

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS

CARRERA CONTADURÍA PÚBLICA



DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL CULTIVO DEL CAFÉ MEDIANTE LOS PROCESO DE CONTROL FINANCIERO Y OPERATIVO PLAN EXCEPCIONAL DE TITULACIÓN PARA ANTIGUOS ESTUDIANTES NO GRADUADOS

MODULO ACTUALIZACIÓN NIVELACIÓN Y EVALUACIÓN

Trabajo Informe presentado para la obtención del Grado de Licenciatura

POR: ANABELA JUANA TAPIA UZEDA

LA PAZ – BOLIVIA

Noviembre, 2017

DEDICATORIA

Dedicamos el presente trabajo a Dios, creador y dador de vida, por ser la fuente de sabiduría que nos guía en nuestro camino, por permitirnos culminar este trabajo y por ser quien más nos ayuda en todo momento.

AGRADECIMIENTO

Le agradecemos a Dios por habernos acompañado y guiado a lo largo de nuestra carrera, por ser nuestra fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarnos una vida llena de aprendizajes, experiencia y sobre todo felicidad.

A nuestros padres por apoyarnos en todo momento, por los valores que nos han inculcado y por la oportunidad de tener una excelente educación en el transcurso de nuestra vida.

A nuestros maestros pilares de la enseñanza que con entusiasmo y paciencia han compartido con nosotros sus conocimientos y experiencias.

RESUMEN DEL TRABAJO

Es preciso mencionar que el siguiente trabajo se presenta como un trabajo-informe requisito para obtener el título de Licenciatura bajo la modalidad de Actualización en la carrera de Contaduría Pública. El trabajo tiene como finalidad la “Determinación de Costos en la producción del café”, en el cual le permite al caficultor de la zona manejar de una manera objetiva los costos de producción de café desde la siembra hasta la cosecha, donde se desarrollan reuniones para que el caficultor conozca más acerca de esta estructura así como también para el manejo de la misma, con el propósito que el caficultor visualice su finca como un ente productivo y como una empresa. Posteriormente el proyecto contiene la formulación de la estructura de costos de producción, para poder medir y controlar aspectos claves en relación a su desempeño productivo y financiero.

Se presenta todos los aspectos relacionados como antecedentes en el que hace referencia al tema objeto de estudio, planteamiento del problema, justificación y los objetivos de la investigación tanto general como específico.

En el marco teórico se exponen las bases teóricas que soportan la investigación, éste comprende el concepto de la contabilidad General y de costos agropecuarios, objetivos, importancia y aplicación de la contabilidad agropecuaria, también se brinda información sobre el cultivo de café, y por ultimo una descripción de la empresa a investigar. También se muestra el supuesto o hipótesis de investigación donde se anticipa una explicación probable de los hechos, en este caso en particular supuesto por el enfoque de investigación.

En el diseño Metodológico se especifica, tipo de estudio, universo, la muestra,

técnicas de recolección de datos y las etapas de la investigación. Por otra parte se presenta un análisis de resultados el cual contiene una primera parte relacionada con los hallazgos obtenidos de la aplicación de las técnicas de recolección de datos, éstas son la observación directa en la finca y la entrevista. Estas técnicas fueron aplicadas con el fin de dar respuesta a los objetivos planteados en la investigación.

Actualmente la aplicación de la contabilidad de costos agropecuarios se ha convertido en una herramienta para obtener información confiable sobre el proceso de producción, estableciendo adecuados controles y procedimientos que puedan establecer los requisitos contables básicos para obtener una mejor comprensión del resultado económico.

La finca necesita hacer uso de procedimientos de control financiero y operativo que le ayuden a contribuir al desempeño de las actividades. Esto conlleva a obtener una información confiable sobre el entorno que involucra la actividad productiva, administrativa y contable, los procedimientos y controles adecuados que permitan conocer los costos de la producción y la rentabilidad de la actividad agropecuaria para poder tomar decisiones oportunas.

Esta investigación servirá como base fundamental para el desarrollo de la vida profesional y también beneficiará al propietario de la finca, para que por medio de esto pueda tener una mejor administración y control de sus actividades agropecuarias, logrando obtener mejores resultados y crecer de manera eficaz y eficiente. También contribuirá a la enseñanza de la universidad y como base de otras investigaciones. Y a todo el público que pueda estar interesado en conocer de esto.

Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones, producto del análisis de los resultados expuestos, también las referencias utilizadas en la investigación, y sus respectivos anexos.

CONTENIDO

INDICE	Pag.
1. INTRODUCCIÓN	
2. OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN	
2.1 Objetivo General.....	2
2.2 Objetivos Específicos.....	3
3. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	
3.1 Justificación Teórica.....	4
3.2 Justificación Metodológica.....	7
3.3 Justificación Práctica.....	14
3.4 Justificación Social.....	21
4. ALCANCE DE LA INVESTIGACION	
4.1 Ámbito Geográfico.....	29
4.2 Ámbito Político, Social o Económico.....	30
4.3 Ámbito Industrial /Sectorial.....	31
4.4 Ámbito Financiero.....	33
5. ASPECTOS METODOLÓGICOS	
5.1 Tipos de Investigación.....	35
5.2 Fuentes de información.....	36
5.3 Instrumento aplicado.....	36
5.4 Resultados del instrumento aplicado.....	37
6. MARCO PRÁCTICO	
6.1 Definición.....	37
6.2Clasificaciones.....	41
7. CONCLUSIONES	
7.1 Conclusiones.....	44
8. BIBLIOGRAFIA.....	
9. ANEXOS.....	50

LISTA DE TABLA

	Pág.
Tabla 1. Materiales utilizados en la etapa de germinador y almacigo.....	46
Tabla 2. Materiales utilizados en la siembra de café.....	47
Tabla 3. Materiales utilizados en el crecimiento y producción de café.....	48
Tabla 4. Materiales utilizados en la cosecha de café.....	49
Tabla 5. Costos en la etapa de germinador.....	50
Tabla 6. Costos en la etapa de almacigo y siembra de café.....	51
Tabla 7. Costos en la etapa de crecimiento y producción del café.....	52
Tabla 8. Costos del control fitosanitario y en la etapa de cosecha de café..	53
Tabla 9. Insumos y Fertilizantes aplicados al cultivo del café.....	54
Tabla 10 Insumos y Fertilizantes después de 15 días.....	55
Tabla11..Aranceles de café sin tostar procedentes de Bolivia.....	56
Tabla12 Aranceles aplicados UE para el café procedentes de Bolivia....	57

LISTA DE GRAFICOS

	Pág.
Grafico 1. Flujograma Procesos de Producción café.....	59
Grafico 2. Canales de comercializadores de Café en la UE	60
Grafico 3. Oportunidades de exportación café para Bolivia.....	61
Grafico 4. Oportunidades para el café tostado, sin descafeinar...	62
Grafico 5.. Planilla de corte de café.....	63
Grafico 6. Formato control de insumos.....	64
Grafico 7. Procesos del café.....	65
Grafico 8. Proceso de producción del café.....	66
Grafico 9. Plantaciones del café.....	67

DETERMINACION DE LOS COSTOS DE PRODUCCION DEL CULTIVO DEL CAFÉ MEDIANTE LOS PROCESOS DE CONTROL FINANCIERO Y OPERATIVO

1. INTRODUCCION

La contabilidad agropecuaria es una herramienta muy importante ya que se constituye en el punto de partida para obtener información confiable sobre el entorno que involucra al proceso de la producción, estableciendo adecuados controles y reuniendo una adecuada información que sirva para la toma de decisiones.

Todo sector agropecuario debe hacer uso de la contabilidad, cualquiera que sea la importancia de su explotación, ya que así obtendría una mayor comprensión del resultado económico y a la vez tiene un mejor conocimiento para determinar si debe seguir en su actividad actual, diversificarlo, combinarlo o arrendar la tierra. Así mismo, obtiene la información necesaria para hacer comparaciones entre periodos y determinar si habido errores que en el futuro pueden ser corregidos de acuerdo a las experiencias vividas.

El presente trabajo pretende dar un aporte, para que obtenga la información necesaria y correcta y el propietario tenga un mejor conocimiento sobre la rentabilidad del negocio, de acuerdo a los beneficios obtenidos en la producción. Esta investigación está basada en periodo de Cosecha de noviembre 2014 a marzo 2015.

El trabajo se fundamentó especialmente en la contabilidad de costos la

cual permite conocer más a fondo lo que está invirtiendo el caficultor en todo el proceso de siembra, producción y cosecha de café, donde se busca controlar, analizar e interpretar todas las partidas de costos necesarias para la fabricación o producción de un producto en una empresa, lo que facilita la planeación, control y toma de decisiones por parte de propietarios de fincas. El sistema contable forma parte de los sistemas de información gerencial, por lo que se considera la contabilidad de costos como una subdivisión del sistema contable, la cual permite acumular, registrar y determinar los costos de los productos fabricados en una empresa y tomar decisiones acertadas en cuanto a inversiones, políticas de precios, entre otros.

En tal sentido la presente investigación tiene como objetivo principal la determinación de costos de producción de café para los productores, es por esto que la iniciativa va encaminada hacia la sistematización, donde el caficultor maneje de una manera más óptima lo referente a una estructura de costo, se torna más fuerte y más efectiva aportando las herramientas necesarias para la capacitación de los cafeteros logrando así una empresa más exitosa y más competitiva en el entorno agrario.

2. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 OBJETIVOS GENERALES

Formular una estructura de costos de producción de café
Analizar los resultados obtenidos producto de la aplicación de procedimientos de control financiero y operativo en el cultivo de café para el periodo de cosecha.

Identificar los costos que se requieren para la producción de café en cada etapa.

Plantear la ruta metodológica para dar a conocer al caficultor la estructura de costos para la producción de café.

Analizar los resultados obtenidos producto de la aplicación de procedimientos de control financiero y operativo en el cultivo de café para el periodo de cosecha.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

Realizar un diagnóstico situacional actual de los aspectos teóricos y prácticos del presente proyecto.

Investigar las bases teóricas - científicas que respalden la propuesta del proyecto de producción y comercialización de café pergamino.

Efectuar un estudio de mercado determinando las necesidades de la demanda y oferta.

Establecer un estudio técnico para la implementación en instalaciones y equipamiento que se necesita para la producción y comercialización del café pergamino seco.

Realizar un estudio económico de rentabilidad del proyecto.

Proponer la estructura orgánica de la microempresa

Determinar los principales impactos positivos o negativos en el ámbito respectivo al proceso estudiado.

Identificar los costos que se requieren para la producción de café en cada etapa.

Para el desarrollo de este objetivo se tomó cada etapa inicial de producción desde la realización del germinador hasta la cosecha de la producción, en cada una de estas etapas se tiene en cuenta todos los costos en los que se incurre para llevar a cabo este proceso, de tal manera que para la

identificación de dichos costos se clasificaron en materiales directos, materiales indirectos y mano de obra.

Costos de materiales directos: Son todas las erogaciones que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con este y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto.

Costos de materiales indirectos: Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación.

Costos de mano de obra: Son aquellas erogaciones que directamente están involucradas directamente en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que representa un importante costo de la mano de obra en la elaboración del producto.

