



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

ÁREA JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

“PROPUESTA DE UNA METODOLOGÍA PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (A.B.C.) AL PROCESO PRODUCTIVO QUE EJECUTA LA FEDERACIÓN REGIONAL DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLÓGICOS DEL SUR. FAPECAFES”

TESIS PREVIO A OPTAR EL GRADO DE INGENIERAS EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA, CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO.

AUTORAS:

Vargas Jumbo Karla Patricia

Viñan Torres Katty Alexandra

DIRECTOR:

Dr. Richard Alexey Banda Poma

Loja – Ecuador

2010

DR. RICHARD ALEXEY BANDA POMA DOCENTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, ÁREA JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA, CARRERA CONTABILIDAD Y AUDITORÍA Y DIRECTOR DE TESIS.

CERTIFICO:

Que la presente Tesis **“PROPUESTA DE UNA METODOLOGÍA PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (A.B.C.) AL PROCESO PRODUCTIVO QUE EJECUTA LA FEDERACIÓN REGIONAL DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLÓGICOS DEL SUR. FAPECAFES** elaborado por las señoritas aspirantes Karla Patricia Vargas Jumbo, y Katty Alexandra Viñan Torres, previo a optar el grado de Ingenieras en Contabilidad y Auditoría, Contador Público Autorizado, ha sido dirigido y revisado en forma y fondo por lo que autorizo su presentación.

Loja, 27 de septiembre de 2010

.....
Dr. Richard Alexey Banda Poma

DIRECTOR

AUTORÍA

Los conceptos, comentarios, criterios, teorías, ideas, opiniones, análisis, definiciones, conclusiones y recomendaciones vertidas en la presente tesis son de responsabilidad exclusiva de las autoras.

Katty Alexandra Viñan Torres

.....

Karla Patricia Vargas Jumbo

.....

DEDICATORIA

A Dios por haberme dado salud y fortaleza, a mis padres y hermanos quienes con infinito amor y ternura supieron darme su apoyo incondicional, a la persona quien ha permanecido a mi lado de forma absoluta, por último de manera general a todas las personas quienes de una u otra forma me han brindado su ayuda para mi formación profesional.

KARLA PATRICIA

A Dios por brindarme salud y vida, a mi madre y hermana que son las personas que con amor supieron apoyarme en todo momento, además a la persona que me ha brindado su apoyo en los últimos años, y demás amigos que han contribuido para alcanzar con éxito mis objetivos.

KATTY ALEXANDRA

AGRADECIMIENTO

Al culminar el presente trabajo investigativo expresamos nuestra gratitud y reconocimiento a la Universidad Nacional de Loja, por su aporte a la enseñanza educativa.

De manera especial al Dr. Richard Alexey Banda Poma quien de forma desinteresada con sus valiosos conocimientos contribuyó para el desarrollo de la presente tesis.

Así mismo agradecemos a los funcionarios y directivos de la Federación Regional de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur “FAPECAFES”; quienes aportaron con la información necesaria que permitió el avance y culminación del presente trabajo investigativo.

LAS AUTORAS



“PROPUESTA DE UNA METODOLOGÍA PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (A.B.C.) AL PROCESO PRODUCTIVO QUE EJECUTA LA FEDERACIÓN REGIONAL DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLÓGICOS DEL SUR. FAPECAFES”



RESUMEN

B. RESUMEN

El desarrollo del presente trabajo investigativo se basó en la estructura de la propuesta de una metodología para la aplicación de un Sistema de gestión de Costos Basado en Actividades (A.B.C), al proceso productivo que ejecuta la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur FAPECAFES, para lo cual fue necesario conocer el proceso productivo que ejecuta, para aplicar la metodología del Sistema de Gestión Costos por Actividades A.B.C.

Además se realizó un análisis comparativo respecto del sistema de costos por procesos en la asignación de los costos generales de fabricación de acuerdo a la información que genera FAPECAFES, en relación a la propuesta del Costo por Actividades referente a su rentabilidad, con la finalidad de producir información que ayude a tomar decisiones en la gestión de procesos productivos.

Para la ejecución de la presente práctica profesional y por su condición metodológica es de aplicación deductiva, al ser una carrera eminentemente técnica, sin embargo para el desarrollo de sus

componentes y fases explorativas y explicativas se apoyó en métodos auxiliares como el inductivo, descriptivo, analítico, sintético, matemático y estadístico propios del método científico. Además fue indispensable la aplicación de técnicas de medición de información para la estructuración del diagnóstico de la realidad empírica investigada como para el direccionamiento del proyecto académico desarrollado.

Según los resultados obtenidos se evidenció que a través de la realización de la Metodología de Gestión de Costos Basado en Actividades (A.B.C) se obtuvo una optimización de los costos generales de fabricación, así mismo la identificación de todas las actividades dentro del proceso de producción y de esta forma conocer cuánto de los recursos se consumen hacia los objetos de costo.

ABSTRACT

The development of this research work was based on the structure of the proposed methodology for the implementation of a management system Activity Based Cost (ABC), the production process that is running the Regional Federation of Small Organic Coffee Growers South FAPECAFES, for which it was necessary to know the running production process to apply the methodology of Cost Management System by ABC Activities

We also carried out a comparative analysis of process-costing system in the allocation of manufacturing overhead costs according to the information generated FAPECAFES in relation to the activity cost proposal regarding its profitability, in order to produce information to help make decisions in the management of production processes.

For the implementation of this practice and its methodological condition applies deductive, being a highly technical career, but for the development of components and explorative and explanatory phases relied on helper methods such as inductive, descriptive, analytical, synthetic, mathematical and statistical characteristic of the scientific method. He was also necessary to apply measurement techniques to structure information for

the diagnosis of empirical reality investigated as for addressing the academic project developed.

According to the results obtained showed that through the implementation of the methodology of Management Activity Based Cost (ABC) was obtained optimization of manufacturing overhead costs, likewise the identification of all activities within the production process and thus know how much resources are consumed to the cost objects.



INTRODUCCIÓN

C. INTRODUCCIÓN

El entorno empresarial actual hace necesario que las organizaciones modifiquen la gestión de sus procesos y actividades, para el perfeccionamiento empresarial. En este sentido el modelo de costos aplicado a las empresas, en cuanto a la eficiencia productiva no se remite únicamente a la maximización de la producción si no a la minimización del costo y optimización de los recursos; es aquí donde el Sistema de Gestión de Costos Basado en Actividades (A.B.C) se constituye en una efectiva herramienta de gestión en las empresas que cambian sus procesos.

El Sistema de Gestión de Costos Basado en Actividades (A.B.C) es un proceso gerencial de vital importancia debido a que ayuda en la administración de actividades y procesos del negocio, en la toma de decisiones estratégicas y operacionales, puesto que acumula los costos generales de fabricación de cada una de las actividades de la organización y después asigna los costos de las actividades a los objetos del costo.

Bajo este contexto se efectuó el trabajo de investigación en la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur FAPECAFES, brindando una herramienta útil para el mejoramiento del proceso productivo en cuanto a la optimización de costos y recursos, que le permita tomar decisiones estratégicas - operativas, respecto al producto que elabora.



De acuerdo a las disposiciones establecidas en el Reglamento de Régimen Académico su estructura se presenta de la siguiente manera: El RESÚMEN, que expresa una visión global del tema investigado con incidencia en los resultados en una forma general, LA INTRODUCCIÓN, en la que se explica la importancia del tema, el aporte que brinda a la Federación, y en una forma general la estructura del trabajo; continúa con LA REVISIÓN DE LITERATURA, en donde se presenta los fundamentos teóricos del tema y se desarrolla todos los elementos relacionados con la metodología de Gestión de Costos Basados en Actividades (A.B.C).

Se continúa con MATERIALES Y MÉTODOS, en donde se describe la utilización de cada uno de los mismos en el proceso investigativo. En los RESULTADOS, se presenta el Contexto Institucional de la Federación, posteriormente se detalla el Diagnóstico de la Situación, y la propuesta de una metodología de un Sistema de Gestión de Costos Basado en Actividades (A.B.C).

La DISCUSIÓN que es una contrastación de la situación encontrada y observada, con el aporte técnico brindado en la ejecución de la propuesta; generando información útil de tal forma que los dirigentes de la federación puedan tomar correctas decisiones en busca de la optimización de recursos y eficiente productividad.

Al finalizar el trabajo, se expresan las respectivas CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES a las que se llegó culminado el proceso investigativo, las mismas que se basan en los resultados obtenidos, proponiendo alternativas de solución a ser aplicadas dentro de la Federación. Además LA BIBLIOGRAFÍA que fue consultada y utilizada en todo el trabajo y finalmente se presenta los ANEXOS que constituyen el sustento de todo este proceso.

The image features a large, semi-transparent watermark of the University of the Philippines seal. The seal is circular with a yellow border. Inside, there is a central figure of a person holding a torch, with a sunburst above. The Latin motto "IN THESAURIS SAPIENTIAE GLORIFICATIO" is written around the inner edge. Below the seal, the year "1859" is printed in a bold, black font.

REVISIÓN DE LITERATURA

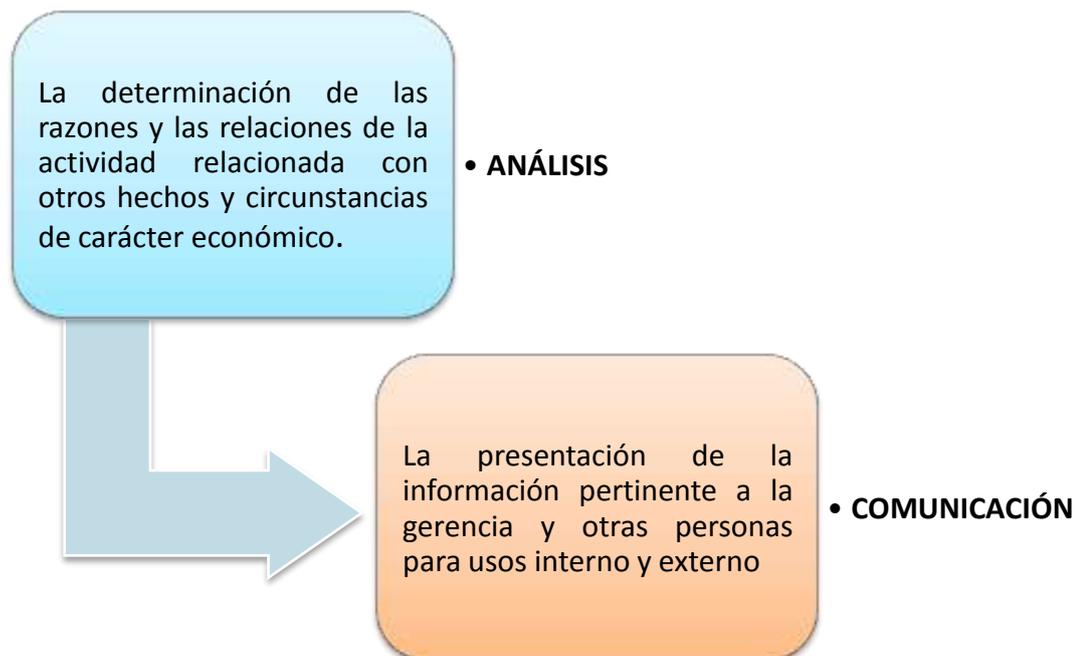
1859

D. REVISIÓN DE LITERATURA

SISTEMA DE GESTIÓN DE COSTOS

“Es un sistema que se encarga de identificar, medir y valorar la circulación interna de la empresa, racionalizando y controlando los recursos de la misma para suministrar a los directivos de esta la información necesaria y suficiente que permita a éstos adoptar decisiones en el ámbito interno y a corto plazo en función de la organización, de acuerdo a las metas propuestas.”¹

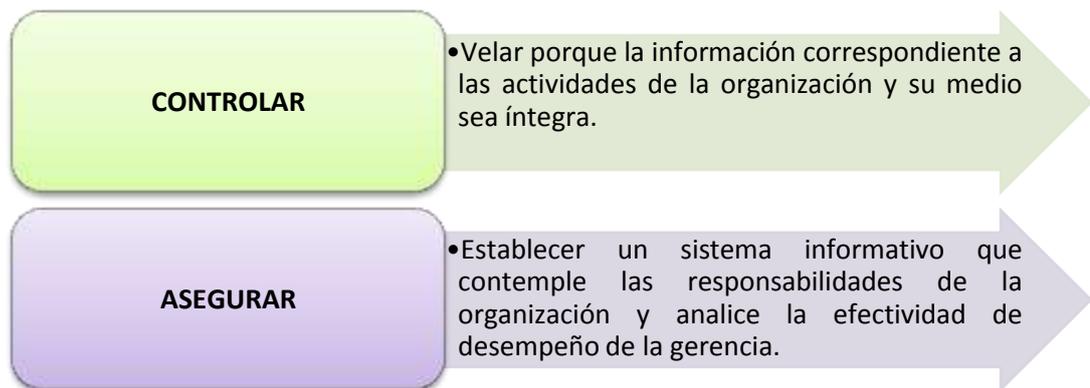
Este proceso permite:



¹ CORREA, Publio. Costos. Primera Edición. Editorial Norma. Bogotá - Colombia 2006. Pág. 54

Es de gran importancia para las organizaciones ya que pretende servir de orientación o punto de partida para todo tipo de decisiones internas a diferentes niveles dentro del horizonte temporal del corto plazo.

La gerencia utiliza el sistema de Gestión para:



La gerencia se nutre para la toma de decisiones fundamentalmente del sistema de gestión, ya que brinda información acerca del marco interno de la empresa por ser esta portadora de datos relevantes que permitan conocer las actividades de la empresa, la utilización correcta de los recursos de la misma, evitar los despilfarros. Teniendo dentro de sus planes la mejora continua, así como el desarrollo de nuevos sistemas de costos, ejerciendo un papel decisivo en la información.

OBJETIVOS

- La Planeación y control de las operaciones empresariales.
- La Toma de decisiones.

Por su parte la planeación y el control son dos elementos estrechamente vinculados. La planeación consiste en el establecimiento de los objetivos y de las vías para alcanzarlos y el control es la ejecución de la decisión planteada y la evaluación del desempeño según los resultados obtenidos, relacionado con estos aspectos, revisten gran importancia, los presupuestos y los informes de ejecución, herramientas básicas para ayudar a la gerencia en todo el proceso de planeación y control, mediante el análisis de los resultados.

COSTO

CONCEPTO.- “Son los egresos de dinero relacionados con el proceso de producción; y que a corto o a largo plazo son recuperables al momento de la venta de un producto.”²

Son los desembolsos que realiza la empresa para la fabricación o elaboración de un producto o la prestación de un servicio, constituye una inversión, es recuperable.

El Costo de los Productos Fabricados está dado por los costos de producción en que fue necesario incurrir para su elaboración. El Costo constituye la base para el costeo de productos, la evaluación del desempeño y la toma de decisiones gerenciales.

² VÁSCONEZ, José V. Contabilidad de Costos. Editorial Imprenta Mariscal. Quito – Ecuador 2003. Pág. 105

Así también el costo se define como el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos con miras a obtener beneficios

ELEMENTOS DEL COSTO

El costo está constituido por varias partes a las que se denominan elementos del costo.

Para cuantificar el costo es necesario referirlo a una unidad denominada, unidad de costo. La unidad del costo puede ser un solo artículo o también puede ser un lote o un determinado peso o volumen.

Para facilitar el análisis los costos se acostumbran subdividir en diferentes costos parciales, que abarcan uno o más elementos y ellos son:



MATERIALES

Son los suministros de materia prima; es decir, los elementos básicos que mediante el proceso de fabricación se convierten en artículos elaborados, se dividen en materiales directos e indirectos.

- Son los elementos que constituyen la composición central del artículo elaborado, pueden medirse en función de cada una de las unidades producidas. Ejemplo: El algodón en los tejidos, la madera en los muebles, el petróleo en la gasolina, etc.

Materiales directos



- Son los demás materiales y suministros involucrados en la producción de un artículo; éstos materiales no se pueden medir en función unitaria, sino más bien en función total de la producción.

Materiales indirectos



MANO DE OBRA

Es el segundo elemento del costo, constituye el aporte humano en la fabricación de un producto; es decir el esfuerzo físico o mental que se emplea en la fabricación del mismo. Se clasifica en mano de obra directa e indirecta.

- Es la que se relaciona en forma directa con la producción del artículo; y se puede medir en función unitaria de la producción. Ejemplo: el zapatero que fabrica a mano un par de zapatos, el obrero textil que opera una máquina, el panadero que elabora el pan, etc.

Mano de obra directa



- Es el trabajo de fabricación que no se asigna directamente al producto elaborado. El costo de la mano de obra indirecta se aplica a toda la producción, es decir, no se mide en función unitaria.

Mano de obra indirecta



COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN

“Se caracteriza por cuanto el conjunto de costos no se identifica plenamente con el producto no son fáciles de medir ni cuantificar, por lo que se requiere ser calculados de acuerdo con una base de distribución específica.”³

A diferencia de los dos elementos anteriores, no puede ser cuantificado en forma individual en relación con el costo final de los productos, pues incluye todos aquellos gastos que se realizan para mantener en operación una planta productiva. En otras palabras incluyen todos los costos incurridos en materia prima y mano de obra que no sea directa.

³ HARGADON, Bernal J. Contabilidad de Costos. Primera Edición. Impreso en Mexico, 1995 Pág. 5

METODOLOGÍA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (A.B.C)

Conceptos

Según Cárdenas Nápoles Raúl

"El Método de "Costos basado en actividades" (A.B.C) mide el costo y desempeño de las actividades, fundamentando el uso de recursos, así como organizando las relaciones de los responsables de los Centros de Costos de las diferentes actividades"

"Es un proceso gerencial que ayuda en la administración de actividades y procesos del negocio, en la toma de decisiones estratégicas y operacionales".

Según Horngren Charles

"Sistema que primero acumula los costos indirectos de cada una de las actividades de una organización y después asigna los costos de actividades a productos, servicios u otros objetos de costo que causaron esa actividad"

Costos A.B.C, determina principalmente la asignación de los costos generales de fabricación, en las actividades y luego estas ser distribuidas hacia los objetos de costo.

Objetivos

- Medir los costos de los recursos utilizados al desarrollar las actividades en un negocio o entidad.
- Describir y aplicar su desarrollo conceptual mostrando sus alcances en la contabilidad gerencial.
- Ser una medida de desempeño, que permita mejorar los objetivos de satisfacción y eliminar el desperdicio en actividades operativas.
- Proporcionar herramientas para la planeación del negocio, determinación de utilidades, control y reducción de costos y toma de decisiones estratégicas.
- Es la asignación de costos en forma más racional para mejorar la integridad del costo de los productos.

Importancia

- Es un modelo gerencial y no un modelo contable.
- Los recursos son consumidos por las actividades y estos a su vez son consumidos por los objetos de costos.

- Muestra la empresa como conjunto de actividades y/o procesos más que como una jerarquía departamental.
- Es una metodología que asigna costos a los productos con base en el consumo de actividades.

Beneficios

En primer lugar tenemos costos de productos más exactos, lo cual lleva a poder tomar mejores decisiones estratégicas concernientes con:

- Determinación del precio del producto.
- Combinación de productos.
- Determinar la conveniencia de comprar o producir.
- Inversiones en investigación y desarrollo

Principios

Las dos ideas fundamentales de las cuales parte la metodología en cuestión son:

- Los productos no consumen costos sino actividades.

- Las actividades son las que realmente consumen recursos. Los costos son la expresión cuantificada de los recursos consumidos por las actividades.

Ventajas

Según Malcolm Smith, las ventajas para las empresas que implantan un sistema (A.B.C) son:

- ❏ Un mejor conocimiento de las actividades que generan los costos estructurales puede mejorar el control que se ejecute sobre los costos incurridos de esa naturaleza.
- ❏ Puede crear una base informativa que facilite la implantación de un proceso de gestión de calidad total, para superar los problemas que limitan los resultados actuales.
- ❏ El uso de indicadores no financieros para valorar inductores de costos, facilita medidas de gestión, además de medios para valorar los costos de producción. Estas medidas son esenciales para eliminar el despilfarro y las actividades sin valor añadido.
- ❏ El análisis de inductores de costos facilita una nueva perspectiva para el examen del comportamiento de los costos y el análisis posterior que se requiere a efectos de planificación y presupuestos.

- El (A.B.C) incrementa la credibilidad y utilidad de la información de costos en el proceso de toma de decisiones y hace posible la comparación de operaciones entre plantas y divisiones.

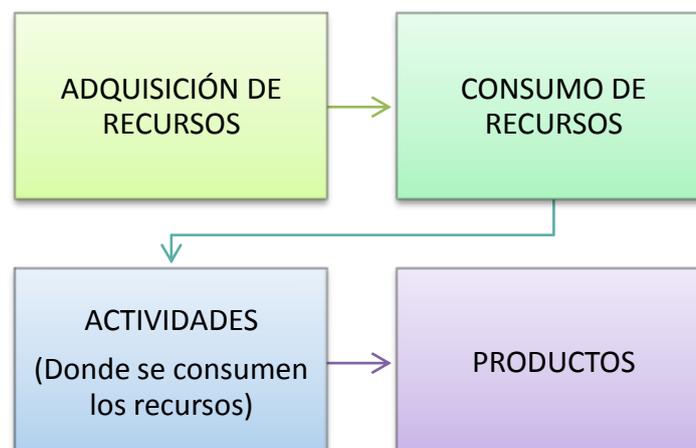
Para Amat Oriol y Soldevila Pilar, las ventajas del modelo ABC son las siguientes:

- Es aplicable a todo tipo de empresas de producción o servicios.
- Identifica clientes, productos, servicios u otros objetivos de costos no rentables.
- Permite calcular de forma más precisa los costos, fundamentalmente determinados costos indirectos de producción, comercialización y administración.
- Aporta más informaciones sobre las actividades que realiza la empresa, permitiendo conocer cuáles aportan valor añadido y cuáles no, dando la posibilidad de poder reducir o eliminar estas últimas.
- Permite relacionar los costos con sus causas, lo cual es de gran ayuda para gestionar mejor los costos.

Se concluye que las principales ventajas del sistema ABC son:

- ❏ Lograr la mejor asignación de los costos indirectos a los objetivos de costos es decir a los productos.
- ❏ Posibilitar un mejor control y reducción de los costos indirectos, por la supresión de las actividades que no agregan valor y, en especial, por su vinculación con la técnica de la administración del costo total.
- ❏ El ABC es muy útil en la etapa de planeación, pues suministra una abundante información que sirve de guía para varias decisiones estratégicas tales como: fijación de precios, búsquedas de fuentes, introducción de nuevos productos y adopción de nuevos diseños o procesos de fabricación, entre otras.

