

**FORMULACIÓN DE UNA ESTRUCTURA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
PARA LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS EN LA UNIÓN NARIÑO
AÑO 2014**

JAVIER ESTEBAN PARRA CRUZ

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA ADMINISTRACION DE EMPRESAS
PASTO – COLOMBIA
2014**

**FORMULACIÓN DE UNA ESTRUCTURA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
PARA LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS EN LA UNIÓN NARIÑO
AÑO 2014**

JAVIER ESTEBAN PARRA CRUZ

**Trabajo de grado modalidad pasantía presentado para optar por al título de
Administrador de Empresas**

Asesor de pasantía
Mg. WILSON REVELO MAYA

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE CIECNIA S ECONOMICAS Y ADMINITRATIVAS
PROGRAMA ADMINITRACION DE EMPRESAS
PASTO-COLOMBIA
2014**

NOTA DE RESPONSABILIDAD

Las ideas y conclusiones aportadas en el siguiente trabajo son responsabilidad exclusiva de su autor.

Artículo 1º del acuerdo Número 324 de Octubre 11 de 1966 emanado del Honorable Consejo Directivo de la Universidad de Nariño.

NOTA DE ACEPTACION

Presiente de tesis

MARIA ELENA ARBOLEDA M.
Jurado

GERARDO TORRES MESIAS
Jurado

San Juan de Pasto, Junio de 2014

RESUMEN

Es preciso mencionar que el siguiente trabajo se presenta como un informe final de pasantía y requisito para obtener el título de pregrado en Administración de Empresas. El trabajo tiene como finalidad la “Formulación de una estructura de costos de producción para la Federación Nacional de Cafeteros en La Unión Nariño año 2014”, 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.

ABSTRACT

It should be mentioned that the next job is presented as a final report and internship requirement for the undergraduate degree in Business Administration. The work is aimed at "Development of a production cost structure for the National Federation of Coffee Growers in the Nariño Union 2014", which allows the farmer places objectively manage the costs of coffee production from planting to harvest, where meetings are held so that the farmer knows more about this structure as well as for the management of the same, in order to visualize the farmer his farm as a productive entity and as a company. Subsequently, the project contains the formulation of the structure of production costs, to measure and monitor key aspects in relation to their production and financial performance.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCION	11
1. ASPECTOS GENERALES DEL PROYECTO.....	13
1.1 TEMA	13
1.2 TÍTULO	13
1.3 DELIMITACIÓN DEL ESTUDIO	13
1.3.1 Universo de estudio.....	13
1.3.2 Ubicación geográfica.....	13
1.3.3 Tiempo a investigar y a emplear	13
1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	13
1.4.1 Análisis de la situación actual.	13
1.5 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	15
1.6 OBJETIVOS	15
1.6.1 Objetivo general	15
1.6.2 Objetivos específicos	15
1.7 JUSTIFICACIÓN	15
2. MARCO REFERENCIAL.....	17
2.1 MARCO CONTEXTUAL.....	17
2.1.1 Reseña histórica.	17
2.1.2 Entornos de Investigación:	18
2.2 MARCO TEÓRICO.....	24
2.2.1 Antecedentes	24
2.2.2 Fundamentación teórica.....	24
2.3 MARCO LEGAL	28
2.4 MARCO CONCEPTUAL	29
3. MARCO METODOLOGICO POR OBJETIVOS	31
3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	31
3.2 FUENTES DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	31

3.2.1	Fuentes primarias.....	31
3.2.2	Fuentes secundarias.....	31
4.	DESARROLLO DE OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	32
4.1	OBJETIVO UNO	32
4.2	OBJETIVO DOS.....	42
4.3	OBJETIVO TRES.....	46
5.	RECURSOS ADMINISTRATIVOS	50
5.2	PRESUPUESTO DE INVESTIGACIÓN	53
	CONCLUSIONES	54
	RECOMENDACIONES.....	55
	BIBLIOGRAFÍA.....	56
	NETGRAFIA	57

LISTA DE TABLA

	Pág.
Tabla 1. Materiales utilizados en la etapa de germinador y almacigo.....	36
Tabla 2. Materiales utilizados en la siembra de café.	37
Tabla 3. Materiales utilizados en el crecimiento y producción de café.....	40
Tabla 4. Materiales utilizados en la cosecha de café.....	41
Tabla 5. Costos en la etapa de germinador	42
Tabla 6. Costos en la etapa de almacigo y siembra de café.....	43
Tabla 8. Costos del control fitosanitario y en la etapa de cosecha de café.....	45
Tabla 9. Resumen general de costos.	46
Tabla 10.....	48

LISTA DE GRAFICOS

	Pág.
Grafico 1. Mapa de cosechas.....	19
Grafico 2. Índice de competitividad regional cafetero.- ICRC	23
Grafico 3. Ubicación geográfica y condiciones climatológicas de siete subestaciones experimentales de Cenicafé en la zona cafetera colombiana.....	33
Grafico 4. Área de influencia de la variedad Castillo El Tambo.....	34
Grafico 5. Formato análisis de suelo.....	39
Grafico 6. Ruta metodológica objetivo tres.....	47

INTRODUCCION

La producción de café es significativa para el departamento de Nariño debido a que “el café de Nariño es 100% arábico, sembrado a altas alturas, recolectado selectivamente y procesado por la vía húmeda en las parcelas cafeteras de los productores”¹ por lo cual la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) reconoció al café de Nariño como la primera Denominación de Origen de café regional en Colombia.² De esta manera el municipio de La Unión se destaca por que en su principal renglón de la economía se encuentra la producción de café, el café producido en el municipio de La Union es un cultivo de tipo permanente, el cual se ha sembrado desde épocas ancestrales, este producto es el medio de sustento para muchas familias productoras que residen en el municipio, como es de saberse el tiempo ha ido evolucionando y con ello también la producción de café por esta razón los productores adoptan estrategias de cultivo más avanzadas que en tiempos pasados otorgando de esta manera un café especial de tipo exportación y reconocido a nivel mundial por su aroma, calidad suavidad y por ser excelso. En este sentido, considerando que el municipio de La Union Nariño se destaca por la alta producción de café y por el café de excelente calidad, la necesidad de que los productores de café de la zona puedan gestionar su producción a través de una estructura de costos se convierte en la base fundamental para plantear el proyecto de investigación con el fin de formular una estructura de costos que permita al caficultor manejar sus costos de la mejor manera y así tomar las decisiones más oportunas en el momento de la siembra y en todo el transcurso de la cosecha.

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

¹ EL CAFÉ DE NARIÑO. [en línea] Disponible en internet: http://narino.cafedecolombia.com/es/narino/el_cafe_de_narino/ [consulta 15 de Octubre de 2013]

²FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS. [en línea] Disponible en internet: http://www.federaciondefeteros.org/caficultores/es/sala_de_prensa/detalle/cafe_de_narino_reconocido_como_primera_denominacion_de_origen_regional/ [consulta 15 de Octubre de 2013]

otros.³ En tal sentido la presente investigación tiene como objetivo principal la determinación de costos de producción de café para los productores de la zona cafetera del municipio de La Union Nariño, 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, de esta manera la gestión empresarial que maneja la Federación Nacional de Cafeteros 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.

³ RINCON CASTILLO, José. Diseño de una estructura de costos por procesos para la empresa Metalmecánica Performados de línea, C.A. Venezuela: s.n. s.f. 18. P.

1. ASPECTOS GENERALES DEL PROYECTO

1.1 TEMA

Costos para productores de café en el municipio de La Unión Nariño.

1.2 TÍTULO

Formulación de una estructura de costos de producción de café para la Federación Nacional de Cafeteros en La Unión Nariño año 2014.

1.3 DELIMITACIÓN DEL ESTUDIO

1.3.1 Universo de estudio. Esta investigación se realizara en la Federación Nacional de Cafeteros extensión La Unión, con el fin de implementar un modelo de costos para productores de café.

1.3.2 Ubicación geográfica. El lugar donde se desarrollara el proyecto de investigación es en el municipio de La Unión Nariño.

1.3.3 Tiempo a investigar y a emplear

➤ Tiempo a investigar: La investigación se desarrollara con información consolidada hasta el año 2014.

➤ Tiempo a emplear: Este estudio se llevara a cabo durante un periodo de seis meses, comprendido entre el mes de Septiembre del año 2013 y el mes de Marzo del año 2014.

1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.4.1 Análisis de la situación actual. El Municipio, está entre los primeros productores de café en el departamento, es conocida la importancia económica del monocultivo, puesto que el caficultor, ha logrado subsistir en medio de dificultades económicas y de otra índole: como es la pequeña extensión, condiciones climáticas desfavorables, infraestructura deficiente, insuficiencia de

servicios básicos, escasa asistencia técnica y capacitación en cultivos alternativos, incipiente organización, etc.

La tendencia, en el cultivo del café a nivel local, relaciona: ataque de plagas y enfermedades en el grano, deficiente apoyo estatal del orden Nacional, Departamental y Municipal, escasa asistencia técnica, manejo de procesos agrícolas tradicionales altamente perjudiciales, costos de producción altos, precios inestables, baja rentabilidad, crédito escaso e inoportuno, endeudamiento del agricultor, desconocimiento de mercados, deficiente comercialización, poca organización comunitaria.⁴

El cultivo del café históricamente ha sido el renglón básico de la economía en el municipio de La Union Nariño, se cultiva en el 96% de las veredas en 4.438 fincas, cubriendo 3.607,93 hectáreas de las 4.790,08 cultivadas⁵, considerando la gran producción de café en el municipio, el Gobierno Nacional implementó el programa denominado Apoyo al Ingreso al Caficultor, aprobado por el Comité Nacional de Cafeteros como instrumento para garantizar la sostenibilidad del ingreso de las familias cafeteras, mediante el cual se entregaba un apoyo por carga de café cuando los niveles de precio se encontraban por debajo de los \$650.000.