Formular una estructura de costos de producción de café en el municipio de La Unión Nariño.

Para el desarrollo del presente objetivo se tomó a consideración todos los costos de materiales directos, costos de materiales indirectos y costos de mano de obra, que fueron identificados en el primer objetivo específico, a partir de estos se formuló la estructura de costos tomando como referencia una hectárea de producción de café.

Plantear la ruta metodológica para dar a conocer al caficultor la estructura de costos para la producción de café.

Evaluar los efectos de la determinación de los elementos del costo en los resultados financieros para la producción, indicadores, gastos de administración de operación.

3. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACION

3.1 JUSTIFICACIÓN TEORICA

La agricultura es una de las actividades primarias, que consiste en la extracción de alimentos y otros elementos útiles provenientes de la siembra.

Café se denomina al alimento consumido frecuentemente como bebida que se obtiene por infusión a partir de los frutos y semillas del cafeto, que contiene una sustancia estimulante llamada cafeína. Por extensión, también designa el lugar de consumo del mismo, una cafetería o bistró.

El cultivo del café está muy extendido en numerosos países tropicales, en especial Brasil, que concentra poco más de un tercio de la producción mundial. El café es uno de los principales productos de origen agrícola comercializados en los mercados internacionales y a menudo supone una gran contribución a las exportaciones de las regiones productoras.

Se produjeron un total de 6,7 millones de toneladas de café anualmente entre los años 1998 y 2000, y se espera que se eleve la cifra a 7 millones de toneladas anualmente en 2010.

A partir de la semilla tostada y molida se elabora la infusión conocida por el mismo nombre. En Costa Rica, España, Portugal y Río de la Plata es frecuente el consumo de café torrado o torrefacto (tostado en presencia de azúcar). Suele tomarse como desayuno o en la sobremesa después de las comidas, y es una de las bebidas sin alcohol más socializadoras en muchos países. Existen casi tantas formas de preparar esta bebida como consumidores, pero la más popular, aparte de tomarlo solo, es la que lleva leche, aunque también se le suele añadir crema o nata, leche condensada, chocolate o algún licor. Se sirve habitualmente caliente, pero también se puede tomar frío o con hielo.

La industria del café mueve en la actualidad 70.000 millones de dólares al año, cifra

superada únicamente por el petróleo en lo que se refiere a exportaciones a escala mundial, según la revista Investigación y Ciencia.

La elaboración del presente proyecto es una estrategia para la reducción de la pobreza, se basa en el crecimiento y la restauración del empleo en beneficio de la comunidad como gran prioridad de la política económica; la disminución de desigualdades; la creación de una atmósfera adecuada para el desarrollo de la agricultura, el fomento del progreso tecnológico; la sustentabilidad ambiental.

Con el establecimiento de estos cultivos se podrá aprovechar terrenos con pendientes moderadas y que tienen un potencial para cultivos perennes. Es una variedad de rápido crecimiento y es muy cotizado a nivel internacional que contribuye al desarrollo socio-económico de las zonas de influencia, servir al cliente con un producto de calidad para brindar un mejor servicio que se constituye en un grupo que está en constante crecimiento y desarrollo, considerando que el esfuerzo y trabajo diario son los únicos elementos para lograr excelencia en servicio y calidad en cada uno de sus aspectos.

El estudio de producción y comercialización es de gran ayuda para los integrantes de la comunidad, campesinos de la zona de Íntag, propietario y no propietarios que realice cualquier tipo de gestión dentro del proyecto y esto a su vez se refleje en entera satisfacción del cliente. Es viable puesto que se tiene información bibliográfica que puedan sustentar esta investigación, así como la colaboración de expertos en el tema, también existe la pre disposición y voluntad de la autora del proyecto y la orientación de los docentes de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas que asesoran a los futuros profesionales.

El ambiente comercial del café se torna cada vez más exigente y competitivo, los consumidores exigen además de la calidad del café, mayor información sobre el producto, están interesados en conocer los procesos de producción, procesamiento, y cada uno de los pasos que ha seguido el producto desde la finca hasta el centro de venta. Otros, con una conciencia más ambiental y social están interesados en verificar que la producción del café que consumen se realiza utilizando procesos amigables con el ambiente, los ecosistemas, la flora y fauna.

Teniendo en cuenta que las fincas de la región aún no cuentan con un software o un método más sofisticado para llevar adecuadamente el control de los costos y gastos que se pueden generar a lo largo de las cosechas que se presentan en el año, es necesario y de vital importancia que se plantee y se lleve a cabo un modelo de costos para la producción de café este modelo le permitirá al caficultor de la zona un manejo más óptimo de su finca, en la cual sabrá de primera mano lo que está ocurriendo con los movimientos financieros, esto a su vez significa una modernización en sus sistemas

Administrativos y contables, permitiendo de esta manera visualizar la finca cafetera como un ente productivo o una gran empresa productora.

Adicionalmente los productores requerían asistencia técnica, adecuadas líneas de crédito y facilidades de almacenamiento para hacer viable su actividad. Al estar relativamente aislados por la topografía andina, los cafeteros colombianos también necesitaban de alguien que los representara para mejorar su capacidad de negociación frente a las firmas extranjeras que dominaban el mercado de exportación. La importancia de

estas preocupaciones se aprecia mejor si se tiene en cuenta que en esa época el precio interno del café podía llegar a ser equivalente, por momentos, a sólo el 50% del precio externo. la diversidad cultural de los productores no se tradujo en métodos de producción y cultivo sustancialmente diferentes, garantizando que detrás del producto siempre se apliquen los mejores estándares de calidad y la mejor ciencia y tecnología,

3.2 Justificación Metodológica

Métodos de Costeo: Costeo Absorbente vs Costeo Variable. ... Así entendemos que los elementos que conforman el costo de un producto bajo el método Absorbente, serían: Materia Prima, Mano de Obra y Gastos Indirectos de Fabricación tomando de estos últimos, los variables y los fijos.

Concepto de Costo.-El **costo** o **coste** es el **gasto económico** que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el **precio de venta al público** del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio).

Sistema de cultivo: Sistema de tipo agroforestal (pluriespecífico), donde se observa la combinación de especies maderables como: cedro, mara, toco, laurel, gabú etc.; que alternan en el sombrío del café con la especie *Inga spp.* así como cultivos de consumo: cítricos, banano, papaya, etc.

Para el cultivo de café se necesita:

Semilla Certificada de cada variedad.

Palas, azadones, rastrillos, bombas de fumigar, mangueras de agua, herramientas varias.

Como Talento Humano se necesita capacitación técnica a los jornaleros y al que va a dirigir el cultivo porque el café es el cultivo perenne intensivo y extensivo.

La tecnificación de las parcelas de café orgánico se las realiza en base a: podas, plantaciones en curvas a nivel, instalación de barreras vivas y muertas, la fertilidad del suelo se la mantiene con la producción de abonos orgánicos obtenidos en composteras que usan la pulpa de café, biodigestores y la lombricultura, manejo de coberturas, chaqueo cero quema y los sistemas multiestratos. El control de plagas y enfermedades se las realiza con el empleo de biopesticidas y otros productos permitidos por la agricultura orgánica como ser el caldo bordalés. En el caso de la “broca del cafeto” *Hypothenemus hampei*, el control se realiza con aspersiones del hongo *Beauveria bassiana* y la liberación de la avispa *Cephalonomia stephanoderis*.

Cosecha anual seleccionando solo frutos maduro (madurez fisiológica caracterizado por el fruto cereza guinda).

La cosecha se inicia en los meses de marzo hasta octubre, en zonas bajas desde los 800 hasta los 1400 m.s.n.m. el periodo de cosecha es de marzo a septiembre y en zonas altas desde los 1400 hasta los 1800 m.s.n.m. el periodo de cosecha abarca los meses de mayo a octubre.

Prebeneficiado: Procesado por vía húmeda (boyado, despulpado, fermentado y secado) de forma individual y en plantas pre beneficiadoras, bajo un estricto control de calidad.

Secado: En forma natural (al sol), en mesas secadoras “ tarimas” y en patios desecado “cachis”.

Beneficiado: En plantas industriales. Seleccionado manual por “palliris” (mujeres trabajadoras)

Producto: Café en grano verde – Arábica de altura.

Café de alta calidad, con aroma fragancioso, cuerpo consistente y alta acidez

de bebida acida

Clasificación: De acuerdo a la clasificación de la dureza del grano, predomina el café catalogado como S.H.B (Strictly Hard Bean) y G.H.B (Good Hard Bean).

Certificación orgánica: A través de IMO CONTROL, BIOLATINA y BOLICERT.

Tipos de envase: Bolsas de Yute de 70Kg.

Lotes/Container de 280 sacos c/u (17.500 Kg. Peso bruto o 17.250 Kg de peso neto).

Volúmenes de exportación 70 lotes de café orgánico certificado y

Ofertados 2001: 38 lotes de café en transición.

Ejemplos del Proceso de Costeo

Costos de producción:

materia prima MP 1:

CAFÉ MOLIDO Y

TOSTADO

La materia prima (1) para CAFE-INFUSION tiene los siguientes costos:

1 Tonelada = \$ 30 000

1 Kg. = \$ 30

El costo por unidad producida de MP (1) = \$ 0.0461

MP 2: FILTROS, EMPAQUES ALUMINIZADOS Y DE CARTON

La materia prima (2) para CAFE-INFUSION tiene los siguientes costos:

Rollo de papel filtro = \$ 1200 costo por

sobre=\$0 .0539 Empaques aluminizados = \$.10

por pieza

Empaques de cartón = \$.25

El costo por unidad producida MP (2) = \$0.40

Mano de Obra Directa

Para la mano de obra directa se requerirá de 5 personas. La cuales trabajarán una jornada diaria de 8 horas. El salario por hora será de \$12.5. Por lo tanto la mano de obra directa tendrá un costo de producción por unidad de:

Jornada de trabajo = \$100 por trabajador PROCAMPO

Los días laborales pagados mensualmente son 30 días con un costo mensual de = \$3000 netos más prestaciones = \$ 3500 (Los días laborales son 20 días mensualmente)

Por lo tanto la mano de obra directa tiene un costo por unidad de = \$.070

Costo mensual de mano de obra directa= \$ 17 500 (5 personas)

Mano de Obra Indirecta

Para la mano de obra indirecta del producto se requerirá de 2 personas. La mano de obra indirecta será de 4 horas de trabajo diarias, el salario por hora será de \$ 10 por hora (la disminución del salario se debe a la cantidad de actividades por realizar, y la mano de obra indirecta no es necesaria todos los días laborales así que las personas que sean contratadas podrán tomarlo como un trabajo extra)

Jornada de trabajo=

\$ 40 diarios Costo

mensual = \$ 1200

Costo total mensual (2 personas) = \$2400

Por lo tanto la mano de obra indirecta tiene un costo por

unidad = \$.030 CAPACIDAD DE PRODUCCION

Se calcula que la producción de un sobre de café durará

aproximadamente entre 15 y 20 segundos en la línea de producción.

