papa en el Distrito de Huariaca-Pasco, no han realizado un análisis con respecto a la determinación del costo de producción por lo cual no les han permitido conocer la rentabilidad que han obtenido por la venta efectuada de la papa en los mercados, asimismo no han procesado en otros productos derivados, por desconocimiento, falta de capacitación, falta de asesoramiento técnico que le permitirían obtener mayor rentabilidad (p.110).

Según Trigozo Reátegui (2017) en su trabajo de investigación “Determinación del costo de producción del café y la incidencia en la rentabilidad de la Empresa Industrial Oro Verde S.A.C. Período 2014”. [Tesis de Contador, Universidad Nacional de San Martín Tarapoto]. Repositorio Unidad de San Martín de Toropoto, cuyo objetivo general fue: “Determinar el costo de producción de café y establecer la incidencia en la rentabilidad de la Empresa Industrial Oro Verde S.A.C.

Periodo 2014”. Esta investigación fue de tipo no experimental, mediante la aplicación de la técnica de entrevista, análisis documental y la observación. El autor de esta investigación demuestra en sus conclusiones que es muy importante llevar el control del costo de producción, en la empresa en estudio, pues no existían registros para determinar el costo de producción, ni realización de planificación para su producción y poder alcanzar los objetivos empresariales, además se determinó que el margen de rentabilidad que mantiene la empresa es bajo en relación a sus costos de producción ya que no existe controles debidamente estructurados que permitan analizar los costos de producción, provocando costos irreales y basándose en órdenes subjetivas del dueño (p.86).

En una investigación realizada por Sánchez Plusas (2016), sobre “Gestión Administrativa y Financiera y su incidencia en la producción de alimentos balanceados de la Empresa Pronaca Quevedo. Año 2014. Manual de buenas prácticas de manufactura”. Tesis, Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Repositorio Digital UTEQ Posgrado Maestría en Administración de Empresas, MBA Universidad Estatal de Quevedo. El objetivo general del trabajo fue: Diseñar un manual de buenas prácticas de manufactura para el fortalecimiento productivo de PRONACA Quevedo. Esta investigación fue de tipo no experimental, en razón que se observó la gestión financiera de directivos departamentales, administradores, empleados y trabajadores en su afán por alcanzar niveles óptimos de producción de alimentos balanceados en la planta PRONACA Quevedo. El autor de esta tesis concluye que el sistema de gestión financiera sí impacta significativamente en los costos en razón de las tomas de decisiones correctas de los directivos, mejorando no sólo la productividad si no el producto que se ofrece. Hace énfasis que contando con buenas relaciones y manejo de la parte económica y financiera hacen posible una producción efectiva y con mayores controles (p.98).

Citando a Espinoza Chamba (2016) Análisis de los elementos y el estado de costos de una empresa dedicada a la producción de café molido [Universidad Técnica de Machala]. Repositorio Digital de la UTMACH, en su informe, detalla el siguiente objetivo: Determinar el tratamiento y composición del proceso productivo y sus estados financieros. Un tema fundamental en conocer como la contabilidad de costos permite el manejo de los recursos por áreas, secciones, departamentos o centros de costos. Tomando como referencia el informe, mencionado anteriormente, el autor concluye que: La contabilidad y la delimitación de los costos ayuda a conocer precios de mano de obra, materia prima y costoso de fabricación, presentando estados financieros que demuestren que la empresa alcanza metas y objetivos productivos para también obtener índices financieros con niveles de rentabilidad reflejados en el estado de costos para conocimiento de sus propietarios o accionistas (p.11).

Castro Ortega (2015) en su trabajo de investigación denominado “Los Costos de Producción y su Incidencia en los Estados Financieros de la Asociación Montubia La Benemérita, de la ciudad de Santa Rosa, Ecuador. Repositorio Institucional de la Universidad Técnica de Machala, cuyo objetivo general del trabajo fue: Estudiar la incidencia del deficiente manejo de los costos de producción en la elaboración de los estados financieros de la asociación montubia la benemérita de la ciudad de Santa Rosa. El principal instrumento para la recopilación de información fue entrevista y encuesta, se tiene como resultado que la asociación no lleva un control adecuado de los costos, por ende, no existe buena rentabilidad, además menciona que esta falta de control no ayuda a determinar el costo real, impidiendo tener información real en las etapas de producción y que lo estados financieros sean poco confiables.

Diagnóstico o estudio de campo

Métodos de investigación

La metodología de la presente investigación está orientada al análisis de los costos de producción del café tostado y molido y su incidencia en la gestión financiera de la Empresa procesadora de café Asproincam, periodo 2021, el complemento de esta investigación consistió en la verificación de un método oportuno de investigación cuantitativa y cualitativa para llegar a una conclusión.

Método inductivo

El método inductivo es un proceso en el que, a partir del estudio de casos particulares, se obtienen conclusiones o leyes universales que explican o relacionan los fenómenos estudiados (Zea Barahona, y otros, 2019).

La aplicación de este método permitió conocer la realidad de la información financiera de la Empresa procesadora de café “Asproincam” y del control de los procesos de producción, con el cual se formulan las interpretaciones descriptivas.

Método Deductivo

La deducción es un proceso mental o de razonamiento que va de lo universal o general a lo particular. Consiste en partir de una o varias premisas para llegar a una conclusión (p.122).

El uso de este método permito el razonamiento de la importancia del control contable, control de costo de producción, dieron veracidad a las teorías deductivas.

Método analítico

Como señala Orellana Mirian (2020) es un método de investigación que se desprende del método científico y es utilizado en las ciencias naturales y sociales para el diagnóstico de problemas y la generación de hipótesis que permiten resolverlos.

Mediante este método se planteó el estudio de los elementos más importantes del costo de producción, es decir de los efectos a las causas.

Tipos de investigación

Investigación documental

La investigación documental es una de las técnicas de la investigación cualitativa que se encarga de recolectar, recopilar y seleccionar información de las lecturas de documentos, revistas, libros, grabaciones, filmaciones, periódicos, artículos resultados de investigaciones, memorias de eventos, entre otros; en ella la observación está presente en el análisis de datos, su identificación, selección y articulación con el objeto de estudio (Guerrero Dávila, 2015).

Para la fundamentación teórica de los elementos más importantes del costo de producción se revisó información publicada por varios autores que aportan al tema de investigación, revisión de libros, revistas, documentos, proyecto de investigación que aporten al análisis y estudio de las variables.

Investigación descriptiva

las investigaciones descriptivas son útiles para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación. En esta clase de estudios el investigador debe ser capaz de definir, o al menos visualizar, qué se medirá (qué conceptos,

variables, componentes, etc.) y sobre qué o quiénes se recolectarán los datos (personas, grupos, comunidades, objetos, animales, hechos) (Hernández-Samperio y Mendoza Torres, 2018, p.109).

Este método a través de la observación directa, permitió la comprensión de los factores que ocasionan la falta de un óptimo control de procesos de producción de la Empresa procesadora de café “Asproincam”.

Investigación de campo

Según Arteaga (2022) la investigación de campo tiene como objetivo comprender, analizar e interactuar cualitativamente con los individuos en sus entornos nativos y recopilar datos. Al decir que están en el «campo», los científicos sociales suelen referirse al mundo real donde se estudian las actividades y los sucesos de la vida cotidiana de las personas. Algunos investigadores también llaman a este método de recogida de datos observación participante.

Mediante la investigación de campo a través de la encuesta a los 17 empleados se buscó medir el desempeño laboral frente a la productiva.

Población y muestra

Población

Según el libro “Metodología de la investigación” Zea Barahona, y otros (2019) expresa que la población “conjunto de elementos, individuos o cosas que es objeto de interés y que se puede estudiar la totalidad de sus elementos, y si esto no es posible, se puede estudiar los elementos de una muestra que permita realizar sus estudios inferenciales.

En el presente trabajo la población está conformado por los empleados de la empresa procesadora de café Asproincam, en este estudio la población fue definida de acuerdo al comportamiento y productividad laboral de los empleados de la empresa

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Figura 4

Logo de la empresa



Nota: Logo de la Empresa, elaborado por Gema Pin (2021).

Constitución jurídica de la microempresa

La Empresa Procesadora de café “ASPROINCAM” mediante resolución No. SEPS-2016-902320 del 19 de agosto del 2016; Registro Único del Contribuyente 1391841000001. La empresa cuenta con 53 socios jurídicos. La directiva de la microempresa está estructurada de la siguiente manera:

Administrador: José José Vergara Ponce

Presidente: Luz Angélica López Flores

Secretaria: Miladi Anabel Ponce Baque

VOCALES DE LA JUNTA DIRECTIVA

Vocal Principal 1: Luz Angélica López Flores

Vocal Suplente 1: Carlos John Pin Silva

Vocal Principal 2: Miladi Anabel Ponce Baque

Vocal Suplente 2: Viviana Mariuxi Vergara Meza

Vocal Principal 3: Ignacio Abdón Baque Jalca

Vocal Suplente 3: Silvano Soledosa Muñiz

Vocal Principal 4: Nicéforo Patricio Aray Pincay

Vocal Suplente 4: Wilmer Leopoldo Silva Pin

Vocal Principal 5: Laurentino Dionisia Reyes Ponce

Vocal Suplente 5: Sabina Nene Ponce

VOCALES DE LA JUNTA DE VIGILANCIA

Vocal Principal 1: Cirilo Eugenio Choez Pin

Vocal Suplente 1: Faltón Juvencio Pin Baque

Vocal Principal 2: Francisco de Asís Baque Falconi

Vocal Suplente 2: Lacto Octavio Baque Reyes

Vocal Principal 3: Ángel Arturo Tóala Pin

Vocal Suplente 3: Euclides Hernández Soledosa

Antecedentes

La empresa procesadora de café ASPROICAM se dedica a la compra de café cereza, luego realiza el proceso de lavado, convirtiéndose en café pergamino húmedo y posteriormente se realiza el secado, del cual se obtiene el café en pergamino seco, luego del proceso de trillado, el que

consiste en sacar la cascarilla del pergamino seco, se obtiene el café oro, en esta etapa está listo para pasar al proceso de tostado.

En cada una de las etapas, el café va ganando tamaño, pero perdiendo peso, ocasionando una merma de 90.36% desde la compra de café cereza hasta el proceso de tostado y molido, que es la materia prima para producir el Café Manzanerito, que es la marca emblemática de la Empresa ASPROINCAM.

Misión y Visión

Misión

ASPROINCAM, es una empresa que promueve procesos asociativos, solidarios, amigables con el ambiente que garantiza la obtención de café de calidad en la Parroquia Noboa, del Cantón 24 de mayo de la Provincia de Manabí, con el fin de ofertar café oro y café tostado y molido a mercados nacionales e internacionales.

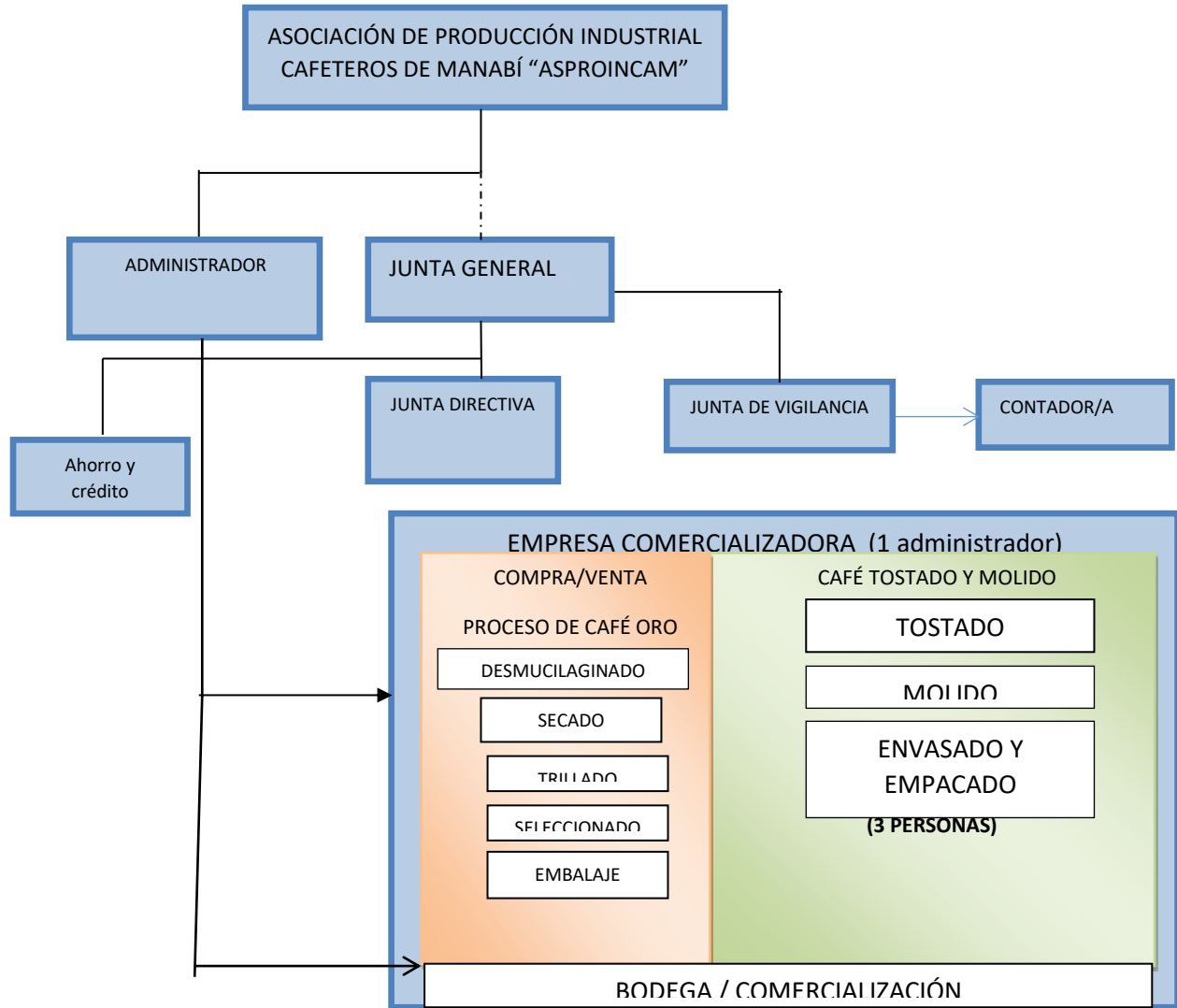
Visión

ASPROINCAM, para el año 2027, es una de las principales empresas procesadora y comercializadora de café que goza del reconocimiento por la calidad de sus productos que satisfacen la necesidad de sus consumidores.

Organigrama estructural

Figura 5

Organigrama estructural



Nota: Organigrama estructural, Elaborado por: Gema Pin Rodríguez (2021)

Durante cada año en los meses de junio-julio se operativita los servicios post cosecha para la obtención de pergamino, café bola seco y café oro, en este proceso se vinculan:

Recurso humano

Tabla 1

Personal de la Empresa

N°	Apellidos y nombres	Comunidad	Cargo	Puesto remunerado	
				Si	No
1	Vergara Ponce José José	El Porvenir	Administrador/ Operador	x	
2	Silva Orozco Glenda	Noboa	Venta/Bodega/ Contadora	x	
3	Pin Pincay Gonzalo	El Porvenir	Operador	x	
4	Arturo Tóala Pin	El Porvenir	Promoción y ventas	x	
5	Ramón Vergara Ponce	El porvenir	Operador	x	
6	Livio Aveiga Zambrano	Noboa	Promoción y ventas	x	
7	Sotico Tagle	El Porvenir	Promoción y ventas	x	
8	Edison Ponce Ormaza	Noboa	Mantenimiento de equipos	Eventual	

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

En el área del proceso de café tostado molido se han generado 7 puestos de trabajo fijo y 1 eventual; en la producción de café molido de acuerdo a la demanda y el stock de bodega, hasta la presente fecha se han elaborado 165 empaque de café de 200gr. y 65 empaques de 400gr. con un precio de venta de 5 y 2,50 USD respectivamente. El personal encargado del área procesos es:

Tabla 2

Personal de Asproincam

Nº	Apellidos y nombres	Comunidad	Cargo
1	Vergara Ponce José José	El Porvenir	Administrador/ Operador
2	Silva Orozco Glenda	Noboa	Venta/Bodega/ Contadora
3	Pin Pincay Gonzalo	El Porvenir	Operador
4	Arturo Tóala Pin	El Porvenir	Promoción y ventas
5	Ramón Vergara Ponce	El porvenir	Operador
6	Livio Aveiga Zambrano	Noboa	Promoción y ventas
7	Sotico Tagle	El Porvenir	Promoción y ventas

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Información financiera

Tabla 3. *Información financiera*

Activos	Saldos		Variación
	31/12/2021	30/09/2021	
Activos corrientes:			
Disponible			
Efectivo y equivalentes	499,00	412,00	87,00
Total Disponible	499,00	412,00	87,00
Cuentas por cobrar			
Clientes	29255,00	482,00	28773,00
Socios	3493,00	2739,00	754,00
Total cuentas por cobrar	32748,00	3221,00	29527,00
Inventarios:			
Café Mañanero	229,00	327,00	-98,00
Café tostado y molido		325,00	-325,00
Café bola seco	10653,00	8655,00	1998,00
Café Oro	5539,00		5539,00

Café Pergamino	57537,00	67896,00	-10359,00
Material de empaque			
Total Inventarios	73958,00	77203,00	-3245,00
Total activos corrientes	107205,00	80836,00	26369,00
Activos Fijos			
Terrenos	19232,00	19232,00	0,00
Maquinarias y equipos de planta	167796,00	149126,00	18670,00
Edificios y estructuras	780,00	780,00	0,00
Equipo de computación	1531,00	1531,00	0,00
Equipo de laboratorio	1966,00	627,00	1339,00
Muebles y enseres	2815,00	2815,00	0,00
Accesorios de mercadeo	1046,00	1046,00	0,00
Herramientas de trabajo	277,00	277,00	0,00
Fungibles	520,00	520,00	0,00
Obra civil estructurada	45000,00	45000,00	0,00
Marquesina	3000,00	3000,00	0,00
Fase II maquinarias		80000,00	-80000,00
Sub-Total costo	243963,00	303954,00	-59991,00
Depreciaciones	16964,00	12322,00	4642,00
Activos Fijos Netos	226999,00	291632,00	-64633,00
Total Activos	334204,00	372468,00	-38264,00