Entre octubre 24 del 2012 y el 10 de Marzo del 2013 el AIC fue de 60 mil pesos por carga de 125 kilos o \$6.000 por arroba de café pergamino seco, o su equivalente en café húmedo o cereza. Entre el 3 de marzo y el 14 de marzo los niveles de apoyo se incrementaron a 95.000 pesos o 115.000 mil pesos, dependiendo si el tamaño de la finca cafetera es de más o menos de 20 hectáreas. El PIC es el Programa de Protección del Ingreso Cafetero que reemplazó al AIC y está vigente a partir de Marzo 15 del 2013. El PIC tiene un monto equivalente a 145 mil pesos por carga de 125 kilos o 14,500 por arroba de café pergamino seco, o su equivalente en café húmedo o cereza. El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia lanzó en meses pasados el Plan Nacional para la implementación de buenas prácticas agrícolas en el cual se define como una estrategia para el logro de los objetivos del plan, el desarrollo de sistemas de información para los actores del sector agrícola, en el cual se faciliten los procesos para el control, manejo de documentación y registros requeridos.⁶

⁴ ALCALDÍA MUNICIPAL. [en línea] disponible en internet: <http://www.launion-narino.gov.co/apc-aa-files/34303135366438613934393366353332/CONTENIDO.pdf>. [consulta 02 de Abril de 2014]

⁵ LA UNION NARIÑO. [en línea] Disponible en internet: <http://www.asprounion.com.co/index.php?section=2> [consulta 02 de Abril de 2014]

⁶ MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. [en línea] Disponible en internet: <https://www.minagricultura.gov.co/Paginas/inicio.aspx> [consulta 01 de Noviembre de 2013]

1.5 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo formular un modelo de costos de producción que permita optimizar los procesos de la Federación Nacional de Cafeteros en La Unión Nariño año 2014?

1.6 OBJETIVOS

1.6.1 Objetivo general. Formular una estructura de costos de producción de café para la Federación Nacional de Cafeteros de La Unión Nariño año 2014.

1.6.2 Objetivos específicos

- Identificar los costos que se requieren para la producción de café en cada etapa.
- Formular una estructura de costos de producción de café en el municipio de La Unión Nariño.
- Plantear la ruta metodológica para dar a conocer al caficultor la estructura de costos para la producción de café.

1.7 JUSTIFICACIÓN

El ambiente comercial del café en el municipio de la Unión Nariño 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 en el municipio de La Unión Nariño, 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.

2. MARCO REFERENCIAL

2.1 MARCO CONTEXTUAL

2.1.1 Reseña histórica. Lo referente a la seccional de La Unión el municipio cuenta con sede principal que se ubica en el barrio Eduardo Santos, cuenta con un Director, y personal de apoyo, los cuales se encargan de desarrollar los diferentes programas mediante el asesoramiento y asistencia técnica a las veredas en diferentes cultivos, especies menores y mayores; además tiene como función la formulación de proyectos agropecuarios, programas de reforestación, cuenta con un vivero para el establecimiento de material vegetativo para diferentes micro cuencas y fincas, un programa de promoción social. La seccional cuenta con una Unidad técnica la cual está conformada de la siguiente manera: un jefe seccional (ingeniero agrónomo) y 7 técnicos de extensión, distribuidos así: Para el Municipio de La Unión: 1 agrónomo de extensión y 1 técnico agrícola; para el Municipio de San Lorenzo: 1 técnico agrícola; para el Municipio de Taminango: 1 Agrónomo de extensión; para los Municipios de Leiva y el Rosario: 1 Zootecnista de Extensión; para el Municipio de Colón Génova: 1 técnico Agrícola; y para el Municipio de San Pablo 1 agrónomo de extensión; también cuenta con 2 coordinadores para la campaña Broca (2 agrónomos) y 6 técnicos para la campaña broca (1 Zootecnista y 5 agrícolas) que tienen los anteriores municipios. Además presta asesoría y asistencia técnica a las diferentes veredas con sus programas de: Campaña Broca Refinanciación Crédito Renovación de Cafetales Instalación de Sombrío productivo Eliminación de Cafetales Grupos de amistad empresa de gestión individual y comunitaria Encuesta nacional Cafetera Créditos agropecuarios (Fondo Nacional del Café) Programa de Fondo Ecológico y de guadua Diversificación Pecuaria Desarrollo social La Federación de Cafeteros tiene una cobertura al nivel de toda la zona cafetera del Departamento de Nariño. Desde 1927 ha sido el principal gremio de Colombia, con presencia en todas las zonas rurales donde se produce café en el país. Su eje central es el productor de café y su familia, de forma que su negocio sea sostenible, que las comunidades cafeteras fortalezcan su tejido social y que el café colombiano siga siendo considerado como el mejor del mundo.

La Federación representa a más 563 mil familias cafeteras que a través de los años se ha caracterizado por ser profundamente democrática, desarrollando una estructura de representación gremial para tomar decisiones que consulten las prioridades de la base del gremio, los productores de café y sus familias. De esta forma los mismos productores colombianos de café llegan a

los consensos necesarios para definir programas y acciones para el beneficio común.⁷

2.1.2 Entornos de Investigación:

Entorno Económico.⁸ La cercanía a la línea Ecuatorial de la región Nariñense permite cultivar café hasta los 2.200 metros sobre el nivel del mar, café cuya altura resulta verdaderamente imposible de encontrar en el resto de la zona cafetera en el país.

Los suelos de las zonas cafeteras nariñenses son de origen volcánico; la zona de occidente rodea la base del cono volcánico del Galeras, la zona norte alrededor del volcán Doña Juana. Los suelos derivados de cenizas volcánicas son de alta productividad, por lo que, proveen un gran porcentaje de los nutrientes básicos para la producción de café. Es por esto, y por las características organolépticas del mismo, que el café de Nariño es considerado un café de carácter especial. Por ser el sector cafetero y agropecuario la base de la economía del municipio y la subregión, ha de dársele la mayor importancia. Además, en la subregión, no existen industrias ni manufacturas que destaquen su importancia relativa. Más del 80% de la población se dedica o depende directa o indirectamente de la actividad agrícola cafetera, la cual a su vez dinamiza las demás actividades como el comercio y los servicios de educación, bancarios y otros.

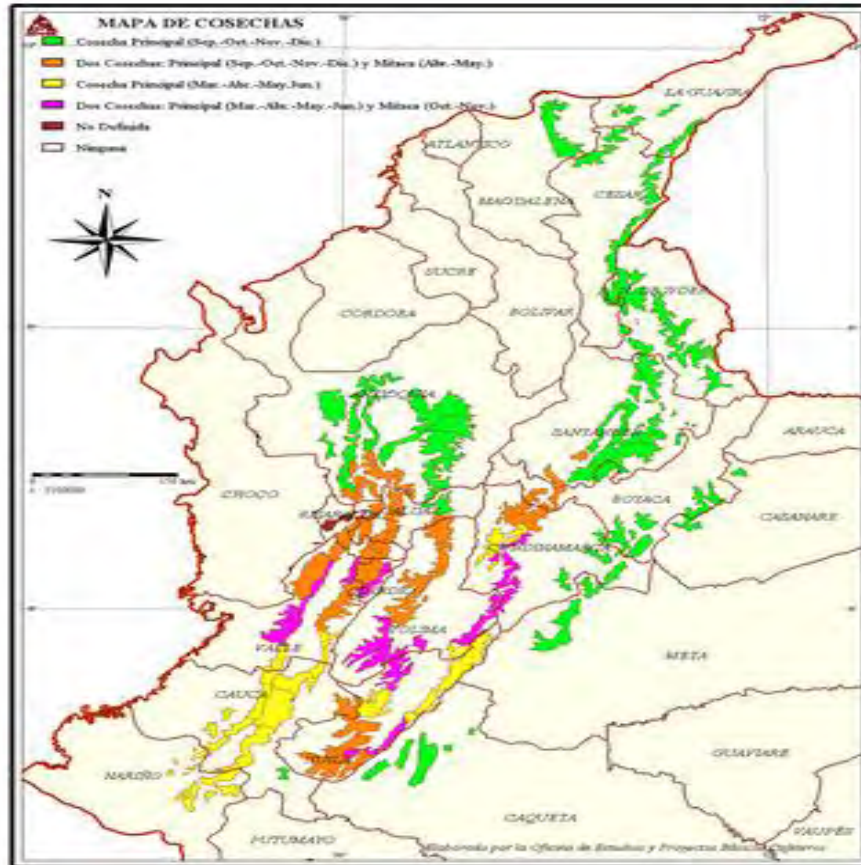
La distribución de los predios en el Municipio de La Unión, los predios menores de 1 hectárea, correspondían al 44,10%, y solo cubrían el 5,10% de la superficie, para un 41.05% de los propietarios. Por otro lado, esta tendencia se observa en predios de 1 - 2 hectáreas, que concentra 1.517 predios y apenas cubre el 17.3% de la superficie. En rangos mayores de superficies de 20 hectáreas, apenas están representados por 117 predios sin embargo cubre el 39.73% de la superficie y representan el 3,57% de los propietarios. Para el año 2002 según el mismo IGAC la propiedad rural presenta una mayor subdivisión de la tierra, de tal manera que los predios menores de 1 hectárea, se incrementaron a 4.266 y el número de propietarios a 5.176 que ocupan una superficie de 838 hectáreas, equivalentes al 6.06% de la superficie.⁹

⁷ FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. [en línea] Disponible en internet: http://www.federaciondefeteros.org/particulares/es/quienes_somos [consulta 01 de Noviembre de 2013]

⁸ TESIS. Propuesta de agro industrialización del proceso de beneficio del café en el municipio de La Unión Nariño de acuerdo a las características de calidad esperadas por el cliente a nivel internacional. Pontificia universidad javeriana. 2004

⁹ INSTITUTO GEOGRAFICO AGUSTIN CODAZZI. [en línea] Disponible en internet: <http://www.igac.gov.co/igac/launion> [consulta 01 de Noviembre de 2013]

Grafico 1. Mapa de cosechas



Fuente: Instituto Geográfico Agustín Codazzi

Cultural – Social. Colombia es un país de contrastes. No sólo de contrastes geográficos, climáticos y naturales sino también de contraste culturales, de costumbres, tradiciones, creencias y formas de vida de acuerdo con la región en la que se habite. Sin embargo, alrededor del cultivo del café se han forjado una serie de firmes creencias y valores que tienen un gran impacto no sólo sobre la calidad final del café 100% Colombiano sino sobre la pasión y dedicación asociada con su cultivo. Para empezar es bueno recordar que existen más de 563,000 familias productoras de café habitan nuestro país desde las provincias que limitan con Ecuador, en el Sur, hasta aquellas que bordean el mar Caribe en el Norte. A lo largo de casi 3,000 kilómetros de valles interandinos, desde el extremo Sur hasta el extremo Norte de Colombia, en viven los productores nuestras regiones cafeteras.