(Tiempos estimados)

1 Jornada = 8 horas = 3600 segundos por hora = 28 800 segundos

1 unidad = 3 segundos = 20 unidades por minuto = 1200 unidades por hora

1 jornada de trabajo (8 hrs.) = 9600 unidades diarias

Unidades producidas al mes = 192 000 unidades

aproximadamente. Costo de producción por unidad

U. Producidas	Costo Unitario	Costo Unitario	MOD + MOI	<i>Total</i>
	MP (1)	MP (2)		
<i>1</i>	<i>\$.046</i>	<i>\$0.40</i>	<i>\$.10</i>	<i>\$0.546</i>

Costos de producción mensual basados en la capacidad de producción y costo unitario

U producidas	Costo MP (1)	Costo MP (2)	MOD + MOI	<i>Total</i>
<i>192 000</i>	<i>8851.2</i>	<i>76 800</i>	<i>19 200</i>	<i>104851.2</i>

Costo de producción por empaque

1 empaque con 60 sobres =
producción \$ 32.76 1 empaque
con 100 sobres = producción \$
54.6

Por lo tanto con la capacidad de producción se podrán fabricar:

4 800 paquetes con 60 sobres y cada uno tendrá un precio en el mercado de \$ 50.00
1920 empaques con 100 sobres cada uno y tendrá un precio en el mercado de \$ 90.00

Costos de producción y administración mensuales

Área de Inversión	Cantidad
Materia Prima (1)+ (2)	85 651.20
MOD + MOI incluye prestaciones	19 900.00
Mobiliario y Equipo de Oficina	\$5 000.00
Pago de maquinaria	10 000.00
Pago de Transporte	12 000.00
Luz	4000.00
Teléfono	1000.00
Publicidad	5000.00
Agua	400.00
Contador	5000.00
Secretaria	3000.00
Otro	2000.00

Total de gasto mensual	152 951.20
------------------------	------------

Capital de trabajo requerido.

Materia prima (1)	60 000
Materia prima (2)	153 600
MOD + MOI	39 800
Mobiliario y Equipo de Oficina	10 000.00
Pago de maquinaria	20 000.00
Pago de Transporte	24 000.00
Luz	8000.00
Teléfono	2000.00
Agua	800.00
Contador	10 000.00
Secretaria	6000.00
Otro	2000.00
Total	336. 200

Nota: Las cantidades son la que se necesitarían para iniciar las operaciones de la empresa para cubrir dos meses de actividades. Tomando en cuenta que la compra de la materia prima (1) cubre tres

meses aproximadamente de actividad.

3.3 Justificación Práctica

Primera etapa: Germinador y almacigo. El germinador es un cajón en el cual se colocan las semillas de café para que germinen y donde se mantienen hasta que aparezca el primer par de hojas denominada chapola, es recomendable que se realice ocho meses antes de la fecha en que empieza a sembrar el lote de la finca, para mejores resultados es recomendable que el germinador se realice con guaduas o tablas. El germinador debe hacerse cerca a la casa, protegido de perros y gallinas y donde haya bastante agua para regarlo permanentemente, así como también se recomienda que tenga un metro de ancho por un metro de largo donde cabe un promedio de 1 kilogramo de semilla donde se produce aproximadamente 3.000 chapolas.¹⁸

En esta etapa también se debe tener en cuenta la siembra de la semilla. La semilla es el nombre que reciben los granos de café pergamino seco que van a

ser sembrados. La selección de la semilla es vital para determinar la calidad de las nuevas plantas, por esto es importante que los cafeteros solamente utilicen material proveniente de las granjas experimentales o de fincas supervisadas, debido a que esta es la base del éxito de una inversión a largo plazo.

Para la obtención de la semilla, existen variedades tradicionales, como son las variedades Caturra, Típica y Borbón, en la cual la semilla debe de obtenerse de árboles sanos, productivos, de frutos maduros y bien

formados. Para que estos tengan un buen proceso “Las cerezas deben despulparse manualmente o dependiendo de la cantidad puede utilizarse una despulpadora con el cilindro previamente graduado para no causar daños al pergamino. Los granos de café despulpados deben fermentarse y lavarse con agua limpia al otro día; no debe utilizarse el desmucilaginador mecánico pues éste puede ocasionar daños al embrión de la semilla que está ubicado muy superficialmente, y de esta manera puede verse afectada notoriamente la germinación. La semilla lavada debe secarse a la sombra y con buenas condiciones de aireación. Cuando se efectúa el secado mecánico, durante las primeras 24 horas, debe utilizarse solamente aire del ventilador y luego aplicar calor a una temperatura no mayor de 37°C. Al final del proceso, la semilla debe tener una humedad entre el 11 y el 12%.

Segunda Etapa. Siembra El primer paso para la siembra es el trazo de cafetales que permite distribuir las plantas en el terreno, ordenarlas de manera tal que se haga más fácil la realización de prácticas como desyerbe, fertilización, fumigación y la recolección de cosecha, así como también establecer si el sistema de producción es bajo sombra, si es bajo sombra se necesitan semillas y colinos de guamo y plátano que son los más utilizados en esta localidad, otro punto importante en esta etapa es la distancia de siembra, “no existe ni se puede establecer como norma, una distancia de siembra para todos los casos”²², esta distancia varía dependiendo del terreno, su fertilidad, el sistema de siembra, sistema de poda, la variedad del cafeto, todas estas variables se toman para determinar la distancia de siembra. Además de esto existen otras formas de trazar el cafetal para terrenos más pendientes, como se presentan en el municipio de la Unión debido a la situación geográfica, en el cual se

puede realizar un trazo en cuadro que “Normalmente la distancia entre plantas es igual a la distancia entre surcos. Se debe dejar el doble de la distancia entre surcos cada 20 o 25 surcos para facilitar el movimiento de equipos y de la cosecha. Este sistema deja surcos hacia abajo y favorece la erosión.”²³ Y el segundo corresponde a un trazado en triangulo, en el cual permite más plantas por hectárea que el trazado en cuadrado. Una vez que este todo preparado se empieza a realizar los hoyos correspondientes para cada bolsa, “el hoyo debe ser profundo en el suelo, se debe introducir con cuidado la planta al hueco para que la raíz no quede doblada, así mismo con el palo apriete la tierra contra la raíz de la chapola, cerrando el hueco.”²⁴ Durante la primera semana después de la siembra de la chapola en la bolsa se debe realizar un control de calidad donde se revisa nuevamente que no haya ninguna enfermedad como son Nematodos, Mancha de hierro entre otras. Ahora bien para finalizar esta etapa se lleva al lote de la finca los colinos que sean vigorosos que tengan todas las hojas verdes y sanas y que el tallo este bien formado, debido a que en ocasiones la raíz pudo haber traspasado la bolsa formando la cola de marrano, esto sin antes haber realizado un estudio de suelo que le ayudara al cafetero a tomar una excelente decisión esta muestra de suelo debe tomarse con la ayuda del extensionista para ser enviada al laboratorio.

Tercera etapa: Crecimiento y producción. La siguiente etapa es el manejo y control de arvenses o también denominada maleza, en las últimas décadas se está utilizando el término arvense, que significa “planta acompañante de los cultivos o prados” sin discriminarlas entre buenas o malas.”²⁵ “Por lo consiguiente la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ha sido cuidadosa en la recomendación de nuevas moléculas de herbicidas a los caficultores, debido a los impactos ambientales negativos que muchas de éstas pueden generar sobre los recursos suelo, agua, biodiversidad y el hombre”²⁶ es por esto que el manejo

integrado de arvenses (MIA) consiste en la combinación oportuna y adecuada de diferentes prácticas del cultivo como son los manejos mecánicos, químicos, manual y biológico, con el fin de reducir la interferencia de las arvenses a niveles que no afecten el rendimiento de los cultivos, así como disminuir los costos de producción y proteger los suelos contra la erosión, lo cual se logra al reducir las poblaciones de arvenses agresivas y favorecer el predominio de aquellas con baja interferencia con los cultivos. Para el Municipio de La Unión una parte relevante en todo este proceso es reconocer la importancia del sombrío, en el cual este uso es necesario para algunos cafetales y en otras ocasiones este se hace por tradición, debido a que a mayor sombra la planta de café tiene menor actividad y menor productividad por año, pero su vida útil productiva es mayor. Estos sombríos actúan como barrera rompe vientos, regula la radiación solar, temperatura y disminuye la demanda de agua, por lo tanto favorece las plantaciones ubicadas en las zonas cálidas, lluviosas o muy secas, evitando la aparición de enfermedades como es la “muerte descendente”²⁷, por lo consiguiente existen dos clases de sombrío que son transitorios y permanente, los primeros hacen referencia a las plantaciones de Plátano que es el más utilizado en la zona norte, debido a su rápido crecimiento y su importancia comercial, este es importante porque es aquel que da sombra en los primeros años de vida del cafeto y la segunda clase de sombrío son los permanentes en los cuales son aquellos que dan sombra durante toda la vida del cafeto entre los cuales encontramos árboles de larga vida como son, guamos, carboneros y los nogales.

El siguiente paso se centra en conocer la importancia de la fertilización de los cultivos de café, esta es una práctica de mucha relevancia en la producción de café, porque mediante ésta se puede suministrar a las plantas los nutrientes que el suelo no le aporta. Con una buena fertilización se tiene plantas más vigorosas y sanas, y la producción se mejora en cantidad y en calidad, una buena fertilización hace referencia a

darle a la planta los nutrientes en la cantidad requerida y en el momento oportuno.

Cuarta etapa: Cosecha. La última etapa en este proceso es la recolección de cosecha, la cual ocurre en dos épocas del año que están comprendidas entre los meses de Abril y Junio, este periodo comprende la cosecha principal; y entre Septiembre y diciembre se conoce como cosecha de mitaca o traviesa siendo esta de menor volumen.

La producción de los cafetales aumenta en la medida en que el cafetal va creciendo hasta cuando tiene un promedio de seis años, unas cuatro o cinco cosechas, en este momento es necesaria la renovación de lotes.

Para la recolección es necesario tener elementos tales como recipientes recolectores, costales de fibra sintética, lengüeta y correa.

Otros factores que intervienen en el cultivo del café

Germinador: Inicio del cultivo

Del cuidado que se tenga en este proceso depende el éxito del cultivo ya que en esta etapa se obtienen las plántulas en un periodo de 60 días y se realiza la selección de las mejores chapolas.

Almacigo: en este sitio se siembran las chapolas provenientes del germinador en bolsas expuestas parcialmente al sol. Reciben el nombre de colinos y permanecen allí hasta cuando están desarrolladas para transplantar al campo.

Beneficio Húmedo

Aquí se presenta la primera transformación del grano que consiste en pelarlo y lavarlo. Para este proceso existen dos sistemas; el beneficio tradicional: consta de una despulpadora manual y de un tanque de fermentación haciendo que el proceso tarde aproximadamente 12 horas y consume de 25 a 30 litros por un kilo de café.

El otro sistema es el beneficio ecológico, llamado Belcosub (Beneficio Ecológico del Subproducto Café), de esta manera el proceso solo tarda una hora y gasta un litro de agua por un kilo de café. En el Belcosub el tanque de fermentación es reemplazado por una desmucilaginadora

Secado

Este es el paso final en que interviene el caficultor, y también se puede hacer de dos formas, secado natural tradicionalmente en una elva y el secado parabólico. La principal ventaja de este sistema es que se obtiene un grano de muy buena calidad aún bajo precio ya que solo se emplea el calor del sol, pero la desventaja es que ambos métodos pueden tardar de cinco a diez días ya que su cosecha coincide con las lluvias.