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Pasivo y Patrimonio	Saldos		Variación
	31/12/2021	30/09/2021	
Pasivo			
Pasivos corrientes:			
Obligación Propia CP			
Ban Ecuador	25000,00	25000,00	0,00
Proveedores de café	18553,00		18553,00
Obligación Propia CP	43553,00	25000,00	18553,00
Obligación a nombre de terceros			
Ban Ecuador	3429,00	4286,00	-857,00
Cooperativa Calceta	59500,00	60000,00	-500,00
Cooperativa Santa Ana	6832,00	10024,00	-3192,00
Total Obligación a nombre de terceros CP	69761,00	74310,00	-4549,00
Prestamos no sistema financiero			
Terceros con tasa 120%	30520,00	32520,00	-2000,00
Asociación de productores Noboa	8133,00	8133,00	0,00
Socios		354,00	-354,00
Total prestamos no sistema financiero	38653,00	41007,00	-2354,00
Intereses por pagar			
Sistema financiero	2952,00	647,00	2305,00
Terceros con tasa 120%	11967,00	5263,00	6704,00
Total intereses por pagar	14919,00	5910,00	9009,00
Total pasivo corriente	166886,00	146227,00	20659,00
Pasivo a Largo Plazo			
Ban Ecuador (Propia)	25000,00	25000,00	0,00
Ban Ecuador (Socios)	7714,00	7714,00	0,00
Total Pasivos a Largo Plazo	32714,00	32714,00	0,00
Total Pasivos	199600,00	178941,00	20659,00
Patrimonio			
Capital Social suscrito			
Aporte de socios	64232,00	64232,00	0,00
Aporte de Magap	111722,00	111722,00	0,00
Aporte de Consejo Provincial	63670,00	125000,00	-61330,00
Aporte de Swisscontact	3000,00	3000,00	0,00
Aporte ONU	1339,00		1339,00
Préstamos periodos anteriores	-88000,00	-88000,00	0,00
Pérdida periodos anteriores	9528,00	9163,00	365,00
Resultado del ejercicio	-30888,00	-31593,00	705,00
Total Patrimonio	134603,00	193524,00	-58921,00
Total Pasivo + Patrimonio	334203,00	372465,00	-38262,00

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí

Efectivo y equivalente de efectivo

Elaborado por: Silva Orozco Glenda

Departamento: Contabilidad

Fecha	Descripción	Debe	Haber
30/09/2021	Caja		
	Caja Chica	452,54	
	Total Caja	452,54	
30/09/2021	Bancos		
	Ban Ecuador	46,25	
	Total bancos locales	46,25	
	Total efectivo y equivalente de efectivo	498,79	

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí

Cuentas por cobrar Clientes

Fecha	Cliente	No. Factura	Ds. Crédito	Producto	Cantidad	P. Vta	Total
15/08/2021	Deli Market	001-001-34	46	"El mañanerito"	3	2,25	6,75
15/08/2021	Deli Market	001-001-34	46	"El mañanerito"	3	4,50	13,50
15/08/2021	Deli Market	001-001-35	46	"El mañanerito"	3	2,25	6,75
15/08/2021	Deli Market	001-001-35	46	"El mañanerito"	3	4,50	13,50
15/08/2021	Deli Market	001-001-35	46	1 Kg. Granel	1	9,00	9,00
Total Deli Market							49,50
15/09/2021	Tiendas Asociadas Industriales TIA S.A.	001-001-36	15	"El mañanerito"	24	2,00	48,00
16/09/2021	Tiendas Asociadas Industriales TIA S.A.	001-001-39	14	"El mañanerito"	48	2,00	96,00
17/09/2021	Tiendas Asociadas Industriales TIA S.A.	001-001-38	13	"El mañanerito"	24	2,00	48,00
17/09/2021	Tiendas Asociadas Industriales TIA S.A.	001-001-40	13	"El mañanerito"	24	2,00	48,00
17/09/2021	Tiendas Asociadas Industriales TIA S.A.	001-001-41	13	"El mañanerito"	24	2,00	48,00

18/09/2021	Tiendas Asociadas Industriales TIA S.A.	001-001-44	12	"El mañanero"	24	2,00	48,00
19/09/2021	Tiendas Asociadas Industriales TIA S.A.	001-001-46	11	"El mañanero"	48	2,00	96,00
Total Tiendas Asociadas Industriales TIA S.A.							432,00
08/11/2021	Sorzon	001-001-55		Pregaminiso seco	18700,00	1,70	31790,00
08/11/2021	Sorzon	001-001-56		Bola seco	117,00	120,00	14040,00
05/12/2021	Abono						-9517,00
17/12/2021	Abono						-7500,00
Total Sorzon							28813,00
Total por cobrar							29294,50

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: Gema Pin Rodríguez

Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí

Estado de Resultado	UM	Volumen	Precio	
			Unitario	Total
Ingreso				
"El Mañanerito"				
200 gramos	Funda	263,00	2,41	633,83
400 gramos	Funda	46,00	4,72	217,12
450 gramos	Funda	33,00	3,42	112,86
Chuspa 1Kg.	Unidad	1,00	2,00	2,00
Pergamino seco	Quintal	313,00	166,66	52164,58
Bola seco	Quintal	143,00	115,45	16509,35
Café en varias presentaciones				1737,10
Alquiler de instalaciones				78,50
Ingreso Neto				71455
Costo directo:				
"El Mañanerito"				
200 gramos	Funda	263,00	0,95	249,85
400 gramos	Funda	46,00	1,90	87,40
450 gramos	Funda	33,00	0,00	0,00
Chuspa 1Kg.	Unidad	1,00	0,00	0,00
Pergamino seco	Quintal	313,22	140,92	44138,96

Bola seco	Quintal	143,00	64,39	9207,77
Costo directo				53683,98
Utilidad Bruta				
Gastos				
Administración				6165,00
Marketing				1223,00
Producción				10228,00
Depreciaciones y amortizaciones				16964,00
Total gastos				34580,00
Utilidad (pérdida operacional)				-16809
Otros ingresos/gastos				
Sobrantes de inventarios				-16067,00
Faltantes de inventario				2134,00
Gastos financieros				28012,00
Otros ingresos/gastos (Netos)				14079,00
Utilidad (Pérdida) del ejercicio				-30888,00

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí

Detalle de Ventas

Fecha	Producto	Presentación	UM	Cant.	PV	Total	MP	UB
09/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	15	2,00	30,00	14,23	15,77
10/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	30	2,00	60,00	28,46	31,54
10/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	5	2,00	10,00	4,74	5,26
10/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	3	2,50	7,50	2,85	4,65
22/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	1	2,50	2,50	0,95	1,55
23/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	21	3,00	63,00	19,93	43,07
23/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	35	2,50	87,50	33,21	54,29
23/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	21	2,50	52,50	19,93	32,57
23/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	11	2,50	27,50	10,44	17,06
23/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	3	2,17	6,51	2,85	3,66

28/06/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	8	2,50	20,00	7,59	12,41
05/07/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	4	2,50	10,00	3,80	6,20
10/07/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	3	2,50	7,50	2,85	4,65
11/07/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	2	2,50	5,00	1,90	3,10
12/07/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	20	2,50	50,00	18,98	31,02
16/07/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	3	2,50	7,50	2,85	4,65
20/07/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	8	2,50	20,00	7,59	12,41
20/07/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	6	2,00	12,00	5,69	6,31
24/07/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	5	2,50	12,50	4,74	7,76
24/07/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	3	2,50	7,50	2,85	4,65
07/08/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	8	2,50	20,00	7,59	12,41
07/08/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	1	2,50	2,50	0,95	1,55

11/08/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	1	2,00	2,00	0,95	1,05
14/08/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	1	2,50	2,50	0,95	1,55
14/08/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	3	2,50	7,50	2,85	4,65
16/08/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	1	2,50	2,50	0,95	1,55
26/08/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	10	2,00	20,00	9,49	10,51
01/09/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	4	2,25	9,00	3,80	5,20
04/09/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	10	2,00	20,00	9,49	10,51
18/09/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	12	3,00	36,00	11,39	24,61
19/09/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	2	2,25	4,50	1,90	2,60
20/09/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	1	2,50	2,50	0,95	1,55
20/09/2021	"El Mañanerito"	200 gramos	Unidad	2	2,50	5,00	1,90	3,10
		Total 200 gr.		263		633,01	249,59	383,42
09/06/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	5	4,00	20,00	9,49	10,51

22/06/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	2	5,00	10,00	3,80	6,20
23/06/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	11	5,00	55,00	20,87	34,13
23/06/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	1	4,00	4,00	1,90	2,10
23/06/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	1	4,00	4,00	1,90	2,10
12/07/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	4	5,00	20,00	7,59	12,41
20/07/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	6	4,00	24,00	11,39	12,61
24/07/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	1	5,00	5,00	1,90	3,10
08/08/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	1	6,00	6,00	1,90	4,10
31/08/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	2	5,00	10,00	3,80	6,20
01/09/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	4	4,75	19,00	7,59	11,41
18/09/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	7	5,00	35,00	13,28	21,72
20/09/2021	"El Mañanerito"	400 gramos	Unidad	1	5,00	5,00	1,90	3,10
		Total 400 gr.		46		217,00	87,31	129,69

25/07/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	2	3,50	7,00		7,00
31/07/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	1	3,50	3,50		3,50
01/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	1	3,50	3,50		3,50
02/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	2	3,50	7,00		7,00
05/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	1	3,50	3,50		3,50
07/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	1	3,50	3,50		3,50
08/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	2	3,00	6,00		6,00
09/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	1	3,00	3,00		3,00
11/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	1	3,00	3,00		3,00
12/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	2	3,50	7,00		7,00
13/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	1	3,50	3,50		3,50
14/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	1	3,50	3,50		3,50

16/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	2	3,50	7,00		7,00
16/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	2	3,50	7,00		7,00
18/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	3	3,50	10,50		10,50
23/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	1	3,00	3,00		3,00
25/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	1	3,50	3,50		3,50
25/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	2	3,50	7,00		7,00
26/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	4	3,50	14,00		14,00
30/08/2021	"El Mañanerito"	450 gramos	Unidad	2	3,50	7,00		7,00
		Total 450 gr.		33	68,00	113,00	0	113,00
10/04/2021	Bola seco	Bola seco	qq	26	95,04	2471,04		2471,04
16/11/2021	Bola seco	Bola seco	qq	117	120,00	14040,00	9207,25	4832,75
		Total Bola seco		143		16511,04	9207,25	7303,79
02/08/2021	Chuspa 1Kg.	Chuspa	Unidad	1	2,00	2,00		2,00
		Total Chuspa		1		2,00	0,00	2,00
30/08/2021	Pergamino seco	Pergamino seco	Libras	12569	1,62	20361,78	17713,91	2647,87

13/08/2021	Pergamino seco	Pergamino seco	Libras	4	1,50	6,00		6,00
16/11/2021	Pergamino seco	Pergamino seco	Libras	18750	1,69	31687,50	26425,47	5262,03
		Total Pergamino seco		31323		52055,28	44139,38	7915,90
		Total General		31809		69531,33	53683,53	15847,80

Presentación	Cant.	Precio de Venta	Total	Materia prima	Utilidad
200 gramos	263	2,41	633,83	249,59	384,24
400 gramos	46	4,72	217,12	87,31	129,81
450 gramos	33	3,42	112,86	113,00	113,00
Bola seco	143	115,46	16510,78	9207,25	7303,53
Chuspa	1	2	2,00	0,00	2,00
Pergamino seco	31323	1,67	52309,41	44139,38	8170,03
	31809		69531,33	53683,53	15847,80

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Detalle de Gastos

Grupo	Sub_grupo	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	Total general
Producción	Gastos Indirectos					103,00	992,00	2312,00	1579,00	985,00	64,00	149,00	6184,00
Producción	Manufactura					20,00	914,00	2016,00	547,00	89,00	445,00	15,00	4046,00
Total Producción						123,00	1906,00	4328,00	2126,00	1074,00	509,00	164,00	10230,00
Administración	Sueldos y beneficios sociales									297,00	299,00	1250,00	1846,00
Administración	Legales		250,00	2400,00			100,00		100,00	0,00	0,00	0,00	2850,00
Administración	Internet-Telefono					50,00	80,00	146,00	90,00	0,00	127,00	0,00	493,00
Administración	Alimentación					14,00	81,00	170,00	42,00	178,00	62,00	37,00	584,00
Administración	Donaciones							100,00	0,00	20,00	0,00	0,00	120,00

Administración	Suministros de oficina					12,00	11,00	60,00	0,00	15,00	17,00	0,00	115,00
Administración	Sueldos							50,00	0,00	63,00	20,00	0,00	133,00
Administración	Servicios bancarios	18					3,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	24,00
Total Administración		18	250,00	2400,00		76,00	275,00	529,00	232,00	573,00	525,00	1287,00	6165,00
Marketing	Eventos					233,00	115,00	60,00	309,00	80,00	20,00	10,00	827,00
Marketing	Publicidad						86,00	260,00	25,00	0,00	0,00	0,00	371,00
Marketing	Instalaciones						25,00						25,00
Total Marketing		0	0	0	0	233,00	226,00	320,00	334,00	80,00	20,00	10,00	1223,00
Total General		18,00	250,00	2400,00	0,00	432,00	2407,00	5177,00	2692,00	1727,00	1054,00	1461,00	17618,00

Situación actual

La Planta de procesamiento para la obtención de café oro y café tostado y molido para abastecer mercados locales y nacionales; está brindando el servicio post cosecha y el procesamiento de café tostado molido en busca del desarrollo del sector cafetalero de la parroquia Noboa.

A través de la participación de la Empresa en varios proyectos productivos con aportes del Programa del Buen Vivir Rural con un valor de 140.464,26USD; el Gobierno Provincial de Manabí con valor real de 68.767,00USD y los actores con 137.546,26USD.

Fuentes de financiamiento

Tabla 4. *Financiamiento*

<i>Presupuesto del Convenio Inicial</i>				<i>Presupuesto del convenio ejecutado</i>			
<i>FINANCIAMIENTO</i>				<i>ITE M</i>	<i>COOPERANT E</i>	<i>FINANCIAMIEN TO</i>	
<i>ITE M</i>	<i>COOPERANT E</i>	<i>APORTE</i>	<i>%</i>			<i>APORTE</i>	<i>%</i>
	<i>MAGAP-UGP PBVR</i>	<i>140.464.2 6</i>	<i>40.31</i>	<i>1</i>	<i>MAGAP-UGP PBVR</i>	<i>140.464.2 6</i>	<i>100.00</i>
	<i>GPM-ADPM</i>	<i>72.010.00</i>	<i>20.66</i>		<i>GPM-ADPM</i>	<i>71.343.00</i>	<i>99.07</i>
	<i>ENTIDAD EJECUTORA</i>	<i>136.031.8 0</i>	<i>39.03</i>		<i>ENTIDAD EJECUTORA</i>	<i>137.546.2 6</i>	<i>101.11</i>
	<i>TOTAL</i>	<i>348.506.0 6</i>	<i>100.00</i>		<i>TOTAL</i>	<i>349.353.5 2</i>	

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Notas y salvedades de la información financiera:

No es información exacta, sin embargo, se puede indicar que corresponde a una aproximación objetiva de las transacciones realizadas durante el año 2021.

No se cuenta con información histórica 2020 que permita certificar los hechos acaecidos en las temporadas anteriores, ni en tiempos de pandemia para poder realizar una comparación con el año actual.

Se cuenta con la información de septiembre (la que también tenía salvedades), esto permite controlar el movimiento entre octubre y diciembre, especialmente para el efectivo y movimiento de inventario, el último dio como resultado un sobrante de pergamino seco de 140 qq.

A través de estos financiamientos externos se generó la creación de la Planta de procesamiento para la obtención de café, no se han establecido un sistema de costo de producción que permita determinar, controlar y reducir costos y gastos en la producción de café tostado y molido “el mañanero”.

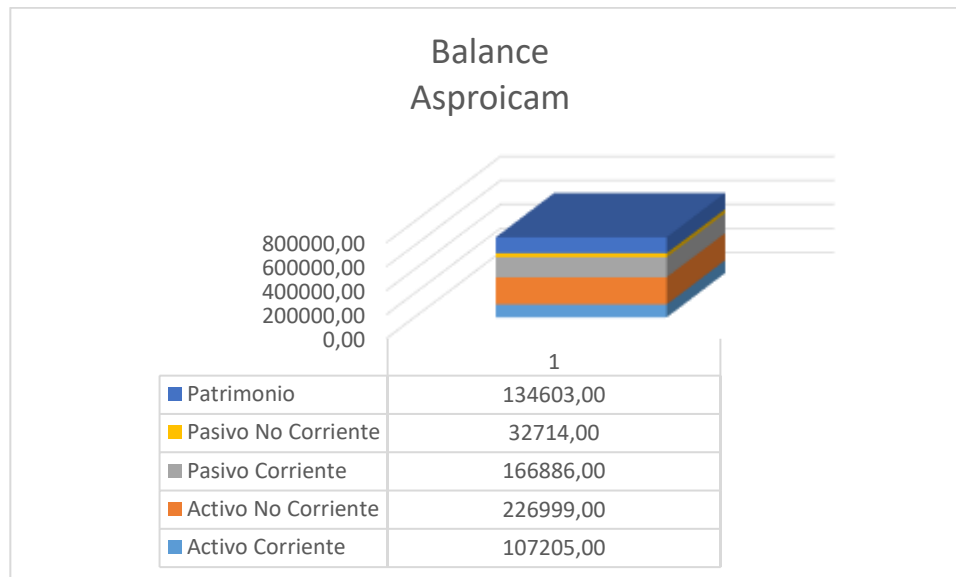
Se ha incidido en la consolidación de la cadena productiva del café, basada en aplicación de criterios de calidad total, en las buenas prácticas agrícolas, para el mejoramiento productivo de cada finca cafetalera con el fin de incrementar la producción, su debido tratamiento post cosecha y por ende la obtención de café de calidad para la venta a precio justo.

La planta industrial de café presta el servicio de comercialización de café cereza, café pergamino húmedo, café pergamino seco, café bola seco y café oro, que se cosecha en la parroquia y sus alrededores, ya que esto garantizaría que la planta industrial de café permanezca todo el año en funcionamiento y que las familias participantes tengan la oportunidad de comercializar y mejorar sus ingresos económicos.

Se ofrece a los socios y productores del sector la planta de procesamiento de café y brindar el servicio post cosecha para obtener café pergamino húmedo, café pergamino seco, café oro de acuerdo al requerimiento de mercado.

La información incluye obligaciones que no están a nombre de la Asociación sino de los socios, principalmente, Cooperativa Calceta US\$ 60000.00, Cooperativa Santa Ana US\$28000.00 y Ban Ecuador US\$ 25000.00 de los cuales US\$ 12000.00 paga Asproincam.

Figura 6. Balance Asproincam



Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

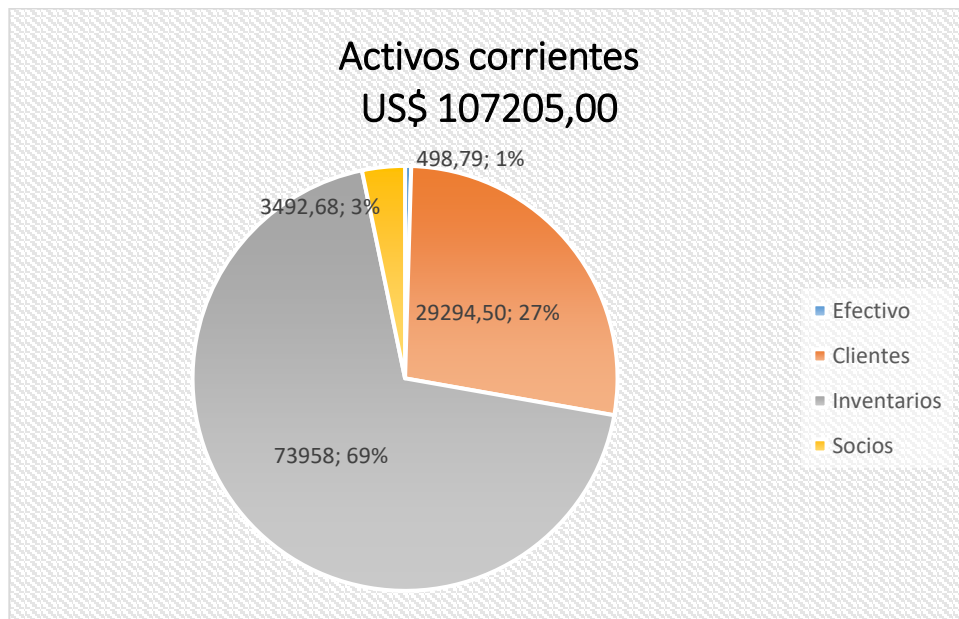
El capital de trabajo de la empresa (Activo corriente menos pasivo corriente) se muestra negativo en US\$ -59681, principalmente por las deudas de los socios registrados en la Asociación, entre ellas, la que más peso tiene es Cooperativa Calceta US\$ 59500,00. La relación deuda es que

por cada dólar de deuda se cuenta con 0,64 para cubrirla. Para salir de esta situación poco conveniente, es importante gestionar ventas y mejorar controles.

