

IMPLEMENTACIÓN DE UNA ESTRUCTURA DE COSTOS EN LAS EXPORTACIONES
DE LA COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA



DIEGO FERNANDO CRUZ PINO

UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS CONTABLES
CONTADURÍA PÚBLICA
POPAYÁN
2019

IMPLEMENTACIÓN DE UNA ESTRUCTURA DE COSTOS EN LAS EXPORTACIONES
DE LA COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA

DIEGO FERNANDO CRUZ PINO

Informe final de Practica Profesional para optar al título de: Contador Público

VIVIANA PATRICIA NARVÁEZ

Asesora

UNIVERSIDAD DEL CAUCA

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS CONTABLES

CONTADURÍA PÚBLICA

POPAYÁN

2019

TABLA DE CONTENIDO

Pág.

| | |
|--|-----------|
| INTRODUCCION | 7 |
| 1.1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL TRABAJO | 7 |
| 1.1.1 Problematización..... | 7 |
| 2 JUSTIFICACIÓN | 9 |
| 3 OBJETIVOS..... | 11 |
| 3.1 OBJETIVO GENERAL | 11 |
| 3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 11 |
| 4 CONTEXTUALIZACIÓN TEÓRICA | 12 |
| 4.1 MARCO TEÓRICO | 12 |
| 4.2 MARCO CONTEXTUAL..... | 13 |
| 4.2.1 El café en Colombia..... | 13 |
| 4.2.2 El café en el Cauca..... | 16 |
| 4.3 MARCO LEGAL | 19 |
| 4.4 MARCO CONCEPTUAL | 19 |
| 5 CONTEXTUALIZACIÓN METODOLÓGICA..... | 22 |
| 6 CAFICAUCA..... | 23 |
| 6.1 PROCESO DE TRILLA..... | 23 |
| 6.2 COSTO DE CAFÉ PERGAMINO (MATERIA PRIMA) | 32 |
| 6.3 COSTO DE MANO DE OBRA | 34 |
| 6.4 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN CIF | 36 |
| 6.5 COSTO DE TRILLA..... | 39 |

| | | |
|----------|--|-----------|
| 6.6 | COSTOS LOGÍSTICOS DE EXPORTACIONES | 39 |
| 7 | CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS | 44 |
| | REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 45 |

1.1 LISTA DE TABLAS

1.1.1 Pág.

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Principales importadores de café Colombiano | 16 |
| Tabla 2. Formato corte de venta de excelso..... | 32 |
| Tabla 3. Resumen de factor de trilla | 33 |
| Tabla 4. Resultado de trilla | 33 |
| Tabla 5. Materia Prima | 34 |
| Tabla 6. Nomina MOD | 35 |
| Tabla 7. Costo MOD..... | 35 |
| Tabla 8. MOD por saco..... | 36 |
| Tabla 9. CIF mensual | 36 |
| Tabla 10. CIF unidad | 37 |
| Tabla 11. Costo cargue y descargue | 38 |
| Tabla 12. Costo del producto según Porcentaje..... | 38 |
| Tabla 13. Mano de Obra indirecta | 38 |
| Tabla 14. Costo de trilla..... | 39 |
| Tabla 15. Costos logísticos | 39 |
| Tabla 16. Tarifa de bodegaje en Puerto de Buenaventura | 41 |
| Tabla 17. Punto de equilibrio..... | 42 |
| Tabla 18. Resumen costo de café..... | 43 |
| Tabla 19. Margen de utilidad | 43 |

1.2 LISTA DE FIGURAS

1.2.1 Pág.

| | |
|--|----|
| Figura 1. Proceso de trilla | 23 |
| Figura 2. Cargue de camión | 24 |
| Figura 3. Descargue y trasvaceo de café..... | 24 |
| Figura 4. Silos de almacenamiento | 25 |
| Figura 5. Monitor de Pergamino..... | 25 |
| Figura 6. Despedregadora | 26 |
| Figura 7. Trilladora | 27 |
| Figura 8. Monitor De Almendra | 27 |
| Figura 9. Catadoras | 28 |
| Figura 10. Steels..... | 29 |
| Figura 11. Tolvas | 30 |
| Figura 12. Empacado | 31 |
| Figura 13. Estibado | 31 |

INTRODUCCION

1.3 CONTEXTUALIZACIÓN DEL TRABAJO

1.3.1 Problematización

La Cooperativa de caficultores del Cauca tiene su sede principal en la ciudad de Popayán y cuenta con 35 puntos de compra de café en 25 municipios del departamento del Cauca, su principal actividad comercial es la comercialización de café, tiene una organización compuesta por 124 empleados entre administrativos, técnicos de café, analistas de calidad de café y braseros. A partir del año 2016 la cooperativa inicio con las exportaciones de café excelso en sacos de 70 kilos, en ese año la Cooperativa envió 1.250 sacos hacia Estados Unidos, para el año 2017 amplio su mercado haciendo exportaciones a Italia, para este año exportó un total de 7.025 sacos, en el año 2018 disminuyó el volumen de exportaciones con un total de 5.885 sacos de café y en el presente año con corte a 31 de Octubre se ha exportado un total de 4.675 sacos de café.

Al realizar el estudio del proceso de exportaciones que tiene la Cooperativa de Caficultores se evidencia que no existe un método contable que permita encontrar el punto de equilibrio para las exportaciones de café excelso dado que no se cuenta con los costos reales de trilla del café, tampoco se conocen los costos logísticos y legales para exportar café los cuales son variables y se miden según el peso total del lote de café y el respectivo cobro lo hacen en divisa Estadounidense (Dólar) el precio de venta del café es fluctuante debido a que se negocia según el precio de la libra de café en la bolsa de valores de Nueva York + Diferenciales

Por tal motivo en la búsqueda de soluciones y mejoras a las diferentes situaciones planteadas surge la alternativa de realizar este proyecto donde se busca diseñar una estructura de costos

identificando los mismos y observando que incidencia tienen en este proceso iniciando desde la compra de café pergamino, el análisis, la trilla (transformación a café excelso), el transporte, costos logísticos y legales con el fin de lograr identificar el punto equilibrio según la cantidad de sacos que se van exportar y de esta manera el gerente pueda tomar una mejor decisión en el momento de negociar

2 JUSTIFICACIÓN

Para las empresas colombianas es muy importante expandirse al mundo y arriesgarse a aumentar su mercado en el exterior, ya que no solo aumentan su nicho de mercado sino también las posibilidades de crecer y fortalecerse obteniendo experiencia y competitividad. Así, un gran ejemplo de esto ha sido el café, dado que en la actualidad sigue siendo el protagonista en las exportaciones de Colombia, por su calidad ha logrado incursionar a nivel mundial.

De manera semejante las empresas dedicadas a exportar este producto que tienen elevada competencia en el mercado, deben innovar en sus procesos haciendo una retroalimentación constante de manera que las empresas sean más eficientes, eficaces y productivas; es así como es de vital importancia tener una planeación estratégica a la hora de emprender este camino, por tal motivo este proyecto está enfocado específicamente a la necesidad que tiene la Cooperativa de Caficultores del Cauca de ampliar su mercado hacia el exterior, la cual ha tenido una gran participación en el mercado en los últimos años exportando hacia Estados Unidos e Italia.

En consecuencia, a lo anterior, la empresa antes de seguir aumentando el volumen de ventas al exterior se hace necesario un estudio donde obtenga herramientas de análisis que le ayuden a tomar mejores decisiones; con el propósito de que el margen de rentabilidad incremente cada día en beneficio de la Cooperativa. Para ello se infiere que mediante la estructuración de un sistema de costos, se propone llevar a cabo un registro efectivo y detallado de los costos que se incurren durante el proceso de exportación, teniendo como referencia que se cuenta con un costo real del proceso de trilla.

Sintetizando el análisis anterior y en ese orden de ideas, se concluye que mediante la estructuración de un sistema de costos se espera garantizar el control de la exportación de café excelso, para analizar de una manera más oportuna los costos que se incurren. Adicionalmente se

espera que, con el manejo óptimo de esta nueva herramienta, contribuya a tomar decisiones más acertadas por parte de gerencia logrando así cumplir con los objetivos planteados.