En su gran mayoría los cafeteros colombianos viven en pequeñas fincas o parcelas cuyos cultivos de café, en promedio, no superan las dos hectáreas. Solamente algo más del 5% de los productores colombianos de café tienen plantaciones de un tamaño superior a las cinco hectáreas. La reducida dimensión

de sus cultivos ha permitido mantener una vocación esencialmente familiar en la industria cafetera colombiana. La gente del café en Colombia tiene a la familia como una de sus prioridades y valores. El arduo trabajo que implica llevar un café de calidad del árbol a la taza permite entender la importancia de todos los procesos donde interviene el productor colombiano para obtener el café con las características de calidad con las que se distingue el Café de Colombia. Dada la estructura de la propiedad y el tamaño promedio de las fincas cafeteras colombianas, las labores de recolección y post cosecha las realizan los mismos productores, garantizando un compromiso especial con el producto que sale de su finca. De manera similar, son los mismos pequeños productores quienes, al emplearse como recolectores de las fincas de mayor extensión, consolidan la cultura cafetera de calidad que se ha desarrollado en las diferentes regiones del país. En consecuencia, gracias a esta interacción se ha desarrollado una cultura de calidad asociada con el trabajo duro y casi artesanal asociado con la obtención de un café sobresaliente, de calidad superior. La gente del café en Colombia es dedicada y está comprometida con su producto.

Alrededor del café en Colombia se ha conformado una de las redes sociales con mayor diversidad de culturas y rasgos en los que están incluidas diferentes comunidades indígenas, afro-descendientes y herederos de los colonos de origen blanco o mestizo, todos con diversas manifestaciones culturales entre las regiones. Se trata de gente cuya música, acento y hasta lengua pueden variar significativamente, con influencia Caribe o claramente andina, que le aporta con su maravillosa idiosincrasia a la gran familia de los cafeteros colombianos. Los cafeteros colombianos han dejado sus diferencias a un lado para trabajar unidos en obtener objetivos comunes y han aprendido a desarrollar un espíritu de colaboración y comunitario difícil de replicar en otros ámbitos. La gente del café en Colombia ha desarrollado un espíritu comunitario y de acción colectiva que también hace parte de sus más preciados valores, y que le ha permitido desarrollar ambiciosos programas de sostenibilidad en acción.

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. Gracias al esfuerzo de la Federación, 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, lo que ha permitido al Café de Colombia desarrollar políticas de garantía de origen. La existencia de más de medio millón de

caficultores demuestra la importancia que tiene el café para el bienestar económico y social de Colombia.

A diferencia de lo que ha sucedido en el caso de otras agremiaciones de caficultores en el mundo, la Federación ha sido clave para el desarrollo de un grano de primera calidad y para garantizar que todos los productores participen de los beneficios económicos que se derivan de él. En el primer caso, el gremio cafetero ha construido desde hace varias décadas un conjunto de mecanismos para elevar y preservar la calidad del grano que se produce en el país, entre los que se destaca la marca y personaje Juan Valdez y el Programa 100% Colombiano. En el segundo caso, la experiencia colombiana demuestra que las instituciones sí pueden solucionar las fallas que se presentan en ciertos mercados como el cafetero, donde grandes compradores tiene un mayor poder de negociación y mejor información que pequeños productores aislados en sus regiones de origen. En suma, los valores de la gente del café en Colombia incluyen su trabajo honesto, esfuerzo y dedicación permanentes, cultura de la calidad, y estrecho vínculo entre tradición familiar y el mundo moderno; valores que están presentes tanto en el personaje Juan Valdez como en cada habitante de la zona cafetera y que han jugado un papel importante en el dinamismo de la región.

En nuestra cultura es impórtate destacar también la parte cultura que rodea a nuestro municipio, como todo el departamento de Nariño, el municipio de La Unión, igualmente tiene una gran riqueza en fiestas, tradiciones y costumbres las cuales se transmiten de generación en generación. Principalmente, de año en año, se vienen celebrando las fiestas de retorno o en vacaciones del mes de agosto, las decembrinas y carnavales. Los carnavales continúan con la “pintica” de color negro que se “hecha” el 5 de enero y la popular verbena popular, los talcos del 6 de enero, la cabalgata, el desfile de comparsas, trajes individuales y de carrozas y la verbena popular. Y el remate de carnavales se realiza el 7 de enero, fecha en la cual se invita una de las mejores orquestas del país para la verbena de remate, donde, por el hecho de no “untarse” nada, participa la mayor parte de los habitantes. Es el evento que cada año se está volviendo de más concurrencia. En parte, lo anterior muestra el carácter alegre del pueblo Venteño. Este evento anual ha tenido un complemento de fiesta popular que se ha realizado por iniciativa de los alcaldes como lo han sido las ferias de exposición agropecuaria y ganadera. La primera, en efecto, se realizó en 1963, la tercera en 1969; luego en 1981, 1983 y 1997, se le incluye el café y la artesanía, respectivamente. Todas las ferias han tenido gran impacto en la región hasta el punto que cuando La Unión realiza sus ferias los municipios vecinos prefieren no hacer festividades de verano en el mes de agosto, porque saben que los habitantes de La Unión no van a estar ahí y esto es motivo de fracaso. En la región se dice que todas las fiestas de los municipios cuando no son buenas son porque los de La Unión no fueron. La tradición venteña también ha estado ligada a las costumbres religiosas. La Semana Santa, por ejemplo, es muestra de ello. Las “procesiones” denominación que se le da a los

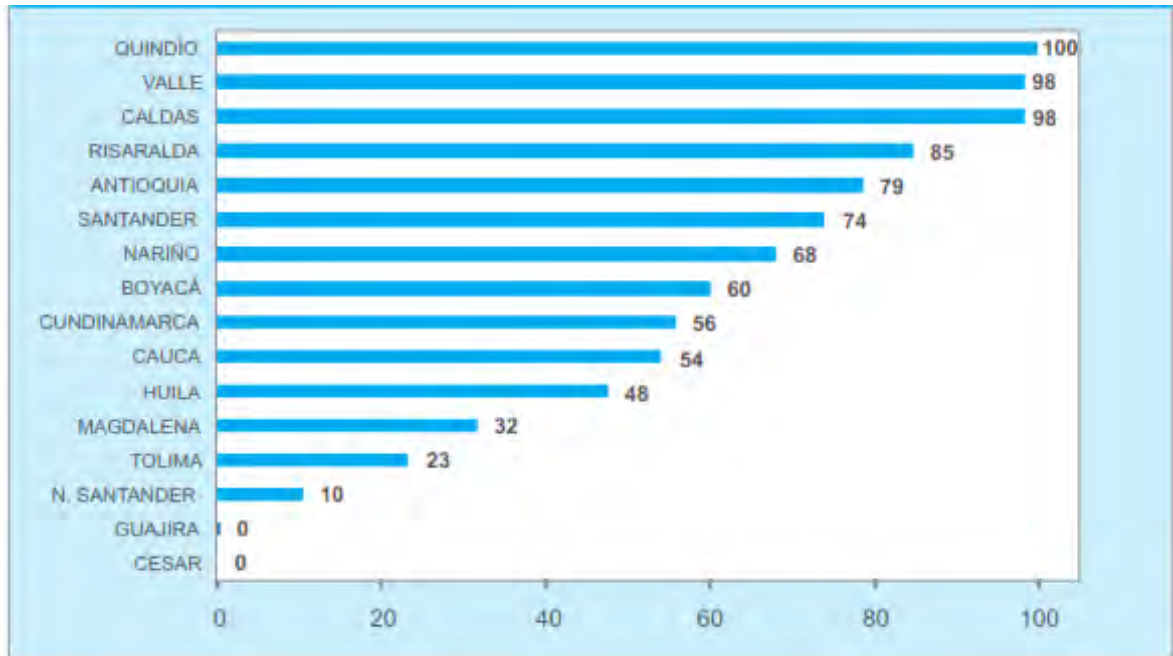
desfiles de Semana Santa tienen gran participación y fe. Desde hace unos cinco años, una vez termina la Semana Santa oficial, de igual manera que en Popayán, se realiza la Semana Santa Chiquita, donde replicas en menor escala, con niños de “cargadores”, desfilan por las principales calles de la ciudad. Las réplicas fueron realizadas por artesanos de la región. La Patrona Venteña es Nuestra Señora del Rosario, que tiene en la primera semana de Octubre su día de fiesta, La Inmaculada Concepción es la patrona del Colegio Nacional Juanambú y el 8 de diciembre se realiza su conmemoración. En Junio se realizan las primeras comuniones; en marzo las confirmaciones. Desde el punto de vista cultural y a raíz del fallecimiento del poeta Aurelio Arturo.