Los activos fijos no están totalmente formalizados, por ejemplo, la obra civil (oficinas, planta, bodegas, tendal, etc.), las maquinarias de la fase II falta el acta de entrega.

Se tiene datos o referencias de las obligaciones, excepto de la Cooperativa Calceta de la que se estima US\$ 60000,00. El patrimonio es de US\$ 134603,00 incluye aporte de instituciones por US\$ 179731,00.

Figura 7. Activos corrientes



Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Cuentas por cobrar a clientes US\$ 32748.00, Sorzon 28813,00 por ventas de nov. 2021, Deli Market US\$ 49,50 desde agosto 2021 y Tiendas Asociadas Industriales Tía S.A. US\$ 432,00

Sept. 2021. Se recomienda realizar la gestión de cobranza de los valores más antiguos Por cobrar a socios US\$ 3492,68.

Inventarios US\$ 73958.00, principalmente Pergamino seco US\$ 57537, 408 qq. a US\$ 141; Bolas seco US\$ 10653.00, 169 qq. a US\$ 63, Café Oro US\$ 5539.00, 44qq. a US\$ 126. Se recomienda mayor prolijidad en el registro y control de los movimientos de inventarios, 1) tener un responsable de la bodega y 2) uso de kardex por cada producto.

Punto de equilibrio

Tabla 5. Punto de equilibrio

Ventas	Presentación	Cantidad	Precio	Total Ingreso
Mañanero 200 gr.	Funda	263	2,41	633,00
Mañanero 400 gr.	Funda	46	4,72	217,00

Costo de Ventas	Presentación	Cantidad	Precio	Total Ingreso
Mañanero 200 gr.	Funda	263	0,95	250
Mañanero 400 gr.	Funda	46	1,90	87

La empresa, que se dedica a la venta de café molido y tostado en presentación de 200 y 400 gramos, necesita encontrar el punto de equilibrio. El costo por cada Funda de 200 gr. es de 2,41 y de 400 gr. 4,72 dólares y el precio de venta es de la presentación de 200 gr. es 0,95 y de 400 gramos 1,90, mientras que sus gastos fijos ascienden a \$1745,00 dólares.

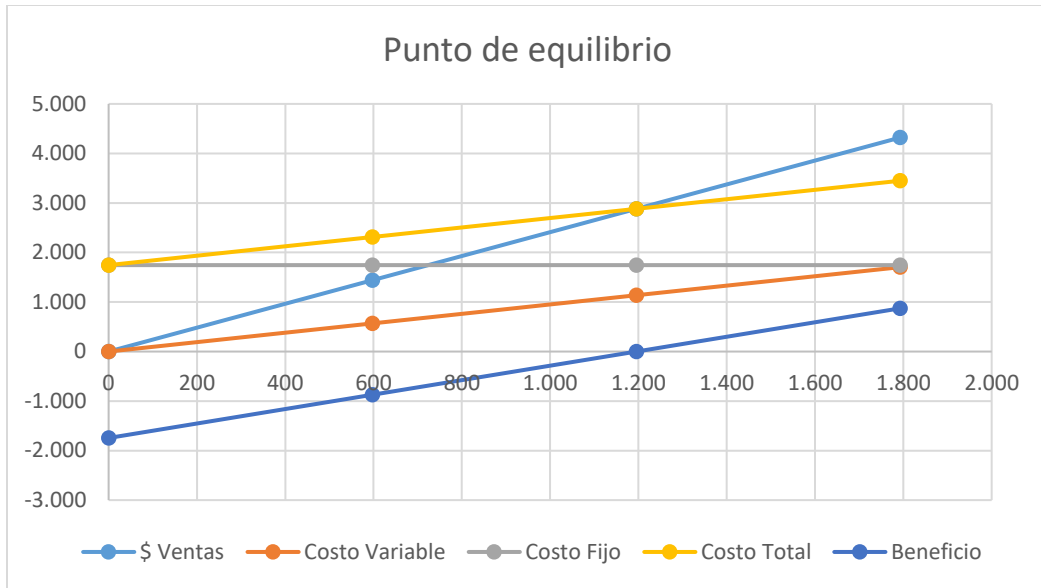
Datos iniciales

Precio Venta	2,41
Coste Unitario	0,95
Gastos Fijos Mes	1.745
Pato. Equilibrio	1.195
\$ Ventas	
Equilibrio	2.880

Datos para el gráfico

PERDIDA P.E. UTILIDAD

		PERDIDA	P.E.	UTILIDAD
Q Ventas	0	598	1.195	1.793
\$ Ventas	0	1.440	2.880	4.321
Costo Variable	0	568	1.135	1.703
Costo Fijo	1.745	1.745	1.745	1.745
Costo Total	1.745	2.313	2.880	3.448
		-		
Beneficio	1.745	-873	0	873
Para alcanzar el punto de equilibrio debes vender 1.195 unidades mes				

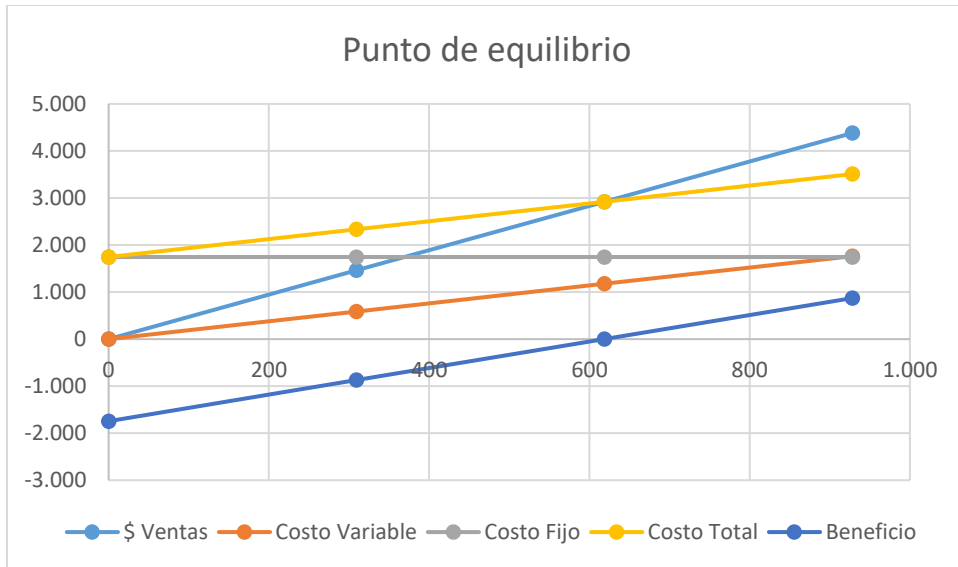


Datos iniciales

Precio Venta	4,72
Coste Unitario	1,90
Gastos Fijos Mes	1.745
Pato. Equilibrio	619
\$ Ventas Equilibrio	2.921

Datos para el gráfico

		PERDIDA	P.E.	UTILIDAD
Q Ventas	0	309	619	928
\$ Ventas	0	1.460	2.921	4.381
Costo Variable	0	588	1.176	1.764
Costo Fijo	1.745	1.745	1.745	1.745
Costo Total	1.745	2.333	2.921	3.509
Beneficio	-	-	-	-
	1.745	-873	0	873
Para alcanzar el punto de equilibrio debes vender 619 unidades mes				




Al año 2026 los socios esperan que la Empresa “ASPROINCAM” este fortalecida, es una de las principales comercializadoras de café oro y café tostado molido, y goza de reconocimiento en todos los mercados competitivos a nivel local y nacional.

Resultados de entrevista efectuada al Administrador de la microempresa

Tabla 6

Resultados de entrevista efectuada al propietario de la Empresa.

Empresa procesadora de café ASPROINCAM		
TEMA: Los costos de producción y su incidencia en la gestión financiera de la Empresa procesadora de café “Asproincam” de Manabí.		
OBJETIVO DE LA ENTREVISTA: Identificar la planificación de la gestión financiera para distribuir los recursos de la Empresa.		
DATOS GENERALES DE LA EMPRESA		
Nombre del entrevistado: Vergara Ponce José José		
Cargo: Administrador		
Tiempo en el puesto: 6 años		
Preguntas		Respuestas
1	¿Controla personalmente los gastos realizados por la Empresa?	Si, personalmente me encargo del requerimiento y pago de compra de bienes—muebles y equipos.
2	¿Se lleva un control de los pedidos de materia prima y materiales para la producción de café tostado y molido?	Existen las facturas de compra de materia prima, materiales, etc. pero no se lleva un control.
3	¿Se solicita cotización de precios a diferentes proveedores?	Si se solicita, la Empresa mantiene una cartera de proveedores que presentan diferentes propuestas de sus productos.
4	¿Están controladas las ventas de café realizadas por la Empresa?	Se registran las ventas de forma empírica.

5	¿Se controla el uso de los insumos para la fabricación del producto?	Si se realiza un control de manera aleatoria.
6	¿Cree Usted que controlando la gestión financiera-operativa se pueden controlar los costos?	Claro que sí, el control de costos permitirá la reducción de gastos.
7	¿El sistema contable que se ejecuta cumple con sus expectativas?	No, la empresa no tiene un sistema contable para el registro de sus operaciones (compra-venta).
8	¿Qué aspecto considera deben mejorar para tener información financiera real y confiable?	Llevar registros contables con sus respectivos documentos.
9	¿Se realiza análisis financiero para la toma de decisiones sobre inversión y/o endeudamiento?	No, realmente se realizan análisis financieros empíricos debido a la participación en proyectos productivos.
10	¿Las utilidades obtenidas de las ventas de café se han destinado para la reinversión en la Empresa o se ha iniciado otro tipo de emprendimiento?	Se ha generado la adquisición de terreno y bienes en beneficio de la Empresa.

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Análisis e interpretación:

La entrevista realizada al Sr. Vergara Ponce José fue crucial para evidenciar que la Empresa procesadora de café Asproincam no lleva un registro contable de sus actividades de adquisición, recepción de materia prima y materiales de fabricación, tampoco de los respectivos gastos que se generan dentro de la producción de café ni de las ventas que sus productos generan; realmente esta desventaja no permite conocer el costo de producción de café.

El administrador de la Empresa se encarga personalmente del requerimiento y pago de compra de bienes—muebles y equipos de acuerdo a los requerimientos para el proceso de producción y comercialización de café tostado y molido, pero manifiesta que no mantiene controles de los materiales que se utilizan en la producción ocasionando fugas de dinero, pues no permite conocer la realidad respecto a la obtención de utilidad o pérdida obtenida en cada orden de producción de café “El mañanero” que es el producto principal que ofertan.

No se realizan evaluaciones del desempeño laboral para medir el nivel de productividad de los empleados; estos realizan registros empíricos del acopio, procesamiento y comercio del café. El administrador manifiesta que la falta de no tener un control de gastos en la fabricación del producto ni de la asignación correcta al costo de cada producto no garantiza medir la realidad del porcentaje o valor de rentabilidad de la empresa.

El cálculo del costo de producción lo establece a través del conocimiento empírico tomando en consideración la materia prima utilizada y el tiempo establecido en el trabajo de un producto y para determinar el precio de un producto lo establecen considerando el precio del mercado (competencia).

Expresa que, Si es factible la reducción de las mermas, todo depende del cultivo, desde el inicio hasta el final. Sembrar buena semilla para que de esta manera conseguir buenas plantas o plántulas de café, aplicar buena fertilización y abonar adecuadamente, así también con una buena hidratación y cuidado, un buen manejo pre y pos cosecha. La recolección también es importante, sólo recolectar granos maduros del 20m a los 23 grados brin permitirá mejorar el rendimiento y disminuir las mermas.

Los resultados de ventas del café “El Mañanerito” no han sido los mejores. No hay facilidad para acceder a créditos a las pequeñas empresas ni apoyo a la comercialización con precios justos para mejorar la vida de los productores de café y a todos los involucrados.

Expone que un hecho de gran impacto fue la reactivación de 120.000 ha. por parte el Gobierno a través del Ministerio de Agricultura, proyecto que estuvo en ejecución sin resultados.

Para mejorar la caficultura es necesario los incentivos a los pequeños y medianos productores de café, como son: otorgamiento de créditos a bajos intereses, con años de agracia y a largo plazo, capacitación a los cafetaleros, pues se busca la mejora de la productividad de la Empresa “Asproincam”, para que sea un referente de la provincia y del país, vendiendo productos terminados a los grandes supermercados, tiendas y cafeterías y consiguiendo la exportación. Finalmente, manifiesta que los costos si no se controlan afectan la sostenibilidad de la empresa, debido a que el costo de producción es una herramienta indispensable para evaluar la organización, es decir conocer los resultados reales de la operativa de ASPROINCAM.

Tabla 7

Análisis FODA

FORTALEZA	OPORTUNIDADES
<ol style="list-style-type: none"> 1. Empresa crea y reconocida por la SEPS. 2. Empresa con equipos agroecológicos para el beneficio Postcosecha de café. 3. 70 socios activos 4. Zona productora de café 5. Marca registrada 6. Registro sanitario 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inversionistas interesados en los productos que ofrece la empresa 2. Acceso a financiamiento por parte de entidades crediticias 3. Presencia de organismos internacionales que aportan a la caficultura.

<ul style="list-style-type: none"> 7. Microempresa por MIPRO 8. Elaboración de café tostado molido de calidad. 9. Personal capacitado en el proceso de recolección, despulpado, fermentación, lavado, secado, tostado y molido del café. 	
DEBILIDADES	AMENAZA
<ul style="list-style-type: none"> 1. Bajo nivel de conocimientos administrativos 2. Deficiente nivel gerencial 3. Nivel de ventas bajo 4. No posee manual de costo de producción 5. Baja nivel de promoción y publicidad de los productos a nivel nacional. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Presencia de empresa procesadora de café en el sector. 2. Inestabilidad de los precios del café a nivel nacional. 3. Presencia de fenómenos naturales y cambio climático.

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Análisis e interpretación de la encuesta realizada al personal de producción de la Empresa procesadora de café ASPROINCAM

1.- ¿El control de costos de producción que actualmente existe en la Empresa procesadora de café “Asproincam” es?

Tabla 8

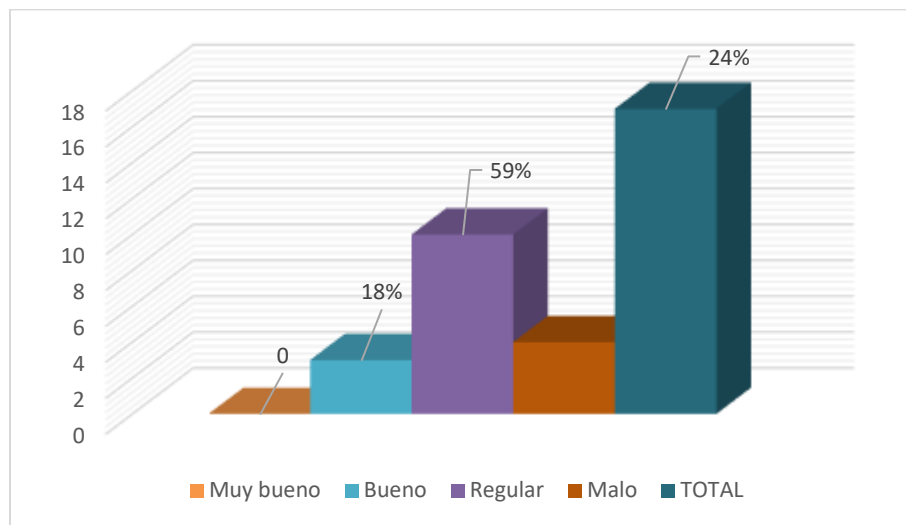
Tabulación de la pregunta N°1

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Muy Bueno	0	0%
Bueno	3	18%
Regular	10	59%
Malo	4	24%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°1, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 8

Encuesta de la pregunta N°1



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°1, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

El 59% de los empleados que el control de costos de producción que se ejecuta en la Empresa es regular, mientras el 24% lo consideran malo, y el 18% opina que es bueno. El procedimiento de control de costo de producción es aceptable.

2.- ¿El control que mantienen en el proceso productivo de café tostado y molido es de?

Tabla 9

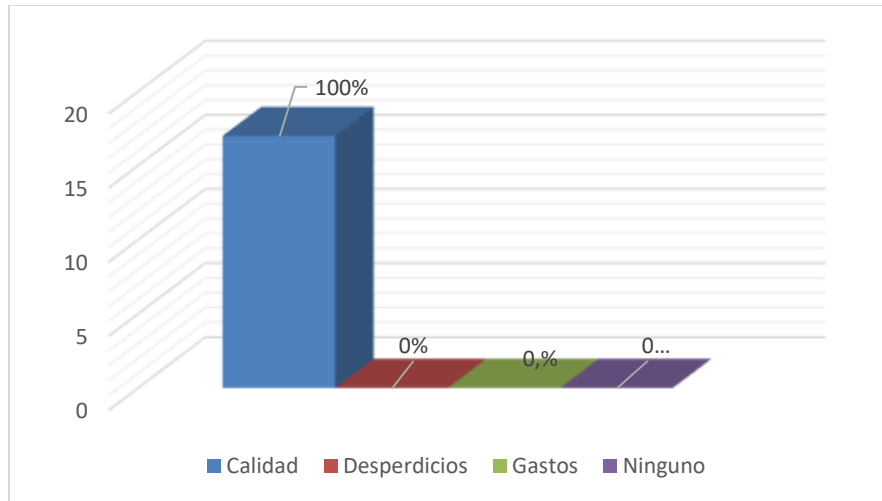
Tabulación de la pregunta N°2

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Calidad	17	100%
Desperdicios	0	0%
Gastos	0	0%
Ninguno	0	0%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°2, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 9

Encuesta de la pregunta N°2



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°2, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

El 100% de los empleados manifestaron que se controla y valora la calidad de producto (café), lo que demuestra que la empresa solo ejecuta inspecciones en la eficacia de sus productos terminados, mas no da importancia al papel primordial que también es la disminución de los gastos.

3.- ¿En las etapas de producción de café tostado y molido los desperdicios de materiales son?