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar una estructura de costos que permita identificar el punto de equilibrio de exportaciones de café excelso en la Cooperativa de Caficultores del Cauca con término de negociación free on board (FOB).

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar el costo de trilla a través de un promedio histórico de los primeros nueve meses del año.

Determinar y reseñar uno a uno los costos logísticos y aduaneros relacionados con el proceso de exportación

Identificar el punto de equilibrio para exportaciones de café excelso en dos divisas COP y USD, una vez se tenga determinados los costos incurridos y el precio de venta del café según la bolsa de valores de New York .

4 CONTEXTUALIZACIÓN TEÓRICA

4.1 MARCO TEÓRICO

Los contables y directivos poco a poco definieron el objetivo principal de la contabilidad de costos en términos de la valoración del costo de producir y vender los artículos fabricados y de los inventarios de materiales, productos en curso y productos acabados para la correcta preparación de los informes financieros, no para respaldar las decisiones directivas o de control. (Chacón, 2007) .

Blanco Dopico y Gago Rodríguez, (2005), citado por Chacón, (2007) presentan la propuesta de cinco etapas en el desarrollo de la contabilidad de costos después de mediados del siglo XX:

1° Etapa de la verdad absoluta (antes de la década de 1960), aquí rige la exactitud, por tanto, el objetivo de la contabilidad de costos es la determinación precisa y rigurosa del costo único y auténtico. Se le presta especial atención al control de los tres elementos del costo: material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

2° Etapa de la verdad condicionada (década de 1960), aquí la imprecisión acrecienta la demanda de información y su especialización, por tanto, el objetivo de la contabilidad de costos es la obtención de distintos costos para distintas tareas en función de las necesidades informativas de los diversos usuarios. Se consideran los problemas de presupuestarios, las técnicas informáticas y los métodos cuantitativos.

3° Etapa de la verdad costosa (década de 1970), aquí la racionalidad limitada de los decisores hace tomar conciencia del costo y valor de la información, por tanto, la contabilidad de costos debe ser rentable evaluándose la utilidad de las diferentes alternativas de información mediante la relación costo beneficio.

4° Etapa de la verdad realizada (década de 1980), aquí se da entrada a un entorno cambiante, a unas necesidades de los usuarios cada vez más sofisticadas y a la consideración de factores cuantitativos y cualitativos, externos e internos, entre otros; por tanto, el objetivo de la contabilidad de costos es el de suministrar información útil para la toma de decisiones y el control individual, grupal y organizacional. Se contemplan aspectos de planificación y control junto a la aplicación de la Teoría de la Agencia y de la Teoría de Juegos a estos problemas.

5° Etapa de la verdad estratégica (década de 1990 en adelante), aquí se asume una orientación más estratégica, por tanto, el objetivo de la contabilidad de costos es la obtención de información mediante el análisis estratégico de los costos (ciclo de vida, calidad, clientes más selectivos, competencia global, economías de integración, etc.) para apoyar las decisiones rutinarias y especiales.

Se observa la interrelación entre la contabilidad de gestión y los factores del contexto interno (cultura, estructura, tecnología y otros) y externo (entorno global, poder de las normas sociales y otros) de las organizaciones. (Chacón, 2007)

4.2 MARCO CONTEXTUAL

4.2.1 El café en Colombia

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia©. (2010), afirma que:

No existe plena certeza sobre las condiciones en que llegó el café a Colombia. Los indicios históricos señalan que los jesuitas trajeron semillas del grano a la Nueva Granada hacia 1730, pero existen distintas versiones al respecto. La tradición dice que las semillas de café llegaron por el oriente del país, portadas por algún viajero desde las Guyanas y a través de Venezuela.

Los primeros cultivos de café crecieron en la zona oriental del país. En 1835 tuvo lugar la primera producción comercial y los registros muestran que los primeros 2.560 sacos se exportaron desde la aduana de Cúcuta, en la frontera con Venezuela. De acuerdo con testimonios de la época se le atribuye a Francisco Romero, un sacerdote que imponía durante la confesión a los feligreses de la población de Salazar de las Palmas la penitencia de sembrar café. Estas semillas habrían permitido la presencia de café en los departamentos de Santander y Norte de Santander, en el nororiente del país, con su consecuente propagación, a partir de 1850, hacia el centro y el occidente a través de Cundinamarca, Antioquia y la zona del antiguo Caldas.

No obstante esos desarrollos tempranos, la consolidación del café como producto de exportación en Colombia sólo se dio a partir de la segunda mitad del siglo XIX. La gran expansión que tuvo la economía mundial en ese periodo hizo que los hacendados colombianos encontraran atractivas oportunidades en el mercado internacional. Poco a poco Estados Unidos se consolidaba como el consumidor más importante de café en el mundo, mientras Alemania y Francia se convertían en los mercados más interesantes de Europa.

El café también tuvo una expansión especulativa, generado por la coyuntura de los buenos precios internacionales entre finales de los años setenta del siglo XIX y comienzos del siglo XX. En este periodo la producción anual de café pasó de unos 60.000 sacos de 60 kilos (la unidad de medida internacional para la comercialización del café es un saco de 60 kilos de café verde) a cerca de 600.000. Esta expansión se dio principalmente en las grandes haciendas de los departamentos de Santander y Cundinamarca, cuyos propietarios tenían acceso al mercado bancario internacional para financiar sus proyectos. Por eso no es extraño que a finales del siglo XIX esas dos regiones respondieran por más del 80% de la producción nacional.

Con la caída de los precios internacionales, que se registró en la transición del siglo XIX al

siglo XX, la rentabilidad de las grandes haciendas se fue al piso. Las haciendas cafeteras de Santander y Norte de Santander entraron en crisis, y las de Cundinamarca y Antioquia se estancaron. (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia©, 2010)

La crisis de las grandes haciendas trajo consigo uno de los cambios más significativos de la caficultura colombiana. Desde 1875 se había comenzado a ampliar el número de pequeños productores de café en Santander, en algunas zonas de Antioquia y en la zona del denominado Viejo Caldas. En las primeras décadas del siglo XX ya se había consolidado un novedoso modelo de desarrollo exportador cafetero basado en la economía campesina, impulsado por la migración interna y la colonización de nuevas tierras en el centro y occidente del país, principalmente en los departamentos de Antioquia, Caldas, Valle y el Norte del Tolima. La expansión de esta nueva caficultura, sumada a la crisis de las grandes haciendas, hizo que a principios del siglo XX el occidente colombiano tomara la delantera en el desarrollo cafetero del país.

Aunque los nuevos cafeteros campesinos demostraron tener una gran capacidad para crecer al margen de las coyunturas de los precios internacionales, Colombia no tuvo un gran dinamismo relativo en el mercado mundial en este periodo, en el período entre 1905 y 1935 la industria del café en Colombia creció de una forma dinámica, gracias a la visión de política de largo plazo derivada de la creación de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) en 1927.

En 1930 Colombia se consolidó como el segundo productor de café en el mundo.

La unión de campesinos y pequeños productores en torno a la Federación les ha permitido afrontar retos comunes de logística y comercialización que individualmente no hubiesen podido sortear. Con el tiempo, y a través de la investigación en Cenicafé, fundado en 1938, y del Servicio de Extensión agrícola, se desarrollaron sistemas de cultivo y de trazabilidad que

permitieron diferenciar al producto y garantizar su calidad. Actualmente la tierra del café en Colombia comprende todas las cordilleras y zonas montañosas del país, generando ingresos a más de 563,000 familias productoras del grano.

Tabla 1. Principales importadores de café Colombiano

| Exporters | Imported value in 2014 | Imported value in 2015 | Imported value in 2016 | Imported value in 2017 | Imported value in 2018 |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| World | 64,027,610 | 54,057,599 | 44,831,143 | 46,075,705 | 51,232,805 |
| United States of America | 18,256,281 | 15,583,375 | 11,954,209 | 12,096,143 | 13,075,918 |
| China | 11,790,385 | 10,032,489 | 8,631,420 | 8,754,463 | 10,544,729 |

Fuente: Trade Map, (2019).