FLUJO DEL PROCESO EN EL SISTEMA ABC



ACTIVIDADES

Según Armenteros: “Se definen como un conjunto de actuaciones o de tareas que han de tener como objetivo la atribución de un valor añadido a un objeto, o al menos, permitir añadir ese valor, de cara al cliente; las actividades constituyen la sustancia de la empresa y su ejecución puede ser evaluada en términos de eficiencia.”

Según Castelló Taliani: “Una actividad es un conjunto de actuaciones o tareas que tienen como objetivo la aplicación, al menos a corto plazo, de un añadido de valor a un objeto, o de permitir añadir este valor.”

Características

- Tareas realizadas por un individuo o grupo de individuos.

- Gestionar las realizaciones, significa la necesidad de controlar las actividades más que los recursos, si se controlan debidamente las actividades esto conlleva a una reducción de los costos en cada una de ellas.

- Intentar satisfacer al máximo las necesidades de los clientes internos y externos. Ellos serán quienes realmente determinen qué actividades tenemos que realizar para mejorar los márgenes del beneficio.

- Las actividades deben ser analizadas como partes integrantes de un proceso de negocio y no de forma aislada.

Análisis de Actividades

Tiene por objetivo detectar las actividades críticas de los procesos por producción. Este proceso se puede visualizar en dos fases:

- a) El proceso empieza por realizar un análisis de las actividades realizadas en la empresa. De ellas se separan las que son requeridas para la elaboración del producto, en el resto de actividades se encuentran las tareas que no generen valor agregado, dentro de las cuales existen aquellas que no eliminables y otras cuya eliminación se impone.

- b) Actividades candidatas a ser eliminadas:

- 1. Almacenamiento.** Tener materiales o productos en el almacén tiene un costo asociado, lo cual no siempre genera un valor agregado a la producción.

- 2. Movimientos de lugar dentro de la planta.** Mover de lugar los materiales o productos no agrega valor al producto final por lo que esta actividad debe reducirse al mínimo.

3. **Tiempo de espera para iniciar los procesos de producción.** Los tiempos de espera no dan valor a la producción, por lo cual debe utilizarse para aprovechar al máximo los recursos”⁴

Clasificación



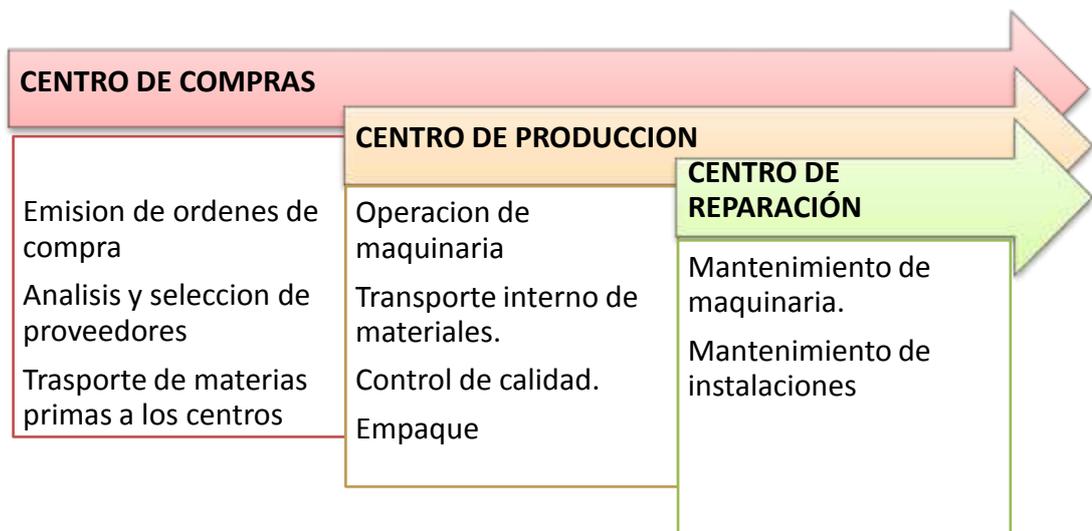
CENTRO DE ACTIVIDADES

“Se define como una unidad organizacional que incluye todos los recursos necesarios para que la actividad pueda ser llevada a cabo.”⁵

⁴ TORRES, Aldo. Contabilidad de Costos Análisis para la toma de decisiones. Segunda Edición Editorial McGra-Hill. México 2003. Pág. 267

Es una de las etapas más importantes del costeo ABC, se efectúa mediante entrevistas a los Directivos de los centros y la aplicación de cuestionarios al personal que integra el centro, las preguntas prioritarias serán las relacionadas con lo que hace cada trabajador, el tiempo que dedica a cada actividad y el número de veces que realiza dicha tarea.

Los centros de actividades pueden ser:



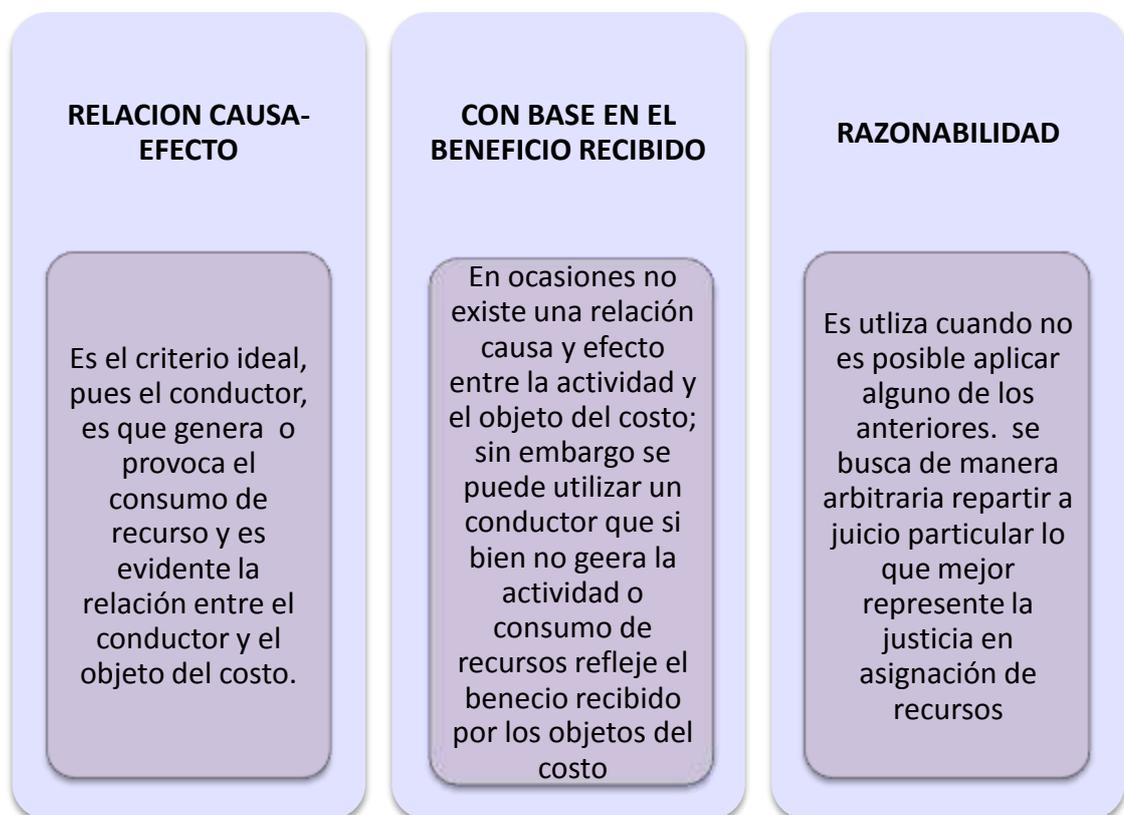
COST – DRIVERS

También conocidos por diferentes autores como: Generadores de Costos, Conductores de Costos, Inductores de Costo, etc. Los mismos que son medidas cuantitativas de las actividades. Cada medida de actividad debe estar definida en unidades perfectamente identificables.

⁵ Idem (1). Pàg. 268

“Los cost-drivers establecen relaciones causales más exactas entre productos y consumo de actividades, este conductor es una base de asignación o de reparto de los costos indirectos de Fabricación.”⁶

Para determinar los conductores de recursos y actividad se pueden aplicar tres criterios:



Ejemplos de conductores:

- Horas maquina
- Horas de mano de obra o costo de la mano de obra directa
- Peso del material transportado

⁶ CUEVAS, Carlos Fernando J. Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Editorial Nuevodia. Quito-Ecuador, 2006 Pág. 296

- Número de arranque de maquina
- Número de inspecciones de calidad
- Número de empleados
- Número de clientes
- Metros cuadros de construcción
- Cantidad de artículos producidos o vendidos
- Kilómetros recorridos
- Kilovatios utilizados
- Metros cúbicos del agua potable.
- Número de movimientos de materiales.
- Número de unidades.
- Unidades transportadas

Características

Para elegir de la manera más adecuada el generador, se debe comprobar que este reúna las siguientes características:

- a) Ser el más representativo de las relaciones causa – efecto, existentes entre costos, actividades y productos.
- b) Ser el más fácil de medir e identificar.

METODOLOGÍA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE COSTOS (A.B.C)

El enfoque del Sistema de Costo basado en las Actividades centra su atención en los procesos y en el conjunto de actividades que se derivan y que deben de acometerse para obtener un producto.

Este enfoque permite trabajar desde la perspectiva de 2 tipos de análisis: análisis en términos de costo (análisis vertical), y análisis en términos de actividades (análisis horizontal).

El análisis horizontal, conlleva a priorizar el concepto de gestión de actividades, centrando así su objetivo en la mejora continua de las actuaciones a realizar en la Empresa, determinando los inductores de actividad y estableciendo las medidas de ejecución.

Es un sistema que integra todo el análisis de los costos de forma detallada, y con un enfoque de gestión más eficiente al analizar los procesos y las actividades que realmente se ejecutan y que incurren en costos significativos.

El análisis de las actividades permite identificar aquellas que agregan valor a los productos o servicios que oferta la empresa y las que agregan valor al cliente.

Pasos a seguir para el cálculo del costo utilizando el modelo ABC



ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS A LAS ACTIVIDADES

- Localización de los costos indirectos en los centros
- Identificación y clasificación de las actividades
- Identificación de los Objetos de Costo
- Elección de los generadores del costo
- Distribución de los costos del centro entre las actividades
- Cálculo del costo unitario de los generadores del costo

ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES Y DE LOS COSTOS DIRECTOS A LOS PRODUCTOS.

- Asignación de los costos directos a los productos.

1. ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS A LAS ACTIVIDADES

LOCALIZACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS EN LOS CENTROS DE COSTO

Esta primera etapa hay que localizar, si no están definidos, todos los centros de costo que tiene o puede tener la empresa, determinar todos los costos indirectos y luego localizarlos por centros de costo.

La adecuada división de la empresa en centros de actividad, permite situar los costos en el centro en los que se realiza la actividad y facilita la

localización de los costos indirectos de fabricación en cada una de los centros.

Dividir la empresa en actividades

“Para identificar las actividades de cada uno de los centros de costo de la empresa, se deben realizar entrevistas y cuestionarios a los responsables de cada centro de costo y a algunos trabajadores de más experiencia así como para identificar las tareas que se realizan en cada área.

Los resultados facilitarán no sólo la definición de las actividades sino la mejora de la gestión del proceso y de los recursos humanos.”⁷

El análisis operacional de cada área permite definir un gran número de actividades.

Posteriormente con la relación de actividades definidas se procederá al estudio de una posible eliminación, adición o integración. Los criterios con mayor concordancia son:

- Tareas que no se corresponden con el objetivo del área.
- Duplicidad de tareas.
- Omisión de tareas necesarias.

⁷ SAEZ, Angel. Contabilidad de Costos y Contabilidad de Gestión. Segunda Edición. Mcgeew – Hill. España, 2004. Pág. 235

IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Mediante la recolección de datos a través de la aplicación de entrevistas y encuestas a los trabajadores involucrados en el proceso productivo, se procede a ubicar cada una de las actividades necesarias, para la elaboración del producto dentro de la planta de producción.

IDENTIFICACIÓN DE LOS OBJETOS DEL COSTO

Es la etapa donde se identifica los productos que elabora la empresa, y definir sus características.

ELECCIÓN DE LOS GENERADORES DEL COSTO (COST – DRIVERS)

La elección de los generadores de costos es prioritaria en este sistema, por cuanto estos conductores relacionan las actividades con las demandas de los productos.

Se debe elegir generadores que sean fáciles de medir e identificar y que representen la relación causa y efecto entre consumo de recursos actividad y producto.

Los generadores de costo son medidas competitivas que sirven de conexión entre las actividades y sus costos indirectos de fabricación y que se puedan relacionar también con el producto terminado.

“Cada medida de actividad debe estar definida en unidades de actividad perfectamente identificables. Las medidas de actividad son conocidas como cost – drivers u “origen del costo” y son precisamente los que hacen que los costos indirectos de fabricación varíen.”⁸

Es decir, cuantas más unidades de actividad del cost – driver específico identificado para una actividad dada se consuman, mayores serán los costos indirectos asociados con esa actividad.

DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS DEL CENTRO ENTRE LAS ACTIVIDADES

Se obtiene dividiendo el costo total del recurso para el inductor de cada actividad, se realizará un cuadro de asignación por cada recurso.

CÁLCULO DEL COSTO UNITARIO DE LOS GENERADORES AL OBJETO DE COSTO

En esta fase se calcula el costo utilizado de cada actividad hacia el objeto de costo, de acuerdo a los generadores de las actividades.

⁸ TORRES, Aldo. Contabilidad de Costos Analisis para la Toma de Decisiones. Segunda Edición. Mcgeew – Hill. Impreso en México, 2007. Pág. 266

2. ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES Y DE LOS COSTOS DIRECTOS A LOS PRODUCTOS

ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DIRECTOS A LOS PRODUCTOS

Trasladados los costos de las actividades a los diferentes productos de acuerdo a los generadores de costos, y que se haya determinado su costo indirecto, se agregan los costos directos que no pasan por las actividades.

Objeto de costo	Costo indirecto asignado	Materia prima directa

ESTADO DE RESULTADOS POR ACTIVIDADES

Con la información obtenida mediante el costeo por actividades es posible generar un estado de resultado por actividades, que permitirá evaluar el costo total de cada uno de los objetos del costo.

Además de poder relacionar las actividades de producción con los objetos del costo, es posible vincular los recursos consumidos por los clientes con los productos comprados por ellos.



MATERIALES Y MÉTODOS

E. MATERIALES Y MÉTODOS

Para la realización de la presente tesis se utilizaron materiales, métodos, técnicas y procedimientos recomendados por la metodología de la tesis científica que permitieron la redacción y acopio de la información necesaria para el desarrollo del trabajo de investigación.

MATERIALES

Material Bibliográfico

- Libros
- Artículos
- Folletos
- Leyes
- Reglamentos
- Estatutos
- Internet

Los mismos que sirvieron como fuente de consulta, permitiendo así la obtención de conocimientos claros y precisos que sirvieron para fundamentar, argumentar y darle forma al trabajo investigativo.

Materiales de Oficina

- Resmas de papel bond
- Esferográficos
- Grapadora
- Perforadora

- Calculadora
- Carpetas
- Hojas
- Memorias
- Cds

Equipo Informático

- Computador de escritorio
- Computadores portátiles
- Impresora
- Suministros de computación

MÉTODOS

Deductivo.- Es un proceso que parte de un principio general ya conocido para inferir en consecuencias particulares; se aplicó para determinar el área problemática partiendo de causas y efectos generales hasta establecer el problema objeto de estudio.

Este método permitió analizar la terminología contable, conceptos y definiciones relacionadas con costos; para aplicarlos en el Sistema de Costos ABC.

Método Inductivo.- La inducción parte de algunos casos particulares, para de ellos obtener una conclusión general, se utilizó en la elaboración de las conclusiones y recomendaciones del trabajo de tesis en base a los resultados obtenidos.

Método Descriptivo.- Consiste en la observación de los hechos, fenómenos y casos que determinan el estado actual del objeto de estudio.

Este método sirvió para detallar la redacción del proceso productivo que realiza FAPECAFES y en la articulación con la propuesta del Sistema de Costos por Actividades ABC. Igualmente se lo utilizó para elaborar la Revisión de Literatura.

Método Analítico.- Consiste en el análisis del objeto de estudio, dicho método se lo utilizó en el análisis de los procedimientos aplicados en el trabajo de tesis, además para la asignación de los costos en las actividades que se ejecutan en el proceso productivo que efectúa FAPECAFES

Método Sintético.- Consiste en rehacer o reconstruir toda la variedad de las mutuas vinculaciones del objeto como un todo concreto.

Este método fue empleado para el desarrollo del diagnóstico de la situación, resumen, e introducción de la tesis, así como al momento de unificar las actividades del proceso productivo.

Método Matemático.- Es un método que permite establecer con exactitud los cálculos matemáticos. Se utilizó en los cálculos efectuados para la aplicación práctica de la propuesta de la Metodología de Gestión de Costos ABC.

Método Estadístico.- Permite organizar y clasificar los indicadores cuantitativos obtenidos en la medición revelándose a través de ellos las propiedades, relaciones y tendencias del proceso, que en muchas ocasiones no se perciben a simple vista de manera inmediata.

Este método se aplicó para representar gráficamente los resultados obtenidos en la aplicación de la técnica de la encuesta con la tabulación de datos como resultado de la medición de la información.

TÉCNICAS

Técnica de la observación.- Consiste en ver y oír hechos y fenómenos que se quiere investigar. Sirvió para recolectar la información en forma preliminar del objeto de estudio, relacionado a la gestión administrativa y operativa del sistema de costos aplicado por la organización.

Técnica de la entrevista.- Consiste en la conversación mediante la cual se obtiene información oral de parte del entrevistado en forma directa. Fue aplicado a los diferentes actores sobre los procedimientos aplicados en el proceso productivo, asignación de costos, proyecciones y márgenes de contribución.

Técnica de la Encuesta.- Radica en estructuración de un cuestionario con

preguntas dirigidas, con el fin de obtener información de diferentes actores inmersos en el proceso productivo de la Federación.

PROCEDIMIENTOS

Para el desarrollo de la tesis se realizó el siguiente procedimiento:

1. Como punto de partida se realizó el acercamiento conceptual sobre las diversas categorizaciones inmersas en el tema propuesto: Sistema de Costos ABC.
2. Se aplicó el instrumento de medición para la recolección de datos.
3. Información que fue validada mediante su medición, la misma que orientó hacia un direccionamiento de la propuesta.
4. Se elaboró la propuesta del sistema de gestión de costos basado en actividades A.B.C en la Federación.
5. Finalmente se elaboró las conclusiones y recomendaciones de los resultados.

6.



F. RESULTADOS

CONTEXTO INSTITUCIONAL

FAPECAFES



Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur “FAPECAFES” es una organización de la sociedad civil, con personería jurídica de derecho privado, patrimonio propio, sin fines de lucro y duración indefinida.

ANTECEDENTES

En 1997 nació en Alamor (provincia de Loja) la Asociación de productores de cafés de Altura de Puyango- PROCAP llevando un proceso de comercialización asociativa con la finalidad acceder a mercados internacionales exigentes con alto precio.

Poco a poco, otras asociaciones de productores siguieron el ejemplo: APECAM, PROCAFEQ, APECAP, APEOSAE, APECAEL Y ACRIM. En 2002, mediante el apoyo de Organizaciones No Gubernamentales-ONG- relacionadas al tema café, conformaron una Federación Regional: FAPECAFES - Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur.

En septiembre del 2002 mediante Resolución Ministerial N°. 671 de 23 de, la subsecretaria Regional del MICIP en el Austro, aprobó el ESTATUTO de la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur "FAPECAFES", CON DOMICILIO EN EL CANTÓN Catamayo de la provincia de Loja y R.U.C. 1191708772001.

MISIÓN

Construir el mejoramiento de las condiciones de vida de los socios y socias, proponiendo productos de alta calidad para un mercado especial y exigente.

¿Cómo?

- Brindando asesoramiento técnico
- Fortaleciendo la organización y producción.
- Mejorando la calidad con nuevas tecnologías.

¿Para qué?

- Generar mayor producción con altos estándares de calidad.
- Construir una organización dinámica y cooperativa.
- Conservar el medioambiente.

VISIÓN

FAPECAFES es una federación democrática, líder en la producción y comercialización de "café especial", eficiente y competitiva a nivel internacional, en provecho de las asociaciones.

OBJETIVO

Objetivos Generales

- Hacer del café y productos alternativos una actividad rentable en beneficio del productor y sus familias

- Comercializar en las mejores condiciones en los mercados internacionales y nacionales la producción del café proveniente de las fincas de productores miembros de las Asociaciones.

- Asesorar a las asociaciones y realizar un control técnico de calidad del café de exportación.

- Realizar convenios con organizaciones de pequeños productores y otras públicas o privadas, para la venta de servicios relacionados con las importaciones, exportaciones y capacitación en temas productivos, comerciales, socios, organizativos, que le permita a FAPECAFES disminuir sus costos operativos.

Objetivos Específicos

- Brindar servicios de calidad a sus asociados, en la gestión de la producción, acopio y la comercialización de sus productos

- Buscar mecanismos que permitan acceder a criterios para sus asociados para el mejoramiento y diversificación productiva.
- Ayudar al incremento de los conocimientos de las organizaciones socias, con capacitación constante en los temas de producción, pos cosecha, comercialización y mercados alternativos.
- Fomentar el intercambio de conocimientos, trabajos, tareas y experiencias, entre asociaciones y sus integrantes, con otras asociaciones nacionales e internacionales.
- Gestionar y ejecutar proyectos para el apoyo a la propia FAPECAFES como a sus asociaciones miembros, con las entidades públicas y privadas, nacionales e internacionales, para alcanzar los fines de la Federación.
- Propender al mejoramiento económico y social de cada uno de los integrantes de las organizaciones socias de la Federación y sus productores.