Político administrativo. 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.

Como afirma Mariela Márquez, “Las instituciones del gremio han tenido un importante papel en la vida nacional, y por tal razón, ha tenido defensores y detractores (según encuesta en 2010, el 46% opina que la gestión del gremio es buena, el 34% que es regular y el 20% que es mala). Al celebrar los 70 años de su creación (fundada en 1927) la FNC entregó un balance de 153 mil viviendas electrificadas, 30 mil kilómetros de carreteras construidas o mejoradas, construidos 3.199 acueductos, 15.388 aulas y 5.888 baterías sanitarias”. Según el investigador Julio Carrizosa Umaña, “la Federación con todas sus instituciones, es una instancia indispensable en la gestión política nacional cafetera y los gobiernos de turno la han considerado como un instrumento estatal de desarrollo regional y nacional”.

Competitivo. Por otro lado, la competitividad de Colombia como país productor de café también radica en las fortalezas de cada una de sus regiones cafeteras para producir el grano en condiciones rentables y que promuevan la sostenibilidad de la actividad y la estabilidad de la población dependiente de ella. Colombia cuenta con 20 departamentos cafeteros de los cuales 16 presentan producciones significativas. Tales departamentos exhiben amplias diferencias en términos naturales, laborales, tecnológicos e institucionales, entre otros, que constituyen factores que las potencializan o limitan con relación al desarrollo del cultivo.

Grafico 2. Índice de competitividad regional cafetero.- ICRC



Fuente: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

El tercer bloque se encuentra conformado por Nariño, Cauca y Huila. Este bloque presenta fortaleza en aquellos pilares más relacionados con el cultivo del café, como los recursos naturales, mercado laboral cafetero, condiciones de vida, tecnificación, calidad e institucionalidad asociada. En particular, cuenta con especial ventaja en los pilares de mercado laboral y calidad y diferenciación. No obstante, este grupo presenta cierto rezago en su desempeño económico y en el pilar de infraestructura/ localización, y evidencia una clara desventaja respecto a los demás departamentos en el pilar de condiciones de seguridad de estos departamentos. Si bien los tres últimos pilares mencionados inciden en la competitividad de la actividad cafetera, sus valores no son el resultado del desempeño del sector.

2.2 MARCO TEÓRICO

2.2.1 Antecedentes:

- Tesis: “Estructura de costos de una empresa de telefonía básica interconectada a telgua un caso en Guatemala”.¹⁰
- Informe: “El Negocio Cafetero los registros de la empresa cafetera”.¹¹
- Informe: “costos de producción de café”.¹²
- Informe: “El costo de producción del cultivo del café y sus intimidades”.¹³
- Informe. “Costos de producción de doce productos agropecuarios”.¹⁴
Diego Escobar – Felipe Castro – Beatriz Cuervo – Maritza Rodríguez – José Ignacio Vargas.

2.2.2 Fundamentación teórica. El diseño, desarrollo e implementación de una estructura de costo necesita de un marco teórico que soporte su composición lógica, el cual estará directamente relacionado con el grado de conocimiento que sobre esta estructura se tenga. En tal sentido, para el desarrollo de la presente investigación se han asumiendo una serie de conceptos que sirven de fundamentación.

¹⁰ TESIS: ESTRUCTURA DE COSTOS DE UNA EMPRESA DE TELEFONÍA BÁSICA INTERCONECTADA A TELGUA UN CASO EN GUATEMALA. [en línea] Disponible en internet: <http://www.tesis.ufm.edu.gt/pdf/2841.pdf>. [consulta 17 de Octubre de 2013]

¹¹ INFORME: EL NEGOCIO CAFETERO LOS REGISTROS DE LA EMPRESA CAFETERA [en línea] Disponible en internet: https://www.google.com.co/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CDIQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.iue.edu.co%2Fportal%2Fimages%2Fnegocios_internacionales%2Fcafe%2 [consulta 17 de Octubre de 2013]

¹² INFORME: COSTOS DE PRODUCCION DE CAFÉ. [en línea] Disponible en internet <http://www.cenicafe.org/es/index.php/forums/viewthread/196>. [consulta 17 de Octubre de 2013]

¹³ INFORME: EL COSTO DE PRODUCCION DEL CULTIVO DEL CAFÉ Y SUS INTIMIDADES. [en línea] Disponible en internet <http://www.cenicafe.org/es/index.php/forums/viewthread/196>. [consulta 17 de Octubre de 2013].

¹⁴ PERFETTI, Juan José. Costos de producción de doce productos agropecuarios. Bogotá: s.n. 2012. 310. P.

a. 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.

b. 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.

c. 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.

¹⁵ NEUNER. Contabilidad de costos. Tomo 1. México.: s.n. 1994,

- Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y toma de decisiones.

d. Elementos del Costo: En una estructura de costos se contemplan tres elementos principales: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Estos determinan el costo de producción de un bien o servicio.

Para Neuner (1994), los costos de materiales directos son los que pueden ser identificados en cada unidad de producción. En algunos casos, los costos de materiales directos son los que pueden ser atribuidos a un departamento o proceso específico. Dicho autor también expresa que los costos de mano de obra directa se refieren a los salarios pagados a los trabajadores por la labor realizada en una unidad de producción determinada o en algunos casos efectuados en un departamento específico. El tercer elemento según el mismo autor, agrupa todos, los costos de carga fabril o costos indirectos de fabricación, algunas veces denominados gastos generales de fabricación, y que se definen como los costos no directos de la fábrica que no pueden ser atribuidos al proceso de producción, o en algunos casos a departamentos o procesos específicos.¹⁶

e. 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

¹⁶ SINISTERRA VALENCIA, Gonzalo. Contabilidad de Costos. Bogotá: s.n. 2000. 85. P.

¹⁷ POLIMENI, Ralph S. y FABOZZI, Frank J. Contabilidad de costos. Bogotá: s.n. 1994, 187. P.

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.

2.3 MARCO LEGAL

Ley 1337 de 2009: Conocida como la Ley de Honores de la Caficultora Colombiana, a través de ella se rinde homenaje a los productores de café en Colombia.

La declaración del 27 de junio de cada año: Día de la creación de la Federación, como “Día Nacional del Café”

Resolución No. 4819: Por medio de la cual declara la protección de la DO Café de Colombia por solicitud de la Federación Nacional de Cafeteros. Bajo este marco legal se expiden las autorizaciones de uso de la DO Café de Colombia a marcas autorizadas y usuarios autorizados. (DO Denominación de Origen).

• ESTATUTOS DE LA FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS

CAPÍTULO I

Organización y Objetivo de La Federación

Artículo 1: La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia es una institución de carácter gremial, integrada por los productores de café del país que acreditan dicha condición con la cedula cafetera y cumplan las formalidades que determinen el congreso nacional de cafeteros, el comité directivo y los presentes estatutos.

Artículo 2: La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia es una entidad democrática, participativa, pluralista, federada y deliberante, que tiene como misión promover primero y prioritariamente la prosperidad y el interés general de los caficultores.

Organismo de la Federación: El gobierno y orientación de la Federación en los distintos niveles jerárquicos se ejercerá por los siguientes órganos.

- El congreso nacional de cafeteros.
- El comité nacional de cafeteros.
- El comité directivo.
- Los comités departamentales de cafeteros.
- Los comités municipales de cafeteros.

2.4 MARCO CONCEPTUAL

Control: Es el proceso de revisión, evaluación y elaboración de informes a fin de asegurarse que se cumplan con los objetivos de la empresa y los planes diseñados para alcanzarlos.

Costos de Administración: Son los generados en las áreas administrativas de la empresa. Se denominan Gastos.

Costos de Distribución: Son los que se generan por llevar el producto o servicio hasta el consumidor final.

Costos de Financiamiento: Son los que se generan por el uso de recursos de capital.

Costos de Producción: Son los costos que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados: se clasifican en Material Directo, Mano de Obra Directa, CIF.

Estrategia: En forma general, y cómo la reducción de costos es una estrategia fundamental en las empresas. También se hace énfasis en las características que deben tener las estrategias para que sean sostenibles en el tiempo y realmente le permitan a la empresa ser un actor importante en el mercado, de tal forma que no se limite a los aspectos que simplemente contribuyen a la eficacia operativa de las mismas.

Federación Nacional de Cafeteros: La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia es una institución de carácter gremial, integrada por los productores de café del país que acreditan dicha condición con la cedula cafetera y cumplan las formalidades que determinen el congreso nacional de cafeteros, el comité directivo y los presentes estatutos.

Mano de Obra Directa: Incluye todo el tiempo del trabajo que directamente se aplica a los productos.

Mano de Obra Indirecta: Se refiere a todo el tiempo que se invierte para mantener en funcionamiento la planta productiva pero que no se relaciona directamente con los productos. Por lo tanto, este elemento del costo, al igual que la materia prima indirecta, se contabiliza dentro de los costos indirectos.

Sistema de costos: La palabra sistema se refiere a un conjunto de reglas o principios sobre una materia, enlazados entre sí. En consecuencia, la acumulación de datos sobrecostos, organizada de cierta manera, constituye un sistema de costos, y si esta acumulación se hace por la vía del sistema contable será un sistema de contabilidad de costos.

3. MARCO METODOLOGICO POR OBJETIVOS

3.1 TIPO 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 del municipio de La Unión Nariño, 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 métodos 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.