4.2.2 El café en el Cauca

Federación Nacional de cafeteros de Colombia©, (s.f.), afirma que:

El departamento del Cauca se localiza al sur occidente de Colombia, su variada topografía, reflejo de las cordilleras Occidental y Oriental que lo atraviesan.

El café se cultiva en pequeñas parcelas, principalmente por comunidades afro descendientes, indígenas y campesinas, que cultivan 95.600 hectáreas de café arábigo de las variedades Castillo, Colombia, Caturra, Típica, Borbón y Tabí.

En Cauca, el café no solo ha sido motor de desarrollo, sino que además los 33 municipios cafeteros basan su dinámica social y económica alrededor del grano, permitiendo que el departamento se destaque por sus resultados en productividad de sus cultivos y que sus cafés se

destaquen por la calidad. (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia©, s.f.)

Adicionalmente, el aroma fuerte y acaramelado, la fragancia, la acidez alta, cuerpo medio, las notas dulces y florales, son el resultado de la dedicación y el aporte de la naturaleza que través de los volcanes Puracé y Sotará; el Macizo Colombiano, las cuencas del Patía y el Cauca, la variación de la temperatura durante el día y la noche, han propiciado el equilibrio suficiente para se produzcan características únicas en el café del Cauca.

Las labores de recolección, beneficio y secado, son fundamentales para producir café de calidad, es así como los caficultores reciben el acompañamiento del Comité Departamental de Cafeteros del Cauca, a través de programas enfocados en una política de sostenibilidad en las áreas productiva, social, ambiental y económica.

Durante los últimos años, la caficultura caucana ha crecido notablemente en sus áreas renovadas, el número de familias cafeteras y la vinculación al programa de cafés especiales, donde el 40% de los caficultores se encuentran vinculados a los programas Nespresso AAA, FLO, Orgánico Rainforest Alliance y 4C, certificados con sellos de calidad sustentado en buenas Prácticas agrícolas para el cultivo del café.

De esta manera se contribuye en la conservación y sostenibilidad del medio ambiente, además, la mayoría de los cafetales cuentan con algún nivel de sombrío.

Regiones Cafeteras. El Cauca cafetero se encuentra dividido en cuatro regiones, cada una de ellas con condiciones culturales, climáticas y sociales particulares:

Región Norte. Este café es cultivado y cosechado en 8 municipios de la región entre ellas, afrodescendientes, Nasas y mestizas, ubicadas en las montañas del Norte del Departamento, cuyo clima contrasta entre las temperaturas frías y los vientos cálidos provenientes del valle geográfico del río Cauca; el área cultivada en café comprende 17.000 hectáreas y se caracteriza

en taza por su fragancia y aroma intenso, dulce, acidez media - alta, cuerpo medio, taza balanceada, uniforme, sabor suave y dulce.

Región Centro. Este café es cultivado y cosechado en 11 municipios del centro del Departamento pertenecientes a comunidades campesinas mestizas, indígenas Nasas y Misak y en menor proporción afro descendientes. La caficultura se aproxima a las 48.000 hectáreas y se caracteriza por su alta tecnificación y productividad.

Su perfil de taza se caracteriza por poseer una fragancia y aroma pronunciado, acidez media alta, cuerpo medio, taza balanceada, con notas acarameladas y florales.

Región Oriente. En esta región el café es cultivado y cosechado en dos municipios del oriente del Departamento, con un área cafetera de 10.400 hectáreas. Esta zona se destaca por su topografía y condiciones ambientales le incorporan al café fragancia y aroma pronunciado, dulce, con acidez alta, cuerpo medio, taza uniforme, balanceada, limpia; con notas cítricas.

Región Sur. Este café es cultivado y cosechado en 12 municipios por campesinos e indígenas Yanaconas, el área en café asciende a 21.000 hectáreas.

Su topografía, altura y contraste de temperaturas se traducen en un café que en taza se caracteriza por su fragancia y aroma pronunciado, dulce; acidez alta, cuerpo medio, taza balanceada, sabor residual agradable, con presencia de notas achocolatadas, frutales y cítricas.

(Federación nacional de cafeteros de Colombia, 2015) (Federación nacional de cafeteros de Colombia, 2016)

(Congreso de la Republica de Colombia, 2009)

4.3 MARCO LEGAL

Resolución 05 de 2015: Por medio de la cual se adopta la Reglamentación para el control y la administración del Registro de Exportadores de Café de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, en su condición de administradora del Fondo Nacional del Café.

Resolución 02 de 2016: Por medio de la cual se unifican y actualizan las normas de calidad del café verde en almendra para exportación.

Decreto 1714 de 2009. Leyes desde 1992—Vigencia expresa y control de constitucionalidad. Por medio de la cual se modifica la estructura del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y se dictan otras disposiciones. (Congreso de la Republica de Colombia, 2016)

Decreto 390 de 2016: por medio de la cual se establece la regulación aduanera.

4.4 MARCO CONCEPTUAL

Café: Término genérico para las frutas y granos de las plantas del género *Coffea* generalmente de especies cultivadas, también como de productos obtenidos a partir de estos frutos y granos en diferentes estados de transformación y empleo, destinados para el consumo. En el caso colombiano, estas plantas del género *Coffea* provienen de la especie botánica *Coffea arabica* Linnaeus. (Federación Nacional de cafeteros de Colombia©, 2019)

Café excelso: Es una calidad del café almendra / Es aquella almendra producto de un esmerado esfuerzo de selección (muy bien clasificada) en todos sus atributos físicos y sensoriales. Esta selección se realiza en las trilladoras de café. (Federación Nacional de cafeteros de Colombia©, 2019)

Café pergamino: Es el producto del beneficio del grano el cual se obtiene después de

quitarle la cáscara y el mucílago, lavarlo y secarlo hasta una humedad del 12%. / Nombre del café que comercializa el caficultor al interior del país. El contenido de agua está entre 10-12%. (Federación Nacional de cafeteros de Colombia©, 2019)

Café verde: A este estado del grano de café también se le conoce en ciertos países como “café oro”, “semilla” o “almendra”. Se obtiene después de la remoción del pergamino como resultado del proceso de trilla. El café verde es el insumo básico para la elaboración del café tostado, el soluble y los extractos de café, y es la forma más común en la que es exportado a otros países. (Federación Nacional de cafeteros de Colombia©, 2019)

Calidad de café: Clasificación de los cafés de acuerdo a la altitud, variedad botánica, tipo de beneficiado, densidad, tamaño del grano, calidad de taza, color, imperfecciones del grano y la presencia de materia extraña. Cada país establece sus propios estándares de clasificación de la calidad. El Café de Colombia es reconocido mundialmente por su buena calidad, por lo cual se vende a un mayor precio. Esta calidad depende de los cuidados y prácticas que siguen los caficultores, recolectores, procesadores, comercializadores, tostadores y consumidores, en los diferentes procesos, a través de las etapas de la cadena productiva del café.

Contrato “C” o NYKC: Abarca el café arábica suave y permite las entregas de café de 19 países productores. Algunos de estos cafés se negocian al precio de base mientras que otros se negocian con diferenciales superiores o inferiores al precio de base.

Contribución cafetera: Es un aporte que, de sus propios ingresos, hacen los productores de café. Este aporte se destina al Fondo Nacional del Café con el propósito prioritario de mantener el ingreso cafetero.

Costos fijos: fueron asociados con la administración de negocios, y no cambiaban durante los periodos de alta o baja actividad.