LA FEDERACIÓN SE RIGE DE ACUERDO A LAS SIGUIENTES LEYES

- Ley de Aduanas.
- INCOTERMS (Reglas internacionales para la interpretación de los términos comerciales)

- Régimen Tributación Interno.
- Código Tributario.
- Código de Trabajo.
- Reglamentos emitidos por COFENAC.
- Reglamentos emitidos por CORPEI.
- Normas Ecuatorianas de Contabilidad NEC.
- Reglamento de Registro único de Contribuyentes.
- Ley del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.
- Normas Técnicas ISO 9000
- Reglamentos emitidos por el Ministerio del Comercio Exterior.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LAS ASOCIACIONES

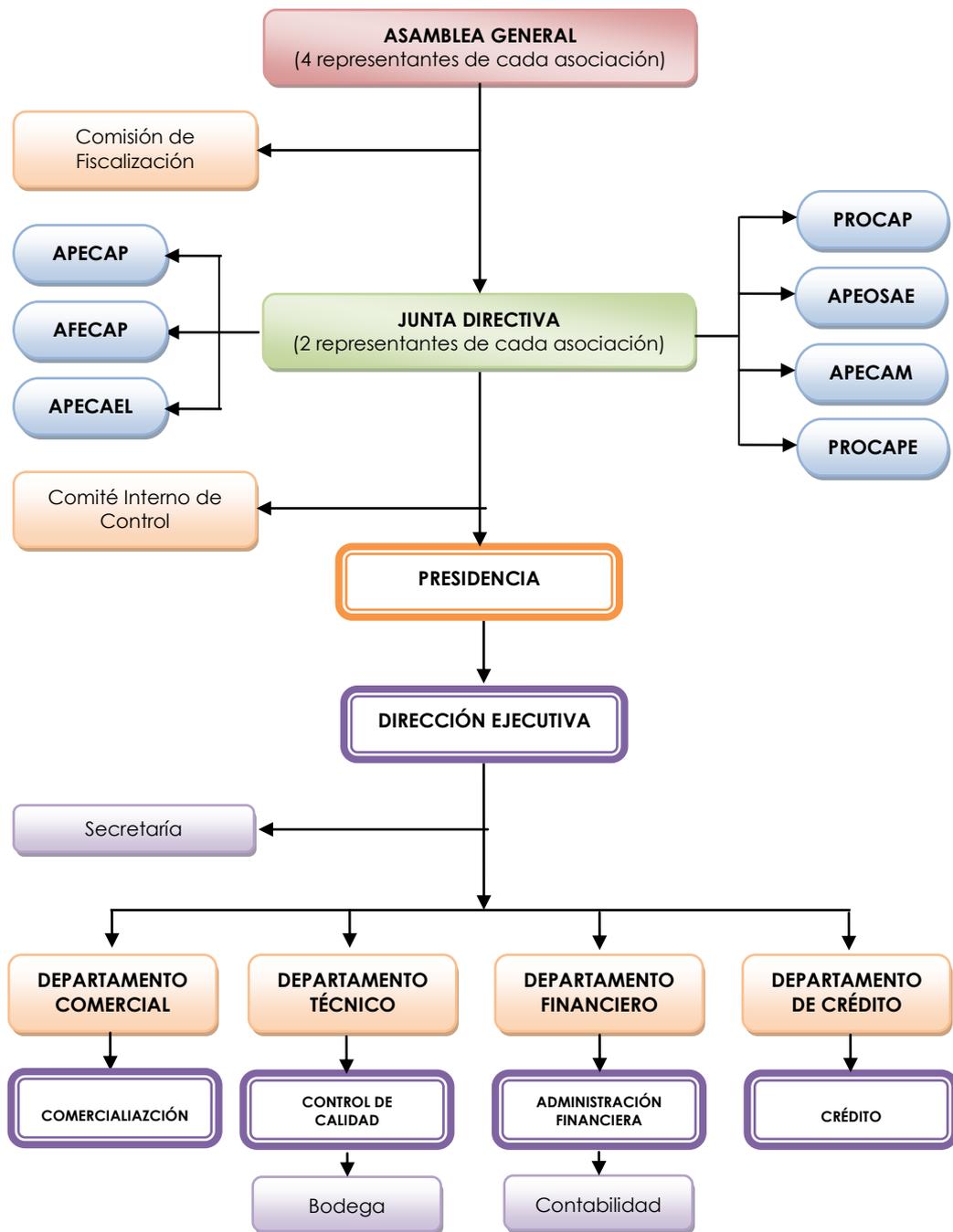


FAPECAFES ESTA CONFORMADO POR LAS SIGUIENTES ASOCIACIONES

ASOCIACIÓN	LOGO	DATOS
<p style="text-align: center;">PROCAP <i>Productores de Café de Altura Puyango</i></p>		<p>Ubicación: Provincia de Loja y el Oro: Puyango, Las lajas, Paltas. Altura: 800 a 1200 msnm. Producción: 1000 a 2000 qq de por año Tipo de Productos: Café Oro lavado.</p>
<p style="text-align: center;">APECAM <i>Asociación de pequeños Productores de Café Especial Marcabeli y Balsas</i></p>		<p>Ubicación: Provincia del Oro (cantones de Marcabeli, Piñas, Balsas) y de Loja (Chaguarpamba, parroquia de Orianga) Altura: 800 a 1.500 msnm Producción: 1000 a 2000 qq por año Tipo de productos: Café oro lavado</p>
<p style="text-align: center;">PROCAFEQ <i>Productores de Café de Altura de Espíndola y Quilanga</i></p>		<p>Ubicación: Provincia de Loja en los cantones de Espíndola, Quilanga, Calvas, Gonzanama y Sozoranga. Altura: 1400 a 2000 msnm. Producción: 2000 a 3000 qq por año. Tipo de productos: Café oro lavado.</p>
<p style="text-align: center;">APEOSAE <i>APEOSE: Asociación de Pequeños Exportadores Agropecuarios Orgánicos del Sur de la Amazonia Ecuatoriana.</i></p>		<p>Ubicación: Provincia de Zamora Chinchipe y Morona Santiago: cantón de Nangaritza, Centinela del Cóndor, Yantzaza y El Pangui, Gualaquiza. Altura: 750 a 1050 msnm. Producción: 700 a 1000 qq Tipo de productos: (pergamino seco),</p>
<p style="text-align: center;">APECAP <i>Asociación Agroartesanal de Productores Ecológicos de Café del Cantón Palanda</i></p>		<p>Ubicación: Sur Oeste de la provincia de Zamora Chinchipe en la Zona de Amortiguamiento del Parque Nacional Podocarpus en el cantón Palanda. Altura: 1000 a 1800 msnm. Producción: 2000 a 3000 qq por año Tipo de productos: Café oro lavado</p>
<p style="text-align: center;">APECAEL <i>Asociación de productores Ecológicos de Café Especial del cantón de Loja</i></p>		<p>Ubicación: Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Quinara, Yangana. Cajanuma, Rumishitana, Pueblo Nuevo, en la Zona de Amortiguamiento del Parque Nacional Podocarpus Altura: 1500 a 1800 msnm. Producción: 600 qq de café oro por año. Tipo de productos: Café oro lavado</p>
<p style="text-align: center;">ACRIM <i>Asociación Agropecuaria Artesanal de Productores Orgánicos "Cuencas del Rio Mayo"</i></p>		<p>Ubicación: Sur Oeste de la provincia de Zamora Chinchipe, Parque Nacional Podocarpus, reserva natural Jocotoco, El Condor Altitud: Entre 1000 a 1800 msnm Producción: 3000 qq de café oro/ por año. Tipo de productos: Café oro lavado,</p>

FEDERACIÓN REGIONAL DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLÓGICOS DEL SUR. FAPECAFES

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



Fuente: **FAPECAFES**
Elaborado por: Las Autoras.

DIAGNÓSTICO

La Federación Regional de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur FAPECAFES aplica el SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS, debido a que su producción es continua y la acumulación de costos se la efectúa de un proceso a otro, además es más sencillo contabilizar los tres elementos del costo, que en el sistema de costos por órdenes de producción.

Sin embargo este sistema no le permite conocer con exactitud el valor real de los costos generales de fabricación, debido a que durante los años de experiencia estos costos son distribuidos de una manera estandarizada, además el manejo es limitado, puesto que a final de un periodo económico cargan al costo todos los gastos incurridos en un año, cuando la producción no es homogénea, ya que durante los meses de enero a junio la producción de Café Victoria es mínima, mientras que en el proceso productivo durante los meses de julio a diciembre es muy elevado, debido que este tipo de producción es para el mercado externo, a países como; Inglaterra, Japón, Estados Unidos, y varios de Europa.

Los costos generales de fabricación se han incrementado desde el año 2008 al año 2009, debido a que se elevaron los requerimientos por parte de los clientes, por ello se efectuó una mayor producción y por ende los costos generales de fabricación subieron considerablemente, lo que produjo mayor utilización de recursos como es: el incremento en el consumo de energía eléctrica, agua potable y mayor mano de obra

El sistema actual que aplica la Federación no cumple con sus expectativas financieras, porque los Informes Financieros son incompletos, debido a que no elaboran el Estado de Costos de Productos Vendidos, siendo este estado de gran importancia y fundamental, ya que presenta en forma analítica los costos que se han invertido durante el proceso, y de esta manera conocer exactamente el valor invertido en el producto final, esto conlleva a que las decisiones que se tomen no sean las más acertadas para el desarrollo de la organización.

Los funcionarios y trabajadores no conocen el Sistema de Costos por Actividades A.B.C. en razón de que es un sistema complejo, y pocas empresas, industrias, u otras organizaciones lo conocen o han tenido conocimiento, estas prefieren aplicar los sistemas de costos tradicionales, ya que se facilita su aplicación, adaptándolo de acuerdo a sus necesidades operacionales, sin embargo el Sistema de Costos Basado en Actividades A.B.C. es aplicable a todo tipo de empresa que tenga cualquier giro comercial, industrial, etc.

En FAPECAFES la mano de obra es considerada un elemento fundamental para la elaboración del café de exportación y Café Victoria, ya que es la que

se encarga de ejecutar varias actividades desde la recepción del café, operación de las máquinas, hasta el control de calidad del producto terminado, la organización en la actualidad cuenta con 28 trabajadores en la planta.

En la planta de producción los técnicos de calidad están encargados de realizar la medición de la humedad del grano de café el mismo que debe estar entre el 12% y 14% para poder ser procesado, luego deben tomar las muestras respectivas para posteriormente efectuar la catación donde se identifica la calidad, a través de su aroma, fragancia, sabor, etc. parámetros de vital importancia para cumplir con el objetivo de ofrecer un producto con altos estándares de calidad.

Los obreros de la planta son responsables de la recepción del café, verificación de peso, operación de maquinaria, peso y sellado de sacos para exportación, además del tostado, empaçado y sellado del Café Victoria, existiendo una mayor demanda de mano de obra en cuanto al café para exportación, debido a que este tipo de producción es el que mayor venta tiene, mientras que para la producción del Café Victoria, se requiere de menor intervención del recurso humano.

La Federación considera de vital importancia el incremento de la cadena de valor de la empresa, a través de la ejecución de actividades que le ayuden a obtener un valor agregado en el producto que elabora como es la colocación de una cinta plástica en el empaque como un costo necesario, mejorando la estética del Café Victoria, además permite que los clientes guarden el envase, otra función es conservar el aroma y fragancia del café, ya que impide que este se evapore.

La Organización se encuentra ubicada en un alto nivel de competencia, debido a que ha ganado espacio en los mercados extranjeros altamente exigentes, al proveer café de calidad certificada, además cuenta con una gestión productiva y administrativa eficiente, bajo los parámetros legales vigentes, con valores éticos y corporativos, que ayudan al desarrollo y perfeccionamiento de la capacidad organizativa – empresarial, encaminada a cumplir con su planificación estratégica: misión, visión y objetivos propuestos.

Los funcionarios y trabajadores de la Federación manifiestan su colaboración en la elaboración de la propuesta de metodología de gestión de costos ABC, puesto que consideran que el nuevo sistema beneficiaría en muchos aspectos tales como: optimización de recursos, eliminación de actividades que no generen beneficios y aumenten el costo, toma de decisiones estratégicas y del sistema operacional, entre otros, para una mayor productividad, y con todos estos puntos lograr una mayor rentabilidad, para el bienestar de sus asociaciones.

PROPUESTA

PROCESO DE ASIGNACIÓN DE COSTOS A.B.C. AL PROCESO PRODUCTIVO QUE REALIZA FAPECAFES.

El proceso de asignación de costos en el sistema ABC se ejecuta en dos fases:



ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS A LAS ACTIVIDADES

- Localización de los costos indirectos en los centros
- Identificación y clasificación de las actividades
- Identificación de los Objetos de Costo
- Elección de los generadores del costo
- Distribución de los costos del centro entre las actividades
- Cálculo del costo unitario de los generadores del costo



ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES Y DE LOS COSTOS DIRECTOS A LOS PRODUCTOS.

- Asignación de los costos directos a los productos.

PRIMERA FASE: Asignación de los costos a las actividades

Dentro de esta fase se realiza las siguientes etapas:

a) LOCALIZACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN

Durante el proceso productivo del año 2009 utilizó los siguientes recursos:

CUADRO No 01

ENERGIA ELECTRICA			
CONSUMO 1ER SEMESTRE 2009		CONSUMO 2DO SEMESTRE 2009	
Meses	Valor	Meses	Valor
Enero	156,06	Julio	281,57
Febrero	42,84	Agosto	235,35
Marzo	78,90	Septiembre	487,06
Abril	56,90	Octubre	376,98
Mayo	154,00	Noviembre	498,97
Junio	113,12	Diciembre	174,50
TOTAL	601,82	TOTAL	2054,43
CONSUMO ANUAL 2656,25			
Café Victoria		Café de Exportación	
Meses	Valor	Meses	Valor
Enero	156,06	Julio	197,10
Febrero	42,84	Agosto	164,75
Marzo	78,90	Septiembre	340,94
Abril	56,90	Octubre	263,89
Mayo	154,00	Noviembre	349,28
Junio	113,12	Diciembre	122,15
TOTAL	601,82	TOTAL	1.438,10
Meses	Valor		
Julio	84,47		
Agosto	70,61		
Septiembre	146,12		
Octubre	113,09		
Noviembre	149,69		
Diciembre	52,35		
TOTAL	616,33		
TOTAL ANUAL	1218,149		
CONSUMO: CAFÉ VICTORIA Y CAFÉ DE EXPORTACIÓN		2.656,25	

FUENTE: Reportes de FAPECAFES Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

CUADRO No 02

AGUA POTABLE			
CONSUMO 1ER SEMESTRE 2009		CONSUMO 2DO SEMESTRE 2009	
Meses	Valor	Meses	Valor
Enero	6,67	Julio	6,60
Febrero	7,87	Agosto	7,45
Marzo	6,30	Septiembre	8,40
Abril	6,94	Octubre	7,46
Mayo	5,89	Noviembre	8,37
Junio	5,70	Diciembre	6,73
TOTAL	39,37	TOTAL	45,01
CONSUMO ANUAL		84,38	
Café Victoria		Café de Exportación	
Meses	Valor	Meses	Valor
Enero	6,67	Julio	5,28
Febrero	7,87	Agosto	5,96
Marzo	6,30	Septiembre	6,72
Abril	6,94	Octubre	5,97
Mayo	5,89	Noviembre	6,70
Junio	5,70	Diciembre	5,38
TOTAL	39,37	TOTAL	36,01
Meses	Valor		
Julio	1,32		
Agosto	1,49		
Septiembre	1,68		
Octubre	1,49		
Noviembre	1,67		
Diciembre	1,35		
TOTAL	9,00		
TOTAL ANUAL		48,37	
CONSUMO: CAFÉ VICTORIA Y CAFÉ DE EXPORTACION:			84,38

FUENTE: Reportes de FAPECAFES Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

CUADRO No 03

CILINDROS DE GAS INDUSTRIALES			
CONSUMO 1ER SEMESTRE 2009		CONSUMO 2DO SEMESTRE 2009	
Meses	Valor	Meses	Valor
Enero	41,20	Julio	41,20
Febrero	41,20	Agosto	41,20
Marzo	41,20	Septiembre	41,20
Abril	41,20	Octubre	41,20
Mayo	41,20	Noviembre	41,20
Junio	41,20	Diciembre	41,20
TOTAL	247,20	TOTAL	247,20
CONSUMO ANUAL		494,4	
Café Victoria			
Meses	Valor		
Enero	41,20		
Febrero	41,20		
Marzo	41,20		
Abril	41,20		
Mayo	41,20		
Junio	41,20		
TOTAL	247,20		
Meses	Valor		
Julio	41,20		
Agosto	41,20		
Septiembre	41,20		
Octubre	41,20		
Noviembre	41,20		
Diciembre	41,20		
TOTAL	247,20		
TOTAL ANUAL		494,40	

FUENTE: Reportes de FAPECAFES Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

CUADRO No 04

FUNDAS PARA EMPAQUE CAFÉ VICTORIA			
CONSUMO 1ER SEMESTRE 2009			
Meses	Cant.	V/. Unit.	V/ Total
Enero	10.778	0,15	1.616,70
Febrero	10.100	0,15	1.515,00
Marzo	12.078	0,15	1.811,70
Abril	9.657	0,15	1.448,55
Mayo	10.669	0,15	1.600,35
Junio	9.543	0,15	1.431,45
TOTAL	62.825		9.423,75
CONSUMO 2DO SEMESTRE 2009			
Meses	Cant.	V/. Unit.	V/ Total
Julio	12.768	0,15	1.915,20
Agosto	10.232	0,15	1.534,80
Septiembre	10,876	0,15	1.631,40
Octubre	8.587	0,15	1.288,05
Noviembre	10.578	0,15	1.586,70
Diciembre	9.134	0,15	1.370,10
TOTAL	62.175		9.326,25
CONSUMO ANUAL			18.750,00

FUENTE: Reportes de FAPECAFES Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

CUADRO No 05

SACOS DE YUTE PARA CAFÉ DE EXPORTACIÓN			
CONSUMO 2DO SEMESTRE 2009			
Meses	Cant.	V/. Unit.	V/ Total
Julio	1.200	0,95	1.140,00
Agosto	2.150	0,95	2.042,50
Septiembre	2.789	0,95	2.649,55
Octubre	1.186	0,95	1.126,70
Noviembre	2.108	0,95	2.002,60
Diciembre	1.567	0,95	1.488,65
TOTAL	11.000		10.450,00
CONSUMO ANUAL			10.450,00

FUENTE: Reportes de FAPECAFES Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

CUADRO No 06

BIDONES DE AGUA			
CONSUMO 1ER SEMESTRE 2009			
Meses	Cant.	V/. Unit.	V/ Total
Enero	40	1,25	50,00
Febrero	40	1,25	50,00
Marzo	40	1,25	50,00
Abril	40	1,25	50,00
Mayo	40	1,25	50,00
Junio	40	1,25	50,00
TOTAL	240		300,00
CONSUMO 1ER SEMESTRE 2009			
Meses	Cant.	V/. Unit.	V/ Total
Julio	40	1,25	50,00
Agosto	40	1,25	50,00
Septiembre	40	1,25	50,00
Octubre	40	1,25	50,00
Noviembre	40	1,25	50,00
Diciembre	40	1,25	50,00
TOTAL	240		300,00
CONSUMO ANUAL			600,00

FUENTE: Reportes de FAPECAFES Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

CUADRO No 07

Café de Exportación			
CONSUMO 1ER SEMESTRE 2009			
Meses	Cant.	V/. Unit.	V/ Total
Julio	36	1,25	45,00
Agosto	36	1,25	45,00
Septiembre	36	1,25	45,00
Octubre	36	1,25	45,00
Noviembre	36	1,25	45,00
Diciembre	36	1,25	45,00

TOTAL		216	270,00
Café Victoria			
CONSUMO 1ER SEMESTRE 2009			
Meses	Cant.	V/. Unit.	V/ Total
Enero	40	1,25	50,00
Febrero	40	1,25	50,00
Marzo	40	1,25	50,00
Abril	40	1,25	50,00
Mayo	40	1,25	50,00
Junio	40	1,25	50,00
TOTAL		240	300,00
CONSUMO 2DO SEMESTRE 2009			
Meses	Cant.	V/. Unit.	V/ Total
Julio	4	1,25	5,00
Agosto	4	1,25	5,00
Septiembre	4	1,25	5,00
Octubre	4	1,25	5,00
Noviembre	4	1,25	5,00
Diciembre	4	1,25	5,00
TOTAL		24	30,00
TOTAL ANUAL CAFÉ VICTORIA			330,00
CONSUMO: CAFÉ VICTORIA Y CAFÉ DE EXPORTACION			600,00

FUENTE: Reportes de FAPECAFES Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

CUADRO No 08

Producción de Enero a Junio 2009				
RECURSOS	No	Valor Mensual	Valor Total mensual	Valor Total
DEPRECIACIONES				
Planta Procesadora		540,00	540,00	3.240,00
Maquinaria		348,25	348,25	2.089,50
SUELDOS				
Técnicos de Calidad	2	640,00	1.280,00	7.680,00
ELECTRICIDAD				601,82
AGUA POTABLE				39,37
CILINDROS DE GAS INDUSTRIALES		41,20	41,20	247,20
FUNDAS DE EMPAQUE				9.423,75
BIDONES DE AGUA		50,00	50,00	300,00
MANTENIMIENTO				120,00
				23.741,64
Producción de Julio a Diciembre 2009				
RECURSOS	No	Valor Mensual	Valor Total mensual	Valor Total
DEPRECIACIONES				
Planta Procesadora		540,00	540,00	12.960,00
Maquinaria		348,25	348,25	8.317,50
SUELDOS				
Obreras	20,00	240,00	4.800,00	28.800,00
Técnicos de Calidad	2,00	640,00	1.280,00	7.680,00
Cuadrilla	6,00	420,00	2.520,00	15.120,00
ELECTRICIDAD				2.054,43
AGUA POTABLE				45,01

CILINDROS DE GAS INDUSTRIALES		41,20	41,20	247,20
FUNDAS DE EMPAQUE				9.326,25
SACOS DE YUTE				10.450,00
BIDONES DE AGUA		50,00	50,00	300,00
MANTENIMIENTO				150,00
				95.450,39
COSTO TOTAL AÑO 2009				119.192,03

FUENTE: Cuadros 1-7, Anexo 1, Reportes FAPECAFES
ELABORADO POR: Las Autoras

PRODUCCIÓN AÑO 2009				
RECURSOS	No	Valor Mensual	Valor Total mensual	Valor Total
DEPRECIACIONES				
Planta Procesadora		540,00	540,00	16.200,00
Maquinaria		348,25	348,25	10.407,00
SUELDOS				
Obreras	20,00	240,00	4.800,00	28.800,00
Técnicos de Calidad	2,00	640,00	1.280,00	15.360,00
Cuadrilla	6,00	420,00	2.520,00	15.120,00
ELECTRICIDAD				2.656,25
AGUA POTABLE				84,38
CILINDROS DE GAS INDUSTRIALES		41,20	41,20	494,40
FUNDAS DE EMPAQUE				18.750,00
SACOS DE YUTE				10.450,00
BIDONES DE AGUA		50,00	50,00	600,00
MANTENIMIENTO	100h	22,95	22,95	275,40
TOTAL RECURSOS				119.192,03

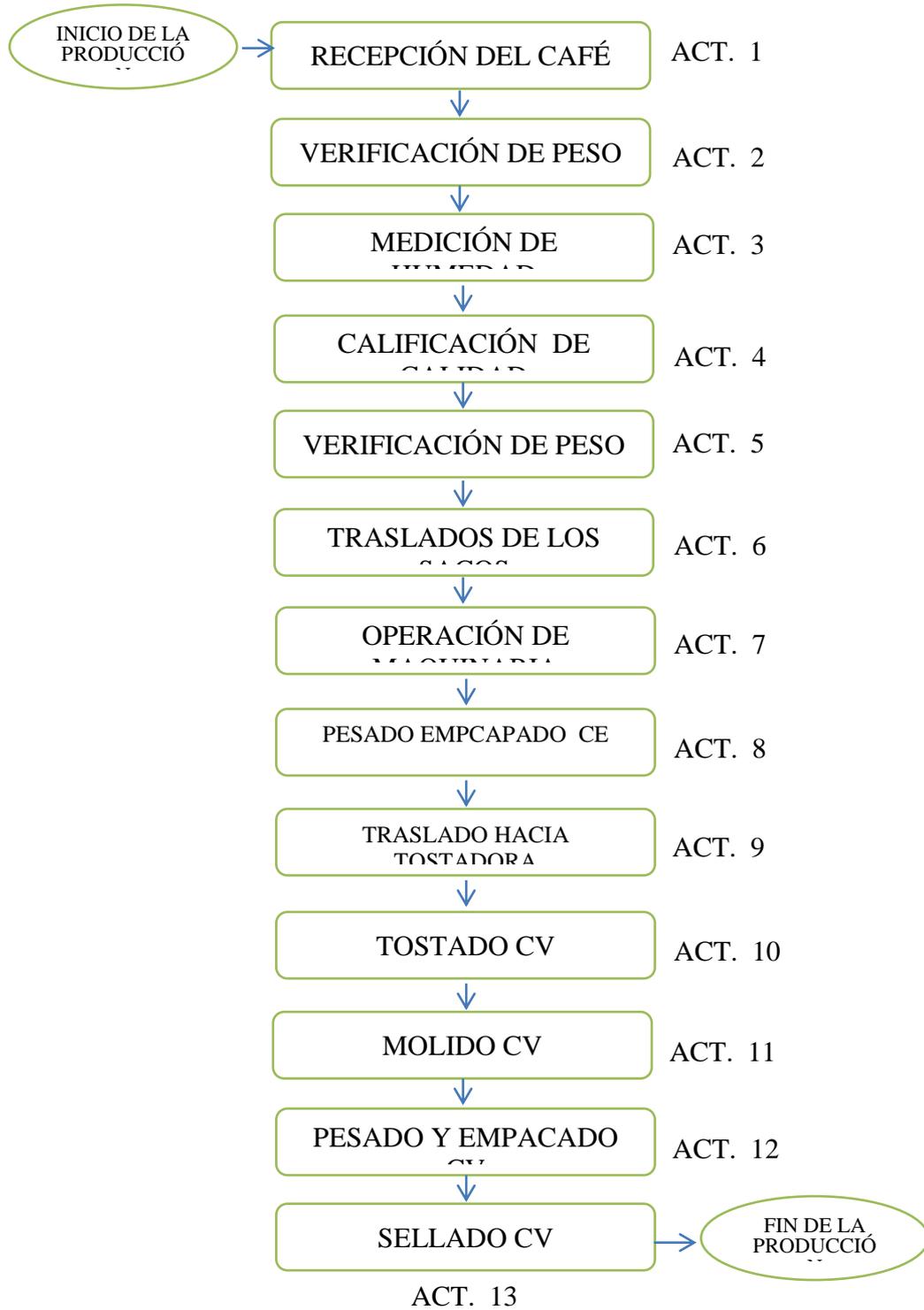
FUENTE: Cuadro 08
ELABORADO POR: Las Autoras

b) IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

En esta etapa, se establece la definición de todas las actividades que le son inherentes a la Federación de Pequeños Cafetaleros Ecológicos de la región sur del Ecuador.