3.2 FUENTES DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

3.2.1 Fuentes primarias. Es indispensable la utilización de fuentes de tipo primario, dicha información se recopila de forma directa, a través de la interacción con la Federación Nacional 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.

3.2.2 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.

4. DESARROLLO DE OBJETIVOS ESPECIFICOS

A continuación se describe como se desarrolló cada objetivo específico planteado en el proyecto.

4.1 OBJETIVO UNO

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.

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 epata 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

¹⁸ Cartilla Federación Nacional de Cafeteros Germinador. P.69.

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 de Cenicafé (Centro Nacional de Investigaciones de Café) 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 despulpase 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 desmucilaginator 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%. Para el caso de las variedades mejoradas como es la variedad Castillo, esta semilla se obtiene a través de los comités Departamentales o a través de CENICAFE.”¹⁹

Grafico 3. Ubicación geográfica y condiciones climatológicas de siete subestaciones experimentales de Cenicafé en la zona cafetera colombiana.

Estación Experimental	Municipio (Departamento)	Latitud Norte	Altitud m	Lluvia mm/año	Brillo solar Horas/año	Temp °C	Ecotopo* cafetero
Naranjal	Chinchiná (Caldas)	4°58´	1.400	2.656	1.817	20,8	206 A
Rosario	Venecia (Antioquia)	5°56´	1.600	2.504	2.062	20,1	203 A
Trinidad	Libano (Tolima)	4°55´	1.430	2.128	1.558	20,0	207 B
Santa Bárbara	Sasaina (Cundinamarca)	4°57´	1.450	2.560	1.382	20,3	311 A
Pueblo Bello	Pueblo Bello (Cesar)	10°25´	1.000	2.029	2.388	20,9	402
Paraguaicito	Buenavista (Quindío)	4°23´	1.250	2.119	1.797	21,6	211 A
Manuel Mejía	Tambo (Cauca)	2°25´	1.700	2.003	1.819	18,4	218 A

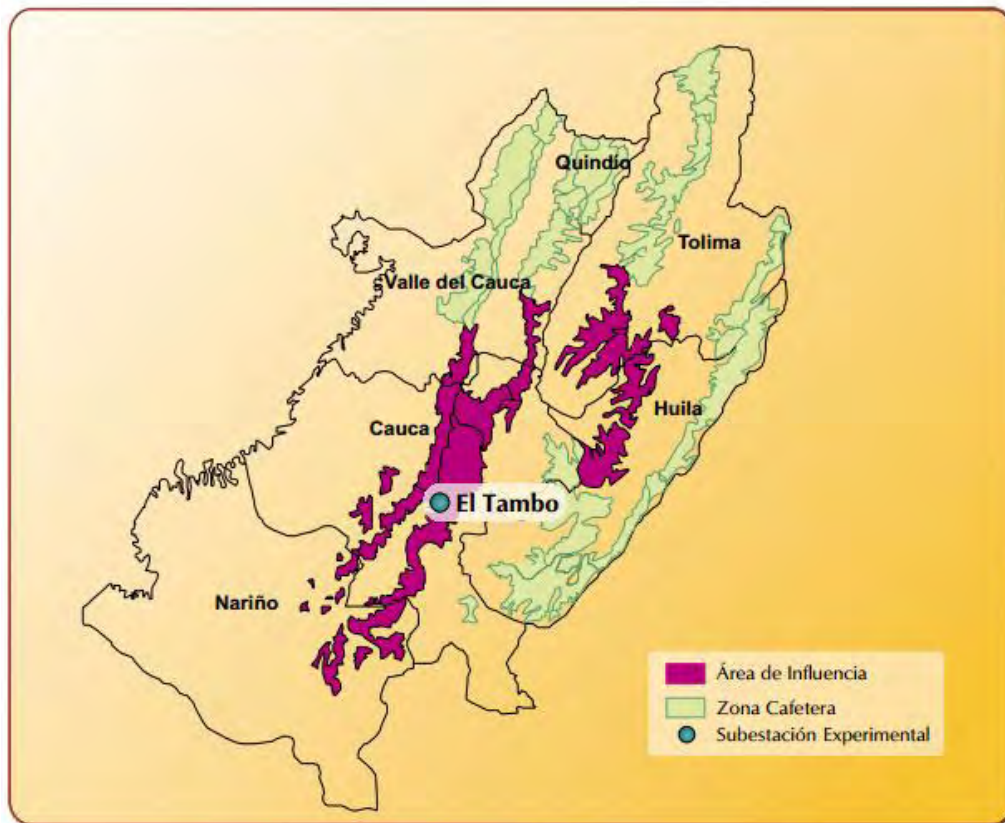
Fuente: Cenicafé

¹⁹ SISTEMAS DE PRODUCCION. [en línea] Disponible en internet.

<http://www.cenicafe.org/es/documents/LibroSistemasProduccionCapitulo4.pdf> [consulta 01 de Mayo de 2014]

Para el caso específico del municipio de La Unión con la variedad que se recomienda trabajar es la denominada Variedad Castillo El Tambo, donde el principal objetivo de los programas es el mejoramiento genético del café, y aspectos como calidad, precocidad y resistencia a roya, así como también la importancia agronómica y económica pueden carecer de interés si estas no van asociadas a altas producciones, que hagan retribución a estas variedades.

Grafico 4. Área de influencia de la variedad Castillo El Tambo.



Fuente: Cenicafé

Los resultados observados para la variedad Castillo El Tambo pueden explorarse a un área de 117.876 hectáreas, que hacen parte de los departamentos de Nariño, Huila, Tolima y Valle del Cauca. En los cuales las principales características de esta variedad son:

- La resistencia a la roya, que a lo largo del tiempo esta ha sido uno de las principales enfermedades del cultivo del café, que es causado por un hongo que afecta a las hojas del café de todas las edades, cubriéndolas con color amarillo-naranja por lo general la hoja se cae.

- Distribución de cosecha, de acuerdo a la distribución de las lluvias se presentan dos periodos de cosecha, en las cuales la principal se da en el primer semestre del año entre los meses de Abril y Junio, y una segunda cosecha o de mitaca en el segundo semestre entre los meses de Noviembre a Enero.
- Manejo agronómico y producción, la calidad del producto también dependerá de cómo se mantenga el cultivo y se recolecten los frutos. En el caso de fincas cafeteras del municipio es entonces necesario tener en cuenta manejo de arvenses especializado, esquemas de fertilización adecuados a las necesidades del cultivo, un control de enfermedades y de plagas eficiente y oportuno.

Una vez se haya seleccionado la semilla pertinente para la finca con el asocio del extensionista de la zona, se realiza un control de calidad en el germinador debido a que se pueden presentar enfermedades como el volcamiento causado por el hongo *Rhizoctonia solani* que es aquel que ataca las semilla y chapolas de café. Es por esto que se debe llevar un control sanitario, en el cual se evite el volcamiento así como “cuando la raíz toca el fondo de la bolsa se produce un doblamiento de ésta en forma de una “L” al que se le conoce como Cola de Marrano esta alteración de crecimiento recto y en sentido vertical de la raíz tendrá efectos negativos en el anclaje de plantas adultas y en la absorción de nutrientes como también en el incremento de la sensibilización de la planta ante sequías.”²⁰ Es por esto que se debe estar al tanto de cambios que tengan los fósforos para aplicar un fungicida recomendado por el extensionista de zona según sea la enfermedad que presente.

Seguido de ello el trasplante al almacigo es el siguiente paso de este proceso se debe tener en cuenta que la chapola debe estar completamente abierta, bien formada, la raíz completa y vigorosa, en ese momento se debe trasplantar al almacigo que es el lugar donde se agrupan las bolsas en las que se siembran las chapolas, estas permanecen allí hasta que se convierten en colinos. La localización que se escoja debe ser preferiblemente plana, cerca de la casa que tenga una fuente de agua cercana para estar en continuo riego, como también el tamaño de la bolsa en las cuales se van a ubicar, “las bolsas deben ser de polietileno negro y medir 17 x 23 centímetros”²¹ asumiendo que el crecimiento de la raíz ésta limitado por el tamaño de la bolsa, para el llenado de la bolsa se debe mezclar suelo cernido y pulpa de café descompuesta, esta se debe llenar hasta que la mezcla quede bien apretada, se aconseja que el agrupamiento en bolsa se haga en bloques formados por 10 hileras de bolsas y la longitud según el numero

²⁰ ALMACIGOS DE CAFE. [en línea] Disponible en internet. <http://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/350/1/avt0404.pdf> [consulta 01 de Mayo de 2014]

²¹ GERMINADOR Y ALMACIGO. Cartilla 4, federación Nacional de Cafeteros

requerido. Para realizar el sombrío o cobertizo se deben colocar las bolsas debajo de un techo de guadua o higerilla, a los dos meses de transcurrido se empieza a eliminar el sombrío, poco a poco, hasta que el almacigo quede a pleno sol al cabo de 5 meses. Para la revisión de malezas y arvenses, es necesario realizar un continuo monitoreo para la respectiva revisión. Ahora bien se va a trasplantar las chapolas que se tenían en el germinador a las bolsas que se han preparado, para esto es necesario aflojar la arena del germinador y sacar la chapolas sin dañar la raíz, una vez que estén afuera se lleva la chapola a un balde con agua en el cual no este expuesta al sol.

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. Fabricación del almacigo. Preparación de la tierra. Llenado y organización de bolsas.
Arena de rio	Regadera	
Tierra cernida	Alambre de amarre	
Guadua	Puntillas	
Bolsas plásticas		
Fungicidas		
Bolsas negras		

Fuente: Esta investigación

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 triángulo, 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.