Costo variable: se asociaron con el trabajo productivo, y naturalmente se elevaban y disminuían con la actividad del negocio. (Torres, s.f., pág. 6)

Divisa: Son aquellas que pueden ser libremente convertidas en los mercados internacionales, sin restricciones de ningún tipo y con un cambio sometido únicamente al mercado. (Finanzas para Todos©, 2010)

Exportaciones: Régimen aduanero que permite la salida del territorio aduanero nacional, de mercancías nacionales o mercancías en libre circulación, para su uso o consumo definitivo en otro país, cumpliendo los procedimientos que deben ser llevados a cabo por las personas interesadas y por la aduana a los efectos de cumplir con la legislación aduanera. (Congreso de la Republica de Colombia, 2016)

Mano de obra directa: El segundo elemento del costo de producción es la mano de obra. Es el costo del tiempo que los trabajadores han invertido en el proceso productivo en forma manual o mecánica y se utiliza para fabricar los productos. La directa incluye todo el tiempo del trabajo que directamente se aplica a la fabricación física del producto. (Torres, s. f.)

Punto de equilibrio: El punto de equilibrio es un término utilizado en economía para definir el nivel de ventas en donde los costos fijos y los costos variables se cubren es decir que, la empresa al utilizar este punto de equilibrio obtiene un beneficio. (Economía Simple, s.f.)

TRM: La tasa de cambio representativa del mercado (TRM) es la cantidad de pesos colombianos por un dólar de los Estados Unidos. (Banco de la República de Colombia, 2012)

5 CONTEXTUALIZACIÓN METODOLÓGICA

Este trabajo se desarrolla a partir de identificar la necesidad de mejorar el margen de rentabilidad de las exportaciones de la Cooperativa de Caficultores del Cauca, por lo cual se toma como medida de solución la ejecución del presente proyecto, en donde se busca estructurar el sistema de costos en el proceso de exportación de café excelso con termino de negociación FOB, ya que es de vital importancia para la empresa tener un mayor control sobre la misma para obtener ingresos más altos y maximizar el margen de utilidad.

En consecuencia, a lo anterior para esta temática utilizaremos una metodología descriptiva es decir, cuyo objetivo consistirá en llegar a conocer las situaciones predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, procesos y personas que interactúan en las exportaciones, donde no se limitara solamente a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables.

Es así como primer lugar se analizará el proceso de trillado de café donde se recogerán y analizarán datos como el número de horas utilizadas tanto en maquinaria como en mano de obra, así mismo el tiempo de producción y costos indirectos de fabricación.

En segundo lugar se va a examinar la parte logística de exportaciones donde es importante analizar los costos de transporte, certificados, costos aduaneros y todo lo que incurre en la acción logística de exportación de café excelso, una vez se obtenga la anterior información se organizarán y analizaran los datos , con el fin de crear una estructura de costos coherente y de esta manera realizar la proyección pertinente de modo que se pueda cumplir con el objetivo principal que es encontrar el punto de equilibrio.

6 CAFICAUCA

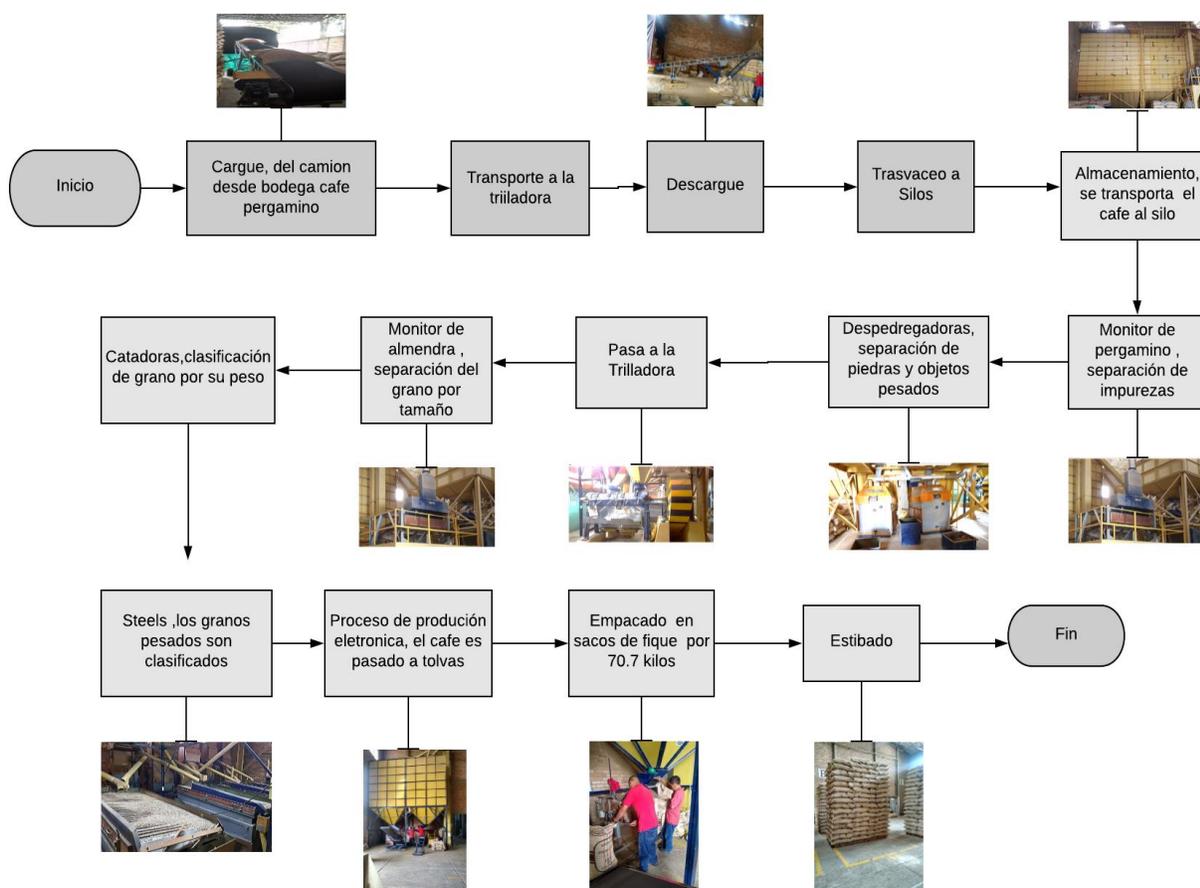
La primera parte a desarrollar en el presente trabajo fue crear la estructura de costos en las exportaciones de Caficauca.

Para crear la estructura de costos se tuvo en cuenta diferentes factores los cuales fueron trabajados de la siguiente manera:

6.1 PROCESO DE TRILLA

El proceso de trilla de café pergamino transformándolo en café excelso es el siguiente:

Figura 1. Proceso de trilla



Fuente: Elaboración propia

Recepción: En la bodega se carga un camión que traslada el café pergamino hasta los silos de Almacenamiento donde toma un tiempo aproximado de 90 minutos, este proceso se divide en dos puntos.

Cargue: El camión ingresa a la bodega de café y es cargado para ser trasladado a trilladora.

Figura 2. Cargue de camión



Fuente: Elaboración propia

Descargue: Se descarga el camión y es vaciado el en los silos de almacenamiento.

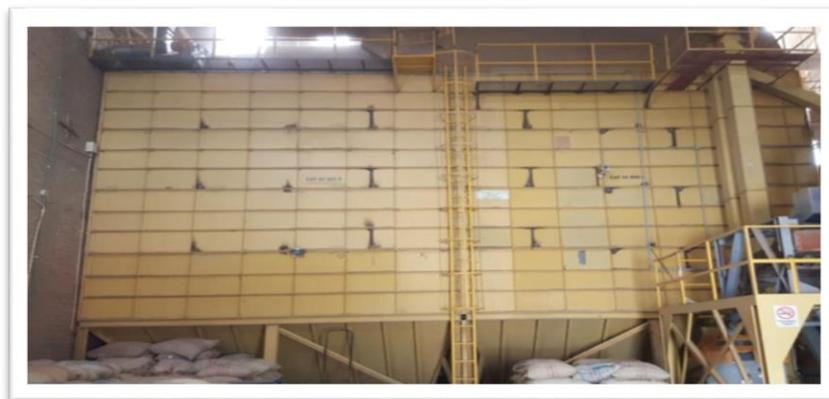
Figura 3. Descargue y trasvaseo de café



Fuente: Elaboración propia

Almacenamiento: Se transporta el café, tipo pergamino, aprobado por laboratorio hasta la planta y es depositado en los 2 silos con capacidad para 110 toneladas, Aquí los silos almacenan el café en espera de ser procesado

Figura 4. Silos de almacenamiento



Fuente: Elaboración propia

Monitor De Pergamino: El café cae por gravedad al monitor de pergamino. este retira las impurezas, separándolas así de los granos de café. Estas impurezas son las que producen la merma junto con la cascarilla y los elementos pesados.