El secado Mecánico es en un silo, tarda 24 horas y su combustible es la misma cascarilla de café llamada cisco. La temperatura debe ser de 50 grados constantemente.

Comercialización e Industrialización

Trilladora: se usa en las cooperativas para separar el cisco de la almendra.

Tostadora: por medio de las altas temperaturas, el café adquiere las características del color, olor y sabor.

Al finalizar este proceso el café está listo para su comercialización por medio de

Los Gastos de operación, mano de obra y Gastos de Administración.

Estados Financieros BRAVO, Mercedes (2007) Pág. 183 indica: “Los Estados Financieros se elaboraran al finalizar un período contable con el objeto de proporcionar información sobre la situación económica y financiera de la empresa. Esta información permite examinar los resultados obtenidos y evaluar el potencial futura de la compañía a través de: Estado de Resultados, Estado de Superávit, Balance General, Estado de Flujo de Efectivo y Estado de Cambios en el Patrimonio.”

Los estados financieros son informes que se utilizan para reportar la situación económica, financiera y los cambios que experimenta la misma por período determinado, y sirven como instrumento para valorar el estado en que se encuentra la empresa.

Costo Veneficio Es una técnica importante dentro del ámbito de la teoría de la decisión. Pretende determinar la conveniencia de un proyecto mediante la enumeración y valoración posterior en términos monetarios de todos los costes y beneficios derivados directa e indirectamente de dicho proyecto. Este método se aplica a obras sociales, proyectos colectivos o individuales, empresas privadas, planes de negocios, etc., prestando atención a la importancia y cuantificación de sus consecuencias sociales y/o económicas.

3.4 Justificación Social

La producción y exportación del café en nuestro país es un tema que merece atención porque es uno de los principales productos genéricos que se

comercializan en el mercado mundial, cuya producción se realiza por lo general en las zonas tropicales. Actualmente más de 80 países lo cultivan en sus diferentes tipos, de los cuales poco más de 50 países lo exportan.

Por el valor que representa, el café es uno de los principales productos agrícolas, con un peso importante en el comercio mundial, llegando a generar ingresos anuales superiores a los 15 mil millones de dólares para los países exportadores y dando ocupación directa e indirecta a poco más de 20 millones de personas en el cultivo, transformación, procesamiento y comercialización del producto en todo el mundo. Para determinar los precios de café a nivel internacional existen dos Bolsas: la de Nueva York y la de Londres; y junto con éstas, la Organización Internacional del Café es la instancia que agrupa a todos los gobiernos de países productores y consumidores más importantes.

En Bolivia este rubro tiene importancia ya que 23.000 familias trabajan directamente con la producción del café y 12.000 familias de manera indirecta. En los Yungas, el 70 por ciento de los productores está organizado; sin embargo, tiene deficiencias tanto en la producción como en la comercialización.

Actualmente Bolivia exporta café a Alemania, Estados Unidos y Japón, entre otros. En 2011 se exportaron más de 4.600 toneladas, mientras que a mayo de este año la exportación alcanzó a algo más de 1.430 toneladas. Sin embargo, las utilidades obtenidas no son satisfactorias para los productores y exportadores, ya que la calidad del café producido, debido a deficiencias en la tecnología, no es el más aceptable en dichos países; a ello se añade que los requisitos son cada vez más exigentes según las normas y las bolsas internacionales que determinan los costos y precios por el tipo y calidad de café.

En efecto, si bien se han mejorado los canales de comercialización en destino, de modo que el exportador de café boliviano ejerce ahora un mayor control sobre

determinados eslabones de la cadena comercial, la producción sigue siendo precaria y poco industrializada ya que la maquinaria utilizada para los procesos de pre-beneficio y beneficio es anticuada y en algunos casos inexistente.

Frente a esta situación, se están implementando innovaciones tecnológicas en el cultivo que están orientadas a alcanzar los estándares de calidad exigidos para la exportación; sin embargo, tropiezan con los elevados costos de las inversiones. Esta situación está desencadenando un proceso de concentración empresarial, sobre todo en la fase de comercialización.

Desde nuestra perspectiva, el sector exportador del café en Bolivia aún podría mejorar tanto la calidad del café producido como los beneficios para los productores de café y para las organizaciones cafetaleras ya que, en las condiciones actuales, la producción comunitaria y extracomunitaria de café satura actualmente los mercados, y los precios muestran una tendencia a la baja. Con políticas públicas más adecuadas, Bolivia podría formar parte de más acuerdos comerciales que repercutan en la mejora del tipo de café producido y la comercialización; pero también en la condiciones de vida de las y los productores cafetaleros.

Aspectos Institucionales

Las instituciones encargadas de fomentar la producción agrícola y pecuaria en Bolivia, en orden de prelación son: Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRyT), Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural (MDPyEP), la Asociación Nacional de Productores de Café (ANPROCA), y la Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (FECAFEB).

El MDRyT es una institución pública, encargada de definir e implementar políticas para promover, facilitar, normar y articular el desarrollo rural

integral agropecuario, forestal, acuícola, además de normar la producción de la hoja de coca; de forma sustentable, e impulsar una estructura de tenencia y acceso a la tierra, generando empleo en beneficio de productores, comunidades y organizaciones económicas campesinas, indígenas, junto con el sector empresarial. Sus objetivos institucionales son:

- Consolidar el proceso de saneamiento, acceso, distribución, redistribución de la tierra y de la autogestión comunitaria del territorio en el marco del Plan Nacional de Desarrollo.
- Promover la Soberanía Alimentaria y el Desarrollo Rural Agropecuario de forma integral y sustentable, a favor de los productores rurales, comunidades indígenas y pueblos originarios.
- Asegurar la asignación de recursos financieros suficientes para el logro de resultados de impacto del MDRyT, garantizando la soberanía alimentaria.
- Promover espacios de concertación y coordinación pública y privada con entidades a nivel nacional, departamental, municipal y con organizaciones Productivas, sociales vinculadas al desarrollo agropecuario y rural.

Se estructura de tres viceministerios: i) Viceministerio de tierras, ii) Coca y Desarrollo Integral y iii) Desarrollo Rural y Agropecuario. De estos, el último, se encuentra inmerso en la promoción del desarrollo del sector cafetalero.

Las atribuciones otorgadas a este viceministerio, en razón de la Ley de Organización del órgano ejecutivo son:

- a) Promover el desarrollo rural y agropecuario, integral y sustentable con

énfasis en la seguridad y soberanía alimentaria.

- b) Potenciar el incremento sostenido y sustentable de la productividad agrícola, pecuaria, agroindustrial y turística rural, así como la capacidad de competencia comercial de los principales rubros productivos.
- c) Lograr la articulación y complementariedad económica y tecnológica de las estructuras de producción agropecuarias primarias y las estructuras agroindustriales.
- d) Promover el desarrollo agroindustrial con criterios de sustentabilidad ambiental, creando mecanismos de participación social y local.
- e) Garantizar la asistencia técnica y establecer mecanismos de investigación, innovación y transferencia tecnológica en todo el proceso productivo y de agregación de valor de la producción agropecuaria y forestal.
- f) Promover la agricultura orgánica y el consumo interno y externo de alimentos agroecológicos.
- g) Promover el desarrollo del agro-turismo y del turismo comunitario como parte importante del desarrollo rural integral sustentable.
- h) Realizar acciones técnicas y operativas para la mecanización agrícola, pecuaria y estrategias de implementación, construcción y mantenimiento de infraestructura de apoyo a la producción agropecuaria, en coordinación con los ministerios competentes.

Asociación Productora de café

Esta asociación, agrupa buena parte de los productores de café del departamento de La Paz y de algunos departamentos productores. Su sede se encuentra en el municipio de Caranavi del departamento de La Paz, y cuenta con oficinas en la ciudad de La Paz. Entre sus objetivos

institucionales, se destacan:

- Servir de nexo entre los productores locales de café y los comercializadores y exportadores, a fin de establecer condiciones favorables para la comercialización de las variedades de café en beneficio de sus socios y de las comunidades de cultivo.
- Representar ante el nivel central del Estado y ante cualquier instancia pública o privada, los requerimientos del sector, en procura de conseguir mejores condiciones para el desarrollo de la actividad productiva en todo el territorio nacional.
- Elaborar la estrategia de fomento a la producción, innovación y mejora en los procesos productivos, en línea con el avance de la tecnología de cultivo, y tratamiento de semillas, para incrementar el rendimiento productivo del grano de café, a fin de mejorar la competitividad del café boliviano en el mundo.

Esta institución de carácter privado, tiene por objetivo, la consolidación de una oferta exportable de café de calidad, diversificando las variedades producidas de café boliviano, así como priorizando las buenas prácticas de cultivo, para posicionar el café nacional como de café de excelencia en el mercado internacional.

La FECAFEB, trabaja organizando alianzas estratégicas con instituciones sin fines de lucro internacionales, brindando asesoramiento técnico a los caficultores tradicionales en toda Bolivia. Asimismo, organiza periódicamente foros de negocios locales para promover la oferta exportable de café suave. Participa activamente en foros, rondas internacionales y ferias de café, a fin de cerrar negocios que involucren mejores condiciones de venta para el productor nacional.

Cuenta con un esquema operacional conformado por áreas de logística,

promoción y comercialización del café nacional, por ello, es destacada su presencia permanente en el nivel regional como en los foros internacionales.

La norma suprema en Bolivia, con respecto a la producción en general, establece la obligatoriedad del cuidado de la naturaleza y sus recursos en toda actividad productiva que se realice en el territorio nacional, cuando establece:

I. Los recursos naturales renovables se aprovecharán de manera sustentable, respetando las características y el valor natural de cada ecosistema.

II. Para garantizar el equilibrio agrícola, los suelos deberán utilizarse conforme con su capacidad de uso mayor en el marco del proceso de organización del uso y ocupación del espacio, considerando sus características biofísicas, socioeconómicas, culturales y político institucionales. La ley regulará su aplicación.

De la misma manera, previa regulación, la producción deberá regirse por estándares de conservación de las especies nativas de plantas como de animales en cada uno de los ecosistemas existentes en Bolivia.

I. Son patrimonio natural las especies nativas de origen animal y vegetal. El Estado establecerá las medidas necesarias para su conservación, aprovechamiento y desarrollo.

II. El Estado protegerá todos los recursos genéticos y microorganismos que se encuentren en los ecosistemas del territorio, así como los conocimientos asociados con su uso y aprovechamiento. Para su protección se establecerá un sistema de registro que salvaguarde su existencia, así como la propiedad intelectual en favor del Estado o de los sujetos sociales locales que la reclamen. Para todos aquellos recursos no registrados, el Estado establecerá los procedimientos para su protección mediante la ley.