Para ello, se hizo necesario un recorrido por toda la planta de producción para observar y detallar todas las actividades que se realizan durante el proceso de producción, además se pudo verificar la información mediante la aplicación de encuestas y entrevistas directas con los diferentes trabajadores y funcionarios que laboran en centro de producción. De la información obtenida se determinaron las siguientes actividades, que permiten la elaboración de un excelente café de calidad.

**PROCESO DE PRODUCCIÓN
FLUJO No 01**



FUENTE: Entrevistas a Trabajadores
ELABORADO POR: Las Autoras

RECEPCIÓN DEL CAFÉ

Donde se recibe el café de las diferentes asociaciones, en esta bodega de acopio se separa el café orgánico en sacos de yute y el café convencional es almacenado en sacos nylon.



VERIFICACIÓN DEL PESO

Luego se procede a verificar el peso, de acuerdo a la guía de remisión.



Foto 6 Act. 2

MEDICIÓN DE HUMEDAD

Después se mide la humedad el mismo que debe estar dentro del 12% al 14%., además se hace una evaluación de la apariencia física del grano,

calidad 1 granos limpios y sin impurezas o calidad 2 si los granos están manchados o tienen impurezas.



Foto 7 Act. 3

CALIFICACIÓN DE CALIDAD

Por último se realiza por medio de muestras la catación para establecer la calidad, que consiste:

- a. La muestra es tostada en un término medio



- b. Le agregan agua hervida al recipiente.



Fotos 8-11 Act.

- c. El aroma, fragancia, y olor es percibido por el catador, el mismo que mediante diferentes parámetros califica la calidad del café.



Foto 12 Act. 4

TRASLADO DE LOS SACOS DE CAFÉ

Al café se lo traslada 10m² hasta la planta procesadora.



Foto 13 Act. 5

OPERACIÓN DE MAQUINARIA

Posteriormente se lo deposita en una TOLCA.



Foto 14 Act. 6

A continuación sube al ELEVADOR a través de un conducto, y luego cae a una ZARANDA que mediante la vibración saca las impurezas como papeles, hilos, etc, los mismos que son arrojados a un contenedor.



Fotos 15-16 Act. 6

Nuevamente vuelve a subir por un elevador y cae sobre la segunda ZARANDA, aquí elimina, piedras, clavos y toda clase de metal.



Foto 17 Act. 6

Desciende y llega a una PILADODORA, donde le extrae el pergamino del grano del café.



Foto 18 Act. 6

Luego siguiendo el conducto llega hasta una CATADORA, que le limpia todo el polvillo media presión de aire.



Foto 19 Act. 6

Vuelve subir para pasar por la tercera ZARANDA, donde es clasificado de acuerdo al tamaño; 18, 17, 16, 15, 11, 9, y 3.



Fotos 20-21 Act. 6

Cae en un SILO, donde separa el café caracolillo



Foto 22 Act. 6

Vuelve a bajar y cae en una maquina llamada STILL, que se encarga de sacar todos los defectos, como granos quebrados, negros, entre otros.



Foto 23 Act. 6

Vuelve a elevarse para finalmente caer en un conducto donde es almacenado.



Foto 24 Act. 6

EMPACADO Y SELLADO DEL CAFÉ DE EXPORTACIÓN

Una vez que ha sido procesado por la maquinaria, los trabajadores proceden a empacar, pesar y sellar correctamente en los sacos de yute los mismos que previamente se han etiquetado para su respectivo cliente.



Fotos25-26Act. 7

TRASLADO HACIA LA TOSTADORA

El café procesado es trasladado hacia la maquina tostadora.



Foto 27Act. 8

TOSTADO DE CAFÉ VICTORIA

Es colocado en la TOSTADORA, de acuerdo a un determinado tiempo.



Fotos28-29 Act. 9

MOLIDO DE CAFÉ VICTORIA

Mediante una maquina eléctrica es molido.



Foto 30 Act. 10

PESADO Y EMPACADO DE CAFÉ VICTORIA

Se procese a empacar de forma manual, en fundas de 250 gramos cada uno.



Foto 31 Act. 11

SELLADO DE CAFÉ VICTORIA

Por último es sellado en una maquina hermética.



Foto 32 Act. 12

c. OBJETOS DE COSTO

La federación FAPECAFES elabora los siguientes tipos de productos:

- Café Victoria
- Café de exportación

CAFÉ VICTORIA

Es un producto de consumo interno y es producido durante todo el año, posee las siguientes características:



Es el único café en el Ecuador, tostado y molido, con Certificación Internacional orgánica, de Comercio Justo. Reconocido entre los cafés Gourmets como café de estricta altura, el Café Victoria es producido entre 800 y 1900 msnm, en la provincia de Loja, la parte alta del Oro y Zamora Chinchipe, siendo un mix que le da un balance perfecto en aroma cuerpo y acidez.

CAFÉ DE EXPORTACIÓN



Son productos que se venden a mercados internacionales exigentes como: Canadá, Estados Unidos, Holanda, Inglaterra, Francia, Bélgica, Alemania, y Austria.

Este producto únicamente es producido en los meses de julio a diciembre.

Los tipos de calidad del café para exportación son los siguientes:

■ Café Especial

■ Café Orgánico

■ Microlote

■ Gourmet

■ Café Victoria

Una vez definido los recursos, las actividades y los objetos del costo, es necesario definir los conductores de recursos o cost – drivers, esto es, el criterio para asignar los recursos a las actividades y definir los centros de las actividades.

La depreciación de la planta de producción fue distribuida de acuerdo con los metros cuadrados que ocupa cada actividad, en el caso de la maquinaria se identificó de acuerdo al equipo, los sueldos fueron asignados a las actividades de acuerdo al tiempo que realizan la actividad, así mismo para cada actividad se determinó cuantos y que tipo de empleados colaboran con la realización de la misma.

En el caso de la electricidad se una estimación de consumo de energía de cada actividad, el gas industrial fue asignado de acuerdo al tiempo de la

actividad utilizada, el agua potable será asignado en función al mantenimiento, las fundas de empaque y sacos de yute se asignaron en relación a la cantidad de sacos de café exportados y fundas de café victoria, los bidones de agua serán establecido al número de bidones utilizados, finalmente el mantenimiento en función a los metros cuadrados.

d. ELECCIÓN DE LOS GENERADORES DEL COSTO

CUADRO No 10

RECURSOS	CONDUCTOR DEL RECURSO
DEPRECIACION DE PLANTA	Metros cuadrados de ocupación
DEPRECIACION DE MAQUINARIA	Numero de arranque para cada actividad
SUELDOS	Mano de obra directa
ELECTRICIDAD	Porcentaje estimado de utilización
AGUA POTABLE	Porcentaje estimado de utilización
CILINDROS DE GAS INDUSTRIALES	Número de unidades producidas
FUNDAS DE EMPAQUE	Número de unidades producidas
SACOS DE YUTE	Número de unidades producidas
BIDONES DE AGUA	Número de unidades consumidas
MANTENIMIENTO	Numero de total

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las Autoras

La siguiente tabla muestra las cantidades de conductores de recursos para ser asignados a las actividades.

DISTRIBUCIÓN DE LOS GENERADORES DEL COSTO

CUADRO No 11

ACTIVIDADES	m ²	No arranq.	Horas hombre	% Consu.	% Consu.	Unid Consu.	Unid Produc	Unid Cons	Tiem.
Recepción del café	152	0	3.156	0	0	0	0	0	0
Verificación de peso	3	0	2.374	1%	0	0	0	0	0
Medición de humedad	5	0	1.210	1%	0	0	0	0	0
Calificación de calidad	5	0	579	0	20%	0	0	80	0
Traslado de los sacos de café	10	0	1.388	0	0	0	0	0	0
Operación de maquinaria	408	1440	3.147	88%	80%	0	0	400	60h
Traslado hacia la tostadora	15	0	1.644	0	0	0	0	0	0
Pesado y empaclado del café de exportación	2	0	3.388	0	0	0	11.000	0	0
Tostado de Café Victoria	4	960	3.414	0	0	100%	0	0	20h
Molido de Café Victoria	2	720	2.239	10%	0	0	0	0	16h
Pesado y empaclado de Café Victoria	2	0	3.396	0	0	0	125.000	0	0
Sellado de Café Victoria	2	0	2.865	0	0	0	0	0	0
TOTAL	610	3120	28.800	100%	100%	100%	136.000	480	96h

FUENTE: Entrevistas a Trabajadores y Tarjetas de Tiempo
ELABORADO POR: Las Autoras

e. DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTO DEL CENTRO ENTRE LAS ACTIVIDADES

Todos los recursos serán asignados a las actividades con base a los cost – drivers, a continuación se procede a distribuir los recursos entre las diferentes actividades.

ASIGNACIÓN DE LA DEPRECIACIÓN DE EDIFICIO A LAS ACTIVIDADES

Del total de metros cuadrados del edificio se obtiene el porcentaje que cada actividad ocupa del total, el cual es multiplicado por la depreciación del edificio para obtener el costo asignado a cada actividad.

CUADRO No 12

ACTIVIDAD	m ²	% de Asignación	Costo Asignado
Recepción del café	152	24,92%	4.037,04
Verificación de peso	3	0,49%	79,38
Medición de humedad	5	0,82%	132,84
Calificación de calidad	5	0,82%	132,84
Traslado de los sacos de café	10	1,64%	265,68
Operación de maquinaria	408	66,89%	10.836,18
Traslado hacia la tostadora	15	2,46%	398,52
Pesado y empaclado del café de exportación	2	0,33%	53,46
Tostado de Café Victoria	4	0,66%	106,92
Molido de Café Victoria	2	0,33%	53,46
Pesado y empaclado de Café Victoria	2	0,32%	51,84
Sellado de Café Victoria	2	0,32%	51,84
Totales	610	100%	16.200,00

FUENTE: Cuadro 11 Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA DEPRECIACIÓN DE LA MAQUINARIA A LAS ACTIVIDADES

Para el cálculo se consideró conveniente ejecutarlo de acuerdo al número de arranques que tuvo la maquinaria durante el año 2009.

CUADRO No 13

ACTIVIDAD	Numero de arranques	% de Asignación	Costo Asignado
Recepción del café	0	0%	0,00
Verificación de peso	0	0%	0,00
Medición de humedad	0	0%	0,00
Calificación de calidad	0	0%	0,00
Traslado de los sacos de café	0	0%	0,00
Operación de maquinaria	1440	46,15%	4.802,83
Traslado hacia la tostadora	0	0%	0,00
Pesado y empacado del café de exportación	0	0%	0,00
Tostado de Café Victoria	960	30,77%	3.202,23
Molido de Café Victoria	720	23,08%	2.401,94
Pesado y empacado de Café Victoria	0	0%	0,00
Sellado de Café Victoria	0	0%	0,00
Totales	3120	100%	10.407,00

FUENTE: Cuadro 11 Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DEL SUELDO DE LOS TRABAJADORES A LAS ACTIVIDADES

Se lo efectuó en base a las horas hombre de acuerdo a las tarjetas de tiempo, en donde se especifica la actividad que ejecutó cada uno de los trabajadores

CUADRO No 14

ACTIVIDAD	Horas hombre	% de Asignación	Costo Asignado
Recepción del café	3.156	10,96%	6.496,10
Verificación de peso	2.374	8,24%	4.886,48
Medición de humedad	1.210	4,20%	2.490,58
Calificación de calidad	579	2,01%	1.191,78
Traslado de los sacos de café	1.388	4,82%	2.856,97
Operación de maquinaria	3.147	10,93%	6.477,58
Traslado hacia la tostadora	1.644	5,71%	3.383,90
Pesado y empacado café de exporta.	3.388	11,76%	6.973,63
Tostado de Café Victoria	3.414	11,85%	7.027,15
Molido de Café Victoria	2.239	7,77%	4.608,61
Pesado y empacado de Café Victoria	3.396	11,79%	6.990,10
Sellado de Café Victoria	2.865	9,95%	5.897,13
Totales	28.800	100%	59.280,00

FUENTE: Cuadro 11 Y Tarjetas de Tiempo
 ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ENERGIA ELÉCTRICA A LAS ACTIVIDADES

Se lo realizó en base a una estimación de uso en la planta de producción

CUADRO No 15

ACTIVIDAD	% Consu.	Costo Asignado
Recepción del café	0	0,00
Verificación de peso	1%	26,56
Medición de humedad	1%	26,56
Calificación de calidad	0	0,00
Traslado de los sacos de café	0	0,00
Operación de maquinaria	88%	2.337,50
Traslado hacia la tostadora	0	0,00
Pesado y empacado del café de exportación	0	0,00
ACTIVIDAD	%	Costo Asignado

	Consu.	
Tostado de Café Victoria	0	0,00
Molido de Café Victoria	10%	265,63
Pesado y empacado de Café Victoria	0	0,00
Sellado de Café Victoria	0	0,00
Totales	100%	2.656,25

FUENTE: Cuadro 11 Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DEL AGUA POTABLE A LAS ACTIVIDADES

Se lo realizó en base a una estimación de consumo en la planta de producción.

CUADRO No 16

ACTIVIDAD	% Consu.	Costo Asignado
Recepción del café	0	0,00
Verificación de peso	0	0,00
Medición de humedad	0	0,00
Calificación de calidad	20%	16,88
Traslado de los sacos de café	0	0,00
Operación de maquinaria	80%	67,50
Traslado hacia la tostadora	0	0,00
Pesado y empacado del café de exportación	0	0,00
Tostado de Café Victoria	0	0,00
Molido de Café Victoria	0	0,00
Pesado y empacado de Café Victoria	0	0,00
Sellado de Café Victoria	0	0,00
Totales	100%	84,38

FUENTE: Cuadro 11 Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LOS CILINDROS DE GAS INDUSTRIAL A LAS ACTIVIDADES

Este rubro es asignado de acuerdo a los cilindros utilizados en el periodo de producción del año 2009, en base a la recolección de datos de los criterios emitidos por los trabajadores entrevistados.

CUADRO No 17

ACTIVIDAD	Unid Consu.	Costo Asignado
Recepción del café	0	0,00
Verificación de peso	0	0,00
Medición de humedad	0	0,00
Calificación de calidad	0	0,00
Traslado de los sacos de café	0	0,00
Operación de maquinaria	0	0,00
Traslado hacia la tostadora	0	0,00
Pesado y empaçado del café de exportación	0	0,00
Tostado de Café Victoria	100%	494,40
Molido de Café Victoria	0	0,00
Pesado y empaçado de Café Victoria	0	0,00
Sellado de Café Victoria	0	0,00
Totales	100%	494,40

FUENTE: Cuadro 11 Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LAS FUNDAS DE EMPAQUE A LAS ACTIVIDADES

Se lo asignó de acuerdo a los cilindros utilizados durante el proceso de producción.

CUADRO No 18

ACTIVIDAD	Unidades producidas	Valor Unitario	Costo Asignado
Recepción del café	0		0,00
Verificación de peso	0		0,00
ACTIVIDAD	Unidades	Valor	Costo

	producidas	Unitario	Asignado
Medición de humedad	0		0,00
Calificación de calidad	0		0,00
Traslado de los sacos de café	0		0,00
Operación de maquinaria	0		0,00
Traslado hacia la tostadora	0		0,00
Pesad y empaca. café de export.	11.000	0,95	10.450,00
Tostado de Café Victoria	0		494,40
Molido de Café Victoria	0		0,00
Pesado y empaçado de Café Victoria	125.000	0,15	18.750,00
Sellado de Café Victoria	0		0,00
Totales	136.000		29.200,00

FUENTE: Cuadro 11 Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LOS BIDONES DE AGUA A LAS ACTIVIDADES

Se lo asignó de acuerdo a los bidones de agua utilizados durante el proceso de producción.

CUADRO No 19

ACTIVIDAD	Unidades Consum.	Valor Unitario	Costo Asignado
Recepción del café	0	0,00	0,00
Verificación de peso	0	0,00	0,00
Medición de humedad	0	0,00	0,00
Calificación de calidad	80	1,25	100,00
Traslado de los sacos de café	0	0,00	0,00
Operación de maquinaria	400	1,25	500,00
Traslado hacia la tostadora	0	0,00	0,00
Pesad y empaçado café de exportación	0	0,00	0,00

ACTIVIDAD	Unidades Consum.	Valor Unitario	Costo Asignado
Tostado de Café Victoria	0	0,00	0,00
Molido de Café Victoria	0	0,00	0,00
Pesado y empacado de Café Victoria	0	0,00	0,00
Sellado de Café Victoria	0	0,00	0,00
Totales	480		600,00

FUENTE: Cuadro 11 Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DEL MANTENIMIENTO A LAS ACTIVIDADES

Se lo asignó de acuerdo a los bidones de agua utilizados durante el proceso de producción.

CUADRO No 20

ACTIVIDAD	Tiempo.	Valor Unitario	Costo Asignado
Recepción del café	0	0,00	0,00
Verificación de peso	0	0,00	0,00
Medición de humedad	0	0,00	0,00
Calificación de calidad	0	0,00	0,00
Traslado de los sacos de café	0	0,00	0,00
Operación de maquinaria	60h	2,8125	168,75
Traslado hacia la tostadora	0	0,00	0,00
Pesado y empacado del café de exportación	0	0,00	0,00
Tostado de Café Victoria	20h	2,8125	56,25
Molido de Café Victoria	16h	2,8125	45,00
Pesado y empacado de Café Victoria	0	0,00	0,00
Sellado de Café Victoria	0	0,00	0,00
Totales	96h		270,00

FUENTE: Cuadro 11 Y ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

COSTO TOTAL ASIGNADO A CADA ACTIVIDAD

CUADRO No 21

ACTIVIDADES	Dep. Planta	Dep. Maqui.	Sueldos	Energ. Electric	Agua Pota.	Gas Industr	Empaq.	Bidon Agua	Mante.	TOTAL
Recepción del café	4.037,04	0,00	6.496,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10.533,14
Verificación de peso	79,38	0,00	4.886,48	26,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4.992,42
Medición de humedad	132,84	0,00	2.490,58	26,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.649,98
Calificación de calidad	132,84	0,00	1.191,78	0,00	16,88	0,00	0,00	100,00	0,00	1.441,50
Traslado de los sacos de café a la planta	265,68	0,00	2.856,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.122,65
Operación de maquinaria	10.836,18	4.802,83	6.477,58	2.337,50	67,50	0,00	0,00	500,00	168,75	25.190,34
Traslado hacia la tostadora	398,52	0,00	3.383,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.782,42
Pesado y empackado del café de exportación	53,46	0,00	6.973,63	0,00	0,00	0,00	10.450,00	0,00	0,00	17.477,09
Tostado de Café Victoria	106,92	3.202,23	7.027,15	0,00	0,00	494,40	0,00	0,00	56,25	10.886,95
Molido de Café Victoria	53,46	2.401,94	4.608,60	265,63	0,00	0,00	0,00	0,00	45,00	7.374,63
Pesado y empackado de Café Victoria	51,84	0,00	6.990,10	0,00	0,00	0,00	18.750,00	0,00	0,00	25.791,94
Sellado de Café Victoria	51,84	0,00	5.897,13	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5.948,97
TOTAL	16.200,00	10.407,00	59.280,00	2.656,25	84,38	494,40	29.200,00	600,00	270,00	119.192,03

FUENTE: Cuadro 12 - 20
ELABORADO POR: Las Autoras

DESGLOSE DE ACUMULACION DE RECURSOS POR ACTIVIDAD

Una vez asignado los recursos a las actividades se procede a distribuir el costo de las actividades entre los objetos del costo.