Figura 5. Monitor de Pergamino



Fuente: Caficauca, (2019)

Despedregadoras: El café libre de impurezas pasa por las máquinas despedregadoras, donde, por principio de densidad y peso específico, se separan las piedras y los objetos pesados de los granos de café.

Figura 6. Despedregadora



Fuente: Caficauca, (2019)

Trilladora: El café cae a unas tolvas (elementos almacenadores y alimentadores) los cuales proporcionan una alimentación constante a la máquina la trilladora. El café proveniente de las tolvas de almacenamiento es librado del endocarpio o cascarilla obteniendo así un grano limpio o almendra listo para ser seleccionado por tamaño.

Figura 7. Trilladora



Fuente: Caficauca, (2019)

Luego de la trilla se obtienen dos subproductos: el café compuesto de granos limpios y el cisco (cascarilla del café) el cual es almacenado y posteriormente comercializado.

Figura 8. Monitor De Almendra



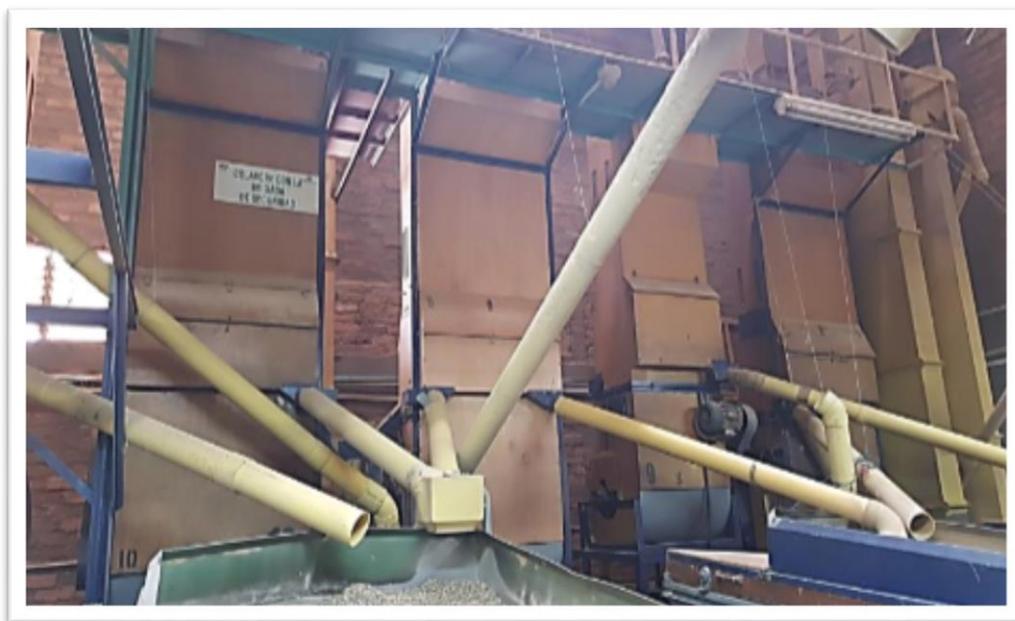
Fuente: Caficauca, (2019)

Monitor De Almendra: Los granos limpios pasan por el monitor de almendra. Este equipo

realiza la función de separar los granos de café por tamaño. De aquí se perfilan los granos tipo excelso y pasilla. Este proceso se realiza por medio de unas mallas ubicadas en el siguiente orden:

Una vez separados los granos son enviados a las 8 máquinas catadoras, En este instante empieza la escogencia mecánica.

Figura 9. Catadoras



Fuente: Caficauca, (2019)

Catadoras: Luego de separados los granos pasan por las catadoras, estas máquinas se encargan de clasificar los granos por su peso. Los granos pesados pasan a los Steeles y los livianos (granos tipo pasilla) son enviados a una tolva “pasilla mecánica”.

Steels: Los granos pesados son enviados a los steels. Estos (cada uno con un peso y tamaño de grano) se encargan seleccionar los granos para que los que queden tengan igual peso específico. Los granos de diferente

Peso son enviados a la tolva “pasilla mecánica” y los de igual peso van a las tolvas de retención.

Figura 10. Steels



Fuente: Caficauca, (2019)

Proceso De Producción Electrónica: La sección electrónica del proceso se realiza la selección del café y una vez escogido el café pasa a las tolvas de producción según la calidad.

Figura 11. Tolvas



Fuente: Elaboración propia

Almacenamiento y empaçado: El café es empaçado en sacos de fique # 7, se calibran por 70.7 kilos, posteriormente pasa a ser cocido.

Figura 12. Empaçado



Fuente: Elaboración propia

Figura 13. Estibado



Fuente Elaboración propia

Estibado: Los sacos de café una vez calibrados son pasan almacenarse sobre estibas según el número de lote.

6.2 COSTO DE CAFÉ PERGAMINO (MATERIA PRIMA)

Del formato de corte de venta de excelso se identifica la cantidad de kilos de pergamino que se utilizan para un saco de excelso (factor de rendimiento), el porcentaje de excelso, pasilla y merma de cisco.

Tabla 2. Formato corte de venta de excelso

|  COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA CORTE DE VENTA EXCELSO | | PGPT-001-11 | |
|--|--|----------------|-------------------|
| | | Versión: 01 | |
| | | 10/11/2017 | |
| ORTE N° | CYE -0519-005 | FECHA | 31/05/2019 |
| CAFÉ UTILIZADO EN LA TRILLA | | | |
| | SACOS | KILOS | |
| CAFÉ PERGAMINO UTILIZADO | | 520.758 | |
| CAFÉ PRODUCIDO | | | |
| | SACOS | KILOS | % |
| EXCELSO SUPREMO | 1.320,0 | 92.400,0 | 17,743366 |
| EXCELSO UGQ | 2.430,0 | 170.100,0 | 32,663925 |
| EXCELSO CAFICAUCA FLO | 1.035,0 | 72.450,0 | 13,912412 |
| PRODUCTO DE COLOMBIA | 425,0 | 29.750,0 | 5,712826 |
| EXCELSO MALLA 13 | 200,0 | 14.000,0 | 2,688389 |
| PASILLA DE MAQUINAS | 550,0 | 34.375,0 | 6,600955 |
| SUBTOTAL | | 413.075,0 | 72,720918 |
| MERMA POR CISCO | | 107.683,0 | 20,678127 |
| TOTAL | | 520.758,0 | 93,40 |
| RENDIMIENTO: | POR CADA SACO DE EXCELSO SE UTILIZARON 96,26 KILOS DE PERGAMINO | | |
| FACTOR PRETRILLA | | | 96,26 |
| MERMA PRETRILLA | | | 20,7 |

Fuente: Caficauca, (2019)

Estos datos se resumen en la siguiente tabla, el total de kilos de pergamino se haya de multiplicar el factor de trilla por el número de sacos de excelso.

Tabla 3. Resumen de factor de trilla

| | |
|------------------------------|----------------|
| factor de trilla | 96,26% |
| Total kilos pergamino | 26.472 |
| Producto | % |
| excelso | 72,72% |
| pasilla | 6,60% |
| merma cisco | 20,68% |
| total | 100,00% |

Fuente: Elaboración propia

El costo del kilo de café pergamino es tomado del resultado de trilla. (Subrayado en rojo en imagen adjunta).