Tabla 10

Tabulación de la pregunta N°3

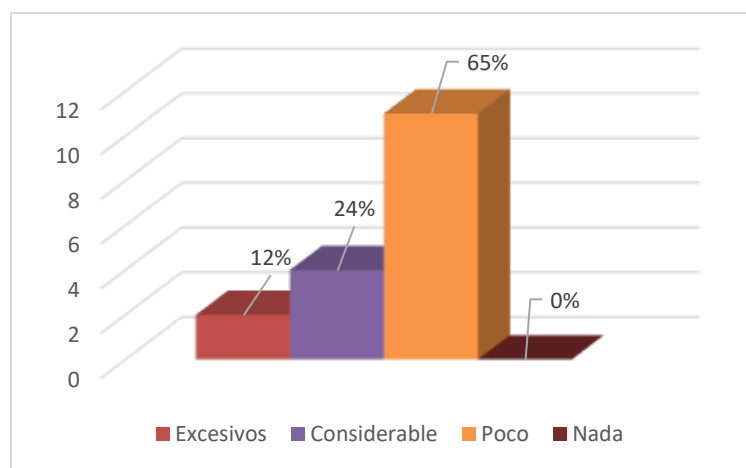
Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Excesivos	2	12%

Considerable	4	24%
Poco	11	65%
Nada	0	0%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°3, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 10

Encuesta de la pregunta N°3



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°3, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

Un total de 11 empleados manifiestan que son poco los desperdicios que se generan en la producción, 4 de ellos que equivale al 24% que es considerable y 2 de ellos que equivale al 12% que es excesivo. Estos desperdicios representan una pérdida e insumos para la empresa.

4.- ¿Con que frecuencia se evalúa el control de costos de producción?

Tabla 11

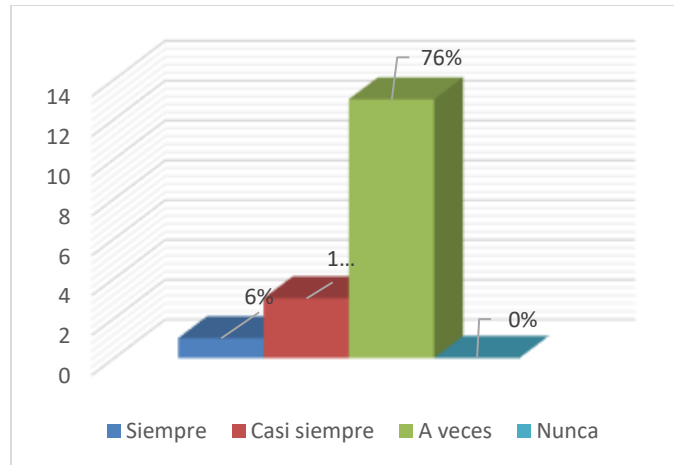
Tabulación de la pregunta N°4

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	1	6%
Casi siempre	3	18%
A veces	13	76%
Nunca	0	0%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°4, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 11

Encuesta de la pregunta N°4



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°4, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

La información obtenida demuestra que de los 13 empleados que equivale al 76% manifiestan que se evalúa el control de costo de producción “A veces”, 3 de ellos que equivale al 18% casi siempre, mientras 1 de ellos que equivale al 6% siempre.

5.- ¿Con que frecuencia realizan análisis del costo-beneficio?

Tabla 12

Tabulación de la pregunta N°5

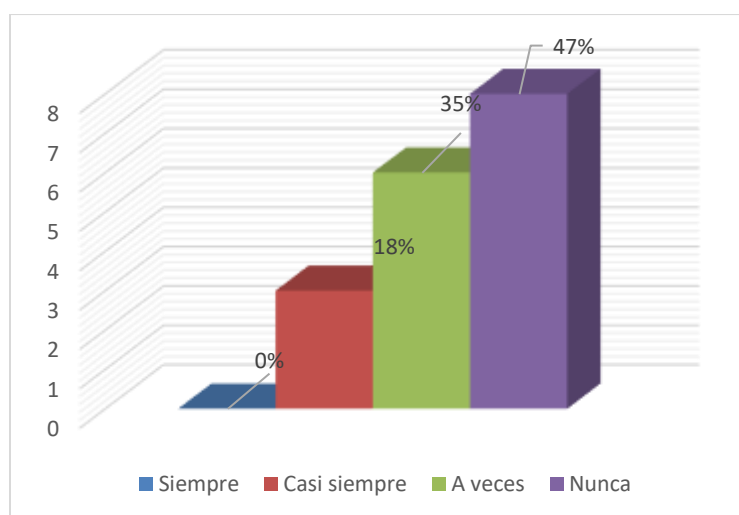
Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	0	0%
Casi siempre	3	18%

A veces	6	35%
Nunca	8	47%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°5, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 12

Encuesta de la pregunta N°5



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°5, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

Los encuestados manifestaron respecto al análisis de costo beneficio el 47% respondieron que nunca se ha realizado, 35% que A veces, y un 18% que casi siempre, pues este factor no es favorable para la toma de decisiones en base al costo real del producto.

6.- ¿El análisis de los costos de producción se realiza tomando en cuenta los elementos del costo?

Tabla 13

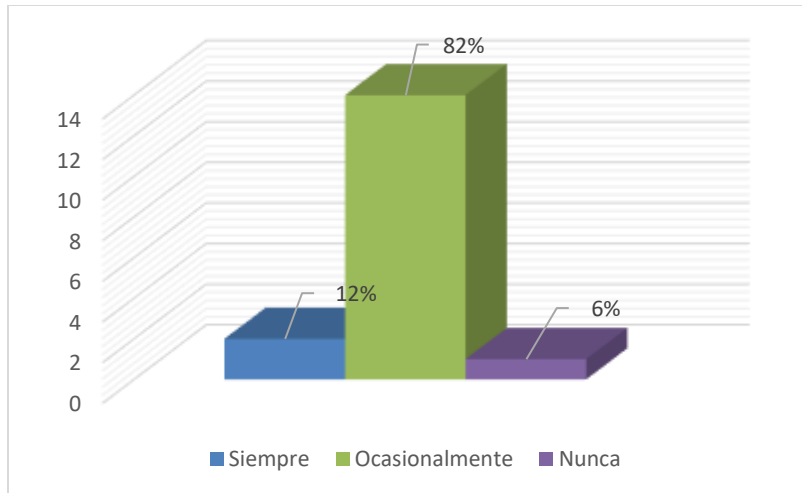
Tabulación de la pregunta N°6

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	2	12%
Ocasionalmente	14	82%
Nunca	1	6%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°6, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 13

Encuesta de la pregunta N°6



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°6, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

Respecto al análisis de los costos de producción el 82% de los encuestados expresan que ocasionalmente se realizan tomando en cuenta los elementos del costo, 12% siempre, y 6% Nunca. Basado en estos resultados no se está analizando los elementos del costo generando una disminución de la rentabilidad de la empresa.

7.- ¿Se planifica y organiza la producción de café tostado y molido?

Tabla 14

Tabulación de la pregunta N°7

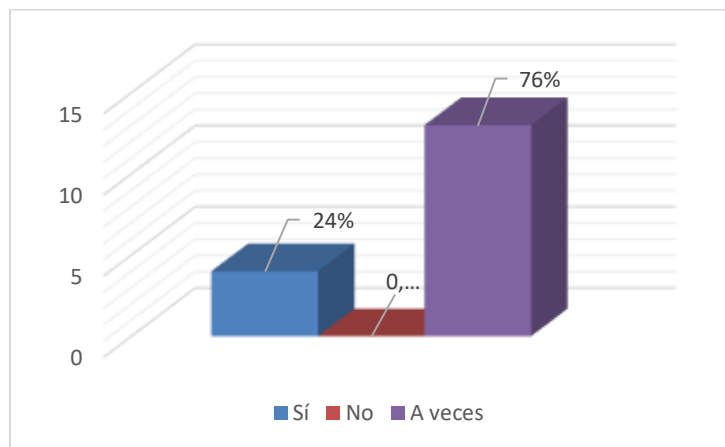
Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	4	24%
No	0	0%

A veces	13	76%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°7, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 14

Encuesta de la pregunta N°7



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°7, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

El 76% de los empleados expresan que “A veces” se ejecuta una planificación para la producción de café tostado y molido, mientras 4 de ellos que equivale el 24% que si se realiza la planificación, organización y control de las actividades operativas para la producción.

8.- ¿Las maquinarias utilizadas para los procesos de conseguir café tostado y molido están en buenas condiciones que ayuden a conseguir mejor rendimiento productivo?

Tabla 15

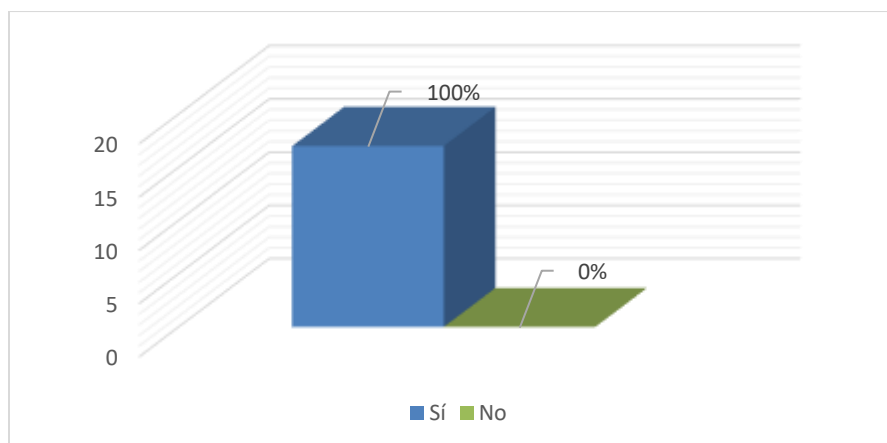
Tabulación de la pregunta N°8

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	17	100%
No	0	0%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°8, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 15

Encuesta de la pregunta N°8



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°8, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

El 100% del personal manifiesto que las máquinas utilizadas en el proceso de producción de café están en óptimas condiciones y son de tecnología de punta que permite aprovechar más la materia prima.

9.- ¿El precio de venta del producto terminado “El Mañanerito” lo determinan en base a?

Tabla 16

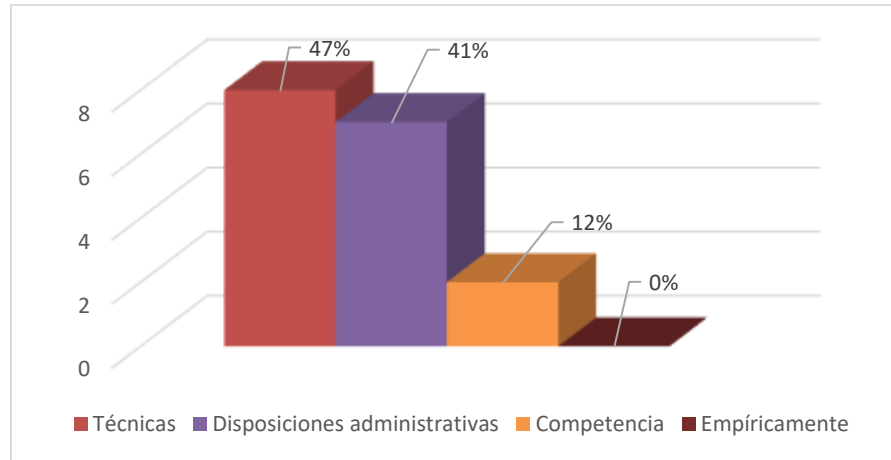
Tabulación de la pregunta N°9

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Técnicas	8	47%
Disposiciones administrativas	7	41%
Competencia	2	12%
Empíricamente	0	0%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°9, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 16

Encuesta de la pregunta N°9



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°9, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

Los resultados expresan que el precio de venta del producto terminado “El Mañanero” los determinan en base a un 47% aplicación de técnicas, 41% disposiciones administrativas, 12% competencia.

10.- ¿Considera que el nivel de rentabilidad de la Empresa es?

Tabla 17

Tabulación de la pregunta N°10

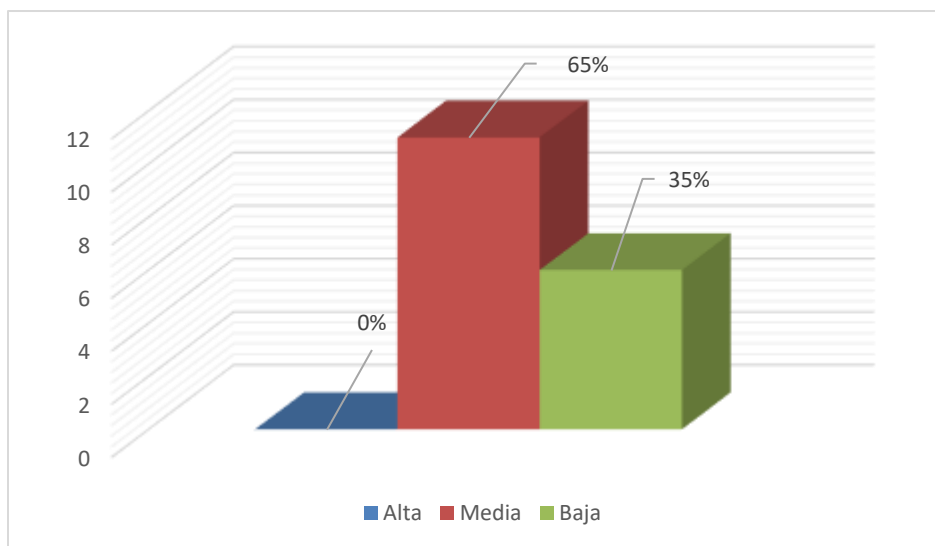
Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
---------------------	-------------------	-------------------

Alta	0	0%
Media	11	65%
Baja	6	35%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°10, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 17

Encuesta de la pregunta N°10



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°10, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

Los resultados muestran que 11 empleados que equivalen al 65% consideran que la rentabilidad de la empresa es media, mientras 6 de ellos que equivale el 35% que es baja.

11.- ¿Usted cree que la determinación del costo de producción de café permitirá mejorar la rentabilidad de la empresa?

Tabla 18

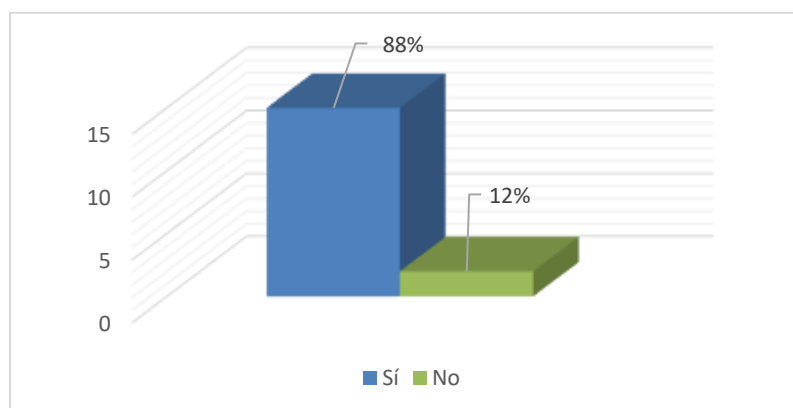
Tabulación de la pregunta N°11

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	15	88%
No	2	12%
Total	17	100%

Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°11, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Figura 18

Encuesta de la pregunta N°11



Nota: Adaptado de tabulación de la pregunta N°11, de Encuesta aplicada al personal de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, elaborado por Gema Pin (2021).

Análisis e interpretación:

Los empleados expresan el 76% que corresponde A veces, pues no se ejecuta una planificación para la producción de café, mientras 4 de ellos que equivale el 24% que si se realiza la planificación, organización y control de las actividades operativas para la producción.

Desarrollo de la propuesta

Tema de la propuesta

Guía de procedimiento de los costos de producción aplicado a la Empresa procesadora de café “Asproincam”.

Objetivos de la propuesta

Objetivo general

- Estructurar la guía de procedimiento de los costos de producción aplicado a la Empresa procesadora de café “Asproincam”.

Objetivos específicos

- Identificar el proceso productivo de la Empresa procesadora de café “Asproincam”.
- Determinar los elementos del costo que incurren en la producción de café molido y tostado en la Empresa procesadora de café “Asproincam”.
- Obtener costos unitarios óptimos que ayuden a determinar una rentabilidad la toma de decisiones financieras en la Empresa procesadora de café “Asproincam”.

Datos generales

Institución ejecutora: Empresa procesadora de café Asproincam.

RUC: 1391841000001

Razón Social: ASPROINCAM

Actividad económica principal: Actividades de Servicios de Postcosecha de café cereza y Comercialización de café oro

Actividad económica secundaria: Producción y Comercialización de Café Tostado y Molido.

Producto que produce/comercializa: Café cereza, café pergamino, café bolo seco, café oro, café tostado molido, etc.

Personalidad Jurídica: SEPS-2016-902320

Nombre del Representante Legal: Ing. José José Vergara Ponce

Dirección/Ubicación: La empresa procesadora de café “Asproincam” se encuentra ubicada en Ecuador, provincia Manabí, cantón 24 de mayo, parroquia Noboa, Calle principal Bolívar y Vía Noboa Jipijapa, diagonal a la Unidad Educativa Digo Noboa. Se encuentra geográficamente ubicado al Sur de Manabí a 1° 16´ 31" de latitud Sur y a 80° 25´6" de longitud occidental, a una temperatura anual de 25° c.

Límites: Los límites territoriales son al Norte: Cantón Santa Ana, Sur: Cantón Pagán, Este: Con los cantones Santa Ana y Olmedo, Oeste: Cantón Jipijapa.

Teléfono: números de teléfono fijo 052-545020 y celular 0969115561

E mail: asproincam@gmail.com página web <http://www.asproincam.com>

Aspectos Legales y Societarios

La Empresa procesadora de café “ASPROINCAM”, legalmente constituida por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, mediante resolución No. SEPS-2016-902320 del 19 de agosto del 2016; Registro Único del Contribuyente 1391841000001.

Forma jurídica de la empresa/asociación

La Empresa procesadora de café “ASPROINCAM”, legalmente está constituida con 70 socios de los cuales 47 son hombres y 23 son mujeres.

Permisos necesarios para el funcionamiento y venta de productos.

Empresa Asproincam, cuenta con el permiso de funcionamientos que emite el ARCSA, con el permiso del cuerpo de Bomberos. Además, posee notificación sanitaria del café tostado molido El Mañanerito, que emite el ARCSA.

Protección legal (patentes, marcas y otros tipos de registros)

La empresa tiene registrada la marca El Mañanerito, para la venta de café tostado molido.

Equipo responsable

La propuesta será desarrollada por el investigador y evaluada por el Administrador y tutor del proyecto de investigación.

Fundamentación de la propuesta

Café “El Mañanerito” es un producto que lo produce la Empresa procesadora de café Asproincam, esta semilla pasa por procesos de transformación desde la materia prima hasta el

producto final, originando costos y gastos que posteriormente permiten determinar la rentabilidad del negocio.

La Empresa tiene falencias, según el principio administrativo que indica que, lo que se mide, se controla y si se controla, se mejora, se busca mantener controlado el costo de producción de forma que pueda (además de ser rentable) generar beneficios a la comunidad como: precio justo para la café cereza que se cultiva en la zona, mejores prácticas agrícola y de cosecha, mejores condiciones de vida de la comunidad y preservación del medio ambiente.