Es facultad y deber del Estado la defensa, recuperación, protección y repatriación del material biológico proveniente de los recursos naturales, de los conocimientos ancestrales y otros que se originen en el territorio. Asimismo el Estado deberá establecer las medidas de restricción parcial o total, temporal o permanente, sobre los usos extractivos de los recursos de la biodiversidad que sean necesarias. Las medidas estarán orientadas a las necesidades de preservación, conservación, recuperación y restauración de la biodiversidad en riesgo de extinción. Se sancionará penalmente la tenencia, manejo y tráfico ilegal de especies de la biodiversidad.

Ley 3525

Esta Ley declara de interés y necesidad nacional el promover la producción agrícola en Bolivia, y tiene el objeto de: Regular, promover y fortalecer sosteniblemente el desarrollo de la Producción Agropecuaria y Forestal no Maderable Agrícola en Bolivia. La misma se fundamenta en el principio de que para la lucha contra el hambre en el mundo, no solo basta producir más alimentos sino que además es necesario que estos sean de calidad, e inocuos para la salud humana, asimismo que los alimentos sean accesibles y estén al alcance de todos los seres humanos; y los procesos de producción, transformación, industrialización y comercialización no deberán causar impacto negativo o dañar el medio ambiente.

Además establece la creación del Consejo Nacional de Producción Agrícola (CNAPE), como instancia operativa, responsable de planificar, promover, normas, gestionar y apoyar la promoción y desarrollo de la producción agrícola, conformada por representantes del sector público:

MREC, MDRAyMA, MPD, MPM y el sistema de la Universidad Nacional; además de representantes del sector privado: AOPEB, CSUTCB, CSCB, CANEB Y CONFEAGRO. También establece la creación de Comités Departamentales y Municipales de fomento para la producción agrícola.

De la misma manera, se crea el Sistema Nacional de Control de la producción agrícola, mediante la designación del SENASAG, como autoridad nacional competente, cuya función es el registro y control de la producción, certificación y comercio de productos agrícolas. Se reconoce dos tipos de certificaciones para el comercio de productos agrícolas:

- a) Para el comercio internacional o exportación, a través de organismos de certificación reconocidos bajo la Guía ISO-65, que fortalecerá las exportaciones.
- b) Para el comercio nacional y local, a través de sistemas alternativos de garantía de calidad, evaluados y controlados por el SENASAG, que impulsará el comercio nacional de productos agrícolas certificados, garantizando su calidad, pero que sean accesibles tanto para productores, como para consumidores bolivianos.

Dentro la Ley se destaca el capítulo de fomentos e incentivos a la producción agrícola, donde se establece que:

- Que los gobiernos municipales y prefecturas departamentales incorporen en sus Planes de Desarrollo programas y/o proyectos de desarrollo de la producción agrícola.
- Que el Ministerio de Educación y Culturas, junto con las universidades incorporen dentro la currícula educativa, la producción agrícola.

4. ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Ámbito Geográfico

Alrededor del 95% de la producción Nacional de café se genera en el Departamento de La Paz, en manos de pequeños productores cuyos predios oscilan entre 1 a 4 has

Existen zonas tradicionales de producción del café

Coroico, Coripata, Irupana, Chulumani, el 70% aproximadamente.

En las nuevas zonas de colonización: Caranavi, Taypiplaya y Alto Beni, el 85% de los agricultores sustentan su economía en la producción del café.

El café orgánico de la zona de los Yungas de La Paz- Bolivia, es producido por 19 organizaciones de pequeños productores que impulsan un modelo más racional de la explotación de café, buscando un manejo integral desde el cultivo, prebeneficio y exportación del grano verde por las mismas organizaciones, aglutinadas en una organización matriz denominada FECAFEB. La misma tiene como prioridad buscar el bienestar de la familia del pequeño productor de café, proponiendo una mejora de la calidad del café boliviano a través de apoyo técnico-educativo a la producción agroecológica de la caficultura orgánica, permitiendo la sostenibilidad productiva y la conservación de los Recursos Naturales y el Medio Ambiente, en zonas de producción potenciales y frágiles, que en definitiva favorecen el desarrollo socioeconómico del área rural. Esta calidad se ve reflejada en la obtención de mejores precios y condiciones para la exportación del producto hacia los mercados internacionales con diferenciales positivos, logrando de esta manera fomentar la competitividad de los pequeños productores organizados.

Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (**FECAFEB**). Una organización de segundo grado, fundada el 15 de Mayo de 1991, con personería jurídica R.S. 212234.

La **FECAFEB** centra su actividad en las provincias de Caranavi, Nor y Sud Yungas del departamento de La Paz-Bolivia. Esta región de clima subtropical, montañosa, enclavada en medio de la Cordillera Oriental de los Andes Sudamericanos, de abundante vegetación y suelos fértiles, temperaturas promedio anuales de 21 °C, se caracteriza por ser zona productora de café de la especie *Coffea arábica* donde predomina la variedad Typica o criolla en un 80% y otras variedades mejoradas como Caturra, Catuaí y Catimor en un 20%. Dicha zona se halla ubicada en altitudes desde los 800 hasta los 1800 m.s.n.m. Estas condiciones, le confieren al grano del café, un “aroma” fragancioso, un “cuerpo” consistente y una alta “acidez”, particularidades de una bebida fina en taza, también conocidos como Strictly Hard Bean (S.H.B).

4.2 Ámbito Político, Social o Económico

El sector cafetalero, es considerado uno de los pilares más importantes dentro la política agropecuaria de la República de Bolivia, con una producción anual de 170.000 sacos de 60 Kg de café oro. Siendo el departamento de La Paz el principal productor de café en el país, con una producción que abarca el 95.5% de la producción nacional, abarcando una superficie cultivada de 22.920 Has. El restante 4.5% es producido en los departamentos de Santa Cruz, Cochabamba, Beni, Tarija y Pando.

El gremio cafetero ha sido partícipe de la historia y del desarrollo social, cultural, político y económico del país. Gracias a su funcionamiento y estructura organizacional, es ejemplo a nivel nacional e internacional como modelo de desarrollo. Además, en su época de apogeo obtuvo los

recursos económicos necesarios para satisfacer las necesidades de la población campesina cafetera del país, supliendo en gran medida las deficiencias que el estado no estaba en condiciones de atender como vías, escuelas, centros de salud, obras sociales, entre otras, que fueron desarrolladas con fondos propios del gremio y algunas con participación de alcaldías y gobernaciones regionales.

El presente proyecto permitirá que a través del buen uso y optimización de los recursos se genere un producto de calidad que pueda competir en el mercado empresarial, generando rentabilidad y satisfacción en el

cliente, además se planteará precios accesibles para que la mayoría de la población pueda adquirirlo y se beneficie de sus propiedades.

El proyecto permite generar niveles de productividad beneficiosos que permitan a través de la producción del café pergamino se mejore la calidad de vida de los productores y comercializadores de dicho producto, también la población se verá beneficiada con la creación de fuentes de trabajo a nivel provincial y regional.

En los últimos años, la producción agrícola se ha reducido debido a la crisis general de la agricultura en el país, víctima de actividades como el dumping o la deslocalización del cultivo, que hace que el mercado interno esté cada vez más copado por productos foráneos en detrimento de la producción autóctona campesina. Las dificultades de acceso y los escasos recursos económicos y de infraestructura hacen que la vida de sus habitantes sea una lucha cotidiana.

4.3 Ámbito Industrial

La producción de café orgánico surgió como una necesidad de impulsar un modelo más

racional de la explotación del café, protegiendo el medio ambiente y buscando precios justos en la comercialización del café producido por los pequeños productores yungueños. El Proyecto desde un punto de vista empresarial se ajusta en la responsabilidad para responder íntegramente en las decisiones y acciones propias, la lealtad como compromiso con la sociedad y los diferentes miembros de la empresa al igual que la garantía que se brinda al cliente en cuanto al origen y componentes del producto, manejado de manera completamente higiénica y saludable.

El presente proyecto en el aspecto ambiental pretende evitar la contaminación, dando importancia a la conservación del medio ambiente que es el proveedor de los diferentes recursos naturales para poder cultivar el producto a comercializar, sus residuos serán manejados de manera eficiente, por tal razón no se causarían daños en el ambiente, de igual manera se utilizarán fundas biodegradables para empacar el producto como son los costales que pueden ser reutilizados varias veces y su material no contamina al ambiente, aportando positivamente a su conservación.

El proyecto tiene un impacto positivo en el nivel alto, lo que permite determinar que su aplicación es viable, se generará ventajas y oportunidades a nivel local y regional, permitiendo mejorar la economía de la Zona

Dicha producción sufrió un gran repunte dentro la producción nacional ocupando en la actualidad un 20,71% del total de la producción nacional (13,43% certificada como orgánica y 7,28 % en fase de transición).

La caficultura orgánica está basada en las normas de la Federación Internacional de Movimientos de la Agricultura Ecológica (IFOAM) y el reglamento 2092/91 de la Unión Europea.

4.4 **Ámbito Financiero**

Los mercados internacionales a los cuales se ha exportado café, durante los últimos años, fueron:

El viceministro de Comercio Interno y Exportaciones, Fernando Peñarrieta, informó que el año pasado se exportaron 1.850 toneladas de café por más de 10,2 millones de dólares.

Precisó que el 32% del café boliviano se exportó a Estados Unidos, 11% a Alemania, 10% a Bélgica, 10% a Japón, 9% a Francia y 5% a otros 15 países.

Hasta abril de este año el volumen de las exportaciones de café se incrementó a 490 toneladas con relación a lo vendido al exterior en igual periodo de 2015-2016

El presente proyecto permitirá que a través del buen uso y optimización de los recursos se genere un producto de calidad que pueda competir en el mercado empresarial, generando rentabilidad y satisfacción en el El presente proyecto permitirá que a través del buen uso y optimización de los recursos se genere un producto de calidad que pueda competir en el mercado empresarial, generando rentabilidad y satisfacción en el cliente, además se planteará precios accesibles para que la mayoría de la población pueda adquirirlo y se beneficie de sus propiedades.

Alemania

- Hamburg coffee company, HACOFCO A. Van Weely B.V
- Hamburg Pacific Coffee Trade GmbH, HPT J.Th. Douqués
- GEPA Simón Levelt

- RAPUNZEL

EE.UU

- Equal Exchange

Francia

- La casa del buen café

Bélgica

- OXFAM

Italia

- The Coffee Way

Para los años siguientes se tiene contactos para comercializar el producto con:

Japón

- Marubeni
- Mitsubishi

Perú

- COCLA

**Para las exportaciones bolivianas (NAN
DINA)** Bolivia exportó café con las
siguientes partidas:

- 0901.11.10.00: café sin tostar sin descafeinar para siembra
- 0901.11.90.00: los demás cafés sin tostar sin descafeinar
- 0901.21.10.00: café tostado en grano, sin descafeinar
- 0901.21.20.00: café tostado, molido, sin descafeinar
- 0901.90.00.00: los demás, sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción

No se registraron exportaciones bolivianas de:

- 0901.12: café sin tostar descafeinado
- 0901.22: café tostado descafeinado

Para las importaciones y exportaciones a nivel mundial (HS6)

- 0901.11: café sin tostar, sin descafeinar

- 0901.12: café sin tostar descafeinado
- 0901.21: café tostado sin descafeinar
- 0901.22: café tostado descafeinado
- 0901.90: los demás cafés y sucedáneos

5. ASPECTOS METODOLOGICOS

5.1 Tipos de Investigación

El tipo de estudio que se aplicara en esta investigación es, explicativo empírico analítico ya que el proceso que se realizara con los caficultores , es un proceso en el cual se va a dar a conocer todo el manejo y los procedimientos que los caficultores realizan en sus fincas para una mayor productividad, se va a dar a conocer la estructura de costos más adecuada para que los caficultores puedan manejar esta estructura, puesto que se siguen manejado aun método tradicionales a la hora de realizar las respectivas adecuaciones, tanto en el manejo de costos, insumos, fertilizantes, mano de obra y los diferentes gastos que se presentan.