Tabla 4. Resultado de trilla

| PROGRAMA | | ESTÁNDAR | | CORTE N° | | 5 | |
|---------------------------|--------------|-----------------|---------------|---------------|----------------------|--------------------|--|
| | | | | FECHA | | MAYO | |
| INGRESOS | | | | | | | |
| CALIDAD | SACOS | VR. SACO | NEG. | CLIENTE | VALOR TOTAL | | |
| SUP | 1.320 | 621.733 | | EXPO | 820.687.560 | | |
| IGQ FLO EXP | | | | EXPO | 0 | | |
| UROPA FL | 1.035 | 592.415 | | EXPO | 613.149.939 | | |
| UGQ | 2.430 | 582.889 | | EXPO | 1.416.420.756 | | |
| IGQ-PRODU | 625 | 490.000 | | EXPO | 306.250.000 | | |
| TOTALES | 5.410 | 583.458 | 79.599 | | 3.156.508.255 | | |
| PRODUCTO | SACOS | KILOS | VR. KILO | | | SUBTOTAL | |
| PASILLA M | 550 | 34.375,0 | 5.600 | | | 192.500.000 | |
| PASILLA EI | 0 | 0,0 | 5.600 | | | 0 | |
| MALLA 13 | 200 | 14.000,0 | 6.500 | | | 91.000.000 | |
| UBTOTALE | 750 | 48.375,0 | 5.860 | | | 283.500.000 | |
| INGRESOS TOTALES | | | | | 3.440.008.255 | | |
| COSTOS/COMPRAS | | | | | | | |
| MATERIA PRIMA | KILOS | COSTO KG | COSTO @ | SUBTOTAL | | | |
| CAFÉ PERGAMINO SE | 520.758 | 5.785 | 72.312 | 3.012.551.712 | | | |
| EXCEDENTE BRUTO | | | | | 427.456.543 | | |
| AJUSTE COOPERATIVA | | | | | 427.456.543 | | |
| EXCEDENTE NETO | | | | | 427.456.543 | | |

Fuente: Caficauca, (2019)

La multiplicación del costo del kilo de café pergamino por el total de kilos de café pergamino utilizado da como resultado el costo total del café pergamino que se utilizara para producir un lote de café excelso y para hallar el valor por saco se divide el valor del lote sobre el número de sacos de excelso a producirse.

Tabla 5. Materia Prima

| MATERIA PRIMA | | | |
|---------------|--------------|--------------------|----------------|
| | DETALLE | VALOR LOTE | VALOR SACO |
| | CAFÉ | 153.135.934 | 556.858 |
| | EMPAQUE | 1.347.500 | 4900 |
| | TOTAL | 154.483.434 | 561.758 |

Fuente: Elaboración propia

6.3 COSTO DE MANO DE OBRA

Se identifica el personal que hace parte en el proceso de trilla de un lote de café

| NOMBRE | CARGO |
|-----------------------------|-------------------------------|
| RUIZ BOLAÑOS PABLO FELIPE | COORDINADOR DE TRILLADORA |
| MENESES LOPEZ WILLIAM | AUX DE MAQUINARIA ELECTRÓNICA |
| LUNA BOLAÑOS ANDRES | AUX DE MAQUINARIA ELECTRÓNICA |
| ESPINOSA RODRIGUEZ ALVARO | AUXILIAR DE PRODUCCIÓN |
| CASTILLO ANTURI LUIS CARLOS | AUXILIAR DE PRODUCCIÓN |

Fuente: Elaboración propia

Una vez identificado el personal se procede a calcular cuánto le cuesta cada empleado a Caficauca, teniendo en cuenta el salario, horas extras, auxilio de transporte, prestaciones sociales y aportes patronales.

Tabla 6. Nomina MOD

| NOMBRE | CARGO | SALARIO BASICO | VALOR HED | AUX DE TRANS. | TOTAL DEVENGADO | NETO A PAGAR | BENEFICACION | PRESTACIONES SOCIALES | | | | | APORTES PATRONALES | | | COSTO TOTAL |
|-----------------------------|---------------------------|----------------|------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|---------------|------------------|-------------|
| | | | | | | | | GESANTIAS | INT | PRIMA | VACAC | PENSIÓN | ARL | CAJA | | |
| | | | | | | | | 16,67% | 8,33% | 12% | 8,33% | 4,17% | 12% | 2,436% | 4% | |
| RUIZ BOLAÑOS PABLO FELIPE | COORDINADOR DE TRILLADOR | 2.780.000 | \$ - | | \$ 2.780.000 | \$ 2.529.800 | \$ 463.333 | \$ 201.574,00 | \$ 27.788,88 | \$ 231.574,00 | \$ 115.926,00 | \$ 333.600,00 | \$ 67.720,80 | \$ 111.200,00 | \$ 4.362.717,01 | |
| MENESES LOPEZ WILLIAM | AUX DE MAQUINARIA ELECTRO | 1.272.000 | \$ 204.050 | \$ 97.032 | \$ 1.573.082 | \$ 1.439.267 | \$ 212.000 | \$ 131.037,73 | \$ 15.724,53 | \$ 131.037,73 | \$ 61.551,29 | \$ 177.126,00 | \$ 35.956,58 | \$ 59.042,00 | \$ 2.396.557,85 | |
| LUNA BOLAÑOS ANDRES | AUX DE MAQUINARIA ELECTRO | 1.189.000 | \$ 74.938 | \$ 97.032 | \$ 1.370.970 | \$ 1.263.055 | \$ 199.833 | \$ 114.201,80 | \$ 13.704,22 | \$ 114.201,80 | \$ 53.123,21 | \$ 152.872,56 | \$ 31.033,13 | \$ 50.957,52 | \$ 2.100.897,58 | |
| ESPINOSA RODRIGUEZ ALVARO | AUXILIAR DE PRODUCCIÓN | 1.317.000 | \$ 224.439 | \$ 97.032 | \$ 1.638.471 | \$ 1.515.156 | \$ 219.500 | \$ 136.484,63 | \$ 16.378,16 | \$ 136.484,63 | \$ 64.278,01 | \$ 184.372,68 | \$ 37.549,45 | \$ 61.657,56 | \$ 2.495.776,13 | |
| CASTILLO ANTURI LUIS CARLOS | AUXILIAR DE PRODUCCIÓN | 1.090.000 | \$ 93.750 | \$ 97.032 | \$ 1.180.782 | \$ 1.103.282 | \$ 166.667 | \$ 99.192,14 | \$ 11.903,06 | \$ 99.192,14 | \$ 43.608,38 | \$ 131.250,00 | \$ 26.643,75 | \$ 43.750,00 | \$ 1.814.989,13 | |
| | TOTAL | | \$ 597.177 | \$ 388.128 | \$ 8.553.305 | \$ 7.856.560,02 | \$ 1.261.333,33 | \$ 712.430,31 | \$ 85.438,84 | \$ 712.430,31 | \$ 340.487,88 | \$ 979.821,24 | \$ 198.903,71 | \$ 326.607,08 | \$ 13.170.937,70 | |

Fuente: Elaboración propia

Teniendo el costo total de cada empleado, se procede a calcular el costo los siguientes costos

Costo por día: se divide el costo total del empleado entre el número real de días laborados (se cuenta de lunes a sábado un total de 26 días).

Costo por hora: se toma el valor por día y se divide entre 8 horas de jornada laboral.

Costo por lote: se toma el costo por hora y se multiplica por 5 horas que es el tiempo promedio de producción de un lote de 275 sacos.