CUADRO No 22

ACTIVIDAD	CONDUCTOR DE ACTIVIDAD
Recepción del café	Sacos recibidos
Verificación de peso	Sacos Pesados
Medición de humedad	Horas en empleadas
Calificación de calidad	Horas empleadas
Traslado de los sacos de café	Número de viajes
Operación de maquinaria	Horas empleadas
Traslado hacia la tostadora	Número de viajes
Pesado y empacado del café de exportación	Unidades empacadas
Tostado de Café Victoria	Horas empleadas
Molido de Café Victoria	Horas empleadas
Pesado y empacado de Café Victoria	Unidades empacadas
Sellado de Café Victoria	Unidades selladas

FUENTE: ENTREVISTAS A TRABAJADORES
ELABORADO POR: Las Autoras

La siguiente tabla muestra las cantidades de conductores de actividad asignadas a los objetos de costos, estos valores serán utilizados para la elaboración de los porcentajes utilizados para reagrupar los recursos acumulados en las actividades a los objetos del costo.

f. CÁLCULO DEL COSTO UNITARIO DE LOS GENERADORES DEL COSTO

CUADRO No 23

ACTIVIDADES	CAFÉ ESPECIAL	CAFÉ ORGÁNICO	MICRO LOTE	GOURMET	CAFÉ VICTORIA	TOTAL
Recepción del café (Unidades)	457	10.338	52	155	250	11.252
Verificación de peso (Unidades)	457	10.338	52	155	250	11.252
Medición de humedad (Horas)	22	480	3	10	64	579
Calificación de calidad (Horas)	21	481	4	11	62	579
Traslado de los sacos de café a la planta (Numero de viajes)	91	2.068	10	31	50	2.250
Operación de maquinaria (Horas)	131	2.252	15	51	698	3.147
Pesado y empaçado del café de exportación)	456	10.338	51	155	0	11.000
Traslado hacia la tostadora (Numero de viajes)	0	0	0	0	50	50
Tostado de Café Victoria (Horas)	0	0	0	0	3.414	3.414
Molido de Café Victoria (Horas)	0	0	0	0	2.239	2.239
Pesado y empaçado de Café Victoria (Unidades)	0	0	0	0	125.000	125.000
Sellado de Café Victoria (Unidades)	0	0	0	0	125.000	125.000
TOTAL	1.635	36.295	187	568	257.077	295.762

FUENTE: cuadro 23 y Entrevistas a Trabajadores
ELABORADO POR: Las Autoras

Los costos de las actividades son asignados a los objetos del costo con base en los conductores de actividad.

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “RECEPCIÓN DE CAFÉ” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 24

OBJETO DE COSTO	UNIDADES	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	457	4,06%	427,64
CAFÉ ORGÁNICO	10.338	91,88%	9.677,85
MICROLOTE	52	0,47%	49,51
CAFÉ GOURMET	155	1,37%	144,30
CAFÉ VICTORIA	250	2,22%	233,84
Totales	11.252	100%	10.533,14

FUENTE: Cuadro 23 y Entrevistas a Trabajadores
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “VERIFICACIÓN DE PESO” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 25

OBJETO DE COSTO	UNIDADES	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	457	4,06%	202,69
CAFÉ ORGÁNICO	10.338	91,88%	4.587,04
MICROLOTE	52	0,47%	23,46
CAFÉ GOURMET	155	1,37%	68,40
CAFÉ VICTORIA	250	2,22%	110,83
Totales	11252	100%	4.992,42

FUENTE: Cuadro 23 y Entrevistas a Trabajadores
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “MEDICIÓN DE HUMEDAD” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 26

OBJETO DE COSTO	UNIDADES	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	22	3,80%	100,70
CAFÉ ORGÁNICO	480	82,90%	2.196,83
MICROLOTE	3	0,52%	13,78
CAFÉ GOURMET	10	1,73%	45,84
CAFÉ VICTORIA	64	11,05%	292,83
Totales	579	100%	2.649,98

FUENTE: Cuadro 23 y Entrevistas a Trabajadores
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “CALIFICACIÓN DE CALIDAD” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 27

OBJETO DE COSTO	HORAS	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	21	3,62%	52,18
CAFÉ ORGÁNICO	481	83,08%	1197,60
MICROLOTE	4	0,69%	9,95
CAFÉ GOURMET	11	1,90%	27,39
CAFÉ VICTORIA	62	10,71%	154,38
Totales	579	100%	1.441,50

FUENTE: Cuadro 23 y Tarjetas de Tiempo
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “TRASLADO DE LOS SACOS DE CAFÉ A LA PLANTA” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 28

OBJETO DE COSTO	Nº VIAJES	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	91	4,04%	126,16
CAFÉ ORGÁNICO	2.068	91,91%	2.870,03
MICROLOTE	10	0,45%	14,05
CAFÉ GOURMET	31	1,38%	43,09
CAFÉ VICTORIA	50	2,22%	69,32
Totales	2.250	100%	3.122,65

FUENTE: Cuadro 23 y Entrevistas a Trabajadores
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “OPERACIÓN DE MAQUINARIA” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 29

OBJETO DE COSTO	HORAS	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	131	4,16%	1.047,92
CAFÉ ORGÁNICO	2.252	71,56%	18.026,21
MICROLOTE	15	0,48%	120,91
CAFÉ GOURMET	51	1,62%	408,08
CAFÉ VICTORIA	698	22,18%	5.587,22
Totales	3.147	100%	25.190,34

FUENTE: Cuadro 23 y Tarjetas de Tiempo
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “PESADO Y EMPACADO DEL CAFÉ DE EXPORTACIÓN” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 30

OBJETO DE COSTO	HORAS	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	456	4,15%	725,30
CAFÉ ORGÁNICO	10.338	93,98%	16.424,97
MICROLOTE	51	0,46%	80,39
CAFÉ GOURMET	155	1,41%	246,43
CAFÉ VICTORIA	0	0%	0
Totales	11.000	100%	17.477,09

FUENTE: Cuadro 23 y Tarjetas de Tiempo
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “TRASLADO HACIA LA TOSTADORA” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 31

OBJETO DE COSTO	Nº VIAJES	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	0	0%	0,00
CAFÉ ORGÁNICO	0	0%	0,00
MICROLOTE	0	0%	0,00
CAFÉ GOURMET	0	0%	0,00
CAFÉ VICTORIA	50	100%	3.782,42
Totales	50	100%	3.782,42

FUENTE: Cuadro 23 y Entrevistas a Trabajadores
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “TOSTADO DE CAFÉ VICTORIA” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 32

OBJETO DE COSTO	HORAS	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	0	0%	0,00
CAFÉ ORGÁNICO	0	0%	0,00
MICROLOTE	0	0%	0,00
CAFÉ GOURMET	0	0%	0,00
CAFÉ VICTORIA	3.414	100%	10.886,95
Totales	3.414	100%	10.886,95

FUENTE: Cuadro 23 y Tarjetas de Tiempo
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “MOLIDO DE CAFÉ VICTORIA” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 33

OBJETO DE COSTO	HORAS	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	0	0%	0,00
CAFÉ ORGÁNICO	0	0%	0,00
MICROLOTE	0	0%	0,00
CAFÉ GOURMET	0	0%	0,00
CAFÉ VICTORIA	2.239	100%	7374,63
Totales	2.239	100%	7.374,63

FUENTE: Cuadro 23 y Tarjetas de Tiempo
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “PESADO Y EMPACADO DE CAFÉ VICTORIA” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 34

OBJETO DE COSTO	UNIDADES	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	0	0%	0,00
CAFÉ ORGÁNICO	0	0%	0,00
MICROLOTE	0	0%	0,00
CAFÉ GOURMET	0	0%	0,00
CAFÉ VICTORIA	125.000	100%	25.791,94
Totales	125.000	100%	25.791,94

FUENTE: Cuadro 23 y Entrevistas a Trabajadores
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LA ACTIVIDAD “SELLADO DE CAFÉ VICTORIA” A LOS OBJETOS DEL COSTO

CUADRO No 35

OBJETO DE COSTO	UNIDADES	% de Asignación	Costo Asignado
CAFÉ ESPECIAL	0	0%	0,00
CAFÉ ORGÁNICO	0	0%	0,00
MICROLOTE	0	0%	0,00
CAFÉ GOURMET	0	0%	0,00
CAFÉ VICTORIA	125000	100%	5.948,97
Totales	125000	100%	5.948,97

FUENTE: Cuadro 23 y Entrevistas a Trabajadores
ELABORADO POR: Las Autoras

COSTO ASIGNADO A CADA UNO DE LOS OBJETOS DEL COSTO

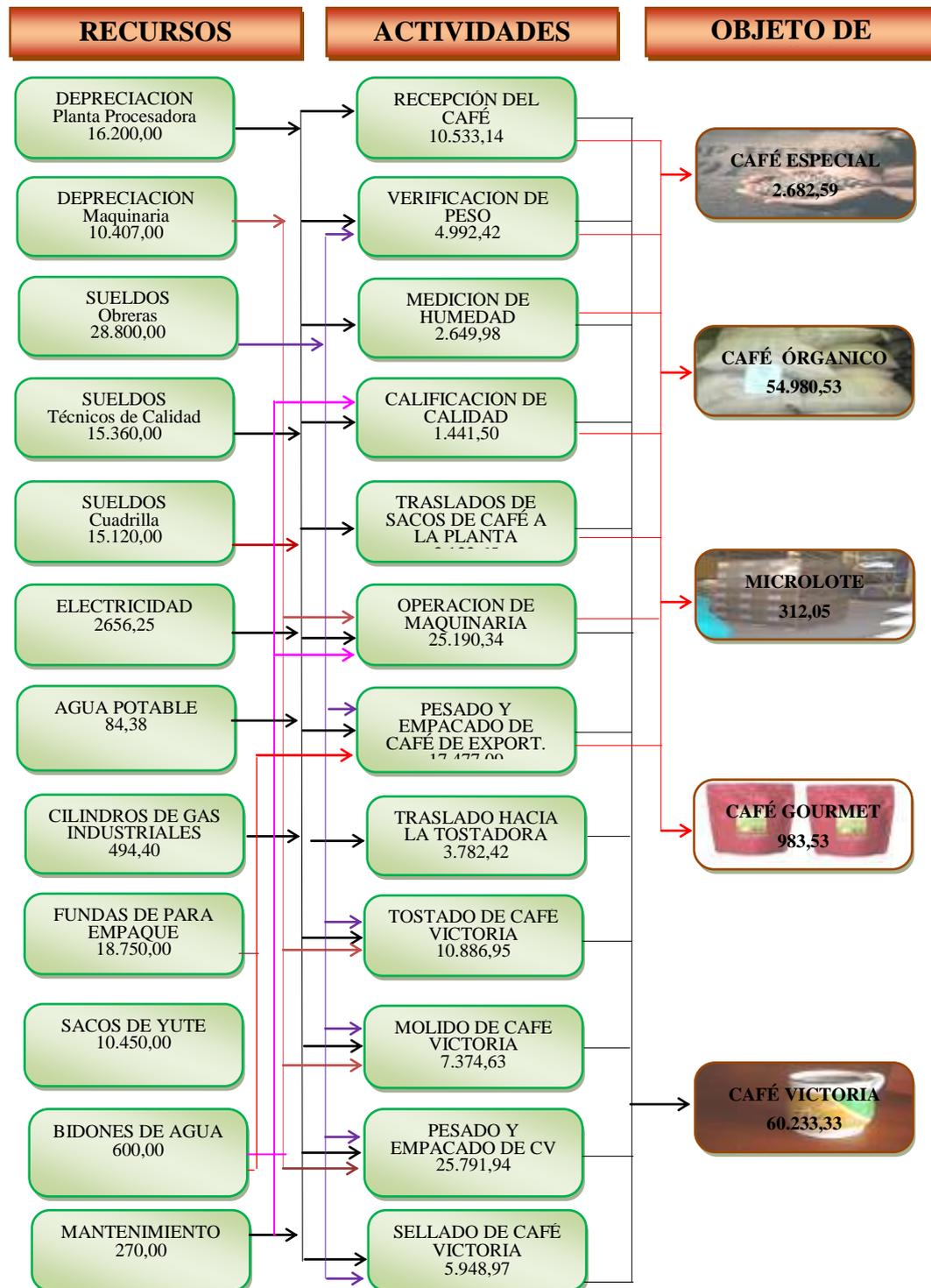
CUADRO No 36

ACTIVIDADES	CAFÉ ESPECIAL	CAFÉ ORGÁNICO	MICRO LOTE	GOURMET	CAFÉ VICTORIA	TOTAL
Recepción del café (Unidades)	427,64	9.677,85	49,51	144,30	233,84	10.533,14
Verificación de peso (Unidades)	202,69	4.587,04	23,46	68,40	110,83	4.992,42
Medición de humedad (Horas)	100,70	2.196,83	13,78	45,84	292,83	2.649,98
Calificación de calidad (Horas)	52,18	1.197,60	9,95	27,39	154,38	1.441,50
Traslado de los sacos de café a la planta (Numero de viajes)	126,16	2.870,03	14,05	43,09	69,32	3.122,65
Operación de maquinaria (Horas)	1.047,92	18.026,21	120,91	408,08	5.587,22	25.190,34
Pesado y empaçado del café de exportación)	725,30	16.424,97	80,39	246,43	0,00	17.477,09
Traslado hacia la tostadora (Numero de viajes)	0,00	0,00	0,00	0,00	3.782,42	3.782,42
Tostado de Café Victoria (Horas)	0,00	0,00	0,00	0,00	10.886,95	10.886,95
Molido de Café Victoria (Horas)	0,00	0,00	0,00	0,00	7.374,63	7.374,63
Pesado y empaçado de Café Victoria (Unidades)	0,00	0,00	0,00	0,00	25.791,94	25.791,94
Sellado de Café Victoria (Unidades)	0,00	0,00	0,00	0,00	5.948,97	5.948,97
TOTAL	2.682,59	54.980,53	312,05	983,53	60.233,33	119.192,03

FUENTE: Cuadros 25 – 35
ELABORADO POR: Las Autoras

DISTRIBUCIÓN DE LOS RECURSOS ENTRE LAS ACTIVIDADES HACIA LOS OBJETOS DEL COSTO

FLUJO No 02



FUENTE: Cuadros 21 y Cuadro 36
ELABORADO POR: Las Autoras

ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DIRECTOS A LOS PRODUCTOS

CUADRO No 37

OBJETO DE COSTO	MATERIA PRIMA			COSTO ASIGNADO	VALOR TOTAL
	CANT	V/UNIT	COSTO TOTAL		
CAFÉ ESPECIAL	457	290,91	132.945,87	2.682,59	135.628,46
CAFÉ ORGÁNICO	10.338	162,39	1`678.787,82	54.980,53	1`733.768,35
MICROLOTE	52	325,59	16.930,68	312,05	17.242,73
GOURMET	155	144,40	22.382,00	983,53	23.365,53
CAFÉ VICTORIA	250	175,59	44.897,50	60.233,33	105.130,83

FUENTE: Flujo 2 e Informe FAPECAFES
ELABORADO POR: Las Autoras

Mediante este cuadro se puede observar el costo total de cada uno de los productos que elabora la federación.

Una vez revisado los respectivos informes se presenta a continuación las ventas realizadas en el periodo económico 2009.

CUADRO No 38

ACTIVIDADES	VENTAS		
	CANT	V/UNIT	PRECIO DE VENTATOTAL
CAFÉ ESPECIAL (Sacos 125 libras)	456	334,55	152.554,80
CAFÉ ORGÁNICO (Sacos 125 libras)	10.337	183,50	1`896.839,50
MICROLOTE(Sacos 125 libras)	52	384,20	19.978,40
GOURMET(Sacos 125 libras)	155	166,06	25.739,30
CAFÉ VICTORIA(Fundas 200g)	125.000	1,75	218.750,00
		TOTAL	2`313.862,00

FUENTE: Informe FAPECAFES
ELABORADO POR: Las Autoras

**FEDERACIÓN DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLÓGICOS DE LA REGIÓN SUR DEL PAÍS.
ESTADO DE RESULTADOS POR ACTIVIDADES
ENERO – DICIEMBRE 2009**

CUADRO No 39

	CAFÉ ESPECIAL	CAFÉ ORGÁNICO	MICRO LOTE	GOURMET	CAFÉ VICTORIA	TOTAL
VENTAS	152.554,80	1`896.839,50	19.978,40	25.739,30	218.750,00	2`313.862,00
Materia prima	132.945,87	1`678.787,82	16.930,68	22.383,00	44.897,50	217.156,05
Recepción del café	427,64	9.677,85	49,51	144,30	233,84	10.533,14
Verificación de peso	202,69	4.587,04	23,46	68,40	110,83	4.992,42
Medición de humedad	100,70	2.196,82	13,78	45,84	292,82	2.649,98
Calificación de calidad	52,18	1.197,60	9,95	27,39	154,38	1.441,50
Traslado de los sacos de café a la planta	126,16	2.870,03	14,05	43,09	69,32	3.122,65
Operación de maquinaria	1.047,92	18.026,21	120,91	408,08	5587,22	25.190,34
Pesado y empacado del café de exportación	725,30	16.424,97	80,39	246,43	0,00	17.477,09
Traslado hacia la tostadora	0,00	0,00	0,00	0,00	3.782,42	3.782,42
Tostado de Café Victoria	0,00	0,00	0,00	0,00	10.886,95	10.886,95
Molido de Café Victoria	0,00	0,00	0,00	0,00	7.374,63	7.374,63
Pesado y empacado de Café Victoria	0,00	0,00	0,00	0,00	25.791,94	25.791,94
Sellado de Café Victoria	0,00	0,00	0,00	0,00	5.948,97	5.948,97
COSTO TOTAL	135.628,46	1`733.768,35	17.242,73	23.365,53	105.130,83	2`015.135,90
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	16.926,34	163.071,15	2.735,67	2.373,77	113.619,17	298.726,10

FUENTE: Cuadros 37 y 38
ELABORADO POR: Las Autoras

LA FEDERACIÓN PRESENTA LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

FAPECAFES				
ESTADO DE RESULTADOS				
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009				
4.	INGRESOS			
4.1.	INGRESOS OPERACIONALES			
4.1.1.	VENTAS DE CAFÉ			2.313.862,00
4.1.1.01.	EXPORTACIONES DE CAFÉ		2.095.112,00	
4.1.1.01.001	EXPORTACIÓN CAFÉ ORGÁNICO	1.896.839,50		
4.1.1.01.002	EXPORTACIÓN CAFÉ ESPECIAL	152.554,80		
4.1.1.01.003	EXPORTACIÓN CAFÉ GOURMET	25.739,30		
4.1.1.01.004	EXPORTACIÓN CAFÉ MICROLOTE	19.978,40		
4.1.1.02.	VENTAS NACIONALES DE CAFE		218.750,00	
4.1.1.02.001	VENTAS CAFÉ VICTORIA	218.750,00		
6.	COSTO DE VENTA			
6.1	COSTO DE VENTA OPERACIONALES			
6.1.1.	COSTO DE VENTA DEL CAFÉ			2.118.568,52
6.1.1.01	EXPORTACIONES DE CAFÉ		2.012.155,75	
6.1.1.01.001	EXPORTACIÓN CAFÉ ORGÁNICO	1.831.645,28		
6.1.1.01.002	EXPORTACIÓN CAFÉ ESPECIAL	137.215,20		
6.1.1.01.003	EXPORTACIÓN CAFÉ GOURMET	24.720,35		
6.1.1.01.004	EXPORTACIÓN CAFÉ MICROLOTE	18.574,92		
6.1.1.02.	VENTAS NACIONALES DE CAFE		106.412,77	
6.1.1.02.001	VENTAS CAFÉ VICTORIA	106.412,77		
6.	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS			195.293,48
4.2.	INGRESOS NO OPERACIONALES			284.665,99
4.2.1.	OTROS INGRESOS EXCENTOS			259.584,79
4.2.1.01.	INGRESOS FINANCIADOR VECO/ DGCD		259.584,79	
4.2.1.01.001	FINANCIAMIENTO PROYECTO VECO	3.555,56		
4.2.1.01.003	FINAN. GTZ PROYECTO BOSQUES CHINCHIPE	1.774,12		
4.2.1.01.004	FINANCIAMIENTO SOLIDARIDAD A.TECNICA	50.034,93		
4.2.1.01.005	FINANCIAMIENTO HEISEMBERG -PPP-ADA	63.545,44		
4.2.1.01.009	PROYECTO PRODEL	104.800,00		
4.2.1.01.010	PROYECTO COORDINADORA ECUATORIANA C.J.	10.756,34		
4.2.1.01.011	PROY. MEJORAMIENTO CALIDAD DEL PLÁTANO	22.900,25		
4.2.1.01.012	PROYECTO CERTIFICACION ORGANICA PRODEL	2.218,15		
4.2.2.	RENDIMIENTOS FINANCIEROS			25.081,20
4.2.2.01.	INTERESES		25.081,20	
4.2.2.01.001	INTERESES EN CTAS CTES Y AHORROS	328,40		
4.2.2.01.002	INTERESES EN INVERSIONES	437,68		
4.2.2.01.003	INTERESES EN PRÉSTAMOS OTORGADOS	6.667,41		
4.2.2.01.004	INGRESOS VARIOS	17.647,71		
	TOTAL INGRESOS			479.959,47

Con la información obtenida según la aplicación de la metodología de gestión de costos basados en actividades se generó un estado de resultados por actividades el mismo que permite evaluar los costos generales de fabricación incurridos en cada uno de los objetos del costo, además relacionar todas las actividades que realizan en el proceso de producción y conocer los recursos que cada una de ellas han consumido.

Como se puede observar en el estado de resultados por actividades obtiene un costo total de \$ 2`015.135,90; mientras que el estado de resultados presentado por FAPECAFES obtuvo un valor de \$2`118.568,52, por lo tanto existe una disminución del 4,88%.

Además se evidenció que con la correcta utilización de los recursos que se utilizan en la elaboración de los productos tanto para los que exportan como para el de consumo interno el Café Victoria se pueden disminuir en un 5.94% los costos generales de fabricación proporcionando de esta manera grandes beneficios en la obtención del costo total del producto.



G. DISCUSIÓN

Luego de haber efectuado las encuestas al personal, se evidenció que la Federación FAPECAFES lleva la contabilidad de costos por procesos, para lo cual la determinación de los costos generales de fabricación es cargada al final del periodo por el total de costos generados durante el proceso productivo del período 2009, es así como la distribución de estos costos generales no son correctamente asignados; puesto que la producción anual no es homogénea, debido a que en el segundo semestre es decir de julio a diciembre procesan café para exportación en sus diferentes calidades, y es en este proceso donde se utiliza más recursos como la maquinaria, energía eléctrica entre otros recursos, mientras que el café para el consumo interno es decir "Café Victoria"; es producido durante todo el año, es ahí donde radica la importancia de asignar correctamente el porcentaje de utilización de los gastos generales de fabricación en cada uno de sus productos.