El paradigma que se utilizara para la investigación será un paradigma cuantitativo, debido a que se utilizaran datos estadísticos los cuales servirán de referencia para realizar cálculos y tomar decisiones.

El método de la investigación que se empleara será deductivo, para obtener conclusiones de los diferentes puntos de vista a partir de situaciones generales llegar a analizar, sintetizar y concluir situaciones particulares presentando una realidad pertinente.

5.2 Fuentes de información

Fuentes Primarias.- Es indispensable la utilización de fuentes de tipo primario, dicha información se recopila de forma directa, a través de la interacción de Cafeteros y su respectivo personal como también con el caficultor, con el fin de obtener la información necesaria para conocer la problemática de la población de estudio.

Fuentes Secundarias.- Para la consolidación de esta investigación es preciso la utilización de fuentes de tipo secundario representadas en documentos de fuentes externa como: internet, libros, revistas, periódicos y documentos internos que posee la empresa. Como también hace parte de la información del estudio la distribución y ubicación geográfica de los estudios.

5.3 Instrumento aplicado

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS

1.-Conoce usted en que regiones se produce el café?

2-¿Cuántas marcas de café conoce indíquelas

3-¿Quiénes intervienen en el proceso de producción?

4-¿Qué factores inciden en la producción de café?

5-¿Cuáles son las enfermedades que afectan el cultivo?

6-¿Los trabajadores habitan en la finca o viajan de sus hogares?

5.4 Resultados del Instrumento aplicado

Con el desarrollo de este trabajo académico se espera proponer y diseñar un plan exportador académicamente basado en el modelo de proexport con el objetivo de utilizarlo como herramienta en el análisis de la capacidad exportadora de la empresa a emprender.

Involucrar a la empresa de café de manera participativa en el desarrollo del plan exportador y generar e incentivar así el análisis paso a paso de las variables que pueda llevar a iniciar su incursión a los mercados internacionales

6. MARCO PRÁCTICO

6.1 Definiciones

Definición de Costos: El costo, en las empresas manufactureras y en las de prestación de servicios, se define como las erogaciones y causaciones, efectuadas en el área de producción, necesarias para producir un artículo o prestar un servicio. En las empresas de compraventa, el costo se define como la erogación o desembolso de dinero, o la obligación de incurrir en ellos, para adquirir mercancías objeto de la venta.

Contabilidad de Costos¹⁵: La Contabilidad de Costos ha sido definida por Hargadón (1995) como "la parte especializada de la contabilidad general de una empresa industrial, la cual busca el control, análisis e interpretación de todas las partidas de costos necesarios para fabricar y/o producir, distribuir y vender la producción de una empresa. En un sentido global, sería el arte o la técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y con base en dicha información, tomar decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y control de los mismos".

Para Polimeni (1995), afirma que la Contabilidad de Costos se relaciona fundamentalmente con la acumulación y el análisis de la información de los costos para uso interno por parte de los gerentes en la planeación, control y la toma de decisiones.

Por otro lado Neuner (1994), define que La contabilidad de costos se define como la fase empleada para recoger, registrar y analizar la información relacionada con los costos de producción y con base en dicha información tomar decisiones relacionadas con la planeación y control de las operaciones.

Fines de la Contabilidad de Costos: Los fines de la contabilidad de costos son los siguientes.

Determinar el costo de producir un artículo con el fin de determinar su verdadero precio de venta.

Determinar el costo de los inventarios de productos terminados, para una correcta elaboración del Balance General.

Determinar el costo de los productos o servicios vendidos, con el fin de poder calcular la utilidad o pérdida en el periodo y poder preparar el Estado de Resultados.

Dotar de una herramienta útil a la administración para la planeación y control sistemático de los costos de producción.

Contabilidad Agropecuaria

La contabilidad agropecuaria es una rama de la contabilidad general, netamente especializada y su contabilización se realiza de la misma manera que la contabilidad de costos industriales. En otras palabras es el registro y ordenamiento de la información de las transacciones practicadas en unidades económicas dentro de las empresas agropecuarias con el objetivo de cuantificarlas para tomar decisiones de carácter administrativo.

(Monografías.com)

La contabilidad de costos agropecuarios es el registro ordenado y clasificado de los costos que se incurren en la actividad agropecuaria con el fin de que esto sirva para la toma de decisiones.

La administración de una empresa agropecuaria busca respuestas a las siguientes problemáticas ¿Qué Producir? ¿Cómo producir? ¿Cuánto Producir?..

Para tener un panorama a esas tres interrogantes los empresarios necesitan de información correcta y oportuna, de cómo se está moviendo los mercado se va internos y externos para proyectarse sobre que se va a producir y a que costo. El administrador obtiene esa información a través del sistema de contabilidad agropecuaria, la que pone a disposición del empresario para que tome las decisiones más acertadas y oportunas.

Objetivo de la Contabilidad Agropecuaria

El objetivo de la contabilidad Agropecuaria es servir como herramienta básica para el administrador agropecuario que pueda llevar su actividad de manera ordenada y poder conocer el nivel de ganancias así como también detectar los riesgos y tomar control sobre ellos. Es decir hacer una mejor proyección de su trabajo y tomar decisiones oportunas.(Leonel, 2011)

Importancia de la contabilidad Agropecuaria.

El uso de la contabilidad en las empresas agrícolas cualquiera que sea la importancia de su explotación permitirá obtener una mayor comprensión del resultado económico y a la vez un mejor conocimiento para determinar si debe de seguir en su cultivo actual , diversificarlo combinarlo o arrendar la tierra .

También es aplicable a otros fines tales como obtener información necesaria y correcta para cumplir con los requisitos del pago de impuestos, planificar el mejoramiento de la infraestructura de la finca, tener conocimientos sobre la gestión empresarial y la rentabilidad del negocio, de acuerdo a los beneficios obtenidos en la explotación.

Aplicación de la contabilidad Agropecuaria.

Para aplicar la contabilidad agropecuaria, este ramo se vale de los mismos principios contables aplicados en contabilidad general y de costos, es decir la partida doble con sus cargos y abonos, la ecuación contable y su balance, el flujo de ingresos y egresos.

Respecto a la contabilidad de costos su relación es estrecha pues, al ser este un ramo productivo se requiere analizar en detalle los costos, es restos de producción y su clasificación: Fijos y Variables, directos e indirectos, totales y unitarios etc. en decir se está en sintonía con los activos, los pasivos y el capital contable con sus diferentes movimientos, saldos, análisis de costos, etc.

6.2 Clasificaciones

Clasificación de los costos: La clasificación de los costos es muy diversa y obedece a los diferentes criterios considerados por los autores del área. Algunos de los autores que poseen una de las clasificaciones más completa son Polimeni y Fabozzi.¹⁷

Los anteriores autores afirman también que, con relación a la producción existen dos categorías, costos primos y los costos de conversión. Los costos primos son los materiales directos y la mano de obra directa. Estos costos se relacionan en forma directa con la producción y los costos de conversión son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados. Los costos de conversión son la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Con relación al volumen, los costos varían de acuerdo con los cambios en el volumen de producción. Estos pueden ser costos variables, que son aquellos en donde el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen. O producción, dentro del rango relevante, en tanto el costo unitario permanece constante. Y los costos fijos, que son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras el costo fijo por unidad varía con la producción. Más allá del rango relevante de producción, variarán los costos fijos. La alta gerencia controla el volumen de producción y es, por tanto, responsable de los costos fijos.

Existe además una clasificación atendiendo a la capacidad para asociar los costos, un costo puede considerarse directo o indirecto según la capacidad de la gerencia para asociarlo en forma específica a órdenes, departamentos, territorios de ventas, etc. Los costos directos son aquellos que la gerencia es capaz de asociar con los artículos o áreas específicas. Los materiales directos y los costos de mano de obra directa de un determinado producto constituyen ejemplo de costo directo. Por otro lado se tienen los costos indirectos, que son aquellos comunes a muchos artículos y por tanto, no son directamente sociables a ningún artículo o área. Usualmente los costos indirectos se cargan a los artículos o áreas con base en las técnicas de

asignación. Por ejemplo los costos indirectos de manufactura se asignan a los productos después de haber sido acumulados en un grupo de costos indirectos de fabricación.

También afirman que pueden dividirse según el departamento donde se incurren, un departamento es la principal división funcional de una empresa. El costeo por departamento ayuda a la gerencia a controlar los costos indirectos y a medir el ingreso en muchas empresas. Existen dos tipos de departamentos y según esta división se clasifican los costos por unidad orgánica. El primero se conoce como departamento de producción, estos contribuyen directamente a la producción de un artículo e incluyen los departamentos donde tienen lugar los procesos de conversión o elaboración. Comprenden operaciones manuales o mecánicas realizadas directamente sobre el producto manufacturado. El segundo es conocido como departamento de servicios, son aquellos que no están directamente relacionados con la producción de un artículo. Su función consiste en suministrar servicios a otros departamentos. Algunos ejemplos son nómina, oficina de la fábrica, personal, seguridad de la planta y compras. Los costos de estos departamentos por lo general se asignan a los departamentos de producción puesto que estos se benefician de los servicios suministrados.

De acuerdo a las áreas funcionales, los costos son clasificados y acumulados en función de la actividad realizada; todos los costos de una organización manufacturera pueden dividirse en costos de manufactura, estos se relacionan con la producción de un artículo, son la suma de los materiales directos, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación. Otros costos pueden ser, los costos de mercadeo que incluyen la promoción y venta de un producto o servicio. Los costos administrativos se atribuyen a la dirección, control y operación de una compañía e incluyen el pago de salarios a la gerencia. Y los costos financieros se relacionan con la obtención de fondos para la operación de la empresa. Incluyen el

costo de los intereses que la compañía debe pagar por los préstamos, así como el costo de otorgar crédito a los clientes.

Ellos expresan también que los costos pueden clasificarse sobre la base cuando se cargan contra los ingresos. Algunos costos se registran primero como activos (gasto de capital) y luego se deducen (se cargan como un gasto) a medida que se usan o espiran. Otros costos se registran inicialmente como gastos (gastos de operación). La clasificación de los costos en categorías con respecto a los períodos que benefician, ayuda a la gerencia en la medición del ingreso, en la preparación de los estados financieros y en la asociación de los gastos con los ingresos en el periodo apropiado. Los costos del producto son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Estos costos no suministran ningún beneficio hasta la terminación del producto y, por consiguiente, se cuentan hasta la terminación del producto. En contraposición los costos del período que no están directa ni indirectamente relacionados con el producto, no son inventariados. Los costos del periodo se cancelan inmediatamente, puesto que no pueden determinarse ninguna relación entre costo e ingreso. A manera de ejemplo se puede nombrar el salario de un contador (gastos administrativos), la depreciación del vehículo de un vendedor (gastos de mercadeo) y los intereses incurridos sobre los bonos corporativos (gastos financieros).