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: Esta investigación

Tercera etapa: Crecimiento y producción. La siguiente etapa es el manejo y control de arvenses o también denominada maleza, en las últimas décadas se

²² Cartilla cafetera, trazado, Numero 5, pag 96.

²³ Trazado, ahoyado y trasplante, federación Nacional de cafeteros.

²⁴ Germinador y almacigo, Federación Nacional de Cafeteros. pág. 82

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 practicas 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 arboles 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. Cabe resalte que para obtener mejores resultados se

²⁵ LOS ARVENSES Y EL MANEJO DE SUS CAFETALES. [en línea] Disponible en internet. <http://www.cenicafe.org/es/documents/LibroSistemasProduccionCapitulo5.pdf> [consulta 01 de Mayo de 2014]

²⁶ MANEJO INTEGRADO DE ARVENSES EN EL CULTIVO DE CAFE. [en línea] Disponible en internet. <http://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/334/1/avt0417.pdf> [consulta 01 de Mayo de 2014]

²⁷ Phoma sp, Sombrío de cafetales.

aconseja por parte de la Federación Nacional de Colombia realizar un análisis de suelo. “Estas muestras de suelo que se toman en la finca con ayuda del extensionista de la zona, se envían al laboratorio de suelos de la zona y en un mes más tarde le estará devolviendo los resultados con las recomendaciones de fertilización para cada uno de los lotes.”²⁸ Los resultados y recomendaciones se asignan en el siguiente formato.

Gráfico 5. Formato análisis de suelo.

FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA			
Centro Nacional de Investigaciones de Café PEDRO URIBE MEJIA			
Química Agrícola			
Departamento :	17 CALDAS	Finca :	DMI CAFETAL
Municipio :	513 PACORA	Propietario :	DONZALO RAMIREZ
Seccional :	15 PACORA	Referencia :	LOTE CONCACAO
Distrito :	10 SAN BARTOLOME	Cafetalero :	Producción (5.000 árb/Ha)
Vereda :	1 ALTO CASTILLA	Edad :	5 meses
		Nu. Orden :	147
		Nu. Laboratorio :	9597
		Fecha recepción :	1992/07/10
		Primer Reporte :	1992/11/13
		Fecha Reporte :	1994/07/28
REPORTE E INTERPRETACION DE ANALISIS DE SUELOS PARA CAFE			
Determinación	Resultados	Métodos	Rango Adecuado
pH	4.9	Potenciométrico en agua 1:1	5.0 5.5
Materia Orgánica	8.0 %	Walkley-Black colorimétrico	8.0 14.0
Fósforo	9 ppm.	Bray II Colorimétrico	6 14
Potasio	3.20 ml/100 g.	Acetato de Amonio-Absorción atómica	0.30 0.40
Calcio	8.8 ml/100 g.	Acetato de Amonio-Absorción atómica	1.8 2.4
Magnesio	2.0 ml/100 g.	Acetato de Amonio-Absorción atómica	0.6 0.8
Aluminio	3.0 ml/100 g.	Yuan - Absorción Atómica	0.0 1.1
Sat. Aluminio	17.6 %	Cálculo	0.0 90.0
Textura	ARCILLOSO	Al Tacto	
SUGERENCIAS PARA FERTILIZACIONES Y ENMIENDAS			
Para llevar estos resultados al RANGO ADECUADO, se sugieren las siguientes alternativas:			Precio (\$/ha)
FERTILIZAR antes de cada cosecha y de cada trivicia en las siguientes FECHAS:			
_____ y _____ con:			
380 Kg/ha de una mezcla de Urea - Fosfato Diamónico (DAP) en relación 3:1			\$74.670.00
ALTERNATIVAS DE ENMIENDAS (Corrigen Ácidos y Aluminio; suministran Calcio y Magnesio)			
No oncolor			
COMENTARIOS:			
<ul style="list-style-type: none"> • NO SOBREPASAR los dosis de 100 g. de Urea ó 200 g. de sus mezclas por árbol por aplicación. • Consulte las "CONSIDERACIONES PARA EL EXITO DE LA FERTILIZACION DE CAFETALES" (Revisión de Junio de 1993). Si no fue entregada solicítela al Comité de Cafeteros ó a Cenicafe. • LAS SUGERENCIAS PUEDE MODIFICARLAS EL TECNICO SEGUN CONDICIONES DEL AGRICULTOR, DE LA REGION O DEL CAFETAL. • Los precios están actualizados a 1994/07/28 y pueden cambiar por fluctuaciones en el mercado. 			

Fuente: Federación Nacional de Cafeteros.

Esta etapa básicamente se centra en el manejo de plagas y manejo de enfermedades, siendo la roya la principal enfermedad del cultivo del café, causada por un hongo que afecta las hojas de todas las edades causantes de la caída de las hojas. Como se mencionó al inicio una de la enfermedades que se pueden presentar tanto en germinadores como en el almacigo son; Volcamiento, esta enfermedad puede acusar la pérdida total o parcial del germinador, este hongo impide que las semillas germinen. Nematodos, afecta directamente la raíz debido a que esta produce nudosidades lo cual atacan el cafetal y afecta la producción.

²⁸ Fertilización de cafetales, Federación Nacional de Cafeteros, La Unión.

Mancha de Hierro, esta enfermedad ataca a las hojas en las que aparecen unas manchas de color rojizo con el centro amarillo y en los frutos las manchas son de color pardo rojizo, este puede cubrir la mitad o hasta la totalidad del fruto. Muerte Descendente, esta es causada por un hongo que afecta principalmente las ramas laterales. Y por último esta la broca, esta penetra a las cerezas y se reproducen en el interior del grano, causando la pérdida total y en muchos casos, la caída prematura de los frutos, además de esto afecta la calidad física del grano y la calidad de la bebida.

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 químico). Fertilización. Control fitosanitario.
Limas		
Guadaña		
Selector de arvenses		
Fertilizantes		
Fumigadora		
Insecticidas		
Plaguicidas		

Fuente: Esta investigación

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 travesía 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.

Tabla 4. Materiales utilizados en la cosecha de café.

Materiales directos	Materiales indirectos	Mano de obra
Canastos recolectores		Jornales para: Recolección de café
Costales recolectores		
Lengüeta		
Correa		
Pesa		

Fuente: Esta investigación

4.2 OBJETIVO DOS

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.

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
Alambre de amarre	2,0	Kg	4.000	8.000
Tierra cernida	3,0	mts	5.000	15.000
Mano de obra (Construcción)	2,0	Jornal	15.000	30.000
Bugui carretilla	1,0	Bugui	100.000	100.000
Regadera	1,0	Unidad	15.000	15.000
Fungicida (Volcamiento)	1,0	Frascos	20.000	20.000
TOTAL				\$296.000

Fuente: Esta investigación

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: Esta investigación

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: Esta investigación

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: Esta investigacion

Tabla 9. Resumen general de costos.

RESUMEN	
ACTIVIDAD	VALOR
GERMINADOR	\$ 296.000,00
ALMACIGO	\$ 420.000,00
SIEMBRA	\$ 825.000,00
CRECIMIENTO Y PRODUCCION	\$ 687.000,00
CONTROL DE ARVENSES	\$ 65.000,00
FERTILIZACION	\$ 622.000,00
CONTROL FITOSANITARIO	\$ 70.000,00
CONTROL BROCA	\$ 70.000,00
CONTROL ROYA	\$ -
COSECHA	\$ 367.000,00
TOTAL DE PRODUCCION DE CAFÉ POR HECTAREA	\$ 2.665.000,00