De acuerdo a la información que presenta la Federación durante el periodo 2009 para la obtención del costo final de los productos que elabora, obtuvo como costos generales de fabricación \$ 126.720,35; sin tomar en cuenta cuanto se utilizó para cada uno de los productos elaborados, por lo tanto los estados financieros en base a estos cálculos, no reflejan la correcta utilización de los recursos asignados a cada producto.

Culminada la propuesta de la metodología para la aplicación de Gestión de Costos Basado en Actividades (A.B.C). se determinó el valor de los costos generales de fabricación que se incurren en cada una de los productos que elabora la federación, mediante la aplicación de inductores o cost – drivers, como base para asignar el costo de las actividades, los mismos que permiten identificar y asignar de mejor manera la distribución de los costos generales al producto final.

Cuando los encargados de la producción conocen los cost - drivers tienen la posibilidad de administrar la producción a su favor, por lo tanto cuando se conocen se busca evitar su consumo y de esta manera disminuir su costo.

Es así que efectuada la propuesta se obtuvieron los siguientes valores en los costos generales de fabricación designados a cada producto: Costos Generales de Fabricación asignado al café de exportación \$ 58.958,70 y Costos Generales de Fabricación asignado al café de consumo interno (Café Victoria) fue \$ 60.233,33; obteniendo un total de Costos Generales de Fabricación para el periodo 2009 de \$ 119.192,03; siendo este valor menor al calculado por la Federación, lo que representa el 5,94% de disminución en relación al valor presentado en los reportes financieros, debido a que se identificó todas las actividades que se realizan en la planta de producción y se determinó cuánto de los recursos se utiliza en cada una de las actividades y cuánto de estas actividades son

consumidas por los objetos de costo es decir por los productos elaborados.

Mediante esta información generada los administradores de la Federación para disminuir el consumo de recursos tendrán que reducir o eliminar alguna de las actividades consumidas por los productos, a su vez deberá considerar el reemplazo por una tecnología que proporcione mayor eficiencia y productividad.



H. CONCLUSIONES

- La Metodología del Sistema de Gestión de Costos Basados en Actividades permitió distribuir los costos generales de fabricación y a su vez reconocer la relación causa-efecto entre los generadores del costo y las actividades, brindando el conocimiento necesario para el mejoramiento y la optimización de los procesos.
 - En la Federación FAPECAFES para la determinación de los costos generales de fabricación suman el valor total de los costos incurridos en el periodo. Este procedimiento para la determinación del costo, limita la toma de decisiones oportunas y, no mejora la gestión del área productiva.
 - Mediante la aplicación de la propuesta los costos generales de fabricación existió una disminución del 5,94% en relación al determinado por la Federación debido a que se identificó cuanto de los recursos consumen las actividades y estas a su vez por los objetos del costo, disminuyendo las actividades que no agregan valor dentro del proceso de producción y de esta manera reducir los costos que incrementan el precio de venta del producto que elaboran.
-

- Al realizar la propuesta de costos basados en actividades, se generó información útil para que los administradores y dirigentes de la organización puedan tomar decisiones encaminadas a la optimización de recursos y mayor productividad.



RECOMENDACIONES

I. RECOMENDACIONES

- Considerar en los posteriores procesos productivos la aplicación de la propuesta de Gestión de Costos Basado en Actividades para la determinación de los costos generales de fabricación, puesto que le permitirá obtener una disminución en los mismos debido a que prioriza el concepto de gestión de actividades, centrando su objetivo en la mejora continua de las actuaciones a realizar determinando los inductores de actividad y estableciendo las medidas de ejecución.
 - Distribuir de mejor manera los costos generales de fabricación, considerando cuánto de los costos consume cada actividad que realizan y estas a su vez a los productos que elaboran (Café de Exportación, Café Victoria) esto les permitirá disminuir los recursos a través de la eliminación de actividades innecesarias con el fin de obtener información para que los dirigentes y administradores tomen decisiones estratégicas para una mayor eficiencia en la gestión productiva.
 - Al efectuar la determinación de costos mediante la metodología de costos basado en actividades, identifiquen las actividades que no generan valor agregado al producto para ser eliminadas, optimizando los recursos.
 - Seleccionar el criterio relación causa – efecto puesto que es el inductor ideal, debido a que es el conductor de recurso o actividad el que genera el consumo del recurso y es evidente la relación entre el conductor y el objeto del costo.
-

- Se sugiere mayor participación del área de producción en los costos, ya que en dicha área se conoce en gran medida la generación de los mismos, llevando controles detallados del tiempo que se utiliza para ejecutar cada una de las actividades a través de la elaboración de planillas de tiempo, para analizar la eficiencia en su operatividad.



BIBLIOGRAFÍA

J. BIBLIOGRAFÍA

Libros

ARMENTEROS, Bamber. Contabilidad un Enfoque para Usuarios. McGraw-Hill. México, 2006.

CARTIER, E.N. El Costo Basado En Actividades y la Teoría del Costo. Segunda Edición. Editorial Hispano Americana. México, 2003

CÁRDENAS, Raúl. Contabilidad para la Gestión de Empresarial. Primera Edición. Editorial Thomson. Colombia, 2004.

CASTELLÓ, Taliani. Organización Contable y Administrativa de la Empresa. Tercera Edición. Editorial Thompon. México 2002.

CORREA, Publio. Costos. Primera Edición. Editorial Norma. Bogotá - Colombia 2006.

CUEVAS, Carlos Fernando J. Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Editorial Nuevodia. Quito- Ecuador, 2006

HARGADON, Bernal J. Contabilidad de Costos. Primera Edición. Impreso en México, 1995

HERNANDEZ, Yusmeli. Costos ABC. Primera Edición. Editorial Norma. 2005.

HORGREN, Charles. Contabilidad. Quinta Edición. Editorial Pearson Prentice Hall. Mexico, 2003.

POLIMENI, Ralph. Y FABOZZI, Frank. Contabilidad de Costos. Tercera Edición. McGraw-Hill. Bogota – Colombia, 2003.

SAEZ, Angel. Contabilidad de Costos y Contabilidad de Gestión. Segunda Edición. Mcgeu – Hill. España, 2004.

SMITH, Malcom. Contabilidad Bases para las Decisiones Gerenciales. Primera Edición. McGraw-Hill. México 2000.

ORIOLO, Amat. Contabilidad Gerencial Información para la Toma de Decisiones. ECOE Ediciones. Colombia 2004.

TORRES, Aldo. Contabilidad de Costos Análisis para la toma de decisiones. Segunda edición Editorial McGraw-Hill. México 2007.

VÁSCONEZ, José V. Contabilidad de Costos. Editorial Imprenta Mariscal. Quito – Ecuador 2003.

Internet

EUMED [En línea] Disponible en: <http://www.eumed.net/ce/2007b/gpf.htm>

(Fecha de consulta: 05 de mayo de 2010)

GESTIOPOLIS [En línea] Disponible en:

<http://www.gestiopolis.com/canales6/fin/costeo-y%20la-gestion-de-ostos-basado-actividades.htm> (Fecha de consulta: 05 de mayo de 2010)

MONOGRAFIAS [En línea] Disponible en:

<http://www.monografias.com/trabajos12/calco/calco.shtml> (Fecha de consulta: 05 de mayo de 2010)



ANEXO No 1

Con la finalidad de obtener valiosa información, para sustentar la tesis previo a obtener el título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, le solicitamos se digne responder las siguientes interrogantes, en forma concreta y sincera, la misma que ayudara a lograr nuestro objetivo propuesto.

ENCUESTA

CARGO: _____

1. ¿Qué tipo de sistema costos lleva la empresa FAPECAFES?

Costos por órdenes de producción ()

Costos por procesos ()

Costos A.B.C. ()

2. ¿Cree que el sistema que aplica le permite conocer con exactitud el valor real de los costos generales de fabricación que se ha incurrido en el proceso de producción?

Si ()

No ()

Desconoce ()

Porque _____

3. ¿El actual sistema cumple con todas sus expectativas, en cuanto al aspecto financiero?

Si ()

No ()

Desconoce ()

Porque _____

4. ¿Cómo se asigna los costos generales de fabricación, al proceso de producción?

Costos totales generados ()

Desconoce ()

5. ¿Los informes financieros, generados por este sistema le permite tomar decisiones correctas, para el desarrollo de la organización?

Si ()

No ()

Desconoce ()

Porque _____

6. ¿Conoce el sistema de gestión por Costos A.B.C?

Si ()

No ()

7. Considera que los costos se los debe cargar a:

Productos ()

Actividades ()

Porque _____

8. Considera importante la aplicación de costos A.B.C. para:

Optimizar recursos ()

Reducir costos ()

Tomar decisiones estratégicas y operacionales ()

Eliminar el desperdicio en actividades operativas ()

9. En tiempo de producción ¿Cuántos trabajadores intervienen?

01 a 10 ()

11 a 20 ()

21 a 30 ()

31 a 40 ()

10. ¿Señale las actividades que realiza el técnico de calidad, dentro del proceso de producción?

- Recepción del café ()
- Verificación de peso ()
- Medición de humedad ()
- Calificación de calidad ()
- Operación de maquinaria ()
- Tostado de café ()

11. ¿Qué actividades realizan dentro del proceso de producción, los obreros?

- Recepción del café ()
- Verificación de peso ()
- Traslado de los sacos de café ()
- Operación de maquinaria ()
- Peso de sacos para exportación ()
- Tostado de café ()
- Empacado de café ()
- Sellado de café ()

12. Como aportación a la cadena de valor, considera que la colocación de la cinta plástica llamada cierre doble dorado, en el empaque del Café Victoria es:

- Un costo Necesario ()
- Un costo innecesario ()

13. ¿Los costos generales de fabricación en la producción han incrementado del año 2008 al 2009?

- Si ()
- No ()

Porque_____

14. ¿Opina Ud. que la federación se encuentra en un alto nivel competitivo?

Si ()

No ()

Porque_____

15. Sus clientes al momento de la compra toman en cuenta:

Calidad ()

Precio ()

Lugar de origen ()

16. Estaría dispuesto/a a colaborar en la estructuración de una propuesta de metodología de gestión de costos A.B.C. tendientes a establecer análisis comparativos en la asignación del costo, y su posterior rentabilidad.

Si ()

No ()

OBSERVACIONES_____

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO No 2

TABULACIÓN DE ENCUESTAS

ENCUESTA APLICADA A LOS FUNCIONARIOS Y TRABAJADORES DE FAPECAFES

Informantes:

- ✿ **DIRECTOR EJECUTIVO:** Economista Roberto Jiménez.
- ✿ **CONTADORA:** Doctora Paulina Flores Solano.
- ✿ **AUXILIAR DE CONTABILIDAD:** Ingeniera Liliana Tandazo.
- ✿ **TECNICO DE CALIDAD:** Catador Técnico José Apolo.
- ✿ **TECNICO DE CALIDAD:** Catador Técnico Lucio Elizalde.

Luego de haber aplicada las encuestas a los directivos de la empresa se obtuvieron los siguientes resultados:

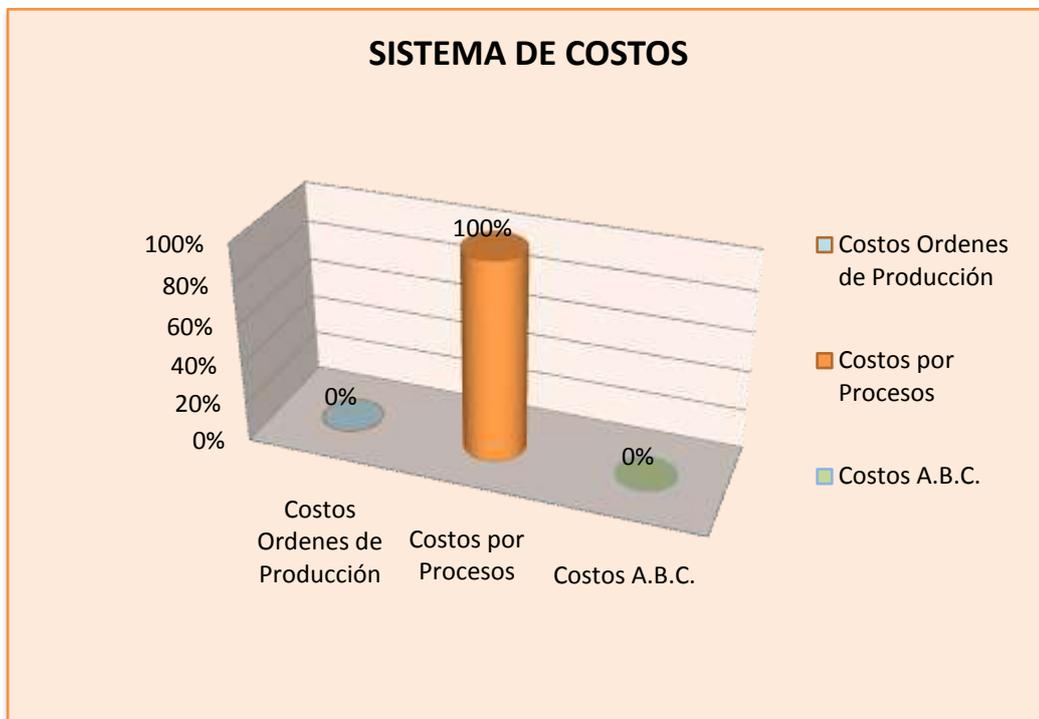
17. ¿Qué tipo de sistema costos lleva la empresa FAPECAFES?

TABLA Nº 01

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Costos por órdenes de producción	0	0%
Costos por procesos	5	100%
Costos A.B.C.	0	0%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 01



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

En la Federación los encuestados contestaron en su totalidad que el sistema de costos que aplican es **COSTOS POR PROCESOS**, debido a que su producción es continua y no es aplicable para llevar costos por órdenes de producción, además piensan que la acumulación de costos se la efectúa de un proceso a otro.

Además consideran que este sistema es mucho más sencillo que el sistema de ordenes de producción en cuanto a los procedimientos para contabilizar los tres elementos del costo de producción.

18. ¿Cree que el sistema que aplica le permite conocer con exactitud el valor real de los costos generales de fabricación que se ha incurrido en el proceso de producción?

TABLA Nº 02

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	3	60%
Desconoce	2	40%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 02



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

La mayoría que corresponde al 60% contestó que no le permite conocer con exactitud el valor real de los costos generales de fabricación, debido a que durante los años de experiencia estos costos son distribuidos de una manera estandarizada, es decir los costos comunes a varios procesos se prorratan a los mismos sobre la base que se juzgue más equitativa.

Además el manejo es limitado, puesto que a final de un periodo económico cargan al costo todos los gastos incurridos en un año, cuando la producción no es homogénea, ya que durante los meses de enero a junio, la producción de Café Victoria es mínima, puesto que este producto es solo para el consumo interno, mientras que proceso productivo durante los meses de julio a diciembre es muy elevado, debido que este tipo de producción es para el mercado externo, como son; Inglaterra, Japón, Estados Unidos, y varios países de Europa.

Por lo que se evidencia que los costos generales de fabricación no son reales, porque su asignación y distribución no es adecuada, de acuerdo a los periodos productivos, que realiza la Federación Regional de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur.

Mientras que el 40% respondió que desconoce esta información, puesto que su trabajo se basa en la planta procesadora y no realizan un registro contable, únicamente emiten los costos generados hacia la contadora quien es la encargada de esta labor.

19. ¿El actual sistema cumple con todas sus expectativas, en cuanto al aspecto financiero?

TABLA Nº 03

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	3	60%
Desconoce	2	40%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 03



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

El 60% de los encuestados respondieron que el actual sistema que aplican no cumple con sus expectativas financieras, porque los Informes Financieros son incompletos, debido a que no elaboran el Estado de Costos de Productos Vendidos, siendo este estado de gran importancia y fundamental, ya que presenta en forma analítica los costos que se han invertido durante el proceso, y de esta manera conocer exactamente el valor invertido en el producto final.

El 40% que corresponden a los técnicos de calidad, manifestaron que desconocen aspectos financieros de la Federación, ya que ellos se limitan a sus funciones asignadas como es: la Supervisión, Catación y control de calidad del café, tanto de la Café Victoria como del que es exportado.

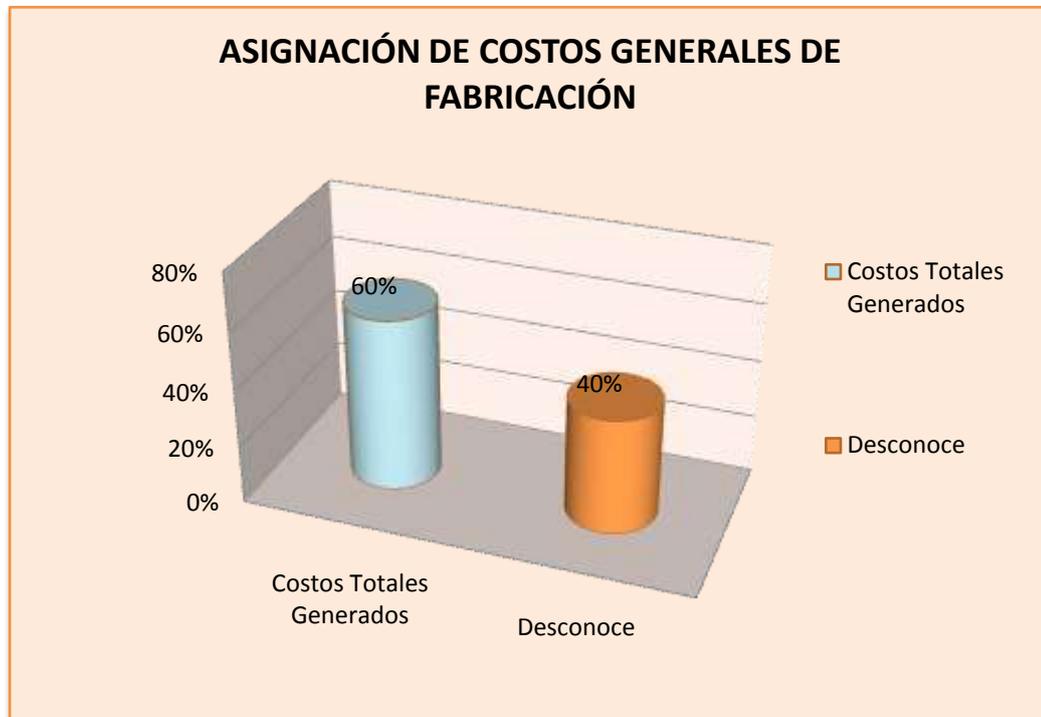
20. ¿Cómo se asigna los costos generales de fabricación, al proceso de producción?

TABLA N° 04

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Costos Totales Generados	3	60%
Desconoce	2	40%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 04



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

Más de la mitad de los encuestados, equivalente al 60% revelaron que para la determinación de los costos generales de fabricación aplican los Costos Totales Incurridos, ya que esperan a que termine el periodo contable para cargar todos los costos que se han consumido realmente,

Esto ocasiona que la información contable no se conozca en el transcurso de la producción sino al término de esta.

Además se puede apreciar que la minoría es decir el 40% desconoce la forma establecer los costos generales de fabricación, se puede indicar que se debe a que son los técnicos de calidad quienes tienen labores ajenas.

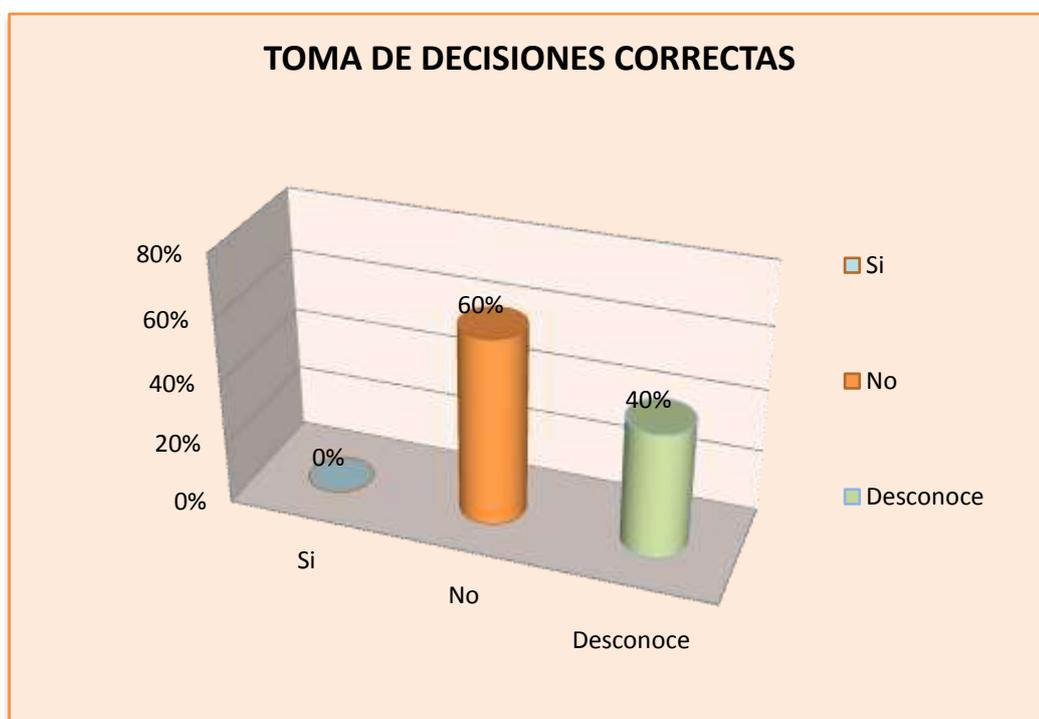
21. ¿Los informes financieros, generados por este sistema le permite tomar decisiones correctas, para el desarrollo de la organización?

TABLA Nº 05

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	3	60%
Desconoce	2	40%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 05



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

De acuerdo a las contestaciones el 60% de los informantes afirman que no se puede tomar correctas decisiones en base a los Informes Financieros, porque el sistema de costos que aplican no emite resultados con valores exactos sobre los costos que se han consumido tanto para elCafé Victoria como para el café de exportación, debido a que los costos son acumulados y su valor se conoce cuando finaliza el periodo contable, razón por la cual no le permite medir el grado de productividad durante el transcurso del año y elloconlleva a que las decisiones que se tomen no sean las más acertadas.

Mientras que en su minoría que corresponde al 40% mencionaron que dentro de sus funciones no está la toma de decisiones y que por ende se limitan a cumplir de manera específica solo las tareas que les han sido encargadas dentro de la planta de producción.