La formulación de la estructura de costos, en esta etapa cobra importancia la investigación realizada durante todo el periodo, de datos recolectados que nos permitan identificar las características del proceso productivo del café, con el objetivo de establecer elementos de costos.

7. CONCLUSIONES

La estructura de costos para la producción de café, recopila e identifica información requerida en cada una de las etapas del proceso de producción de café.

El modelo planteado es útil para la verificación de los costos incurridos en el proceso general de producción de café, y de la misma manera proporciona información detallada para la toma de decisiones en cuanto a reducción de costos y maximización de la utilidad.

A partir de estudios realizados , se determinó que no se cuenta con una estructura de costos que permita la toma de decisiones financieras por parte del productor y que hasta la actualidad el caficultor solo cuenta con anotaciones manuales a cerca de los costos incurridos en su producción.

Con la formulación de la estructura de costos el caficultor podrá administrar eficientemente los movimientos en cada etapa en la producción de café, y obtener un resumen de este.

La aplicación de esta estructura de costos, le permite obtener a los Cafeteros un valor agregado para sus caficultores, poniendo a la disposición de estos toda la información pertinente para el adecuado manejo de la estructura.

La estructura planteada permite al caficultor visualizar su finca cafetera como una empresa productiva, organizando de tal manera que lleve un adecuado control de costos para así tener un mayor control sobre la parte financiera al momento de tomar decisiones.

En el desarrollo del Marco Teórico se conoció los diferentes temas que fueron de gran provecho ya que se detallan significaciones y términos que se manejaron a lo largo del presente trabajo de investigación, dejando sentado que existen las suficientes bases teóricas que sustentan al mismo.

En el Estudio Técnico realizado se determinó los requerimientos necesarios de talento humano, materia prima, sitio estratégico para la localización óptima, infraestructura precisa, equipos y maquinaria requeridos para la operación eficaz del proyecto de acuerdo a la concepción del producto que se pretende ofrecer, además de la inversión requerida para que la unidad productiva sea implantada.

En el Estudio Financiero del proyecto se comprobó la viabilidad para el desarrollo del mismo, mediante la aplicación de indicadores financieros, dando como resultado significativo un VAN positivo de **12.780.32** y una TIR de **17,70%** En referencia a la tasa de descuento del **13,37%** por lo que se concluye que es un proyecto rentable.

Del Estudio Técnico se recomienda tomar en cuenta todas las actividades desarrolladas dentro del mismo ya que son primordiales y necesarias para la buena marcha del proyecto, en cuanto al talento humano se debe buscar siempre una constante capacitación a quienes cosechan el cultivo de café .

8. BIBLIOGRAFIA

Cartilla CAFÉ. Federación Nacional de Cafeteros Germinador.

Cartilla cafetera, TRAZADO, Numero 5, pag 96.

GERMINADOR Y ALMACIGO. Cartilla 4, Federación Nacional de Cafeteros

Leonel, B. H. (2011). *La Contabilidad Agropecuaria y su importancia*.

MARENA/DANIDA/ASDI, P. (2014). *Fondo para pequeños productores*.

9.ANEXOS

Tabla 1. Materiales utilizados en la etapa de germinador y almacigo

Materiales directos	Materiales indirectos	Mano de obra
Semilla de café	Carretilla o bugui	Jornales para: Fabricación del germinador. Riego para semilla. Preparación de la tierra. de bolsas.
Arena de rio	Regadera	
Tierra cernida	Alambre de amarre	
Guadua	Puntillas	
Bolsas plásticas		
Fungicidas		

almacigo. Llenado y
organización

Fuente de Investigación INE

Tabla 2. Materiales utilizados en la siembra de café.

Materiales directos	Materiales indirectos	Mano de obra
Palas y palines		Jornales para: Trazado del terreno. Ahoyado en el terreno.
Abono orgánico		

Fuente de Investigación INE

Tabla 3. Materiales utilizados en el crecimiento y producción de café.

Materiales directos	Materiales indirectos	Mano de obra
Machetes	Combustible	Jornales para: Control de arvenses (manual, mecánico o
Limas		
Guadaña		
Selector de arvenses		

químico).

Fuente de Investigación INE

Tabla 4. Materiales utilizados en la cosecha de café.

Materiales directos	Materiales indirectos	Mano de obra
Canastos recolectores		
Costales recolectores		

Lengüeta		Jornales para: Recolección de café
Correa		
Pesa		

Fuente de Investigación INE

Tabla 5. Costos en la etapa de germinador

COSTOS DE PRODUCCION DE CAFE				
Informacion				
Area cafetal (Hectarias)	1,0			
Numero de plantas en Produccion	5,000	Cafetos		
JORNAL	\$15.000			
VALOR Kg. C.P.S.	\$6.100			
GERMINADOR 2*2				
ACTIVIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO \$	V. TOTAL \$
Compra de semilla	2,0	Kg	20.000	40.000
Arena de rio	4,0	mts	12.000	48.000
Guaduas	4,0	Guaduas	5.000	20.000

Fuente de Investigación INE

Tabla 6. Costos en la etapa de almacigo y siembra de café.

ALMACIGO				
ACTIVIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO \$	V. TOTAL \$
Compra de bolsas	60	Ciento	1.200	72.000
Tierra	50,0	mts	5.000	250.000
M.O Llenado y organización de bolsas	2,0	Jornales	15.000	30.000
Materiales cobertizo				
M. O Construcción cobertizo	2,0	Jornales	15.000	30.000
Puntillas y Alambre	2,0	kg	4.000	8.000
Siembra de chapolas (5500)	2	Jornales	15.000	30.000
M.O Insecticidas y fungicidas	-	Jornales	15.000	0
M.O Desyerba Manual	-	Jornales	15.000	0
TOTAL				\$420.000
SIEMBRA				
ACTIVIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO \$	V. TOTAL \$
Preparación terreno	5,0	Jornales	15.000	75.000
M.O Trazado - Ahoyado	10,0	Jornales	15.000	750.000
Palines	1,0	Herramienta	20.000	20.000
Abono Organico	0,0	Bulto	10.000	0
TOTAL				\$825.000

Fuente de Investigación INE

Tabla 7. Costos en la etapa de crecimiento y producción de café.

ACTIVIDAD						
CONTROL DE ARVENSES						
° Mano de Obra	Unidades	Cantidad	Veces/Año	Cantidad Total	Valor Unit.	Valor Total Ha.
Control Manual (machete)	Jornales/Hectárea	0,0	2	0,0	15.000	-
Control Mecánico (guadaña)	Jornales/Hectárea	0,0	2	0,0	15.000	-
Control Químico (Selector de arven)	Jornales/Hectárea	1,0	2	2,0	15.000	30.000
° Insumos						
Limas	Unidad	1,0	1	1,0	5.000	5.000
Machetes	Unidad	0,0	1	0,0	10.000	-
Herbicida	Litro/Ha	1	2	2	15.000	30.000
Guadañadora	Unidad	0	1	0	300000	0
Gasolina	Galon/Hectarea	0	2	0	8500	0
						65.000
FERTILIZACION						
° Mano de obra						
Mano de Obra - aplicación Fertilizante	Jornales/Hectárea	3,0	2	6,0	15.000	90.000
° Insumos						
Insumo - Fertilizante	Bultos/Hectárea	2,0	2	4,0	95.000	380.000
Insumo - Analisis de Suelos	Unidad	1,0	1	1,0	150.000	150.000
Insumo - Transporte Fertilizante	Valor Bulto	2,0	1	2,0	1.000	2.000
						622.000

Fuente de Investigación INE

Tabla 8. Costos del control fitosanitario y en la etapa de cosecha de café.

CONTROL FITOSANITARIO						
CONTROL BROCA						
3.1. Mano de obra	Jornales/Hectárea	1,0	2	2,0	15.000	30.000
3.2. Insumos - Insecticida	Litro/Hectárea	1,0	2	2,0	20.000	40.000
Fumigadora	Unidad	1,0	1	1,0	60.000	60.000
						70.000
CONTROL ROYA Y OTRAS LABORES						
3.3. Mano de obra	Jornales/Hectárea	-	-	0,0	0,0	-
3.4. Insumos - Fungicida	Kilo/Hectárea	-	-	0,00	0,0	-
						-
COSECHA						
M.O Recoleccion	Jornales/Hectárea	14,0	1	14	18.000	252.000
Insumo						
Canastos recolectores (lengüeta y corre	Unidad	2	1	2	30000	60.000
Costales relectores	Unidad	50	1	50	500	25000
Pesa	Unidad	1	1	1	30000	30000
						367.000
TOTAL DE PRODUCCION DE CAFÉ POR HECTAREA						\$2.665.000

Fuente de Investigación INE

Insumos y Fertilizantes aplicados al cultivo de café en etapa de vivero.

Tabla N° 9

Insumo/Fertilizante	Aplicaciones	Cantidad (Dosis)	Precio
18-46-0	Cada 15 días	5grm por planta	C\$900.00
Enraizador	Cada 30 o 45 días	1 onza por cada fumigada	C\$90.00

Insumos y Fertilizantes aplicados al café en desarrollo.

Después de 15 días de trasplante.

Tabla N°10

Insumo/Fertilizante	Aplicaciones	Cantidad (Dosis)	Precio
15-30-15	Después de 15 días	50 gr por 20 litro	C\$100
Agrosol	Después de 15 días	35 cc por 20 litro	C\$450
Maxiboost	Después de 15 días	35 cc por 20 litro	C\$500
18-46-0	Después de 15 días	10 grm por planta	C\$900

Después de dos meses de trasplante.