Tabla 7. Costo MOD

| NOMBRE | CARGO | COSTO TOTAL | COSTO POR DIA | COSTO POR HORA | COSTO POR LOTE |
|-----------------------------|-------------------------------|------------------|---------------|----------------|----------------|
| RUIZ BOLAÑOS PABLO FELIPE | COORDINADOR DE TRILLADORA | \$ 4.362.717,01 | \$ 145.423,90 | \$ 18.177,99 | \$ 90.889,94 |
| MENESES LOPEZ WILLIAM | AUX DE MAQUINARIA ELECTRÓNICA | \$ 2.396.557,85 | \$ 79.885,26 | \$ 9.985,66 | \$ 49.928,29 |
| LUNA BOLAÑOS ANDRES | AUX DE MAQUINARIA ELECTRÓNICA | \$ 2.100.897,58 | \$ 70.029,92 | \$ 8.753,74 | \$ 43.768,70 |
| ESPINOSA RODRIGUEZ ALVARO | AUXILIAR DE PRODUCCIÓN | \$ 2.495.776,13 | \$ 83.192,54 | \$ 10.399,07 | \$ 51.995,34 |
| CASTILLO ANTURI LUIS CARLOS | AUXILIAR DE PRODUCCIÓN | \$ 1.814.989,13 | \$ 60.499,64 | \$ 7.562,45 | \$ 37.812,27 |
| | | \$ 13.170.937,70 | \$ 439.031,26 | \$ 54.878,91 | \$ 274.394,54 |

Fuente: Elaboración propia

Una vez identificados los CIF con el valor mensual respectivo, se procede a calcular el costo por saco y el costo por lote de la siguiente manera:

Costo por saco: Se utiliza el valor mensual de cada CIF y se divide por el promedio de sacos trillados durante el año en curso.

Costo por lote: se multiplica el costo por saco por el número de sacos de excelso.

Costo de financiación: En el costo de la financiación se utiliza el DTF + 2, que es porcentaje que está utilizando la Cooperativa de Caficultores del Cauca para la financiación, el cálculo se hace sobre 2 meses que es el tiempo promedio que se demora la exportación y el pago por parte del cliente y se multiplica por el valor de la materia prima. Se utilizó la siguiente fórmula “VALOR MATERIA PRIMA*((1+0,08)^(2/12)-1)”

CIF Unidad

Los CIF por unidad son aquellos que se conoce el costo por saco

Tabla 10. CIF unidad

| CIF UNIDAD | DETALLE | COSTO SACO | COSTO LOTE |
|------------|---|----------------|--------------|
| | COSTOS PARA CARGUE DESCARGUE Y TRANSPORTE | 357.180 | 1.299 |
| | MANO DE OBRA PARA EMPACADO Y ESTIBADO | 330.946 | 1.203 |
| | MARCACION x SACO | 35.750 | 130 |
| | TOTAL | 723.876 | 2.632 |

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se explica el costo de “cargue, descargue y transporte” de manera detallada:

Estos costos son los que se incurren en mover el café pergamino desde la bodega hasta las tolvas de la trilladora.

Tabla 11. Costo cargue y descargue

| COSTOS PARA CARGUE DESCARGUE Y TRANSPORTE | | |
|---|----------------|----------------|
| DETALLE | COSTO POR SACO | COSTO MOV |
| CAMION | 320 | 211.772 |
| CARGUE SACO | 210,52 | 131.575 |
| DESCARGUE CAMION | 210,52 | 131.575 |
| VACIADO | 26 | 16.250 |
| TOTAL | | 491.172 |

Fuente: Elaboración propia

El valor del total del movimiento se multiplica por el porcentaje de producción de café excelso que se produce de la trilla, de esta manera se encuentra el costo total de producción del excelso.

Tabla 12. Costo del producto según Porcentaje

| COSTO POR PRODUCTO PRODUCIDO | | |
|------------------------------|-------|-------------|
| PRODUCTO | % | COSTO TOTAL |
| EXCELSO | 72,7% | 357.180 |
| CISCO | 20,7% | 101.574 |
| PASILLA | 6,6% | 32.417 |

Fuente: Elaboración propia

Después de que el café es trillado debe ser empacado y estibado, para realizar estas labores se incurren en los siguientes gastos

Tabla 13. Mano de Obra indirecta

| MANO DE OBRA PARA EMPACADO Y ESTIBADO | | | | |
|--|-------------------|------------------|------------------|-------------|
| SE UTILIZAN 4 COTEROS Y SE PAGA 4298 POR TONELADA MOVIDA | | | | |
| OPERARIO | PAGO POR TONELADA | COSTO MOVIMIENTO | TONELADAS X LOTE | COSTO TOTAL |
| 4 | 4298 | 17.192 | 19,25 | 330.946 |

Fuente: Elaboración propia

Se paga un total de \$4.298 pesos a cada operario por tonelada que se empaca y se estiba.

6.5 COSTO DE TRILLA

El costo de trilla es la suma de la Mano de obra y los CIF

Tabla 14. Costo de trilla

| COSTO DE TRILLA | COSTO LOTE | COSTO SACO |
|-----------------|------------------|--------------|
| MANO DE OBRA | 274.394,54 | 998 |
| CIF | 2.272.956 | 8265,29 |
| TOTAL | 2.547.350 | 9.263 |

Fuente: Elaboración propia

La materia prima no se suma en el costo de trilla, ya que tiene una clasificación detallada en la estructura de costos.

6.6 COSTOS LOGÍSTICOS DE EXPORTACIONES

En el siguiente cuadro de la estructura de costos se explicara como hallarla.

Tabla 15. Costos logísticos

| PESOS | SACO | LOTE | DOLARES | | |
|------------------|----------------|--------------------|-------------|---------------|------------------|
| COCEPTO | | 275 | USD x Lb. | USD x Saco | USD Total |
| Materia Prima | 556.858 | 153.135.934 | 1,07 | 165,63 | 45.549,06 |
| Empaque | 4.900 | 1.347.500 | 0,01 | 1,46 | 400,80 |
| Trillado | 9.263 | 2.547.350 | 0,02 | 2,76 | 757,69 |
| Flete | 6.400 | 1.760.000 | 0,01 | 1,90 | 523,50 |
| Agencia Aduanera | 2.529 | 695.395 | 0,00 | 0,75 | 206,84 |
| Fito | 473 | 130.200 | 0,00 | 0,14 | 38,73 |
| Uso Port. | 981 | 269.653 | 0,00 | 0,29 | 80,21 |
| Descargue | 565 | 155.375 | 0,00 | 0,17 | 46,22 |
| Almacenaje | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Contribución | 31.130 | 8.560.782 | 0,06 | 9,26 | 2.546,34 |
| Mensajería | 1.178 | 324.000 | 0,00 | 0,35 | 96,37 |
| Gmf | 2.660 | 664.995 | 0,01 | 0,79 | 197,80 |
| Comision | 3.362 | 924.550 | 0,01 | 1,00 | 275,00 |
| otros | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOTAL \$ | 620.299 | 170.515.734 | 1,20 | 184,50 | 50.718,54 |

Fuente: Elaboración propia

Para hallar los costos en dólares se aplica para todos los conceptos las mismas formulas, detalladas así:

USD x Saco: Se toma el costo del saco en pesos y se multiplica por la TRM.

USD x lb: El costo del saco de café en dólares se divide entre el resultado de la multiplicación de los 70 kilos del saco de café por 2.20462 que es el equivalente a la libra americana.

USD total: Se toma el costo del lote y se multiplica por la TRM

Para hallar los costos en pesos de cada concepto se realizó de la siguiente manera:

Materia Prima: En el punto 4.2 del presente trabajo se explica el paso a paso de como hallar el costo por saco y lote.

Empaque: Es un valor fijo de compra por unidad de \$4.900, el costo por lote se halla de multiplicar el costo por unidad por el número de sacos del lote.

Trillado: El costo de la trilla se da a conocer en el punto 4.5 del presente trabajo.

Flete: El costo del flete para la ruta Popayán – Buenaventura, puerto que utiliza Caficauca para sus exportaciones de café excelso, tiene un valor de \$1.760.000 en un doble troque. El cual da un costo por saco de \$ 6.400.

Agencia aduanera: El cobro que realiza la agencia aduanera es la suma de los trámites de los certificados necesarios para realizar la exportación. El cobro que realizan es por lote exportado, para hallar el valor del saco se toma el valor total de la factura y se divide por el número de sacos del lote.

Fitosanitario: Se paga un valor de \$130.200 por certificado fitosanitario por lote de café excelso a exportarse.

Uso de Puerto: son 5.0\$USD por tonelada de café, el cálculo se realizaría de la siguiente

formula: $((N^{\circ} \text{ de sacos} * 70\text{kilos})/1000 \text{ kilos}) * \text{TRM del día de liquidación de la factura}$).