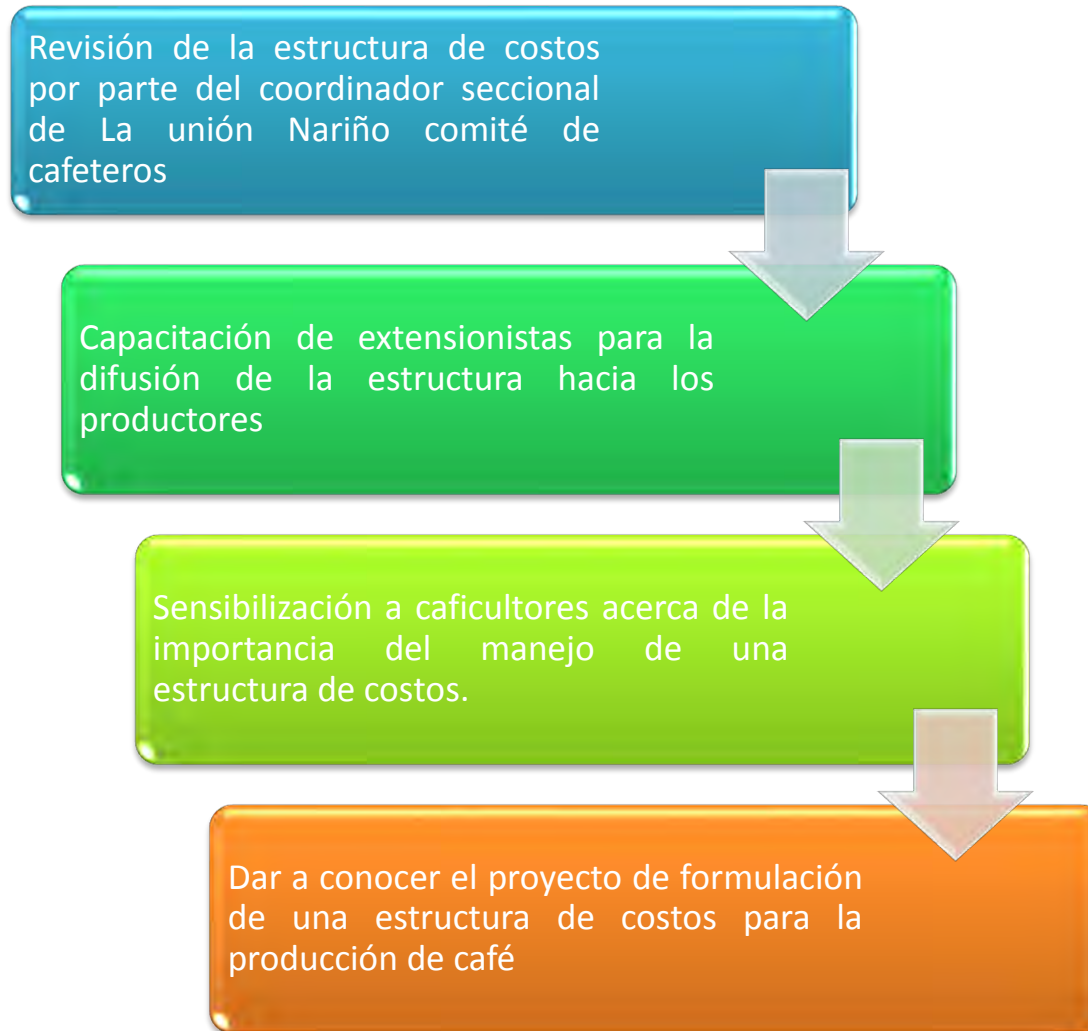
Fuente: Esta investigación

4.3 OBJETIVO TRES

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

Para llevar a cabo el desarrollo de este objetivo, se toman en cuenta todas las actividades que se llevaran a cabo, el lugar donde se desarrollaran y las herramientas para su ejecución.

Grafico 6. Ruta metodológica objetivo tres.



Fuente: Esta investigación.


Tabla 10.

OBJETIVO ESPECIFICO	ACTIVIDADES	COMO	CUANDO												DONDE	HERRAMIENTAS	% DE CUMPLIMIENTO	
			DICIEMBRE		ENERO				FEBRERO									
			3	4	1	2	3	4	1	2	3	4						
Plantear la ruta metodológica para dar a conocer al caficultor la estructura de costos para la producción de café.	Revisión de la estructura de costos por parte del coordinador seccional de La unión Nariño comité de cafeteros	Identificación de costos en la producción de café													Coordinación seccional	Estructura de costos	100%	
		Análisis del proceso por etapas en la producción de café														Coordinación seccional	Material de avance tecnológico en la producción de café proporcionado por CENICAFE	100%
	Capacitación de extensionistas para la difusión de la estructura hacia los productores	Convocatoria a todos los extensionistas del Municipio de La Union														Auditorio Edificio del café	Correos electrónicos por parte del coordinador seccional para asistir a la capacitación	100%
		Presentación de la estructura de costos a los extensionistas														Auditorio Edificio del café	Documentos enfocados a costos de producción	100%
		Se llevaron a cabo prácticas de manejo de la estructura presentada. Listado (Anexo 1)														Auditorio Edificio del café	Documento de Excel con el formato de la estructura de costos Videobeam	100%

		Retroalimentación a cerca de dudas en el manejo del formato											Auditorio Edificio del café	Documento de Excel con el formato de la estructura de costos Videobeam	100%
	Sensibilización a caficultores acerca de la importancia del manejo de una estructura de costos.	Se convoca a socialización de una nueva propuesta para el manejo de la producción de café por parte del coordinador seccional											Auditorio Edificio del café	Información que transmiten los extensionistas hacia los caficultores	100%
		Socialización de identificación de costos en la producción de café. ANEXO 2											Auditorio Edificio del café	Videobeam Material de costos de producción	100%
		Socialización de la importancia del manejo de una estructura de costos A.3												Auditorio Edificio del café	Apoyo del coordinador seccional. Videobeam
	Dar a conocer el proyecto de formulación de una estructura de costos para la producción de café	En reuniones con los caficultores del municipio se da a conocer formalmente la estructura de costos que se ha planteado.											Auditorio Edificio del café	Videobeam Estructura de costos planteada	100%
		Se enfatizó en programa Excel y terminología de costos												Auditorio Edificio del café	Videobeam Estructura de costos planteada

5. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

5.1 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																																	
DISEÑO DE UNA ESTRUCTURA DE COSTOS PARA PRODUCTORES DE CAFÉ EN LA UNION NARIÑO																																	
N°	ACTIVIDAD	MES																															
		SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO							
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	Recolección de información necesaria a través de fuentes internas de la Federación Nacional de Cafeteros																																
2	Recolección de información a través de fuentes secundarias																																

3	Inicio de anteproyecto “Diseño de una estructura de costos para productores de café en La Unión Nariño”																																																					
4	finalización del anteproyecto “Diseño de una estructura de costos para productores de café en La Unión Nariño”																																																					
5	Entrega del primer informe al asesor de pasantía																																																					
6	En caso de existir correcciones emitidas por el asesor, proceder a ejecutarlas																																																					
7	Entrega del anteproyecto al comité curricular para ser evaluado																																																					
8																																																						

5.2 PRESUPUESTO DE INVESTIGACIÓN

CONCEPTO	QUIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	PPTO \$
Trabajo de campo	Coordinador de extensión	Por definir	\$200.000	\$600.000
Viáticos para encuestadores	Gerencia	Técnicos	\$100.000	\$300.000
Hospedaje y manutención de encuestadores	Gerencia	Técnicos	\$233.000	\$700.000
Refrigerios	Coordinador de extensión	10 Refrigerios	\$3000	\$30.000
CD (grabación y rotulada)	Formuladores del plan	4 CD	\$5000	\$20.000
Material de oficina (fotocopias, agendas, transporte)	Formuladores del plan			\$80.000
Orientación a todos los colaboradores para la aplicación de la propuesta de mejoramiento	Coordinador de extensión			\$300.000
TOTAL				\$2.030.000

Fuente: Esta investigación

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 en el municipio de La Union Nariño.

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 por el comité departamental seccional La Union, 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 la Federación Nacional de 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.

RECOMENDACIONES

La Federación Nacional de Cafeteros a través de todo su equipo de trabajo y en especial de sus extensionistas tiene la labor de dar a conocer esta estructura de costos y a brindar información pertinente para el adecuado manejo de la misma.

Se requiere que la Federación Nacional de Cafeteros infunda constantemente al productor cafetero una cultura sistematizada de todos los procesos de producción de café y en especial de sistematizar sus cuentas.

A partir de la estructura de costos presentada, se sugiere que la Federación Nacional de Cafeteros debe adelantar actualizaciones a la estructura como tal y de la misma manera optar por convertir el modelo propuesto en un software específico para determinar los costos de producción.

Se recomienda prestar constante atención para que la estructura propuesta se dé a conocer a todos los caficultores del municipio de La Union Nariño.

En las condiciones actuales, no todos los productores de café poseen en sus viviendas un equipo de cómputo que les facilite el manejo de la estructura, por ello es necesario y de vital importancia que la Federación Nacional de cafeteros delegue a un equipo de trabajo para apoyar el acceso de los caficultores a equipos de cómputo.

BIBLIOGRAFÍA

Cartilla CAFÉ. Federación Nacional de Cafeteros Germinador.

Cartilla cafetera, TRAZADO, Numero 5, pag 96.

GERMINADOR Y ALMACIGO. Cartilla 4, Federación Nacional de Cafeteros

NEUNER. Contabilidad de costos. Tomo 1. México: s.n. 1994.

PERFETTI, Juan José. Costos de producción de doce productos agropecuarios. Bogotá: s.n. 2012.

POLIMENI, Ralph S. y FABOZZI, Frank J. Contabilidad de costos. Bogotá: s.n. 1994.

RINCON CASTILLO, José. Diseño de una estructura de costos por procesos para la empresa Metalmecánica Performados de línea, C.A. Venezuela: s,n. s.f.

SINISTERRA VALENCIA, Gonzalo. Contabilidad de Costos. Bogota: s.n. 2000.

TESIS. Propuesta de agro industrialización del proceso de beneficio del café en el municipio de La Unión Nariño de acuerdo a las características de calidad esperadas por el cliente a nivel internacional. Pontificia universidad javeriana. 2004

NETGRAFIA

EL CAFÉ DE COLOMBIA. [En línea] Disponible en internet:
http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_historia/ [consulta 01 de Noviembre de 2013]

EL CAFÉ DE NARIÑO. [En línea] Disponible en internet:
http://narino.cafedecolombia.com/es/narino/el_cafe_de_narino/ [consulta 15 de Octubre de 2013]

ESTRATEGIAS CONTRA LA ROYA. [en línea] Disponible en internet:
<http://www.ico.org/clr/elsalvador-23may.pdf> [consulta 20 de Febrero de 2014]

FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS. [En línea] Disponible en internet:
http://www.federaciondecafeteros.org/caficultores/es/sala_de_prensa/detalle/cafede_narino_reconocido_como_primera_denominacion_de_origen_regional/
[consulta 15 de Octubre de 2013]

FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. [En línea] Disponible en internet:
http://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/quienes_somos [consulta 01 de Noviembre de 2013]

FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS. [En línea] Disponible en internet:
<http://www.federaciondecafeteros.org/> [consulta 19 de Octubre de 2013]

INFORME: COSTOS DE PRODUCCION DE CAFÉ. [En línea] Disponible en internet <http://www.cenicafe.org/es/index.php/forums/viewthread/196>. [Consulta 17 de Octubre de 2013]

INFORME: EL COSTO DE PRODUCCION DEL CULTIVO DEL CAFÉ Y SUS INTIMIDADES. [En línea] Disponible en internet <http://www.cenicafe.org/es/index.php/forums/viewthread/196>. [Consulta 17 de Octubre de 2013].