Se ha determinado como propuesta en la presente investigación establecer un modelo de medición y control, que permitan tener registros y medir los procesos en la elaboración del café “El Mañanero”. El café tiene varias características como son: Visuales, olfativa, físicas y gustativas, por eso es importante implementar formatos que permitan conocer las características de la materia prima en cada uno de los procesos, sólo de esta manera se puede determinar dónde existen falencias o en qué etapa es que existe mayor desperdicio.

Con la implementación de esta guía de procedimiento de los costos de producción se trata de concienciar a socios y empleados que la tarea de comprar no es comprar por comprar o por afinidad, si no que cumplan un estándar de cualidades de materia prima que permitan conseguir la mayor cantidad de productos elaborados.

Factibilidad de la propuesta

El estudio de los costos de producción de café, permitirá a la Junta Directiva y a los socios que reconozcan la importancia del costo real del producto (café oro y café tostado y molido), para tener información clara y precisa que permita el cálculo de la rentabilidad de la empresa en un periodo dado. Además, esta guía a través del diagnóstico permite identificar que todos los recursos

materiales y no materiales deben ser aprovechados a lo máximo sin obtener desperdicios de la producción. Pues al día de hoy un tema muy importante es la responsabilidad social empresarial y la adaptación que tienen las empresas al mercado, la tecnología, entre otros factores. La actividad realizada por la Empresa procesadora de café “Asproincam” genera plazas de empleo, dinamiza la economía de la parroquia Noboa contribuyendo al desarrollo local mediante el pago de impuestos pertinentes a la actividad desarrollada.

Beneficiario de la propuesta

Empresa procesadora de café Asproincam

**Guía de procedimiento de los costos de producción aplicado
a la Empresa Procesadora de café “ASPROINCAM”**



Introducción

En el cantón 24 de mayo de la provincia de Manabí, en la parroquia Noboa, existe la Empresa procesadora de café “ASPROINCAM”, la misma que agrupa a 70 familias que decidieron hacer frente a las diferentes causas que originan la explotación de los comerciantes de café de la

zona. La propuesta adoptada por las familias es mantener una negociación directa sin intermediarios de forma asociativa para ofertar su principal producto como es el café a los mercados locales y nacionales; promulgando la calidad, el peso y precio para alcanzar la rentabilidad deseada en un comercio justo entre las partes. Así también, propende entregar de forma directa al público que lo requiere por lo que deciden también darle valor agregado al producto y deciden aumentar la línea de producción y ofertar café tostado molido.

La Empresa ASPROINCAM, tiene enfocada su gestión en tres ejes, “Asociación, Producción y Comercialización”. Este emprendimiento cuenta con una planta de procesamiento de infraestructura de hormigón armado con áreas diseñadas para el manejo de las buenas prácticas de manufactura, cuenta con áreas para el beneficio de Postcosecha, secado, área de almacenamiento y procesamiento de café tostado molido, con capacidad de almacenar, la planta de procesamiento cuenta con oficinas administrativas amobladas, con sistema de climatización, área de procesamiento, área de máquinas de alta capacidad en su gestión operativa. Para cumplir con la venta de café oro y café tostado molido, cuenta con un equipo que permite obtener un café oro de calidad y también cuenta con el equipo de proceso para obtener café tostado molido y dosificado y de sellado.

El eje asociativo: Está fortalecido con 70 familias que habitan en la Parroquia Noboa del Cantón 24 de mayo, y, comunidades y sitios aledaños que se encuentran ubicadas en el cantón 24 de mayo como El Porvenir, El Naranjo, Rio Plátano, Landrecilla, Noboa, Buena Vista y Rio Chico.

El eje productivo: Las 70 familias que habitan en las comunidades o sitios que intervienen en este negocio, poseen unidades productivas con un promedio de 3 hectáreas de café con una producción

20qq de café. Es importante manifestar que de la producción de las familias también se acopia alrededor de 20.000qq de café en cada cosecha.

Eje comercial: La Empresa ASPROINCAM, dispone de 4500 USD en efectivo para la compra café. Este eje se ve fortalecido por que cuenta con toda la maquinaria necesaria para darle valor agregado a la producción, pero no cuenta con el recurso económico que permita una mayor actividad en la empresa.

Descripción

Cabe destacar que la empresa tiene entre sus fines el fortalecimiento a la comercialización de los productos generados por los socios emprendedores activos, que permita generar un pago justo de los productos a comercializar mediante las actividades empresariales. Entre los principales productos tienen café oro y el café tostado y molido.

Diagnóstico y justificación

En la parroquia Noboa actualmente se cuenta con 4.161 has de café que están en condiciones de producir un promedio de 20 qq/ha, que permite proyectar una media de 83.220 qq de café cereza a producirse en la zona. De este total se espera comprar por lo menos un total de 20.000 qq de café cereza, de los cuales se venderían un total de 12.000 de café cereza ya transformados a café oro lo cual sería un total de 2.400 qq. La diferencia, esto es 8.000 café cereza se transformarían café bolo seco y se obtendría a 4.000 qq que serán almacenados específicamente para la elaboración de café tostado y molido.

Sin embargo, la meta final de la empresa es llegar a vender y/o exportar café oro al extranjero, así como llegar a colocar el café tostado y molido en todas las esferas territoriales de la provincia y el país. Inicialmente el café tostado y molido EL MAÑANERITO se lo puede encontrar en Almacenes TIA, y en lugares específicos que ha establecido el GAD provincial de

Manabí en todo el país, en el Comisarito Gonzales Zambrano de la ciudad de Portoviejo, Cafetería La Molienda, y está siendo distribuido por la Empresaria Viviana Macías de la misma ciudad, el producto también puede ser encontrado en varias tiendas de Sucre y Noboa del Cantón 24 de mayo. Las presentaciones que se ofertan son de 400 gramos y 200 gramos.

Por todo lo expuesto, ASPROINCAM, muestra su interés de ampliar sus capacidades de oferta, manejo y control de producción, requiere complementar sus líneas de producción que permitan afinar la obtención de café oro cumpliendo según estándares de calidad internacional, lo cual redundará en la obtención de materia prima de calidad para producir café tostado y molido. Para ello se necesita resolver la siguiente problemática:

- ✓ Se requiere implementar una bodega de 200m² para almacenar una media de 1.600 qq de café bola seco,
- ✓ Se necesita contar con un nuevo tendal de 705m² para el secado de café cereza.
- ✓ Se carece de un equipo que permita clasificar el café oro de acuerdo a su densidad. Este equipo cuenta elevadores que se interconectan con la trilladora de café de la planta, y elevadores que se interconectan con la mesa den simétrica y la clasificadora de granos.
- ✓ Se requiere perfeccionar las capacidades de los talentos involucrados en la administración y operación de la ASPROINCAM, a fin de propender una mejor gestión empresarial en el territorio.

Descripción general de la Empresa

Tabla 19. *Descripción de la empresa*

<i>Características</i>	<i>Descripción</i>
<i>Negocio</i>	<i>Comercial.</i>

Sector	<i>Alimenticio.</i>
Definición del negocio	<i>ASOPROINCAM, empresa asociativa cuyos socios (as) se dedican a la producción y comercialización de café oro y café tostado y molido. La actividad de venta de café tostado molido la realizan todo el año.</i>
Capital operativo	<i>El centro de negocio cuenta con un capital operativo de 10.000,00 dólares norte americanos para adquirir insumos de inicio de operación es decir compra de café oro a los socios y no socios de la zona.</i>
Instalación	<i>ASPROINCAM, cuenta con planta de procesamiento, construida de hormigón armado y estructura metálica. Por ello cuenta con área administrativa proceso maquinaria bodega</i>
Personal	<i>ASPROINCAM, cuenta con personal capacitado en el manejo de la maquinaria y procesamiento de café tostado molido.</i>
Forma jurídica	<i>Se encuentra legamente constituida mediante resolución No. SEPS-2016-902320 de 19 de Agosto de 2016; Registro Único del Contribuyente 1391841000001, con domicilio en la parroquia Noboa, Cantón 24 de Mayo Provincia de Manabí.</i>
Descripción del producto 1	<i>Café oro</i>
Presentación producto 1	<i>1qq</i>
Precio del producto 1	<i>158,42 U\$D.</i>
Descripción del producto 2	<i>Café Tostado Molido</i>
Presentación producto 2	<i>200gr.</i>
Precio del producto 2	<i>2,50 USD.</i>
Descripción del producto 3	<i>Café Tostado Molido</i>
Presentación producto 3	<i>400gr.</i>
Precio del producto 3	<i>5,00 USD.</i>

Presentación de los formatos

Nota de pedido

La nota de pedido es un documento emitido para adquirir mercancías, materia prima o algún producto que necesita la empresa, pues este especifica las características, precio, condiciones

de pago y tiempo de entrega de un determinado producto. Finalmente se extiende un contrato entre ambas partes.

Tabla 20.

Nota de pedido

NOTA DE PEDIDO			
N°: Lugar y fecha: Cliente: Ruc: Fecha de entrega:			
Orden de producción	Medida	Cantidad	Descripción
Cliente: Autorizado por:			

Nota: Adaptado de Nota de Pedido, elaborado por Gema Pin (2021).


Orden de producción

Indica la cantidad de empaques a producir (200 gr. Y 400 gr), la orden de producción permitía la correcta asignación de recursos materiales para la producción: materia prima, mano de obra directa y demás costos indirectos de fabricación que genere la producción, los responsables

del manejo de este documento son los del área de producción. Para la empresa esta orden representa el aprovechamiento de los materiales disponibles en un periodo determinado.

Tabla 21

Orden de producción

Producto:	Precio de venta:			
Unidades a producir:	Utilidad U.:			
Precio de venta unitario:	Utilidad Total:			
	Valor total de la venta:			
Solicitamos a Ustedes surtirnos en un plazo de ____lo siguiente:				
Materias primas e insumos	Unidad de medida	Costo por unidad	Unidades utilizadas	Costo
Entregado por:				

Nota: Adaptado de determinación de formatos; *orden de producción*, elaborado por Gema Pin

(2021

Orden de compra

Documento emitido por la Empresa procesadora de café “ASPROINCAM” comprometiéndose al pago al proveedor, lugar de entrega del producto y detalla la lista de materiales, productos o servicios a utilizar, condiciones de pago y forma de entrega.

Tabla 22

Orden de compra

		<u>ORDEN DE COMPRA</u>			
Proveedor: Nombre de la empresa: Domicilio:		Nombre de la empresa: Fecha de pedido: Dirección de entrega: Solicitud de compra:			
Solicitamos a Ustedes surtarnos en un plazo de ____ lo siguiente:					
Nº	Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unitario	Valor total
Nota: 1. Indicarnos que, en caso de no surtir nuestra solicitud en el plazo estipulado, sírvase comunicarlo al teléfono: _____. 2. Suplicamos que al entregar la mercancía a la Empresa acompañen cuando menos original y ____ copias de su revisión con precios y valores. 3. El pago de este pedido se hará contra la factura original de su remisión (es), debiéndose presentar dicho documento a revisión los días ____ de cada semana, de las ____ horas, a las ____ horas, suplicamos anexar a la factura la remisión firmada, recibida por el almacenista. 4. Se anexa Formulario para compra de café.					
AUTORIZACIÓN:					
Autorizado por:			Fecha:		

Nota: Adaptado de determinación de formatos; *Orden de compra*, elaborado por Gema Pin (2021).

Formulario para compra de café

Fecha:	Proveedor:	Comprador, pesador, calificador:	No. 00001
--------	------------	----------------------------------	-----------

Cereza Rojo	Cereza amarillo	Pergamino humedo	Pergamino seco	Pergamino seco (Honey)	Bola seco (natural)	Café Oro
Peso:	Peso:	Peso:	Peso:	Peso:	Peso:	Peso:
Precio:	Precio:	Precio:	Precio:	Precio:	Precio:	Precio:
Total	Total	Total	Total	Total	Total	Total

Características visuales

	Cereza Rojo	Cereza amarillo	Pergamino humedo	Pergamino seco	Pergamino seco (Honey)	Bola seco (natural)	Café Oro
Visuales	Color	Color	Color	Color	Color	Color	Color
	Rojo vinoso _____	Amarillo intenso _____	Homogeneo _____	Beige o crema _____	Amarillo _____	Nebro obscuro _____	Verde _____
	Pintón _____	Amarillo con manchas _____	Heterogeneo _____	Quemado (oscuro o fogueado) _____	Rojo _____	Café claro _____	_____
	Rojo oscuro _____	Verde _____		Esponjoso _____	Negro _____	Amarillo _____	_____
	Verde _____	Pintón _____		Veteado _____	_____	_____	_____
			Apariencia:	Apariencia:	Apariencia:	Apariencia:	
			Esponjoso _____	Esponjoso _____	Brillo natural _____	Brillo natural _____	
			Hongos _____	Hongos _____	Opaco _____	Opaco _____	
			Partido _____	Partido _____	_____	_____	

Características olfativas

	Cereza Rojo	Cereza amarillo	Pergamino humedo	Pergamino seco	Pergamino seco (Honey)	Bola seco (natural)	Café Oro
Olfativas	Olor a:	Olor a:		Olor a:	Olor a:	Olor a:	Olor a:
	Fresco _____	Fresco _____		Fresco _____	Fresco _____	Frutas y flores _____	Frutas y flores _____
				Tierra _____	Tierra _____	Sin olor (insípido) _____	Sin olor (insípido) _____
				Moho _____	Moho _____	Tierra _____	Tierra _____
				Otros (*) _____	Otros (*) _____	Fermentado _____	Fermentado _____
			(*) Químicos, excremento de animales o elementos extraños	(*) Químicos, excremento de animales o elementos extraños	Otros (*) _____	Otros (*) _____	Otros (*) _____
					(*) Químicos, excremento de animales o elementos extraños	(*) Químicos, excremento de animales o elementos extraños	(*) Químicos, excremento de animales o elementos extraños

Características físicas. (Granos promedios de muestra de 10 pepas)

	Cereza Rojo	Cereza amarillo	Pergamino humedo	Pergamino seco	Pergamino seco (Honey)	Bola seco (natural)	Café Oro
Físicas	Tamaño (muestra):	Tamaño (muestra):	Tamaño (muestra):	Tamaño (muestra):	Tamaño (muestra):	Tamaño (muestra):	Tamaño (muestra):
	Grande _____	Grande _____	Grande _____	Grande _____	Grande _____	Grande _____	Grande _____
	Mediano _____	Mediano _____	Mediano _____	Mediano _____	Mediano _____	Mediano _____	Mediano _____
	Pequeño _____	Pequeño _____	Pequeño _____	Pequeño _____	Pequeño _____	Pequeño _____	Pequeño _____
	Total _____	Total _____	Total _____	Total _____	Total _____	Total _____	Total _____
	Promedio _____	Promedio _____	Promedio _____	Promedio _____	Promedio _____	Promedio _____	Promedio _____
			Humedad (%) _____	Humedad (%) _____	Humedad (%) _____	Humedad (%) _____	Humedad (%) _____
Impurezas _____	Impurezas _____	Impurezas (%) _____	Entero y sano (Si o no) _____	Entero y sano (Si o no) _____	Impurezas _____	Impurezas _____	
		Granos partido(%) _____	Descascarillado (Si o no) _____	Descascarillado (Si o no) _____	Sin cascara y partido _____	Sin cascara y partido _____	
Cereza reventadas _____	Cereza reventadas _____		Partido (Si o no) _____	Partido (Si o no) _____			

Características gustativas. (Granos promedios de muestra de 10 pepas)

	Cereza Rojo	Cereza amarillo	Pergamino humedo	Pergamino seco	Pergamino seco (Honey)	Bola seco (natural)	Café Oro
Gustativas	Grados brix: _____ (Promedio)	Grados brix _____ (Promedio)					
	Sabor a:	Sabor a:				Sabor a:	Sabor a:
	Dulce _____	Dulce _____				Pasa (dulzón) _____	Dulce (fruta) _____
	Avinagrado _____	Avinagrado _____				Agrio _____	Agrio _____
	Fermentado _____	Fermentado _____				Sin sabor _____	Sin sabor _____
Indicar Si o No _____	Indicar Si o No _____				Indicar Si o No _____	Indicar Si o No _____	

Observaciones:

Fecha: _____ Proveedor

Fecha: _____ Comprador

Fecha: _____ Control de Calidad

Fecha: _____ Contabilidad y auditoria

Por cada compra de materia prima

Para muestras aleatorias

Análisis de proveedores

Los proveedores de la materia prima son los propios caficultores que están agremiados dentro de la empresa y todos los caficultores de la parroquia Noboa y de las demás parroquias del cantón 24 de mayo y de los cantones vecinos como Jipijapa y Pagán.

En la parroquia Noboa existe un intermediario en la compra de café, pero no existe competencia en el procesamiento y que oferte café oro en el mercado local y nacional; así como tampoco en el cantón Pagán, en el caso de Jipijapa si existe dos competidores reconocidos como son las Empresas Kavecafe y Compro Manabí, que suele activarse solo en épocas de cosecha.

Está claro que para obtener café oro se necesita acopiar y procesar café cereza, en este sentido en los territorios antes mencionado si existen competidores de compra de esta materia prima, los mismos que realizan intermediación en la zona, para luego ofertar lo comprado a los industriales de Manta, Montecristi, Guayaquil y empresas colombianas. A continuación, se detallan los comerciantes que compran café cereza en las zonas:

COMERCIANTE DE CAFÉ NOBOA

N°	RAZÓN SOCIAL	NOMBRES Y APELLIDOS
1	Comercial J.R	Logren Pin Ponce
2	Comercial Baque	Abato Baque Solórzano
3	Comercial Gómez	Vicente Gómez

COMERCIANTE DE JIPIJAPA

N°	RAZÓN SOCIAL	NOMBRES Y APELLIDOS	# CONTACTO
1	Kavecafe	Juan José Rodríguez Pérez	042205905- 042205907
2	Café Oro	Freddy Tóala	0983877495
3	Café Minerva	Christian Friofrío	0995691800

Kardex

Documento que detalla la cantidad de empaques que se mantienen en inventarios en la Empresa, en esta se registra los cambios que suceden con la materia prima (café) y otros productos.

Como señala Juca, Narváez, Erazo, y Luna (2019) el método promedio ponderado es donde el “costo de cada producto calculado por este método se determina tomando como base el valor promedio ponderado del costo de los bienes adquiridos al principio y de los que se han ido comprando durante el periodo, el promedio se calcula periódicamente”. Este método es el más utilizado por las pequeñas y medianas empresas pues facilitara el registro y la valoración de los inventarios de entradas, salidas y saldos de la Empresa procesadora de café “ASPRINCAM”.

Tabla 23

Kardex

FORMATO DE TARJETA KÁRDEX								
(Expresado en dólares)								
Producto:					Método de valoración: (Promedio ponderado)			
Referencia:					Cantidad Max:			
Unidad de medida (gr):					Cantidad Min:			
#	Fecha	Detalle	Entradas			Salidas		
		Concepto	Cantidad	Valor Unitario	V. Total	Cantidad	Valor Unitario	Total
1								
2								
3								
4								
5								
		Total						

Nota: Adaptado de determinación de formatos; *Kardex*, elaborado por Gema Pin (2021).