Descargue: se paga una tarifa fija de \$565 a la sociedad portuaria por descargue de saco de café.

Almacenaje: El almacenaje en puerto es gratis los 3 primeros días, del 4 al 5 día se paga un 1,40 USD, como se puede observar en la tabla de tarifas de la sociedad portuaria de buenaventura

Tabla 16. Tarifa de bodegaje en Puerto de Buenaventura

| A.2.2.- ALMACENAJE (DOLARES AMERICANOS) | | |
|---|----------|-------------|
| A.2.2.1.- CARGA GENERAL | | |
| DIAS | TARIFA | |
| | Cubierto | Descubierto |
| Del día 1 al día 3 | Libre | |
| Del día 4 al día 5 | 1.40 | 1.10 |
| Del día 6 al día 10 | 1.63 | 1.30 |
| A partir del día 11 | 4.05 | 3.15 |

Fuente: Sociedad Portuaria Regional de Buenaventura S.A - Sprbun

Contribución: Por concepto de contribución cafetera se paga un total de 0.06\$USD el cálculo se realizaría de la siguiente formula: $0.06 * 2.20462 \text{ (libra americana)} * 70 \text{ kilos} * \text{TRM del día de liquidación de la factura}$).

Mensajería: Costo de envío de las muestras de café y envío de documentación para pago

GMF: La suma de todos los pagos realizados y se multiplica por 4y el restado se divide por 1.000

Comisión: El costo es de un dólar por saco, esto costo depende si el contrato se hizo por medio de un comisionista o no.

Otros: Espacio para costear algún imprevisto.

Punto de equilibrio

Para el punto de equilibrio se debe modificar los tres primeros ítems:

Precio NY: Según el precio del café en la bolsa de valores de New York

Prima/Dif: Sobre precio o Prima que se paga por la calidad del café

TRM: Tasa representativa del mercado, se coloca el precio del día de la negociación.

Tabla 17. Punto de equilibrio

| | | | |
|---------------------------|---|----------|------------|
| PRECIO NY | | 126,33 | |
| PRIMA/DIF | | 0,00 | |
| TRM | | 3.375,29 | |
| | | USD | COP |
| PRECIO DE VENTA x SACO | | 194,96 | 658.035,60 |
| - COSTOS DE EXPORTACIÓN | | 19,12 | 64.529,16 |
| - MARGEN MÍNIMO | % | 5,00 | 16.876,45 |
| - PRECIO DE COMPRA MÁXIMO | | 170,84 | 576.629,99 |

Fuente: Elaboración propia

Precio de venta x saco: Una vez identificados el precio según la bolsa de New York y la prima o diferencial se procede a sumarlos y se obtiene como resultado el precio de venta de la libra de café, posteriormente para hallar el valor por kilo se debe multiplicar por 2,20462 y finalmente para encontrar el valor por saco se debe multiplicar el resultado anterior por 70 que son el total de kilos del saco de café pergamino y para tener el valor en pesos se multiplica por la TRM del día que se negocia.

Costos de exportación: es el total del cuadro explicado en el punto 4,6 del presente trabajo

Margen mínimo: La cantidad de dólares mínima que se espera ganar por saco vendido

Precio de compra Máximo: Valor máximo que se puede pagar por la compra del café pergamino necesario para exportar el lote a negociarse.

A continuación, se puede observar el cuadro resumen del costo total de comprar y transformar el café.

Tabla 18. Resumen costo de café

| CUADRO RESUMEN COSTO DEL CAFÉ | COSTO SACO | COSTO LOTE |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------|
| MATERIA PRIMA | 556.858 | 153.135.934 |
| MANO DE OBRA | 998 | 274.395 |
| CIF | 8.265 | 2.272.956 |
| TOTAL | 566.121 | 155.683.284 |

Fuente: Elaboración propia

Para hallar el total se sumaron los costos de materia prima, MOD y CIF.

Por último se hallara el margen de utilidad por el negocio.

Tabla 19. Margen de utilidad

| | USD | COP |
|-----------------------------|------------|------------|
| PRECIO DE VENTA SACO | 194,96 | 658.035,60 |
| COSTO DE EXPORTACION | 16,37 | 55.266,01 |
| COSTO DE TRILLA | 2,74 | 9.263,09 |
| COSTO CAFÉ PERGAMINO | 164,98 | 556.857,94 |
| UTILIDAD | 27,23 | 91.914,57 |
| MARGEN DE UTILIDAD | | 13,97% |

Fuente: Elaboración propia

Para hallar el margen de utilidad se debe hallar primero la utilidad del negocio la cual se halla con precio de venta menos los costos logísticos de exportación, menos el costo de trilla y menos el costo de la materia prima, el valor de utilidad que resulta del ejercicio se divide por el precio de venta y se multiplica por 100%.

EL resultado de la última operación será el porcentaje de utilidad del negocio realizado

7 CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS

El presente trabajo de grado tuvo como objetivo estructurar un sistema de costos para las exportaciones de café excelso con el cual se puede garantizar un mejor control sobre las mismas, dando la oportunidad de realizar un análisis de una manera más oportuna sobre los costos que se incurren durante el proceso y contribuya a tomar mejores decisiones por parte de la gerencia, además demuestra que las exportaciones es una gran oportunidad que tiene la Cooperativa de caficultores del Cauca para aumentar los ingresos.

Se recomienda a cooperativa analizar la posibilidad de exportar dos lotes de café excelso juntos para minimizar costos como se explica a continuación:

Flete de un lote de café en un carro Doble troque \$1.760.000 pesos, el costo del transporte de saco es de \$ 6.400 pesos. vs Flete de dos lotes de café en una tracto mulá \$2.170.000 pesos y costo por saco de \$4.340 pesos, reflejándose una diferencia de \$2.060 ahorrados por saco.

Dentro del pago a la Agencia aduanera está el pago del pre BL, este documento se puede hacer por uno o varios lotes y tendrá el mismo costo.

Optimizar los tiempos del proceso de exportaciones para no generar sobre costos de bodegaje en el puerto de Buenaventura y para minimizar el costo de la financiación

Hacer negociaciones directas con los clientes para evitar el pago de intermediarios.

Hacer un seguimiento y estudio constante a la fluctuación del USD/COP para realizar una buena cobertura del precio del dólar.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Banco de la República de Colombia. (2012). *Tasa de cambio del peso colombiano (TRM)*.

Obtenido de: <http://www.banrep.gov.co/es/tasa-cambio-del-peso-colombiano-trm>

Chacón, G. (2007). *La contabilidad de costos, los sistemas de control de gestión y la rentabilidad de la empresa*. Actualidad Contable Faces, vol. 10, núm. 15. ISSN: 1316-

8533. Págs. 29-45.

Congreso de la Republica de Colombia. (2009). *Decreto 1714 de 2009*. Obtenido de:

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=65491>

Congreso de la Republica de Colombia. *Decreto 390 de 2016*.

Congreso de la Republica de Colombia. *Decreto 390 de 2016*.

Economía Simple. (s.f.). *¿Qué es el punto de equilibrio*. Obtenido de:

<https://www.economiasimple.net/glosario/punto-de-equilibrio>

Federación nacional de cafeteros de Colombia©. *Resolución 5 de 2015*.

Federación nacional de cafeteros de Colombia©. *Resolución 2 de 2016. Café verde*.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia©. (2010). *Una bonita historia*. Obtenido de:

http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_historia/

Federación Nacional de cafeteros de Colombia©. (2019). *Glosario*.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia©. (s.f.). *Nuestro café*. Obtenido de

https://caldas.federaciondecafeteros.org/fnc/nuestro_cafe/category/118

Finanzas para Todos©. (2010). *El cambio de moneda*. Obtenido de

<https://www.finanzasparatodos.es/es/productosyservicios/productosbancariosoperativos/servicioscambiomoneda.html>

Torres. (s.f.). *La contabilidad de costos*. Pág.6.