INFORME: EL NEGOCIO CAFETERO LOS REGISTROS DE LA EMPRESA CAFETERA. [En línea] Disponible en internet: https://www.google.com.co/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CDIQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.iue.edu.co%2Fportal%2Fimagenes%2Fnegocios_internacionales%2Fcafe%2 [consulta 17 de Octubre de 2013]

INSTITUTO GEOGRAFICO AGUSTIN CODAZZI. [En línea] Disponible en internet: <http://www.igac.gov.co/igac/launion> [consulta 01 de Noviembre de 2013]

LA UNION NARIÑO. [En línea] Disponible en internet: <http://www.asprunion.com.co/index.php?section=2> [consulta 02 de Abril de 2014]

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. [En línea] Disponible en internet: <https://www.minagricultura.gov.co/Paginas/inicio.aspx> [consulta 01 de Noviembre de 2013]

TESIS: ESTRUCTURA DE COSTOS DE UNA EMPRESA DE TELEFONÍA BÁSICA INTERCONECTADA A TELGUA UN CASO EN GUATEMALA. [En línea] Disponible en internet: <http://www.tesis.ufm.edu.gt/pdf/2841.pdf>. [Consulta 17 de Octubre de 2013]

SISTEMAS DE PRODUCCION. [en línea] Disponible en internet. <http://www.cenicafe.org/es/documents/LibroSistemasProduccionCapitulo4.pdf> [consulta 01 de Mayo de 2014]


ALMACIGOS DE CAFE. [en línea] Disponible en internet. <http://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/350/1/avt0404.pdf> [consulta 01 de Mayo de 2014]

LOS ARVENSES Y EL MANEJO DE SUS CAFETALES. [en línea] Disponible en internet. <http://www.cenicafe.org/es/documents/LibroSistemasProduccionCapitulo5.pdf> [consulta 01 de Mayo de 2014]

MANEJO INTEGRADO DE ARVENSES EN EL CULTIVO DE CAFE. [en línea] Disponible en internet. <http://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/334/1/avt0417.pdf> [consulta 01 de Mayo de 2014]

ANEXOS

Anexo 1. Listado de extensionistas.

	FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA	Código: FE-GH-F-0013
	LISTADOS DE ASISTENCIA	Fecha: 07/07/2009
		Versión: 2

Acción de Capacitación: _____

Número de sesión: _____

Nombre del Capacitador: _____ Empresa: _____

Lugar y Fecha de Realización: _____

Hora de Inicio: _____ Hora finalización: _____

No.	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	No. DE CÉDULA	DEPENDENCIA	FIRMA DE ASISTENCIA
1	Diana Sofia Arango Enro	27297589	Seccional La Unión	<i>[Signature]</i>
2	Ovidio Gaviria	76318460	Comite Pasto	<i>[Signature]</i>
3	Luis Andres Cañudo	94332003	Seccional La Unión	<i>[Signature]</i>
4	GOFREY BURGANO GOMEZ	15813689	Seccional La Unión	<i>[Signature]</i>
5	Elizabeth Cárdena Meza	27487226	Seccional La Unión - San Lorenzo	<i>[Signature]</i>
6	Manuel Fdo Ramirez Arturo	15815469	Seccional La Unión	<i>[Signature]</i>
7	Demar A. Posadas Cerón	15816504	Seccional La Unión	Demar A. Posadas Cerón
8	Walter Gaviria Delgado	5218457	Seccional La Unión	Walter Delgado
9	Elber Suarez Erazo	10594110	Seccional La Unión	<i>[Signature]</i>
10	Diego P. Castillo R.	15412651	Seccional La Unión	<i>[Signature]</i>
11	ANDREW CABRERA MUÑOZ	15815584	Seccional La Unión	<i>[Signature]</i>
12	HERNAN B. ROSADA	87246984	Seccional La Unión	<i>[Signature]</i>
13	Monica A. Martinez	27481454	Seccional La Unión	Monica A. Martinez



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: FE-GH-F-0013

Fecha: 07/07/2009

Versión: 2

No.	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	No. DE CÉDULA	DEPENDENCIA	FIRMA DE ASISTENCIA
14	Albeiro Cruz Flores	5230613	Colón	[Firma]
15	Yanny Cessa	15814133	San Lorenzo	[Firma]
16	Ruth Morales Tabón	1085256588	La Unión	Ruth Morales Tabón
17	Adriana Romero	15816220	Taminango	[Firma]
18	Samid Muric	15816628	Taminango	[Firma]
19	Hugo Urbano	5.208.982	Unión Rosario	[Firma]
20	Oscar Zegre	79195359	Seccional Unión	[Firma]
21	Quem Florino	15814531	San Lorenzo	[Firma]
22	CARLOS A. GONZALEZ	81026.286	TAMINANGO	[Firma]
23	Benjamín Cerón	9837824	San Pablo	[Firma]
24	José Santacruz	5217741	La Unión	[Firma]
25	Juan David Vivar de la Cruz	15817359	San Lorenzo	[Firma]
26	MILLER MORENO	1581593	TAMINANGO	[Firma]
27	Eliel Domínguez	87028958	San Lorenzo	[Firma]
28	Isabel Muñoz Díaz	27.149.602	Colón	Isabel Muñoz
29	Ivan Freddy Gómez C	98378774	San Pablo	[Firma]
30	Fabián González	98322702	Colón	[Firma]
31	Victor Felipe Gómez Muñoz	9839322	Colón	[Firma]
32	José Libardo Caicedo	87570686	Colón	[Firma]

ANEXO 2. LISTADO DE CAFICULTORES

	FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA REGISTRO DE ASISTENCIA ACTIVIDAD GRUPAL	CODIGO: FE-EX-F-0004 FECHA: 07/12/2009 VERSIÓN: 2
---	--	---

Programa: Gestión Empresarial Extensionista: _____

Objetivo: DAR A CONOCER EL PROYECTO DE LA FORMULACIÓN DE ESTRUCTURA COSTOS
Sensibilización a Caficultores acerca del modelo de costos

Dia	Mes	Año
20	1	2014

Municipio: La Unión Nariño

Materiales a utilizar (si aplica) _____ Distrito: _____

Metodo de extension: _____

Departamento: Nariño Seccional: La Unión Consecutivo - ID: _____

No.	NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA QUE ASISTE	No. IDENTIFICACIÓN	TELÉFONO	NOMBRE DE LA FINCA	VEREDA	TIPO DE BENEFICIARIO			CODIGO SICA	FIRMA
						Caficultor <small>Propietario</small>	Familiar	Trabajador <small>Beneficiario (No Caficultor)</small>		
	Jacobo Meneses	15 815 717	311720 8738		Palo Verde	X				Jacobo Meneses
	Ricardo Castro	15 815 617	312721 8117		Palo Verde	X				Ricardo Castro
	Thomas Martinez	15 815 719	311271 8909		Palo Verde		X			Thomas Martinez
	Joaquin Cerón	15 815 991	300328 1112		Santander	X				Joaquin Cerón
	Bertha Martinez	27 294 178	312200 7420		San Clemente					Bertha Martinez
	Alvaro Sanchez	15 817 126	321720 4119		Castilla		X			Alvaro Sanchez
	Pedro Martinez	15 815 211	316816 3845		La Unión	X				Pedro Martinez
	Yolmer Alvarez	27 294 172	315 815 2961		Castilla	X				Yolmer Alvarez
	Diego Minda	15 817 177	314721 2215		Betulia	X				Diego Minda
	Sebastian Trujillo	15 815 717	312159 1116		Castilla	X				Sebastian Trujillo
	David Molina	15 816 217	310711 916		Betulia	X				David Molina
	Freddy Castro	15 813 391	316921 9211		Pradera A	X				Freddy Castro
	Monica Grijalba	27 481 142			Pradera A	X				Monica Grijalba

Extensionista



FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

CODIGO: FE-EX-F-0004

FECHA: 07/12/2009

REGISTRO DE ASISTENCIA ACTIVIDAD GRUPAL

VERSIÓN: 2

Programa: Gestión EMPRESARIAL Extensionista: _____

Objetivo: PROYECTO de FORMULACIÓN DE UNA ESTRUCTURA DE COSTOS PARA PCC DE CAFE
- SENSIBILIZACIÓN - MANEJO.

Día	Mes	Año

Municipio: LA UNIÓN

Materiales a utilizar (si aplica) _____ Distrito: _____

Metodo de extension: _____

Departamento: NARIÑO Seccional: LA UNIÓN Consecutivo - ID: _____

No.	NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA QUE ASISTE	No. IDENTIFICACIÓN	TELÉFONO	NOMBRE DE LA FINCA	VEREDA	TIPO DE BENEFICIARIO				CODIGO SICA	FIRMA
						Propietario	Familiar	Trabajador	Beneficiario (No Caficultor)		
1	José María Urbano	1557320			Pradera A	X					José María Urbano
2	Andrés Solarte	12964550			Pradera A	X					Andrés Solarte
3	Luis Antonio Muñoz	15320880			Chilcal	X					Luis Antonio Muñoz
4	Abelardo Solarte	15820312			Sauce B	X					Abelardo Solarte
5	James Torres	1.820220			Sauce B	X					James Torres
6	Luis Felipe Castillo	15.851200			Quroz B	X					Luis Felipe Castillo
7	Rubén Sánchez	15830112			Quroz Alto	X					Rubén Sánchez
8	José Martínez	15820480			Bellavista		X				José Martínez
9	Francisco Solarte	15850215			Santander	X					Francisco Solarte
10	Antonio Benavides	12960320			Santander	X					Antonio Benavides
11	Rogelio Arcos	15158113			Palo Verde	X					Rogelio Arcos
12	José Luis Castillo	15860420			Betulia	X					José Luis Castillo