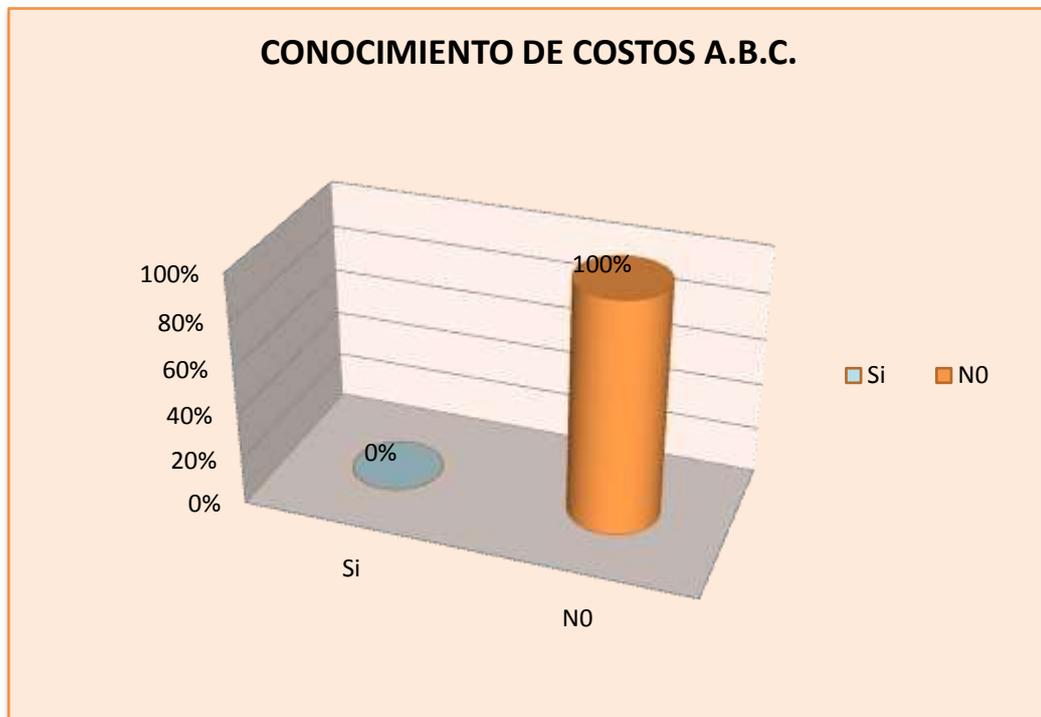
22. ¿Conoce el sistema de gestión por Costos A.B.C?

TABLA Nº 06

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	5	100%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 06



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

La totalidad de los encuestados respondieron que no conocen el Sistema de Costos por Actividades A.B.C. en razón de que es un sistema complejo, y pocas empresas, industrias, u otras organizaciones lo conocen o han tenido conocimiento, estas prefieren aplicar los sistemas de costos tradicionales, ya que se facilita su aplicación, adaptándolo de acuerdo a sus necesidades operacionales.

Sin embargo el Sistema de Costos Basado en Actividades A.B.C. es aplicable a todo tipo de empresa que tenga cualquier giro comercial,

industrial, etc. Además este sistema tiene grandes ventajas como es: la mejor distribución eficiente de los costos indirectos, cada costo es asignado a las actividades y dichas actividades son consumidos por los productos, lo que permite una mejor manejo de las funciones laborales dentro del proceso y lo más importante la optimización de los recursos, evitando costos que generen costo sin dar beneficio rentabilidad.

23. Considera que los costos se los debe cargar a:

TABLA Nº 07

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Productos	1	20%
Actividades	4	80%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 07



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

El 80% de los encuestados expresan que los costos se deberían cargar a las actividades, puesto que de esta forma se podrá determinar y asignar con mayor exactitud los costos generales generados para el producto terminado.

Además por medio de esta metodología se evitará la duplicidad de funciones o actividades, una actividad se entiende como conjunto de tareas relacionadas y que tengan un sentido económico relevante para la organización. Por ejemplo; recepción del café, verificar su peso, medir su humedad, realizar la catación, trasladar los sacos, operar maquinaria, empacar, sellar, los sacos, tostar el café, empaquetar, sellar, es importante distinguir hasta qué nivel llegar en el detalle de las actividades, la experiencia es el principal fundamento de este proceso.

El 20% equivalente a una persona indica que es mejor asignar el costo al producto, puesto que de esa manera se ha venido manejando todo este tiempo, es más fácil, sencillo y tradicional.

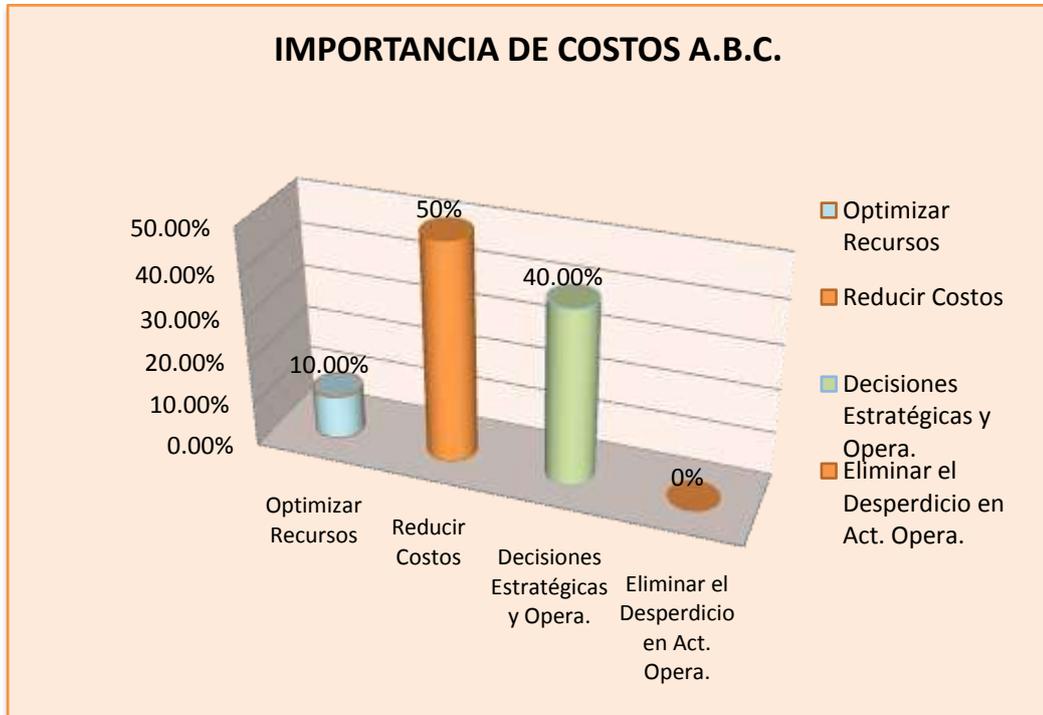
24. Considera importante la aplicación de costos A.B.C. para:

TABLA Nº 08

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Optimizar recursos	1	10,00%
Reducir costos	5	50,00%
Tomar decisiones estratégicas y operacionales	4	40,00%
Eliminar el desperdicio en actividades operativas	0,00	0,00%
TOTAL	10	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 08



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

El 50% de los encuestados opinaron que el sistema de costos A.B.C. les permitiría reducir los costos ocasionados en el proceso productivo, mientras que 40% considera que les ayudaría a tomar decisiones estratégicas y operacionales, para obtener una mayor productividad y eficiencia operativa, además una mínima parte que corresponde al 10% expresaron que mediante la aplicación del sistema de costos basado en actividades se podría optimizar recursos, de manera que el producto tenga una menor costo y por ende alcanzar una mayor rentabilidad, con el fin de tener mayor posicionamiento del mercado y subir su nivel competitivo.

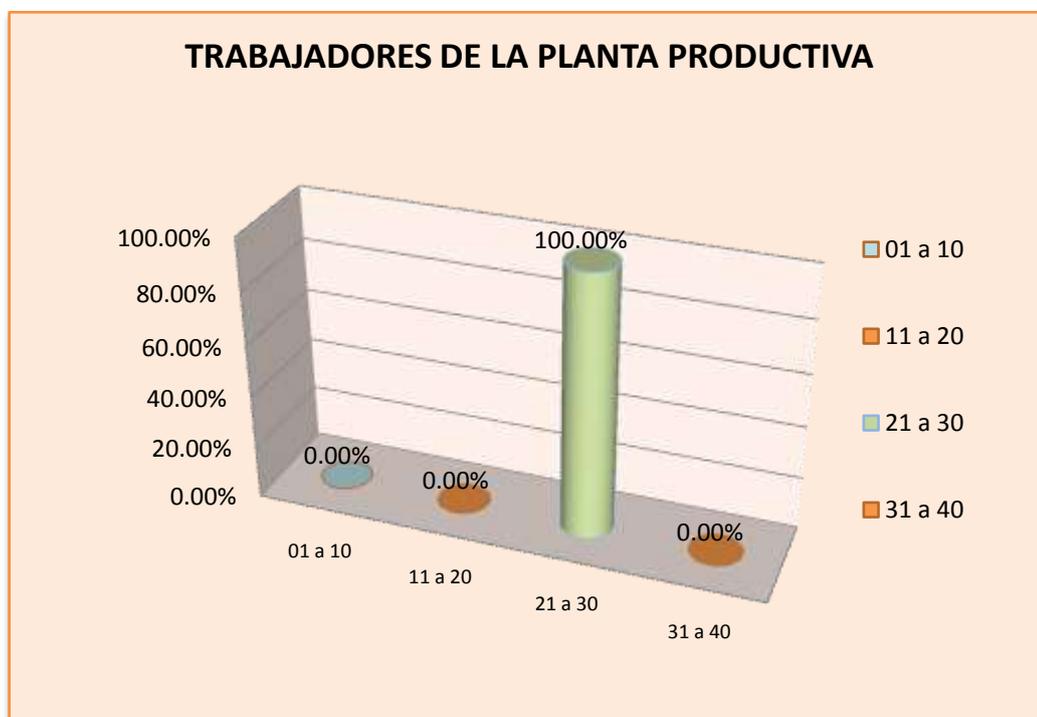
25. En tiempo de producción ¿Cuántos trabajadores intervienen?

TABLA Nº 09

Variable	Frecuencia	Porcentaje
01 a 10	0	0%
11 a 20	0	0%
21 a 30	5	100%
31 a 40	0	0%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 09



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

Todos los encuestados coincidieron en su respuesta, ya que durante el tiempo de producción es decir de julio a diciembre, se necesita de mano de obra como un elemento fundamental para la elaboración del café de exportación y Café Victoria, ya sea en la recepción del café, en la operación de las máquinas, en el control de calidad y demás tareas necesarias, siendo 28 el total de trabajadores que laboran en la planta procesadora.

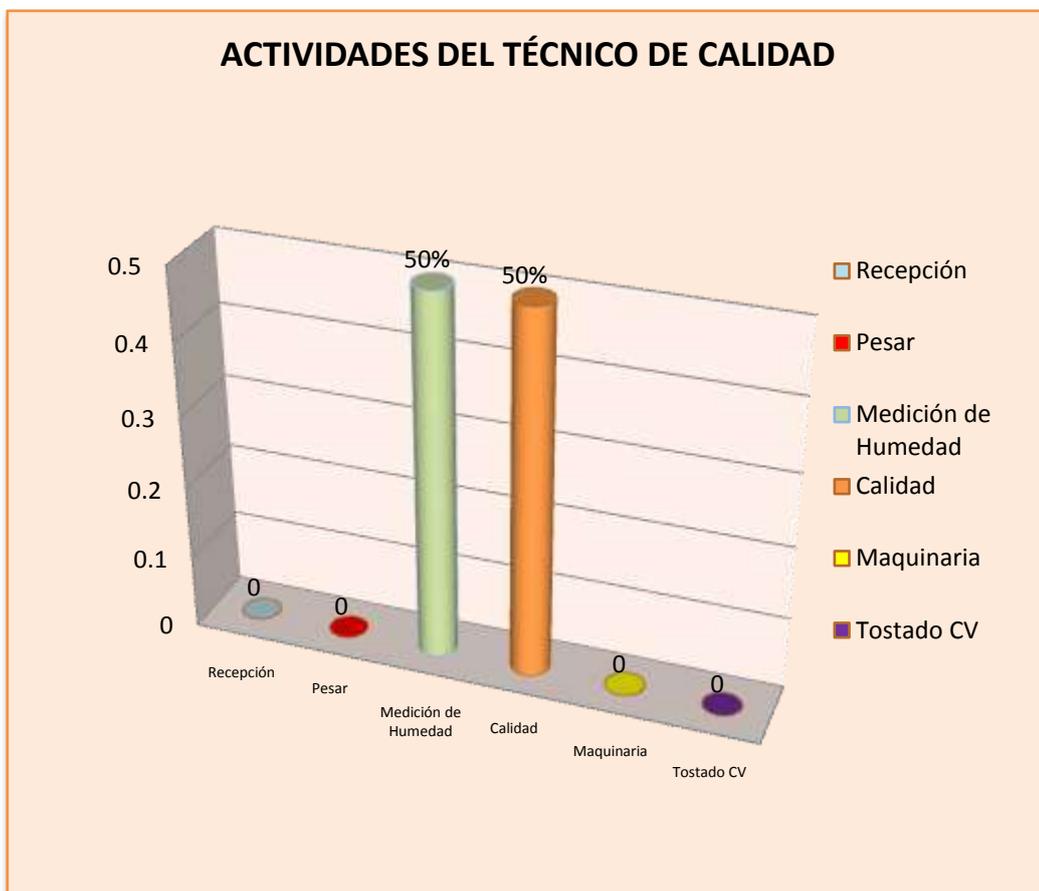
26. ¿Señale las actividades que realiza el técnico de calidad, dentro del proceso de producción?

TABLA Nº 10

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Recepción del café	0	0%
Verificación de peso	0	0%
Medición de humedad	5	50%
Calificación de calidad	5	50%
Operación de maquinaria	0	0%
Tostado de Café Victoria	0	0%
TOTAL	10	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 10



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

El 100% de encuestados manifiestan que los técnicos de calidad son los encargados de realizar la medición de la humedad del grano de café el mismo que debe estar entre el 12% y 14% para poder ser procesado, luego debe tomar las muestras respectivas para posteriormente efectuar la catación donde se identifica la calidad, a través de su aroma, fragancia, sabor, etc. Parámetros de vital importancia para cumplir con el objetivo de ofrecer un producto con altos estándares de calidad.

Actividades que ayudan a que el producto final cumpla con las exigencias del mercado y requerimientos de los clientes potenciales, a través de un excelente producto.

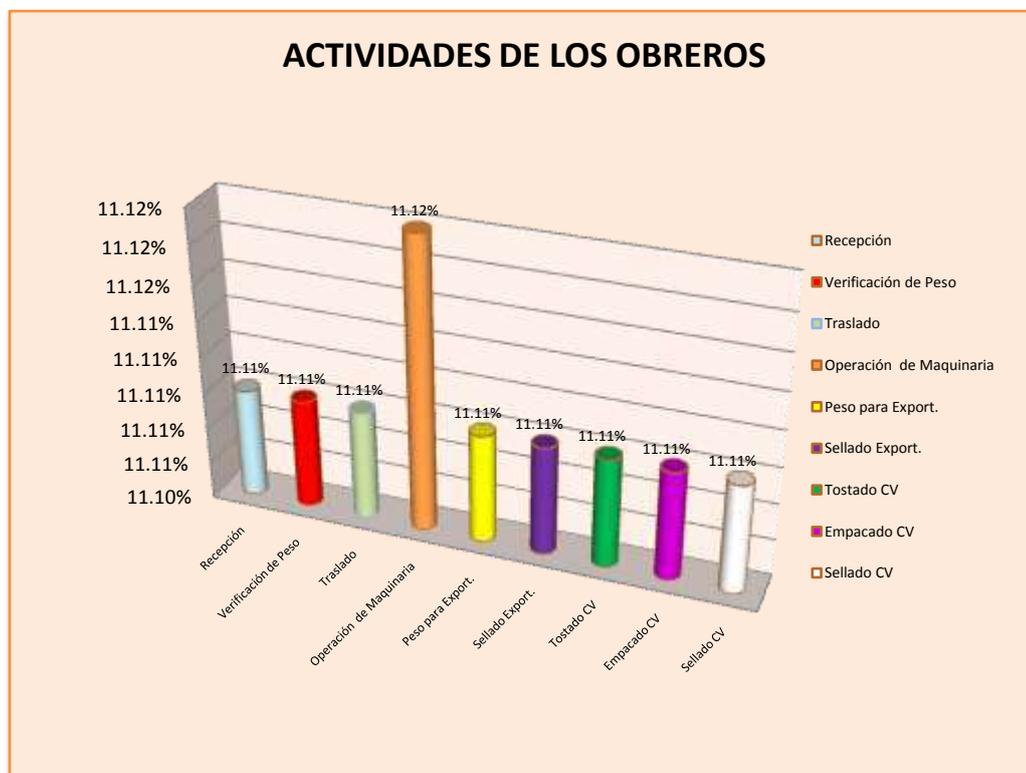
27. ¿Qué actividades realizan dentro del proceso de producción, los obreros?

TABLA Nº 11

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Recepción del café	5	11,11%
Verificación de peso	5	11,11%
Traslado de los sacos de café	5	11,11%
Operación de maquinaria	5	11,12%
Peso de sacos para exportación	5	11,11%
Sellado de sacos para exportación	5	11,11%
Tostado de Café Victoria	5	11,11%
Empacado de Café Victoria	5	11,11%
Sellado de Café Victoria	5	11,11%
TOTAL	45	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 11



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

Según las respuestas de los encuestados el 100% afirma que las actividades de los obreros son las siguientes; recepción del café, verificación de peso, traslado de los sacos de café, operación de maquinaria, peso de sacos para exportación, sellado de sacos para exportación, tostado, empacado y sellado del Café Victoria, existiendo mayor demanda de mano de obra en cuanto al café para exportación, debido a que este tipo de producción es el que mayor venta tiene, mientras que para la producción del Café Victoria, se requiere de menor intervención del recurso humano.

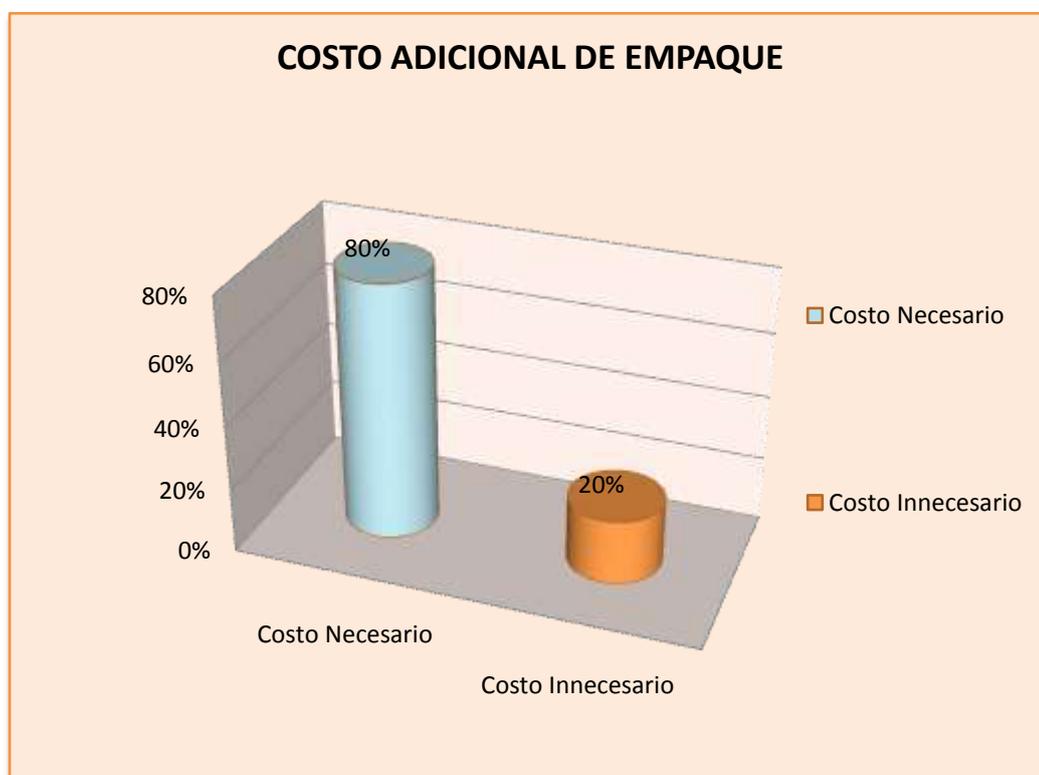
28. Como aportación a la cadena de valor, considera que la colocación de la cinta plástica llamada cierre doble dorado, en el empaque del Café Victoria es:

TABLA Nº 12

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Costo Necesario	4	80%
Costo Innecesario	1	20%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 12



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

El 80% considera que la colocación de esta cinta plástica en el empaque es un costo necesario, ya que mejora la estética del Café Victoria, además permite que los cliente guarden el envase, otra función es conservar el aroma y fragancia del café, ya que no permite que se evapore.

La mínima parte es decir el 20% expresa que es un costo innecesario, porque no solo es el costo adicional por la compra de la cinta, sino que también incrementa el costo del producto, al utilizar tiempo en esta actividad, que podría ser eliminada y por ende reducir su costo.

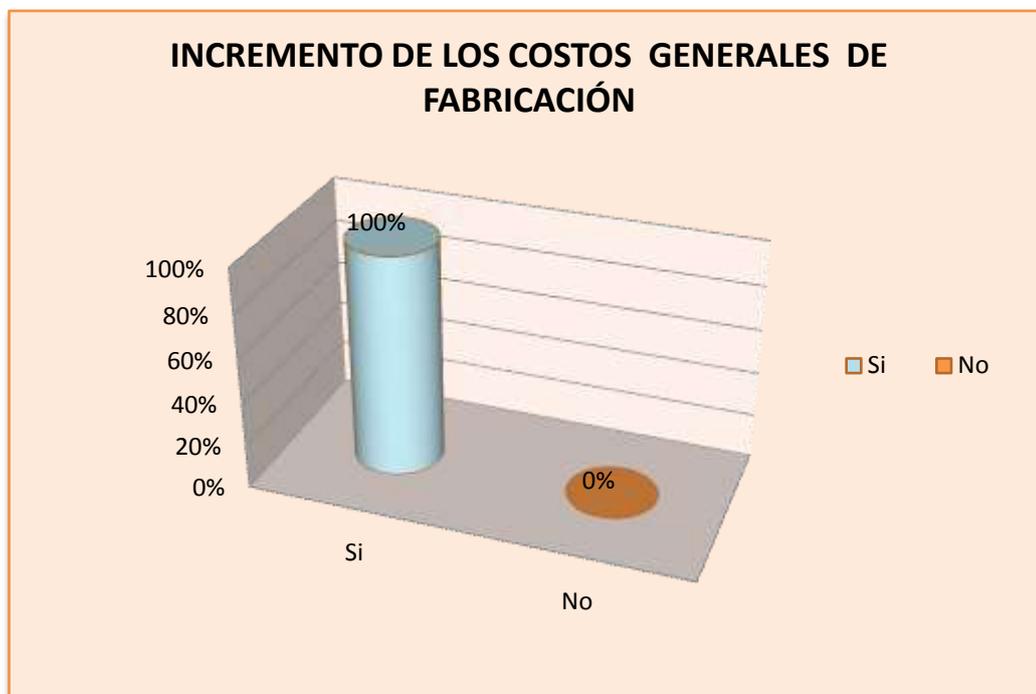
29. ¿Los costos generales de fabricación en la producción han incrementado del año 2008 al 2009?