Requisición de materiales

El encargado de bodega de la Empresa procesadora de café “ASPRINCAM” será quien responda por el uso óptimo de la materia prima y materiales para la producción. Además del almacenamiento, protección y salida de materiales que están bajo su control. La requisición de material es elaborada por el Operador responsable del manejo de equipos post cosecha y del manejo del área de producción de café tostado molido, autorizada por el Gerente General de la

empresa y aprobada por el Contador. Cada requisición especifica el número de orden y el departamento que lo solicita para un buen control del material, permite también especificar al jefe de bodega su responsabilidad respecto al buen uso de los materiales de la empresa.

Tabla 24

Requisición de materiales

FORMATO DE REQUISICIÓN DE MATERIALES					
			Requisición de compra N°: 001		
Departamento que solicita:					
Nombres y apellidos:					
Cargo:					
Fecha de pedido:					
Fecha de despacho:					
#	Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Costo Unitario	Costo Total
1					
2					
3					
4					
Elaborado por:		Autorizado por:		Recibido por:	

Nota: Adaptado de determinación de formatos; *Requisición de materiales*, elaborado por Gema Pin (2021).

Materiales directos e indirectos por unidades

Detalla la cantidad de los materiales directos e indirectos que tiene la empresa en existencia para la elaboración de los empaques de café en presentación de 200 y 400 gramos respectivamente.

Diseñadas en fundas aluminadas con válvulas de color negro, selladas y con cinta stock para poder volver cerrar la funda una vez que allá sido abierta.

Tabla 25

Materiales directos e indirectos

MATERIALES DIRECTOS E INDIRECTOS POR UNIDAD				
MATERIALES DIRECTOS				
Detalle	Unidad de Medida	Cantidad por Unidad	Precio por Unidad	Total
Total de Materiales Directos				
MATERIALES INDIRECTOS				
Total de Materiales Indirectos				

Total de Materiales Directos e Indirectos			
--	--	--	--


Nota: Adaptado de determinación de formatos; *materiales directos e indirectos*, elaborado por Gema Pin (2021).

Tarjeta de control de asistencia del personal

Este documento permite llevar el control del número de días, horas trabajadas y valor total de sueldo a pagar por semana. Es un elemento primordial de toda empresa, pues permite identificar la asistencia, productividad y compromiso por cada uno del talento humano, también permite recopilar las incidencias que se le presentaron al personal (inasistencias) para el cálculo de la nómina final de quienes forman parte de la Empresa procesadora de café ASPROINCAM.

Tabla 26

Tarjeta de control de asistencia del personal

<p>Empresa procesadora de café ASPROINCAM Dirección: 24 de mayo-Manabí</p>								
<p>TARJETA DE CONTROL DE ASISTENCIA DEL PERSONAL</p> <p>Reporte Pre nómina analítica del --/--/-- al --/--/----</p>								
<p>Mes/Año</p>								
N.	Fecha	Hora ingreso	Hora salida	Nombres y apellidos	Costo hora	Horas trabajadas	Prodi. total	Firma
1								
2								
3								
4								
5								
Total								


Nota: Adaptado de determinación de formatos; *tarjeta de control de asistencia del personal*, elaborado por Gema Pin (2021).

Rol de pago

El rol de pago o nomina para la Empresa procesadora de café ASPROINCAM registra los pagos y descuentos por los días y horas de trabajo de cada empleado correspondiente a un mes de préstamos de servicios profesionales, técnicos, operativos y de apoyo.

Tabla 27

Rol de pago

Empresa procesadora de café ASPROINCAM Dirección: 24 de mayo-Manabí											
ROL DE PAGO											
MES:											
	INGRESOS						DESCUENTOS		TOTAL DESCUENTOS		
Nº	APELLIDO S Y NOMBRES	CARGO	DÍAS TRABAJ.	RM U	HORAS EXTRA S	TOTAL INGRES OS	APORT ES PATRO NAL	APORTE INDIVIDUAL PREST. QUIR. IMP. RENTA	TOTAL DESCTO	LÍQUID O A RECIBI R	FIRM AS
1											
2											
3											
	TOTAL										


Nota: Adaptado de determinación de formatos; *rol de pago*, elaborado por Gema Pin (2021).

Control de tiempo por producción

Permite el análisis real del tiempo unitario del trabajador y/o empleado en cada operación de producción de café tostado y molido. Este documento permitirá a la Empresa procesadora de café ASPROINCAM el control de tiempos productivos en Proceso de desmucilaginado, secado y trillado de café. Esta información permite medir el rendimiento de los empleados.

Tabla 28

Control de tiempo por producción

CONTROL DE TIEMPO POR PRODUCCIÓN				
				
Orden de producción:			Observaciones:	
Número de lote:				
Fecha de vencimiento:				
Fragancia o aroma: (Floral, dulce, achocolatado, ahuesado y otros)				
Acidez: (Suave, balanceada, brillante, picante)				
Cuerpo: (Redondo, lleno, cremoso, ligero)				
Dulzura: (Floral, vinosa, acaramelado, frutal, almendrado, achocolatado)				
Resabio o sabor residual: (Corto, largo, persistente)				
Personal	Horas	Costos Hora	Costo Total	Unidades
Responsable:				

Nota: Adaptado de determinación de formatos; *control de tiempo por producción*, elaborado por


Gema Pin (2021).

Presupuesto de costos indirectos de fabricación

Son aquellos gastos indirectos de fabricación que provienen de actividades que no estén relacionados en el proceso de producción de café correspondiente a un periodo dado en la Empresa procesadora de café ASPROINCAM.

Tabla 29

Formato Presupuesto de costos indirectos de fabricación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Café	Gastos Indirectos	Costo por cada Kg.	Equivalente en Kg. producidos	Valor Total
200 gr				
400 gr				
Total				

Nota: Adaptado de determinación de formatos; *presupuesto de costos indirectos de fabricación*, elaborado por Gema Pin (2021).

Tasa predeterminada de Costos Indirectos de fabricación

En la Empresa procesadora de café ASPROINCAM para determinar la tasa predeterminada de los costos indirectos de fabricación, primero se debe estimar el nivel de producción de café y los costos indirectos de fabricación total estimados (horas maquinas, lotes de producción y horas de mano de obra indirecta). Para este tipo de empresas el mejor parámetro para el cálculo de la tasa predeterminada está dada por las horas máquinas.

Tabla 30

Tasa predeterminada de Costos Indirectos de fabricación

TASA PREDETERMINADA DE CIF	
$TP = \frac{\text{CIF Presupuestados}}{\text{Base de asignación}}$	<p style="text-align: center;">Base de asignación</p> <hr style="width: 100%;"/> <p style="text-align: center;">Horas trabajadas o Unidades producidas</p>
$TP = \frac{\text{CIF Presupuestados}}{\text{Horas Trabajadas}}$	
$TP = \frac{\$ \text{ xxxxxxxx}}{\$ \text{ xxxxxxxx}}$	

Nota: Adaptado de determinación de formatos; *tasa predeterminada de cif*, elaborado por Gema Pin (2021).

Ejemplo:

CIF Presupuestado: \$5.000.000

HMP: 100.000

HMR: 6000

$$TP = \frac{\text{CIF Presupuestados}}{\text{Horas Trabajadas}}$$

$$TP = \frac{5.000.000}{100.000} = \$50/h$$

$$\text{CIF Aplicados} = 6000 \times \$50/h = \$300.000$$

Hoja de costos

El formato de hoja de costo permite a la Empresa procesadora de café ASPROINCAM tener el resumen de la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de la producción de café tostado y molido. Detalla el costo de producción al realizar un producto.

Tabla 31

Hoja de costos


HOJA DE COSTOS	
Cliente:	Orden de Producción N°
Producto:	Cantidad:
Fecha de inicio:	Fecha de entrega:

Estado de resultados

El estado de resultado es un reporte financiero que refleja los gastos (sueldo, pago de préstamos, proveedores, etc.) e ingresos de la Empresa procesadora de café ASPROINCAM, permite determinar si la empresa tiene pérdidas o ganancias en un periodo determinado; este cálculo es primordial en la contabilidad de toda empresa. Además, que permite la toma de decisiones financieras y de crecimiento.

Tabla 32

Estado de resultados

Estado de resultados		
(periodo contable)		
	Importe	
Ventas		-
Materia Prima	-	
Mano de Obra	-	
Costos Indirectos	-	
Costo de ventas	-	
Utilidad Bruta	-	
Gastos administrativos	-	
Gastos de ventas	-	
Gastos financieros	-	
Utilidad neta	-	

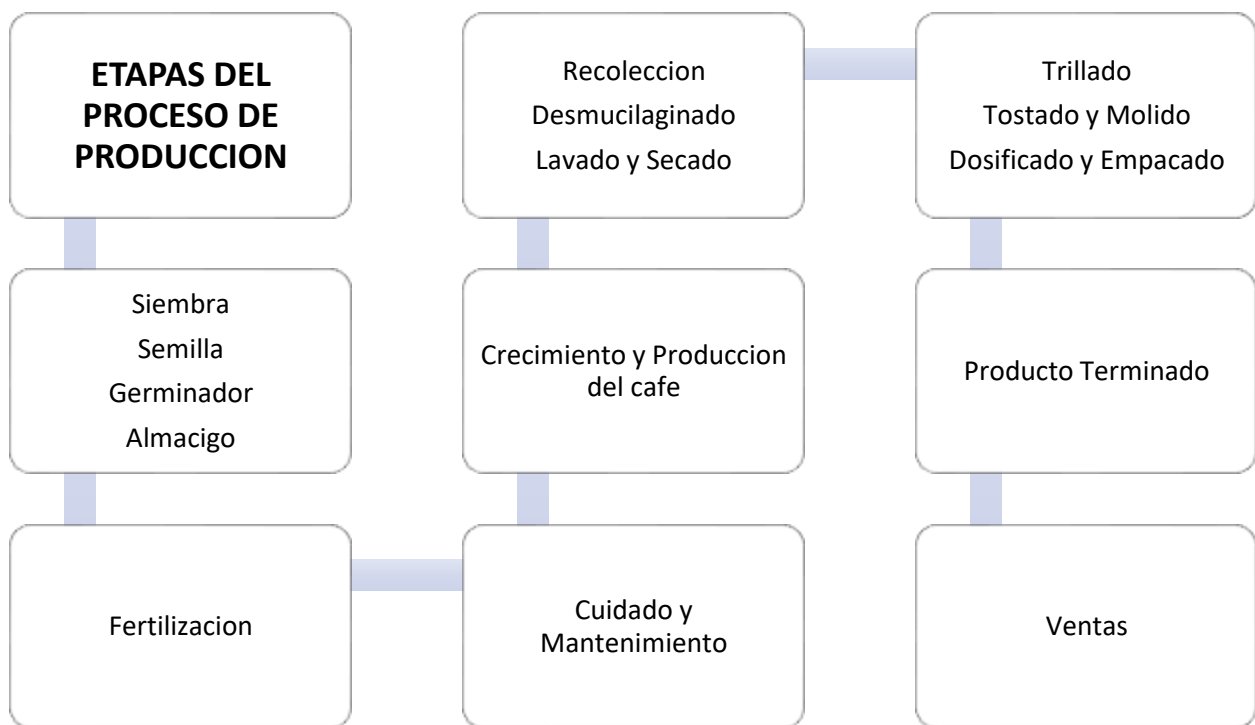
Nota: Adaptado de determinación de formatos; *estado de resultados*, elaborado por Gema Pin (2021).

Flujograma de procesos

El proceso productivo de café inicia desde la recolección (granos que alcanzan el estado de madurez completa) todo este proceso se desarrolla de forma manual, el mismo día de la recolección estos granos se despulpan, retirando la cereza del grano, con una maquina despulpadora (aplicación del método húmedo y/o seco), luego procede la fermentación que no tiene que pasar más de siete días porque lo puede dañar, posteriormente se comienza el lavado del grano para eliminar totalmente el mucilago del grano y se eliminan azúcares. Después de lavar, se exponen los granos al calor del sol para que el grado de húmeda disminuya, facilitando su conservación, estos granos se empacan en sacos limpios. Finalmente procede el tostado proceso delicado de la cadena productiva del café.

Figura 19

Flujograma de procesos



Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Producto

Descripción del producto (aspectos diferenciales y necesidades que va a satisfacer)

Empresa ASPROINCAM; ofrece a sus clientes café tostado molido en fundas aluminizadas con válvula que permite percibir el aroma del café, con su marca El Mañanerito; en presentaciones de 200gr. Y 400gr.

La empresa también ofrece café oro, este es ensacado en sacos de cabuya y es pesado de acuerdo al pedido de los clientes puede ser sacas de 200 libras, de 175 libras o de 100 libras.

Diseño del producto (presentación)

El Café Tostado Molido el Mañanerito, cuenta con la siguiente presentación:

Como se puede observar El Café Tostado el Mañanerito, viene en dos presentaciones en empaques de 200 gr. En fundas aluminadas con válvulas de color negro, selladas y con cinta Stich para poder volver cerrar la funda una vez que allá sido abierta. Esta presentación tiene un costo en el mercado de \$2,50.

Figura 20. *Presentación Café el Mañanerito*



La Presentación de 400gr. Es envasada fundas aluminadas con válvulas de color negro, selladas y con cinta Stich para poder volver cerrar la funda una vez que allá sido abierta y puesta

en un cartón de color negro con el diseño de la marca “El Mañanerito”. Esta presentación tiene un costo de puesta en el mercado de \$7,20 dólares.



ASPROINCAM; contempla ofertar de dos productos estrellas como son:

Café oro. -

- Presentación: En sacas de cabuya de 100 Lb
- Lugar de venta: ASPROINCAM
- Entrega bajo pedido, considerando el incremento de gastos de envío
- Precio de venta: 160 USD
- Contacto: José Vergara y Ramón Vergara 052520020 / 0981065316

Café tostado y molido. -

- Presentación: empaques de aluminio 400 gr y 200gr.
- Lugar de venta: ASPROINCAM
- Entrega a domicilio bajo pedido, considerando el incremento de gastos de envío
- Precio de venta: 3.30 Y 7.20 USD para el año 2021
- Contacto: José Vergara y Ramón Vergara 052520020 / 0981065316

Procedimientos para la determinación del costo

Se debe entender que el precio tiene un efecto directo sobre la elección del cliente y un efecto indirecto. Para fijar el precio de los productos, es necesario conocer el Costo de producción: precio mínimo, es decir, el precio a partir del cual el producto le resulta rentable.

Es necesario estimar el costo de los materiales directos que se utilizarán para el proceso de producción de café. A continuación, se presentan cuadros de presupuesto para gastos de producción partiendo de la adquisición de 15 quintales de café oro adquiridos a \$ 150,00 cada quintal de café oro.

Los costos varían dependiendo de la cantidad de productos que se elaboren, entre los costos variables tenemos la compra del café (materia prima), los gastos que demande el empaque (fundas, sello, sticker). Se empieza el ejercicio contable partiendo desde el pedido del cliente.

Actualmente en la empresa procesadora de café ASPROINCAM, la determinación de costos de producción de café, se elabora de forma manual. Tomando en cuenta en cada una de las áreas los elementos del costo de producción como el costo de transporte del café al cantón o provincia requerido, el almacenamiento, la mano de obra empleada en todos los procesos de producción, la materia prima (café oro) y los diferentes costos indirectos de fabricación a lo largo del proceso de producción y comercialización.

El proceso de producción requiere la movilización de los factores de la producción: capital, trabajo y la aplicación de la innovación (uso de maquinarias para el tostado, molido y envasado del producto). La planta, el equipo de producción, la materia prima, los empleados de todos los tipos (asalariados y operativos), forman los costos fundamentales del costo de producción de la empresa.

Nota de pedido

El 29 de junio del presente año el Sr. Carlos Loor Loor realiza el siguiente pedido de café tostado y molido a la Empresa procesadora de café ASPROINCAM: 100 Doypack de café de 200 gr. y 100 Doypack de café de 400 gr. Nota de pedido n° 17; Ruc 1310891140001, Dirección Av. Reales Tamarindo y Av. América-Portoviejo.

En esta nota se especifica los datos del cliente que solicita el pedido, fecha y dirección de entrega y la cantidad solicitada de cada producto, especifica el número de orden, medida (litro, libra, quintal, gramo, etc.), cantidad de productos solicitados, y en la descripción se detalla las características del producto.

Tabla 33

Nota de pedido


NOTA DE PEDIDO			
N°: 17			
Lugar y fecha: Manta 29/06/2021			
Cliente: Carlos Loor Loor			
Ruc: 1310891140001			
Fecha de entrega: Portoviejo 13/07/2021			
Orden de producción	Medida	Cantidad	Descripción
001	200 gr.	1000	Café tostado molido
002	400 gr.	500	Café tostado molido
Cliente: Carlos Loor Loor			
Autorizado por: Vergara José			

Nota: Adaptado de Nota de Pedido, elaborado por Gema Pin (2021).


Orden de producción

En el transcurso de las operaciones el jefe de producción emite las siguientes órdenes:

- a) Orden de producción nº 117 por 1000 empaques de café de 200 gr.
- b) Orden de producción nº 118 por 500 empaques de café de 400 gr.

Orden de producción Nº: 117 Lugar y fecha: Noboa 29/06/2021 Cliente: Carlos Loor Loor	Fecha de inicio: 01/07/2021 Fecha de terminación: 13/07/2021 Entregar el día: 13/07/2021 Observaciones:			
Solicitamos a Ustedes surtirmos en un plazo de 15 días lo siguiente:				
Materias primas e insumos	Unidad de medida	Costo por unidad	Unidades utilizadas	Costo total
Empaque de café tostado molido	200 gr.	\$3,30	1000	\$3300,00
Entregado por: Pin Pincay Gonzalo				

Nota: Adaptado de *Orden de producción*, elaborado por Gema Pin (2021).

Orden de producción Nº: 118 Lugar y fecha: Noboa 29/06/2021 Cliente: Carlos Loor Loor	Fecha de inicio: 01/07/2021 Fecha de terminación: 13/07/2021 Entregar el día: 13/07/2021 Observaciones:			
Solicitamos a Ustedes surtirmos en un plazo de 15 días lo siguiente:				
Materias primas e insumos	Unidad de medida	Costo por unidad	Unidades utilizadas	Costo
Empaque de café tostado molido	400 gr.	\$6,62	500	3310,00
Entregado por: Pin Pincay Gonzalo				

Nota: Adaptado de *Orden de Producción*, elaborado por Gema Pin (2021).

Orden de compra

La orden de compra permite a la Empresa procesadora de café ASPROINCAM la solicitud de materia prima y/o materiales indirectos de fabricación al proveedor, en este documento se especifica el número de solicitud de orden de compra, lugar y fecha de emisión del pedido, nombre y datos del proveedor, términos de pago y entrega, cantidad de productos solicitados y para dar legalidad firma autorizada.