Tabla N° 11

Insumo/Fertilizante	Aplicaciones	Cantidad (Dosis)	Precio
Ferticafe foliar		50 cc por 20 litros	C\$300
18-46-0		15 grm por planta	C\$900
Clorotalonil	FUNGICIDA	500 cc por barril	C\$350

Cuadro Nº 11

A ranceles café sin tostar de café procedente de Bolivia

P países importadores	Valor (USD)	Volumen (kg)	Crecimiento en valor % (2014-2015)	P productos más importantes (%)
Estados Unidos de America	5.121.133	1.381.211	39	Los demás cafés sin tostar sin descafeinar (83%); los demás, sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción (17%)
Alemania	3.014.894	892.529	3	Los demás cafés sin tostar sin descafeinar (95%); los demás, sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción (5%)
Bélgica	2.205.089	683.729	31	Los demás cafés sin tostar sin descafeinar (100%)
Francia	1.241.148	376.080	20	Los demás cafés sin tostar sin descafeinar (100%)
Países Bajos	738.331	217.904	-31	Los demás cafés sin tostar sin descafeinar (90%); los demás, sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción (10%)
España	595.036	204.442	-61	Los demás cafés sin tostar sin descafeinar (99%); café tostado, molido sin descafeinar (1%)
Canadá	476.605	118.075	35	Los demás cafés sin tostar sin descafeinar (100%)
Federación de Rusia	385.460	138.704	-59	Los demás cafés sin tostar sin descafeinar (100%)

Fuente: Instituto Nacional de Estadística – INE diciembre 2012

Cuadro Nº 12

A ranceles aplicados por la UE para el café procedente de Bolivia

N A N D I N A	Descripción del producto NANDINA	N C UE	Descripción del producto N CUE	Arancel N MF %	Preferencia SGP +
0901.11.10.00	café sin tostar sin descafeinar para siembra	09011100	café sin tostar sin descafeinar	0%	-
0901.11.90.00	los demás cafés sin tostar sin descafeinar				
0901.21.10.00	café tostado en grano, sin descafeinar	09012100	café tostado en grano, sin descafeinar	7,5%	100%
0901.21.20.00	café tostado, molido, sin descafeinar				
0901.90.00.00	los demás, sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción	09019090	sucedáneos del café que contengan café	11,5%	100%

Fuente: Export Help Desk (enero 2010)

Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior - IBCE

Cuadro Nº 13

Aranceles aplicados por Estados Unidos de América para el café procedente de Bolivia

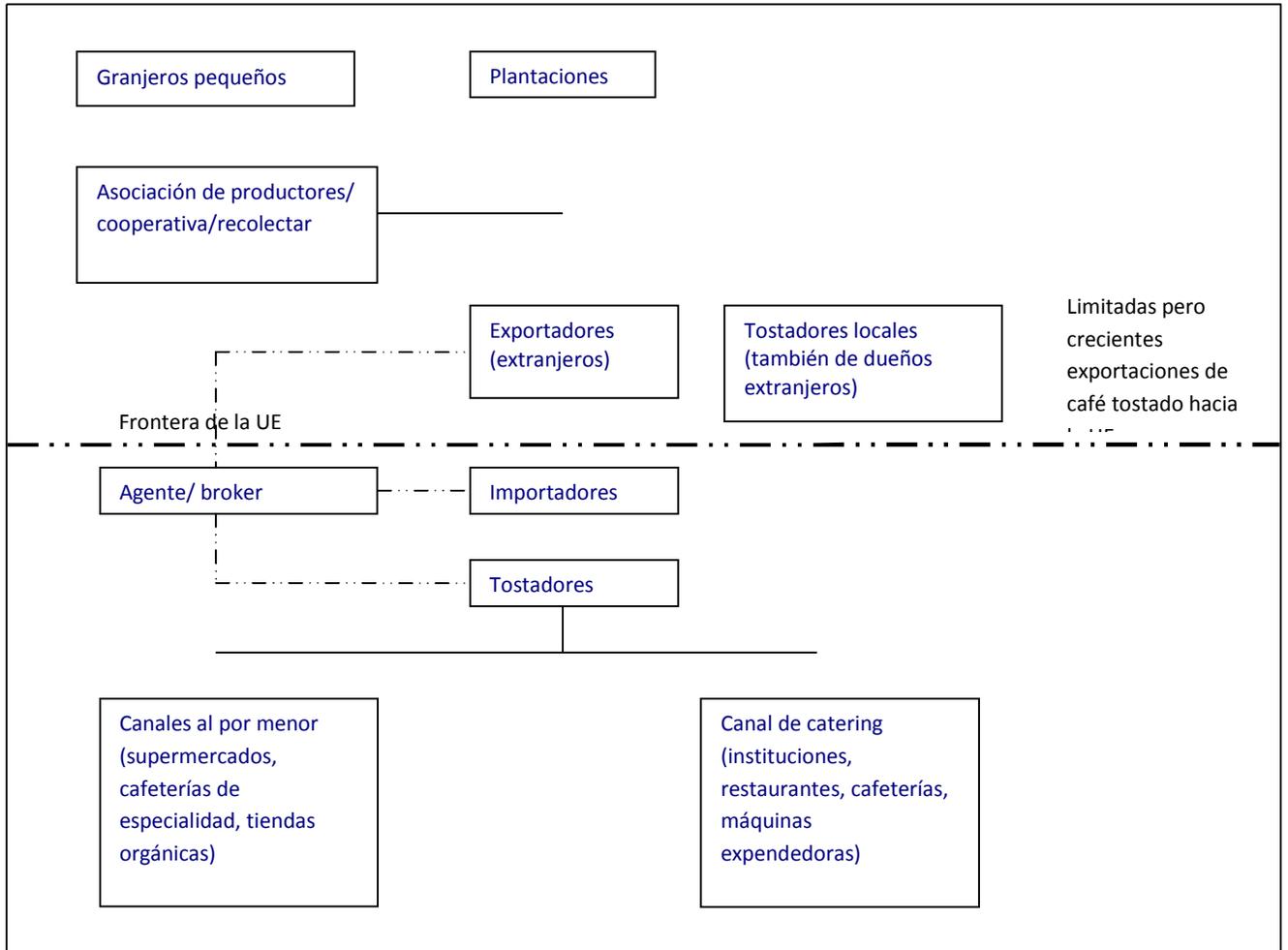
N A N D I N A	Descripción del producto NANDINA	HTS USA	Descripción del producto HTS USA	Arancel NMF %	Referencia SGP USA
0901.11.10.00	café sin tostar sin descafeinar para siembra	0901.11.00	café sin tostar sin descafeinar	0%	-
0901.11.90.00	los demás cafés sin tostar sin descafeinar				
0901.21.10.00	café tostado en grano, sin descafeinar	0901.21.00	café tostado sin descafeinar	0%	-
0901.21.20.00	café tostado, molido, sin descafeinar				
0901.90.00.00	los demás, sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción	0901.90.20	los demás, sucedáneos del café que contengan café	-	100%

Fuente: United States International Trade Commission (enero 2010)

Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior - IBCE

Gráfico N ° 5.1

Canales de comercialización de café en la UE



Fuente: El mercado del café, té y cacao en la UE – CBI (2013)

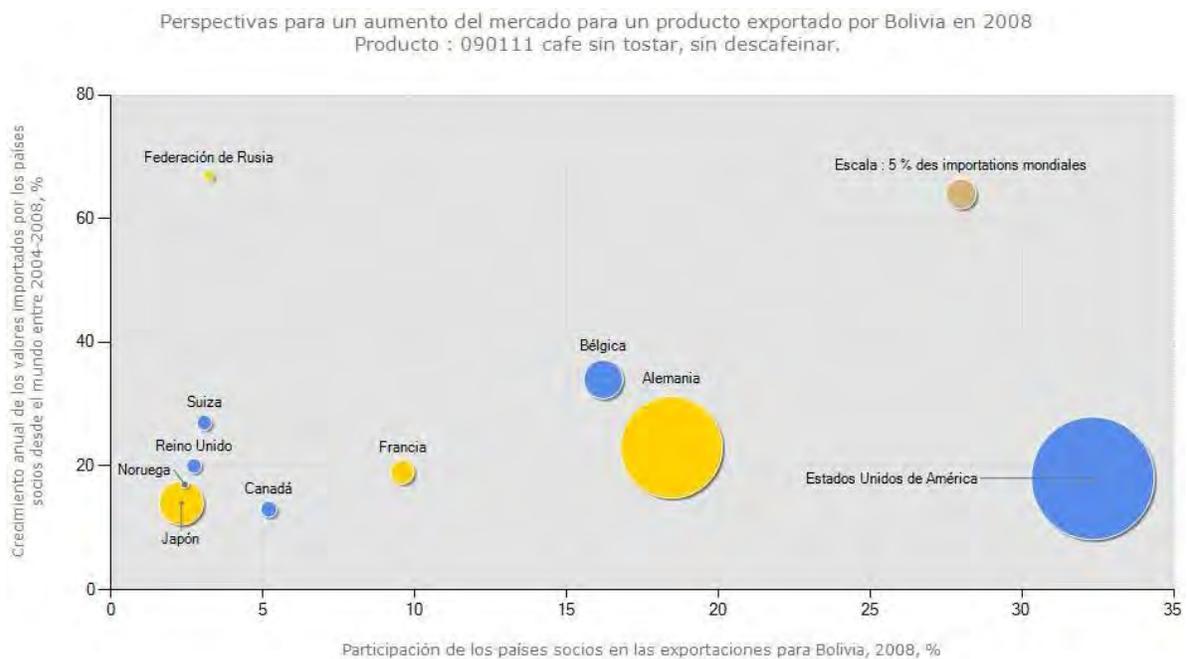
OPORTUNIDADES DE EXPORTACION CAFÉ PARA BOLIVIA

Fuente

Oportunidades para el café sin tostar, sin descafeinar

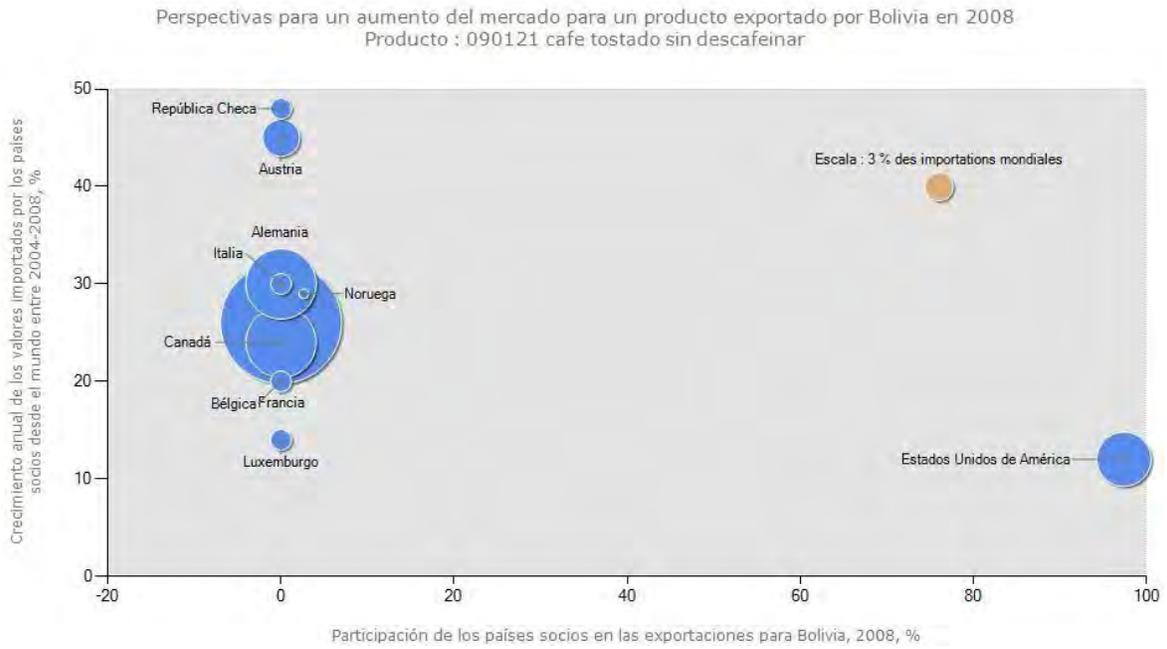
Gráfico N ° 8.1

Fuente: Trade Map (enero, 2010)



Oportunidades para el café tostado, sin descafeinar

Gráfico N ° 8.2



Fuente: Trade Map (enero, 2014)



•