		<u>ORDEN DE COMPRA</u>			
Proveedor: Juan José Rodríguez Pérez Nombre de la empresa: Kavecafe Domicilio: Av. Carlos J Arosemena Km 3, Edif. C.C. Albán Borja, OIC 106, piso 106 Guayaquil; Guayas		Nombre de la empresa: Empresa procesadora de café ASPROINCAM Fecha de pedido: 30/06/2021 Dirección de entrega: Calle principal Bolívar y Vía Noboa Jipijapa, diagonal a la Unidad Educativa Digo Noboa. Solicitud de compra: 459			
Solicitamos a Ustedes surtirmos en un plazo de 48 horas lo siguiente:					
N°	Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unitario	Valor total
1	Café oro en grano	qq.	20	\$150	\$3000,00
Nota: <ol style="list-style-type: none">Indicarnos que, en caso de no surtir nuestra solicitud en el plazo estipulado, sírvase comunicarlo al teléfono: <u>0994583187</u>.Suplicamos que al entregar la mercancía a la Empresa acompañen cuando menos original y <u>2</u> copias de su revisión con precios y valores.El pago de este pedido se hará contra la factura original de su remisión (es), debiéndose presentar dicho documento a revisión los días <u>lunes</u> de cada semana, de las <u>8am</u> horas, a las <u>16pm</u> horas, suplicamos anexar a la factura la remisión firmada, recibida por el almacenista.Se anexa Formulario para compra de café.					
AUTORIZACIÓN:					
Autorizado por: Ing. José Vergara Ponce			Fecha: 30/06/2021		

Nota: Adaptado de Orden de compra, elaborado por Gema Pin (2021).

Kardex 1

FORMATO DE TARJETA KÁRDEX											
Producto: Empaque de café tostado y molido						Método de valoración: (Promedio ponderado)					
Referencia: Kf2						Cantidad Max: 300					
Unidad de medida (gr): 200						Cantidad Min: 10					
#	Fecha	Detalle	Entradas			Salidas			Saldos		
		Concepto	Cantidad	Valor Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
1	29/05/22	Inventario Inicial	300	\$ 3,30	\$ 990,00				300	\$ 3,30	\$ 990,00
2	30/05/22	EM1-021				100	\$ 3,30	\$330,00	200	\$ 3,30	\$ 660,00
3	30/05/22	EM1-022				50	\$ 3,30	\$ 165,00	150	\$ 3,30	\$ 495,00

Nota: Adaptado de *Kardex*, elaborado por Gema Pin (2021)

Kardex 2

TARJETA KÁRDEX											
Producto: Empaque de café tostado y molido						Método de valoración: (Promedio ponderado)					
Referencia: Kf4						Cantidad Max: 300					
Unidad de medida (gr): 400						Cantidad Min: 10					
#	Fecha	Detalle	Entradas			Salidas			Saldos		
		Concepto	Cantidad	Valor Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
1	29/05/22	Inventario Inicial	250	\$ 6,62	\$ 1655,00				250	\$ 6,62	\$ 1.650,00
2	31/05/22	EM2-155				70	\$ 6,62	\$463,40	180	\$ 6,62	\$ 1185,60

Nota: Adaptado de *Kardex*, elaborado por Gema Pin (2021)

Requisición de materiales 1

El encargado de bodega de la Empresa procesadora de café “ASPRINCAM” es el encargado de elaborar este documento para entregar la materia prima que se necesita para la orden de producción N° 117 y 118, se hace por triplicado esta solicitud (1 copia para el almacenista y 2 copias para el departamento de contabilidad). Esta hoja especial debe tener las firmas autorizadas del jefe de producción, gerente general y contador de la empresa.

FORMATO DE REQUISICIÓN DE MATERIALES					
Requisición de compra N°: 001					
Departamento que solicita: Área de producción					
Nombres y apellidos: Pin Pincay Gonzalo					
Cargo: Operador responsable del manejo de equipos post cosecha					
Fecha de pedido: 02/06/2021					
Fecha de despacho: 02/06/2021					
#	Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Costo Unitario	Costo total
1	1000	u	Bolsas con fondo plano de 9,2 cm de ancho x 17 cm de altura	0,23	\$230,00
3	1000	u	Sello de seguridad	0,03	30,00
4	1000	u	Sticker frente	0,06	60,00
5	1000	u	Sticker posterior	0,05	50,00
6	1000	u	Cartón	0,08	80,00
Total					\$ 450,00
Elaborado por: Pin Pincay Gonzalo		Autorizado por: Vergara Ponce José		Recibido por: Silva Orozco Glenda	

Nota: Adaptado de *Requisición de materiales*, elaborado por Gema Pin (2021).

Requisición de materiales 2

FORMATO DE REQUISICIÓN DE MATERIALES					
Requisición de compra N°: 001					
Departamento que solicita: Área de producción					
Nombres y apellidos: Pin Pincay Gonzalo					
Cargo: Operador responsable del manejo de equipos post cosecha					
Fecha de pedido: 02/06/2021					
Fecha de despacho: 02/06/2021					
#	Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Costo Unitario	Costo total
1	500	u	Bolsas con fondo plano de 9,2 cm de ancho x 23 cm de altura	0,25	\$125,00
2	500	u	Sello de seguridad	0,03	15,00
3	500	u	Sticker frente	0,06	30,00
4	500	u	Sticker posterior	0,05	25,00
5	500	u	Cartón	0,10	50,00
6					
Total					\$ 245,00
Elaborado por: Pin Pincay Gonzalo		Autorizado por: Vergara Ponce José		Recibido por: Silva Orozco Glenda	

Nota: Adaptado de *Requisición de materiales*, elaborado por Gema Pin (2021).

Establecer elementos del costo

Con datos establecidos por las áreas correspondientes en la producción de café tostado y molido se estableció un estimado sobre los materiales directos y materiales indirectos de fabricación para las órdenes de producción n° 117 por 1000 empaques de café de 200 gramos y n° 118 por 500 empaques de café de 400 gramos.

MATERIA PRIMA

Lote de producción de materia prima 1 (empaques de 200 gramos)

MATERIALES DIRECTOS E INDIRECTOS POR UNIDAD				
MATERIALES DIRECTOS				
Detalle	Unidad de Medida	Cantidad por Unidad	Precio por Unidad	Total
Café oro en grano	kg	10	150	\$ 1500,00
Total de materiales directos				\$ 1500,00
MATERIALES INDIRECTOS				
Funda	u	1000	0,23	\$230,00
Sello de seguridad	u	1000	0,03	30,00
Sticker frente	u	1000	0,06	60,00
Sticker posterior	u	1000	0,05	50,00
Cartón	u	1000	0,08	80,00
Total de materiales Indirectos			\$ 0,45	\$ 450,00
Total de materiales directos e indirectos			\$150,45	\$ 1950,00

Nota: Adaptado de Materia Prima Directa e Indirecta, elaborado por Gema Pin (2021).

Lote de producción de materia prima 2 (empaques de 400 gramos)

MATERIALES DIRECTOS E INDIRECTOS POR UNIDAD				
MATERIALES DIRECTOS				
Detalle	Unidad de Medida	Cantidad por Unidad	Precio por Unidad	Total
Café oro en grano	Kg.	10	150	\$ 1500,00
Total de materiales directos				\$ 1500,00
MATERIALES INDIRECTOS				
Funda	u	500	0,25	\$125,00
Sello de seguridad	u	500	0,03	15,00
Sticker frente	u	500	0,06	30,00
Sticker posterior	u	500	0,05	25,00
Cartón	u	500	0,10	50,00
Total de materiales Indirectos			\$ 0,59	\$ 245,00
Total de materiales directos e indirectos			\$150,59	\$ 1745,00

Nota: Adaptado de Materia Prima Directa e Indirecta, elaborado por Gema Pin (2021).

MANO DE OBRA

Materia prima según presentación

Mano de obra	cantidad	Precio Unitario	Precio total
Café de 200 gramos	1000	\$3,30	\$3300,00
Café de 400 gramos	500	6,62	3310,00
Total			\$6610,00

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Tostado y molido

Mano de obra	cantidad	Precio Unitario	Precio total
Café de 200 gramos	1000	0,60	\$600,00
Café de 400 gramos	500	0,60	\$300,00
Total			\$900,00


Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Envasado

Mano de obra	cantidad	Precio Unitario	Precio total
Café de 200 gramos	1000	0,25	\$250,00
Café de 400 gramos	500	0,25	125,00
Total			\$375,00

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Tarjeta de control de asistencia del personal

<p>Empresa procesadora de café ASPROINCAM</p> <p>Dirección: 24 de mayo-Manabí</p>								
<p>TARJETA DE CONTROL DE ASISTENCIA DEL PERSONAL</p> <p>Reporte Pre nómina analítica del 01/06/2021 al 30/06/2021</p>								
<p>Junio/2021</p>								
N.	Fecha	Hora ingreso	Hora salida	Nombres y apellidos	Costo hora	Horas trabajadas	Prodi. total	Firma
1	07/06/21	08H00 a 12H00	13H00 A 17H00	Pin Pincay Gonzalo	\$ 2,46	8	\$ 19,67	
2	07/06/21	08H00 a 12H00	13H00 A 17H00	Edison Ponce Ormaza	2,67	8	21,30	
3	07/06/21	08H00 a 12H00	13H00 A 17H00	Ángel Arturo Tóala Pin	2,67	8	21,30	
4	07/06/21	08H00 a 12H00	13H00 A 17H00	Alfredo Baque Baque	1,77	8	14,17	
5	07/06/21	08H00 a 12H00	13H00 A 17H00	Vergara Vergara Jonathan	1,77	8	14,17	
Total							\$90,61	

Nota: Adaptado de tarjeta de control de asistencia del personal, elaborado por Gema Pin (2021)

Rol de pag

Nota: Adaptado de rol de pago, elaborado por Gema Pin (2021).

INGRESOS							DESCUENTOS		TOTAL DESCUENTOS		
N ^o	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	DÍAS TRABAJ.	RMU	HORAS EXTRAS	TOTAL INGRESOS	APORTE S PATRONAL	APORTE INDIVIDUAL AL PREST. QUIR. IMP. RENTA	TOTAL DESCTO	LÍQUIDO A RECIBIR	FIRMAS
1	Silva Orozco Glenda	Contador	30	900	202,50	1102,50	95,33	97,04	136,50	563,37	
2	Pin Pincay Gonzalo	Operador 1	30	1100	279,58	1379,58	130,37	17,92	148,29	1231,29	
3	Ramón Vergara Ponce	Estibador 1	30	500	97,92	597,92	56,50	-	56,50	541,42	
	TOTAL										



HOJA DE PROVISIONES							
Cargo	Subtotal ganado	Décimo tercero	Décimo cuarto	Fondo de reserva	Vacaciones	Aporte patronal	Total general
Contador	1903,13	158,59	31,25	-	79,30	231,23	500,37
Operador 1	1379,58	114,97	31,25	-	57,48	167,62	371,32
Estibador 1	597,92	49,83	31,25	49,83	24,91	72,65	228,47


OP	HORAS PRODUCTIVAS	%	HORAS IMPRODUCTIVAS ASIGNABLES	HORAS TOTALES APLICABLES	COSTO POR HORA MOD	COSTO QUE SE CARGA A LAS OP
PR 001	168	0,5	2	166	2,46	163,54
PR 002	184	0,52	2	182	2,67	179,33
	352		4	250		

Sueldo 589
 Iess 9,45% 56

MANO OBRA 533,34
 Décimo cuarto 62,5
 Décimo tercero 35,42
 Fondo de reserva 49,83
 Aporte patronal 186,97
334,72


COSTO MOD 868,06
 352 2,466

Control de tiempo por producción 1

CONTROL DE TIEMPO POR PRODUCCIÓN				
Orden de producción: EM-001			Observaciones:	
Número de lote: 120				
Fecha de vencimiento: 20/12/2021				
Fragancia o aroma: Floral				
Acidez: Suave				
Cuerpo: Ligero				
Dulzura: Almendrado				
Resabio o sabor residual: (Corto, largo, persistente)				
Personal	Horas	Costos Hora	Producción Total	Valor a pagar
Pin Pincay Gonzalo	80	\$ 2,46	1000	\$196,80
Edison Ponce Ormaza	88	2,67	1000	\$ 234,96
Total	168			\$ 431,76
Responsable: José Vergara Ponce				

Nota: Adaptado de control de tiempo por producción, elaborado por Gema Pin (2021).


Control de tiempo por producción 2

CONTROL DE TIEMPO POR PRODUCCIÓN				
Orden de producción: EM-001		Observaciones:		
Número de lote: 120				
Fecha de vencimiento: 20/12/2021				
Fragancia o aroma: Floral				
Acidez: Suave				
Cuerpo: Ligero				
Dulzura: Almendrado				
Resabio o sabor residual: (Corto, largo, persistente)				
Personal	Horas	Costos Hora	Producción Total	Valor a pagar
Ramón Vergara Ponce	96	\$ 2,46	18	\$ 236,16
Livio Aveiga Zambrano	88	2,67	18	\$ 234,96
Total	184			\$ 471,12
Responsable: José Vergara Ponce				

Nota: Adaptado de control de tiempo por producción, elaborado por Gema Pin (2021).

Costos Indirectos de Fabricación

Permite la correcta determinación del coste de un producto en la Empresa ASPROINCAM, el coste se calcula a partir del nivel de utilización de la capacidad de producción de la empresa; se debe tomar en cuenta aquellos costes adicionales como: gasto de transporte, seguro, y todo aquel que se genere hasta la entrega del producto.

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Café	Gastos Indirectos	Costo por cada Kg.	Equivalente en Kg. producidos	Valor Total
200 gramos	Funda	0,23	1000	230,00
	Sello de seguridad	0,03	1000	30,00
	Sticker frente	0,06	1000	60,00
	Sticker posterior	0,05	1000	50,00
	Cartón	0,08	1000	80,00
	Servicios	0,10	1000	100,00
	Total			\$550,00
400 gramos	Funda	0,25	500	\$125,00
	Sello de seguridad	0,03	500	15,00
	Sticker frente	0,06	500	30,00
	Sticker posterior	0,05	500	25,00
	Cartón	0,10	500	50,00
	Servicios	0,10	500	50,00
	Total			\$295,00

Nota: Adaptado de costos indirectos de fabricación, elaborado por Gema Pin (2021).

Tasa predeterminada de CIF

La tasa predeterminada es el factor para la aplicación de los costos indirectos de fabricación de las ordenes de producción en la Empresa procesadora de café ASPROINCAM, esta se calcula del resultado del cociente de dos cantidades presupuestadas en un periodo contable. Se realiza en base a la aplicación de la siguiente formula:

CIF Presupuestado: \$7180,00

HMP: 4.000

$$TP = \frac{\text{CIF Presupuestados}}{\text{Horas Trabajadas}}$$

$$TP = \frac{7180,00}{4.000} = \$1,80/h$$

Horas trabajadas por producción		
Producción 001	168	\$ 302,40
Producción 002	184	\$ 331,20

Nota: Adaptado de CIF, elaborado por Gema Pin (2021).

Hoja de costos

El café Mañanerito (tostado y molido) para llegar a la presentación final, para por costos fijos y costos variables, entre los costos fijos están: producción y administración. Los costos de producción corresponden principalmente a jornales, que se pagan a personal de la zona, para calificar la cereza, secar, pesar y mantener custodia del producto; servicios varios como: mantenimiento de las instalaciones, de maquinarias, energía eléctrica y depreciaciones. Los gastos administrativos conciernen a honorarios de contador, administrativo, servicio de internet y suministros (C, Ortega, 2015)

Hoja de costos 1

HOJA DE COSTOS									
Cliente: Kavecafe Producto: café molido y tostado Fecha de inicio: 29/06/2021					Orden de Producción N° 117 Cantidad: 1000 Fecha de entrega: 13/07/2021				
COSTO DE PRODUCCIÓN									
Materia prima directa				Mano de obra directa			CIF Aplicados		
Fecha	Ca nt.	Valor Unitar io	Valor Total	M.O	Valo r Unita rio	Valor Total	Fecha	CIF.	Valor Total
30/06 /21	10	\$150, 00	\$1500 ,00	Tostado y molido	0,60	\$600, 00	30/06/ 21	Funda	230,00
				Envasado	0,25	250,0 0		Sello de seguridad	30,00
								Sticker frente	60,00
								Sticker posterior	50,00
								Cartón	80,00
								Depreciación máquinaria	9,18
								Servicios	100,00
Total			\$1500 ,00	Total		\$850, 00		Total	\$559,18
Precio de Venta				Costo total			Costo Unitario		
Costos de Fabricación:				\$ 2909,18			2,90		
Materiales Directos				1500,00			1,50		
Mano de Obra Directa				\$850,00			0,85		
Costos Indirectos de Fabricación				559,18			0,55		
Elaborado por: Pin Pincay Gonzalo				Contador: Silva Orozco Glenda			Aprobado por: Vergara Ponce José		

Nota: Adaptado de Hoja de Costos, elaborado por Gema Pin (2021).

Hoja de costos 2

HOJA DE COSTOS										
Cliente: Kavecake Producto: café molido y tostado Fecha de inicio: 29/06/2021					Orden de Producción N° 117 Cantidad: 1000 Fecha de entrega: 13/07/2021					
COSTO DE PRODUCCIÓN										
Materia prima directa				Mano de obra directa			CIF Aplicados			
Fecha	Ca nt.	Valor Unitar io	Valor Total	M.O	Valo r Unita rio	Valor Total	Fecha	CIF.	Valor Total	
30/06 /21	10	\$150, 00	\$1500 ,00	Tostado y molido	0,60	\$300, 00	30/06/2 1	Funda	125,00	
				Envasado	0,25	125,0 0		Sello de seguridad	15,00	
								Sticker frente	30,00	
								Sticker posterior	25,00	
								Cartón	50,00	
								Depreciación maq.	9,18	
								Servicios	50,00	
Total			\$1500 ,00	Total		\$425, 00		Total	\$304,18	
Precio de Venta							Costo total		Costo Unitario	
Costos de Fabricación:							\$ 2229,18		4,45	
Materiales Directos							\$1500,00		3,00	
Mano de Obra Directa							\$425,00		0,85	
Costos Indirectos de Fabricación							304,18		0,60	
Elaborado por: Pin Pincay Gonzalo				Contador: Silva Orozco Glenda			Aprobado por: Vergara Ponce Jose			

Nota: Adaptado de Hoja de Costos, elaborado por Gema Pin (2021).

Cuadro de Rentabilidad

El índice de rentabilidad sobre ventas permite medir la rentabilidad de la empresa con respecto a las ventas de empaques de café que genera. Significa que, por cada empaque de café de 200 y 400 gramos vendido por ASPROINCAM en el 2021, lo que permite determinar el precio de venta en el mercado del producto (café tostado y molido).


CUADRO DE RENTABILIDAD								
Producto				Total	C/U	30% Utilidad	PVP	PVP TOTAL
Café de 200 gr	1000	MP	\$	\$ 2909,18	\$ 2,90	\$ 0,87	\$ 3,77	\$ 3800,00
		D	1500,00					
		CIF	850,00					
		CIF	559,18					
Café de 400 gr	500	MP	\$	\$ 2229,18	\$ 4,45	\$ 1,335	\$ 5,785	\$ 2900,00
		D	1500,00					
		CIF	\$425,00					
		CIF	304,18					

Nota: Adaptado de Cuadro de Rentabilidad, elaborado por Gema Pin (2021).

El precio de mercado será el siguiente:


- ✓ Café de 200 gramos \$3,80
- ✓ Café de 400 gramos \$5,80

Estado de resultados 1

Estado de resultados			
Del 29 de junio al 29 de julio de 2020			
		Importe	
Ventas			\$3800,00
Materia Prima	\$1500,00		
Mano de Obra	850,00		
Costos Indirectos	559,18		
Costo de ventas	\$ 2909,18		
Utilidad Bruta	\$890,82		
Gastos administrativos	\$450,00		
Gastos de ventas	-		
Gastos financieros	-		
Utilidad neta	\$440,82		

Nota: Adaptado de Estado de Resultados 1, elaborado por Gema Pin (2021).

Estado de resultados 2

Estado de resultados			
Del 29 de junio al 29 de julio de 2021			
		Importe	
Ventas			\$2900,00
Materia Prima	\$1500,00		
Mano de Obra	425,00		
Costos Indirectos	304,18		
	\$2246,39		
Costo de ventas	2229,18		
Utilidad Bruta	\$670,82		
Gastos administrativos	\$450,00		
Gastos de ventas	-		
Gastos financieros	-		
Utilidad neta	\$220,82		

Nota: Adaptado de Estado de Resultados 2, elaborado por Gema Pin (2021).

Conclusiones

Después de haber realizado un análisis al proyecto de investigación denominado “Los costos de producción y su incidencia en la gestión financiera de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí”, se obtuvo las siguientes conclusiones:

- Los procesos para la producción y comercialización de café oro y café tostado y molido, actividades de servicios de Postcosecha de café cereza durante los últimos 6 años ha sido impactada en la rentabilidad de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí como lo demuestra el levantamiento de información financiera realizada sobre el año 2021, debido a la fijación de sus elementos del costo de producción y el costo promedio de su producto en las dos presentaciones que se expenden en el mercado de 200 gr y 400 gr. con un costo unitario de \$2,41 y \$4,72 respectivamente. El Gerente expresó que la administración anterior realizó inversiones que endeudaron a la empresa y no fueron favorables para el aumento del capital contable, es decir existe una deficiencia en la gestión financiera realizada por los representantes legales de la empresa, y el trabajo realizado por el área de producción tampoco es eficiente pues existen falencias al momento de desarrollar sus actividades en el proceso de producción.
- Por medio de la encuesta se determinó que no realizan la planificación de la gestión financiera para distribuir los recursos económicos, humanos, financieros de la Empresa, ocasionando pérdidas y baja rentabilidad de las actividades comerciales. Las planificaciones se dan de manera aleatoria sin dejar respaldo de los movimientos o toma de decisiones financieras realizadas que lo demuestra el levantamiento de la información financiera del año 2021.

— Se diseñó una guía que permita el mejoramiento en el control de los costos de producción para obtener un incremento en los márgenes de rentabilidad de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí estructurada de acuerdo a la necesidad y realidad del entorno financiero operativo, donde se determinó los costos totales de los procesos para la elaboración de una funda de 200 y 400 gramos de café tostado molido. Estos resultados muestran cómo se podrá tomar buenas decisiones a favor de la empresa.

Recomendaciones

- Para desarrollar cada uno de los procesos para la producción de café se debe tener conocimiento puesto que es muy amplio el proceso: desmucilaginado, secado, trillado, selección y embalaje, por lo que se recomienda el uso de registros de costos detallados que permitan el control de los elementos de producción (materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación) de las fundas funda de 200 y 400 gramos de café tostado molido, para periodos futuros.
- Realizar un análisis de la situación financiera de la empresa, para que se diseñe el plan de acción anual que le permita utilizar de una manera óptima los recursos de la organización, además de alcanzar los objetivos planteados a corto y largo plazo, pues este plan garantiza la viabilidad económica y la sostenibilidad de la empresa.
- Se recomienda implementar la guía que permita el mejoramiento en el control de los costos de producción para obtener un incremento en los márgenes de rentabilidad de la Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí, a su vez esta permite a los Directivos y socios tener una mayor organización, control y uso de la materia prima, insumos, y reducción de gastos que trae consigo la optimización de los costos de producción.

Bibliografía

- Arias Gonzáles, J., & Covines Gallardo, M. (2021). *Diseño y metodología de la investigación* (primera ed.). Arequipa, Perú: Enfoques Consulting EriL. Obtenido de <http://repositorio.concytec.gob.pe/handle/20.500.12390/2260>
- Arteaga, G. (28 de 02 de 2022). *testsitiforme*. Obtenido de Qué es la investigación de campo: Definición, métodos, ejemplos y ventajas: <https://www.testsitiforme.com/investigacion-de-campo/>
- Aulestia Freire, P. C. (2019). *Gestión financiera en las empresas ecuatorianas del sector de servicios de transporte pesado de carga por carretera del cantón Quito*. Quito, Ecuador: Repositorio Universidad Andina Simón Bolívar. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6646/1/T2870-MBA-Aulestia-Gestion.pdf>
- Bennassini, M. (2009). *Introducción a la investigación de mercado* (segunda ed.). México: Pearson Educación de México, S.A. de C.V. Obtenido de <https://clea.edu.mx/biblioteca/files/original/89fd306f47a32a187ffcd3fa1f116370.pdf>
- Castro Ortega, A. B. (2015). *Los costos de producción y su incidencia en los Estados Financieros de la Asociación Montubia La Benemérita, de la Ciudad de Santa Rosa*. Machala, El Oro, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/4634/1/TTUACE-2015-CA-CD00106.pdf>
- Catacora Carpio, F. (2013). *Contabilidad. La Base para las Decisiones Gerenciales. Strategos*, 269. Obtenido de <https://biblat.unam.mx/hevila/Strategos/2014/no12/7.pdf>
- Clavijo, C. (29 de 03 de 2022). *hubspot*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/que-es-fijacion-de-precios>
- Elizalde, L. (2019). *Los estados financieros y las políticas contables. Digital Publisher*, 4(extra 5-1), 217-226. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7144051.pdf>
- Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí. (07 de 06 de 2022). *Noboa*, Manabí, Ecuador.
- Erazo Salazar, J. C. (2020). *La gestión financiera y su efecto en la rentabilidad de la Empresa BIOMAX, durante el período 2018-2019*. Riobamba, Ecuador: Repositorio Universidad Nacional de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6488/1/LA%20GESTI%c3%93N%20FINANCIERA%20Y%20SU%20EFECTO%20EN%20LA%20RENTABILIDAD%20DE%20LA%20EMPRESA%20BIOMAX%2c%20DURANTE%20EL%20PER%c3%8dODO%202018-2019.pdf>

- Espinoza Chamba, J. M. (2016). Análisis de los elementos y el estado de costos de una empresa dedicada a la producción de café molido. Machala. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/8887>.
- Fajardo Ortíz, M., & Soto González, C. (2018). *Gestión Financiera Empresarial* (primera ed.). Machala, Ecuador: Utmach. doi:978-9942-24-110-8
- Fischer, L. (2004). *Mercadotecnia* (3era. ed.). México: McGraw-Hill. Obtenido de <https://www.promonegocios.net/oferta/definicion-oferta.html>
- Franco, M., Ramon Zuñiga, F., & Martín Rodríguez, M. D. (2022). *Diario del exportador*. Obtenido de <https://www.diariodelexportador.com/2017/02/la-demanda-definicion-y-tipos.html>
- García López, T. (2013). *Evaluación en administración. Algunas consideraciones*. Instituto de Investigaciones y Estudios Superiores de las Ciencias Administrativas de la Universidad. Obtenido de Evaluacion en administración. Algunas consideraciones: https://www.google.com/url?client=internal-element-cse&cx=partner-pub-6427355813933083:6561391845&q=https://www.uv.mx/iiesca/files/2013/01/evaluacion-2005-2.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwihze2qw7v6AhVuRDABHcb6C_AQFnoECAEQAQ&usg=AOvVaw3yrfVY1GuIMg5rs2Y-TofM
- Gómez Hernández, J. C. (28 de 07 de 2016). *Prezi*. Obtenido de Estudio de costos, Rentabilidad, Riesgos y Sistemas de costo: <https://prezi.com/3ghcmtydkj-t/estudio-de-costos-rentabilidad-riesgos-y-sistemas-de-costo/>
- Guerrero Dávila, G. (2015). Metodología de la investigación. *Grupo Editorial Patria*. Obtenido de <https://ezproxy.unisimon.edu.co:2258/es/ereader/unisimon/40363?page=20>.
- Hernández Mendoza, J. M., & Hernández Mendoza, S. L. (2019). Etapas del Proceso Administrativo. *Boletín Científico de la Escuela Superior de Atotonilco de Tula*, 6(11), 66-67. Obtenido de <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/atotonilco/article/download/3704/5878>
- Hernández-Samperio, R., & Mendoza Torres, C. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativas, cualitativas y mixta* (primera ed.). México: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C. V. doi:978-1-4562-6096-5
- Itzel. (05 de 11 de 2021). *Gerencie.com*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/precio.html>
- Juca, C., Narváez, C., Erazo, J., & Luna, K. (2019). Modelo de gestión y control de inventarios para la determinación de los niveles óptimos en la cadena de suministros de la Empresa Modesto Casajoana Cía. Ltda. *Digital Publisher CEIT*, 19-39. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7144054>
- López Román, L. J., & Mariluponguillo Rivera, M. (2020). *Costo de producción y su incidencia en la rentabilidad de la Corporación Sicorpmattress*. Guayaquil: Repositorio

Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. Obtenido de
<http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/4064/1/T-ULVR-3402.pdf>

Magueyal Salas, J. (2020). *Análisis y reflexiones sobre los costos de producción y ventas* (primera ed.). Monterrey, México: Digital del tecnológico de Monterrey. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=k1XUDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&dq=costo+de+producci%C3%B3n+definici%C3%B3n&ots=GSJ3lhxPRc&sig=QRUrIQsea h4bJNNphw13KH7T5DE#v=onepage&q=costo%20de%20producci%C3%B3n%20defini%C3%B3n&f=false>

Meléndez Grijalva, G., & Espinoza Monago, J. G. (2018). “Análisis de la determinación del costo de producción del cultivo de la papa en la rentabilidad y valor agregado en los productores del distrito de Huariaca – Pasco, en el 2017”. Pasco, Perú: Repositorio Universidad Nacional "Daniel Alcides Carrión". Obtenido de http://repositorio.undac.edu.pe/bitstream/undac/787/1/MELENDEZ%20GRIJALVA_ES PINOZA%20MONAGO.pdf

Molina Cedeño, K., Molina Cedeño, P., & Laja Montoya, J. S. (28 de 12 de 2018). La Contabilidad de Costos y su relación en el ámbito de aplicación de las entidades Manufactureras o Industriales. *Ciencia e investigación*, 4(1), 15-20. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7358705>

Normas Internacionales de Información. (NIIF 2009). *Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES)*. Obtenido de https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_public/con_nor_co/vigentes/niif/NIIF_PYMES.pdf

Olivera Novelo, J. (2016). *Análisis de los estados financieros*. UNID Editorial digital. Obtenido de <https://books.google.es/books?id=Z7sQDQAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

Orellana Mirian, P. (05 de 06 de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/metodo-analitico.html>

Paz Erazo, G. M. (28 de 09 de 2012). Sistema de gestión financiero para la mejora en la toma de decisiones. Caso Laboratorio Biomás S.A. Quito, Ecuador: Repositorio Universidad Simón Bolívar, Sede Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/3228/1/T1157-MBA-Paz-Sistema.pdf>

Pillajo Yujato, A. V., & Zapata Carrasco, P. (2021). Fortalecimiento de la gestión financiera de la empresa “Elixir Café”, durante el período 2020-2022. Quito, Ecuador. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec:8080/bitstream/25000/24426/1/UCE-FCE-PILLAJO%20ANDREA-ZAPATA%20PAOLA.pdf>

Polimeni, R., Favosa, F., Iceberg, A., & Kile, M. (1997). *Contabilidad de costos*. Colombia: Lito Camargo Ltda.

- Ramírez, P. E. (2020). *Gestión Contable para mejorar la toma de decisiones en las empresas que expenden productos veterinarios en el Cantón El Carmen*. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Román Fuentes, J. C. (2017). *Estados financieros básicos*. Ediciones Fiscales ISEF. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=scomDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT24&dq=estados+financieros+&ots=_RAtTUwebr&sig=txNeI088qScMLmqa9-jUSIJG-sE#v=onepage&q=estados%20financieros&f=false
- Salinas Bonilla, G. V. (2012). *Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Capelli Industrial C.A de la ciudad de Ambato*. Ambato: Repositorio Universidad Técnica de Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3332/1/TA0262.pdf>
- Sánchez Plusas, A. (2016). Gestión administrativa financiera y su incidencia en la producción de alimentos balanceados de la Empresa Promana Quevedo Año 2014. Quevedo, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.uteq.edu.ec/handle/43000/1704>
- Sánchez, P. A., Ceballos, F., & Sánchez Torres, G. (2015). Análisis del proceso productivo de una empresa de confecciones: modelación y simulación. *Ciencia e Ingeniería Neogranadina*, 25(2), 137-150. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/cein/v25n2/v25n2a08.pdf>
- Sarmiento, R. (2005). *Contabilidad de costos*. Quito: Editorial Voluntad.
- Trigozo Reátegui, M. A. (2017). Determinación del costo de producción del café y la incidencia en la rentabilidad de la Empresa Industrial Oro Verde S.A.C Período 2014. Tarapoto, Perú. Obtenido de <repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2567/CONTABILIDAD%20-%20Marcos%20Antonio%20Trigozo%20Reategui.pdf?sequense=1&isAllowed=y>
- Valderrama B., Y. J., Colmenares, L., Colmenares, K. D., & Jaimes, R. (2016). Costo de la gestión laboral en el proceso productivo de una empresa manufacturera trujillana. Caso: Industrias El, C.A. *Actualidad Contable Faces*, 19(33), 96-111. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/257/25746579006/movil/>
- Vargas, A. (2017). *Investigación de Mercados*. México. Obtenido de <https://digitk.areandina.edu.co/handle/areandina/1428>
- Zea Barahona, C. A., Soledosa Rodríguez, X. E., Baque Morán, A. B., Ayón Ponce, G. I., Álvarez Pincay, D. E., & Muñoz Jaime, L. P. (2019). *La metodología y la investigación* (1era. ed.). Ecuador: Mail Publicaciones impresas y digitales. Obtenido de <https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=http://mawil.us/newmawil/wp-content/uploads/2019/12/metodologia-y-la-investigacion.pdf&hl=en>

Anexos. -

Anexo 1

ENCUESTA

Estimados empleados de la Empresa ASPROICAM

Sr. /Sra. /Srta.: Con motivo de desarrollar el Proyecto de investigación " para la obtención del título de **Licenciado en Contabilidad y Auditoría** con el tema: **Los costos de producción y su incidencia en la gestión financiera de la Empresa procesadora de café ASPROINCAM de Manabí.**

Objetivo: Recoger información necesaria para “Analizar los costos de producción y su incidencia en la gestión financiera de la empresa procesadora de café ASPROINCAM”, la presente encuesta con el propósito presentar una propuesta de solución a tal observación. Se solicita y se le agradece su colaboración y se informa que la presente encuesta es confidencial.

1.- ¿El control de costos de producción que actualmente existe en la Empresa procesadora de café ASPROINCAM es?

Muy bueno

Bueno

Regular

Malo

2.- ¿El control que mantienen en el proceso productivo de café tostado y molido es?

Calidad

Desperdicios

Gastos

Ninguna

3.- ¿En las etapas de producción de café tostado y molido los desperdicios de materiales son?

Excesivos

Considerable

Poco

Nada

4.- ¿Con que frecuencia dan seguimiento a los materiales en los procesos de producción?

Siempre

Casi siempre

A veces

Nunca

5.- ¿Con que frecuencia realizan análisis del costo-beneficio?

Siempre

Casi siempre

A veces

Nunca

6.- ¿El análisis de los costos de producción se realiza tomando en cuenta los elementos del costo?

Siempre

Ocasionalmente

Nunca

7.- ¿Se planifica y organiza la producción de café tostado y molido?

Si

No

A veces

8.- ¿Las maquinarias utilizadas para los procesos de conseguir café tostado y molido están en buenas condiciones que ayuden a conseguir mejor rendimiento productivo?

Sí

No

9.- ¿El precio de venta del producto terminado “El mañanero” los determinan en base a?

Técnicas

Disposiciones administrativas

Competencia

Empíricamente

10.- ¿Considera que el nivel de rentabilidad de la Empresa es?

Alta

Media

Baja

11.- ¿Usted cree que la determinación del costo de producción de café permitirá mejorar la rentabilidad de la empresa?

Sí

No

Anexo 2

ENTREVISTA

APLICADA AL ADMINISTRADOR DE LA EMPRESA PROCESADORA DE CAFÉ

ASPROINCAM

Esta entrevista tiene como objetivo obtener información importante para **identificar la planificación de la gestión financiera para distribuir los recursos de la Empresa.**

Estimado Sr/a. de la manera más respetuosa solicito a Usted se digne en contestar las preguntas de la presente entrevista, ya que requiero de su criterio respecto al tema de investigación, cuyas aportaciones servirán para culminar el trabajo de titulación para la obtención del título de Licenciado en Contabilidad y Auditoría.

Nombre:

Cargo:

Años en el puesto:

- 1.- ¿Controla personalmente los gastos realizados por la Empresa?
- 2.- ¿Se lleva un control de los pedidos de materia prima y materiales para la producción de café tostado y molido?
- 3.- ¿Se solicita cotización de precios a diferentes proveedores?
- 4.- ¿Están controladas las ventas de café realizadas por la Empresa?
- 5.- ¿Se controla el uso de los insumos para la fabricación del producto?
- 6.- ¿Cree Usted que controlando la gestión financiera-operativa se pueden controlar los costos?
- 7.- ¿El sistema contable que se ejecuta cumple con sus expectativas?
8. ¿Qué aspecto considera deben mejorar para tener información financiera real y confiable?
9. ¿Se realiza análisis financiero para la toma de decisiones sobre inversión y/o endeudamiento?
10. Las utilidades obtenidas de las ventas de café se han destinado para la reinversión en la Empresa o se ha iniciado otro tipo de emprendimiento?

Anexo 3

LA VIDA, EL TRABAJO Y EL ESPACIO FÍSICO DE LA EMPRESA PROCESADORA DE CAFÉ ASPROINCAM

Proceso estricto de selección del mejor grano, secado natural, tostado molido y envasado con alto control de calidad.



Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)

Elaborado por: *Gema Pin Rodríguez*

Anexo 4

**Fotografía de la entrevista realizada al Administrador de la Empresa procesadora de café
Asproincam de Manabí Ing. José Vergara Ponce.**



Anexo 5

**Fotos de las encuestas aplicadas a los empleados de la Empresa procesadora de café
Asproincam de Manabí**



Anexo 6

Depreciación de maquinarias

Bien	Valor	Vida útil	Depreciación anual	Depreciación Mensual	
		8	10%		
Tolva de cuatro compartimientos	\$35,730.65		3573,065	297,75	0,56
Mesa Densimetría con elevador (clasificación de granos seco de café por su densidad)	35,255.00		3525,50	293,79	2,93
Tolva de producto terminado	68.399,49		6839,949	569,99	5,69
Total					9,18

Fuente: Empresa procesadora de café Asproincam de Manabí (2021)