TABLA Nº 13

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 13



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

El 100% contestó que los costos generales de fabricación si se han incrementado desde el año 2008 al año 2009, debido a que se elevaron los requerimientos por parte de los clientes, al momento de celebrar contratos con mayores volúmenes de venta, por ello efectuaron una mayor producción y por ende los costos generales de fabricación subieron considerablemente, lo que produjo mayor utilización de recursos como es: el incremento en el consumo de energía eléctrica y agua potable, mayor mano de obra para escoger granos de café con cero defectos, entre otros.

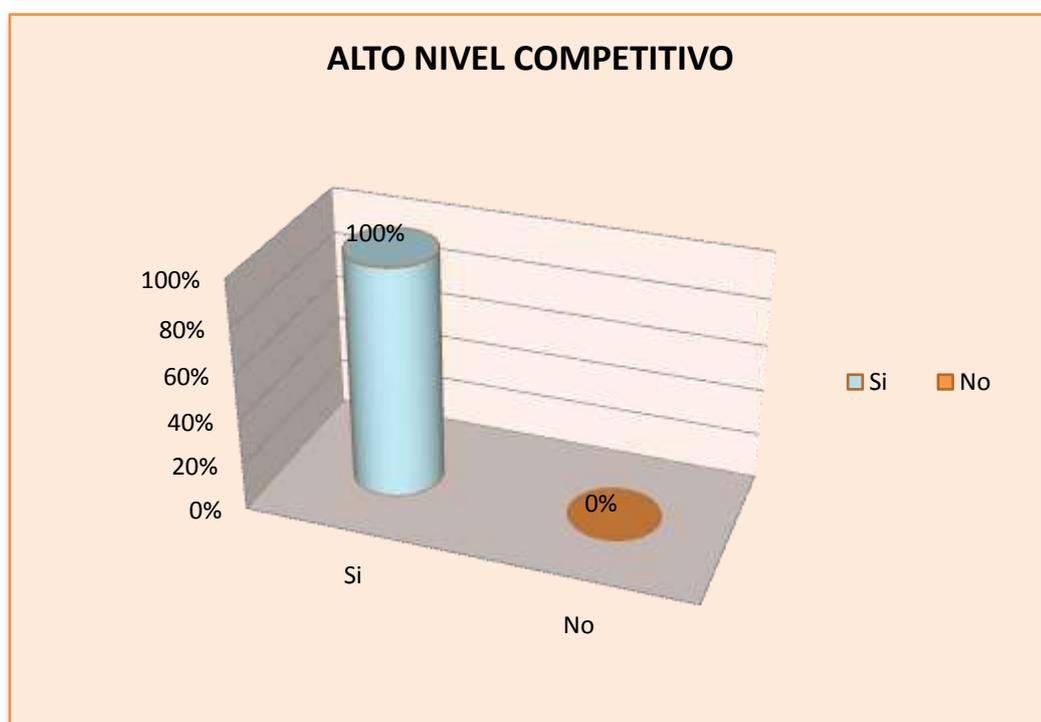
30. ¿Opina Ud. que la federación se encuentra en un alto nivel competitivo?

TABLA Nº 15

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 15



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

El 100% de los informantes están de acuerdo que la federación se encuentra ubicado en un alto nivel de competencia, debido a que ha ganado espacio en los mercados extranjeros altamente exigentes, al proveer café de calidad certificada, además cuenta con una gestión productiva y administrativa eficiente.

Es una organización constituida bajo los parámetros legales vigentes, además cuenta con valores éticos y corporativos, que ayudan al desarrollo y perfeccionamiento de la misma, encaminada a cumplir con su planificación estratégica, es decir su: misión, visión, objetivos y metas propuestas.

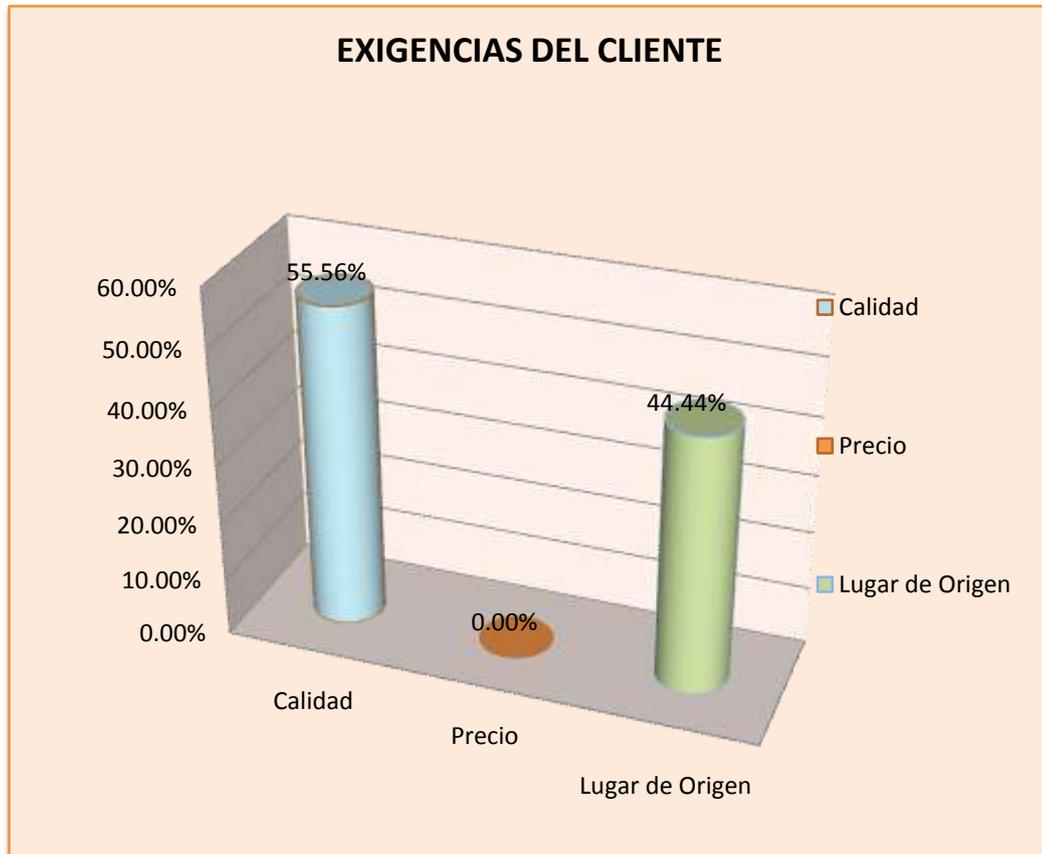
31. Sus clientes al momento de la compra toman en cuenta:

TABLA Nº 16

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Calidad	5	55,56%
Precio	0	0%
Lugar de origen	4	44,44%
TOTAL	9	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 16



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

El 55.56% de los encuestados manifiestan que los clientes toman en cuenta la calidad del café, ya que debe cumplir con altos estándares que satisfaga sus requerimientos, mientras que el 44,44% opinan que los clientes tienen preferencia del café por el lugar de origen, expresan que este parámetro es muy importante porque de acuerdo al lugar donde es cultivado mejora su calidad por la altura y zona climática.

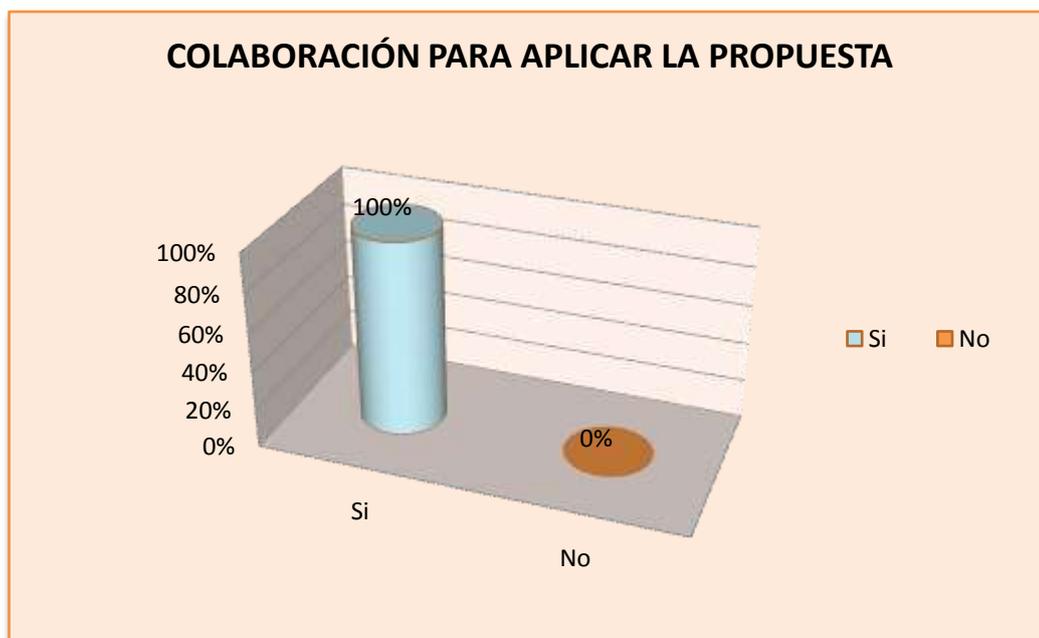
32. Estaría dispuesto/a a colaborar en la estructuración de una propuesta de metodología de gestión de costos A.B.C. tendientes a establecer análisis comparativos en la asignación del costo, y su posterior rentabilidad.

TABLA Nº 17

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

GRÁFICO Nº 17



FUENTE: FAPECAFES
ELABORADO POR: Las

INTERPRETACIÓN

El 100% de los funcionarios y trabajadores de la Federación manifiestan su colaboración en la elaboración de la propuesta de metodología de gestión de costos ABC, puesto que consideran que el nuevo sistema beneficiaría en muchos aspectos tales como: optimización de recursos, eliminación de actividades que no generen beneficios y aumenten el costo, toma de decisiones estratégicas y del sistema operacional, entre otros, para una mayor productividad, y con todos estos puntos lograr una mayor rentabilidad, para el bienestar de sus asociaciones

ANEXO No 3

Con la finalidad de obtener valiosa información, para elaborar la propuesta de la metodología del sistema de gestión de Costos Basado en Actividades A.B.C. al proceso productivo que ejecuta FAPECAFES le solicitamos se digne responder las siguientes interrogantes,

ENTREVISTA

33. ¿Qué función desempeña en la planta de producción?

34. ¿Dentro de su función que actividades realiza?

35. ¿Explique en qué consiste la actividad que ejecuta?

36. ¿Qué tiempo ocupa en la realización de cada actividad?

37. ¿Qué productos elabora la Federación FAPECAFES?

38. ¿Cuáles son las características de cada producto?

39. ¿Qué material utilizan para empacar los productos?

40. ¿El proceso de producción es continua durante todo el año?

41. ¿Para la elaboración de cada producto de actividad realiza?

42. ¿Qué recursos utiliza para la elaboración de cada uno de los productos, y en qué cantidades por mes?

43. Indique el número de veces que arranca la maquinaria al día

44. ¿Cuál es el valor que percibe por concepto de su salario?

45. ¿Cuántas horas mensuales realizan mantenimiento a la maquinaria y cuál es su costo?

46. ¿Qué porcentaje de luz eléctrica considera para Ud. que consume cada actividad?

47. ¿Qué porcentaje de agua potable considera para Ud. que consume cada actividad?

48. Indique el número de sacos que recibió durante el periodo 2009

49. ¿Cómo transporta los sacos del café desde el centro de acopio hasta la planta procesadora?

ANEXO No 4

ANEXOS DE LA PROPUESTA

ANEXO No 4. 1

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

Activo Fijo	PLANTA PROCESADORA
Valor de compra	180.000,00
Valor Residual	18.000,00
Años de Vida útil	10

Periodo Año	Depreciación Anual	Depreciación Acumulada	Valor en Libros
			180.000,00
1	16.200,00	16.200,00	163.800,00
2	16.200,00	32.400,00	147.600,00
3	16.200,00	48.600,00	131.400,00
4	16.200,00	64.800,00	115.200,00
5	16.200,00	81.000,00	99.000,00
6	16.200,00	97.200,00	82.800,00
7	16.200,00	113.400,00	66.600,00
8	16.200,00	129.600,00	50.400,00
9	16.200,00	145.800,00	34.200,00
10	16.200,00	162.000,00	18.000,00

El porcentaje asignado por depreciación para Café Victoria es 40%	6.480,00
El porcentaje asignado para Café de Exportación es el 60%	9.720,00
Total depreciación anual de la Planta Procesadora	16.200,00

Activo Fijo	MAQUINARIA
Valor de compra	115.300,00
Valor Residual	11.500,00
Años de Vida útil	10

Periodo Año	Depreciación Anual	Depreciación Acumulada	Valor en Libros
			115.000,00
1	10.380,00	10.380,00	104.620,00
2	10.380,00	20.760,00	94.240,00
3	10.380,00	31.140,00	83.860,00
4	10.380,00	41.520,00	73.480,00
5	10.380,00	51.900,00	63.100,00
6	10.380,00	62.280,00	52.720,00
7	10.380,00	72.660,00	42.340,00
8	10.380,00	83.040,00	31.960,00
9	10.380,00	93.420,00	21.580,00
10	10.380,00	103.800,00	11.200,00

El porcentaje asignado por depreciación para Café Victoria es 40%	4.152,00
El porcentaje asignado para Café de Exportación es el 60%	6.228,00
Total depreciación anual de la Planta Procesadora	10.380,00

Activo Fijo	MOLINO
Valor de compra	300,00
Valor Residual	30,00
Años de Vida útil	10

Periodo Año	Depreciación Anual	Depreciación Acumulada	Valor en Libros
			115.000,00
1	27,00	27,00	114.973,00
2	27,00	54,00	114.946,00
3	27,00	81,00	114.919,00
4	27,00	108,00	114.892,00
5	27,00	135,00	114.865,00
6	27,00	162,00	114.838,00
7	27,00	189,00	114.811,00
8	27,00	216,00	114.784,00
9	27,00	243,00	114.757,00
10	27,00	270,00	114.730,00

El porcentaje asignado por depreciación para Café Victoria es 100%	6.480,00
Total depreciación anual de la Planta Procesadora	16.200,00

ANEXO 4.2				
PLANILLAS DE TIEMPO				
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Enero			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de enero	Catación	39	4,50	175,50
Del 12 al 16 de enero	Tostado de café	43	3,94	169,42
Del 19 al 23 de enero	Recepcion de café	36	3,93	141,48
Del 26 al 30 de enero	Empacado y pesado CV	42	3,66	153,60
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Febrero			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 06 de febrero	Molido del café CV	38	3,93	149,34
Del 09 al 13 de febrero	Tostado de café CV	43	3,94	169,42
Del 16 al 20 de febrero	catacion	44	4,50	198,00
Del 23 al 27 de febrero	Operación de Maquinaria	35	3,52	123,24
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Marzo			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de marzo	Recepcion de café	43	3,93	168,99
Del 09 al 13 de marzo	Verificación de Peso	34	3,94	133,96
Del 16 al 20 de marzo	Calificación de Calidad	44	4,50	198,00
Del 23 al 27 de marzo	Empacado y pesado CV	39	3,57	139,05
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Abril			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 06 al 10 de abril	Recepcion de café	37	3,95	146,15
Del 13 al 17 de abril	Tostado de CV	43	3,93	168,99
Del 20 al 24 de abril	Molido CV	44	3,94	173,36
Del 27 al 30 de abril	sellado CV	36	4,21	151,50
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Mayo			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 04 al 08 de mayo	Medicion de humedad	41	4,50	184,50
Del 11 al 15 de mayo	Catacion	37	4,50	166,50
Del 18 al 22 de mayo	Operar Maquinaria	44	3,99	175,56
Del 25 al 29 de mayo	Tostado CV	38	2,99	113,44
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Junio			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 05 de junio	Operación de Maquinaria	48	3,99	191,52
Del 08 al 12 de junio	Traslado a Tostadora	38	3,92	148,96
Del 15 al 19 de junio	Tostado CV	33	3,91	129,03
Del 22 al 26 de junio	Molido Cv	41	4,16	170,49
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Recepcion de Café	40	3,99	159,60
Del 06 al 10 de julio	Medicion de humedad	33	4,50	148,50
Del 13 al 17 de julio	Catacion	45	4,50	202,50
Del 20 al 24 de julio	Verificacion de peso	42	3,08	129,40
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Recepcion de Café	45	3,99	179,55
Del 10 al 14 de agosto	Traslado a planta	38	3,92	148,96
Del 17 al 21 de agosto	Operación de maquinaria	35	3,91	136,85
Del 24 al 28 de agosto	Sellado y empackado CE	42	4,16	174,64
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Verificacion de Peso	36	3,94	141,84
Del 14 al 18 de septiembre	Catacion	44	4,50	198,00
Del 21 al 25 de septiembre	Medicion de Humedad	37	4,50	166,50
Del 28 al 30 de septiembre	Sellado CV	43	3,11	133,66
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	35	3,93	137,55
Del 12 al 16 de octubre	Tostado CV	46	3,92	180,32
Del 19 al 23 de octubre	Molido Cv	37	3,91	144,67
Del 26 al 30 de octubre	Sellado Cv	42	4,23	177,46
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Operación de Maquinaria	41	3,97	162,77
Del 09 al 13 de noviembre	sellado y empackado CE	44	3,94	173,36
Del 16 al 20 de noviembre	sellado CV	38	3,91	148,58
Del 23 al 27 de noviembre	Molido Cv	37	4,20	155,29
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Lucio Elizalde TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Recepcion	37	3,93	145,41
Del 14 al 19 de Diciembre	traslado de café a planta	36	3,95	142,20
Del 21 al 25 de Diciembre	operación Maquinaria	24	3,93	94,32
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado y sellado CE	63	4,10	258,07
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Enero			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de enero	Medicion de humedad	43	4,50	193,50
Del 12 al 16 de enero	Catacion del café	44	4,50	198,00
Del 19 al 23 de enero	Recepcion de café	35	3,93	137,55
Del 26 al 30 de enero	Verificacion de peso	38	2,92	110,95
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Febrero			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 06 de febrero	Traslado a planta	37	3,93	145,41
Del 09 al 13 de febrero	Catacion de café	43	4,50	193,50
Del 16 al 20 de febrero	Medicion de Humedad	39	4,50	175,50
Del 23 al 27 de febrero	Operación Maquinaria	41	3,06	125,59
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Marzo			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de marzo	Recepcion de café	36	3,99	143,64
Del 09 al 13 de marzo	Verificación de Peso	43	3,95	169,85
Del 16 al 20 de marzo	Calificación de Calidad	49	4,50	220,50
Del 23 al 27 de marzo	Empacado CV	32	3,31	106,01
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Abril			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 06 al 10 de abril	traslado ala planta	44	3,93	172,92
Del 13al 17 de abril	Tostado de CV	38	3,95	150,10
Del 20 al 24 de abril	Molido CV	36	3,93	141,48
Del 27 al 30 de abril	Sellado CV	42	4,18	175,50
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Mayo			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 04 al 08 de mayo	Medición de humedad	45	4,50	202,50
Del 11 al 15 de mayo	Catacion	34	4,50	153,00
Del 18 al 22 de mayo	Operar Maquinaria	33	3,97	131,01
Del 25 al 29 de mayo	Tostado CV	48	3,20	153,49
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Junio			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 05 de junio	Operación de Maquinaria	39	3,99	155,61
Del 08 al 12 de junio	Traslado a Tostadora	38	3,92	148,96
Del 15 al 19 de junio	Tostado CV	45	3,91	175,95
Del 22 al 26de junio	Molido Cv	38	4,20	159,48
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Verificacion de peso	32	3,99	127,68
Del 06 al 10 de julio	Catacion	38	4,50	171,00
Del 13 al 17 de julio	traslado café a planta	44	3,91	172,04
Del 20 al 24 de julio	peso y sellado CE	46	3,68	169,28
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	medicion de humedad	43	4,50	193,50
Del 10 al 14 de agosto	catacion	37	4,50	166,50
Del 17 al 21 de agosto	verificacion peso	42	3,91	164,22
Del 24 al 28 de agosto	operación maquinaria	38	3,05	115,78
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	catacion	36	4,50	162,00
Del 14 al 18 de septiembre	Medicion de Humedad	43	4,50	193,50
Del 21 al 25 de septiembre	Traslado a planta	45	3,94	177,30
Del 28 al 30 de septiembre	Traslado a Tostadora	36	2,98	107,20
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	39	3,93	153,27
Del 12 al 16 de octubre	Tostado CV	35	3,92	137,20
Del 19 al 23 de octubre	Molido Cv	42	3,91	164,22
Del 26 al 30 de octubre	Sellado Cv	44	4,21	185,31
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	catacion	45	4,50	202,50
Del 09 al 13 de noviembre	medicion de humedad	40	4,50	180,00
Del 16 al 20 de noviembre	sellado CE	33	3,95	130,35
Del 23 al 27 de noviembre	traslado a tostadora	42	3,03	127,15
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	traslado a planta	38	3,94	149,72
Del 14 al 19 de Diciembre	operación Maquinaria	45	3,97	178,65
Del 21 al 25 de Diciembre	sellado CE	37	3,95	146,15
Del 27 al 31 de Diciembre	traslado a tostadora	40	4,14	165,48
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo		154	

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de julio	Recepción de café	25	2,625	65,63
Del 12 al 16 de julio	Tostado de café	30	2,625	78,75
Del 19 al 23 de julio	Molido de café	35	2,625	91,88
Del 26 al 30 de julio	Empacado y sellado CV	70	2,625	183,75
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 06 de agosto	Molido del café	10	2,625	26,25
Del 09 al 13 de agosto	Verificación de Peso	50	2,625	131,25
Del 16 al 20 de agosto	Sellado Cv	30	2,625	78,75
Del 23 al 27 de agosto	Empacado y sellado CV	70	2,625	183,75
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de septiembre	Operación de maquinaria	10	2,625	26,25
Del 09 al 13 de septiembre	Verificación de Peso	30	2,625	78,75
Del 16 al 20 de septiembre	Molido de Café	30	2,625	78,75
Del 23 al 27 de septiembre	Empacado y sellado CV	90	2,625	236,25
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 06 al 10 de octubre	Recepcion de café	30	2,625	78,75
Del 13al 17 de octubre	Tostado de CV	10	2,625	26,25
Del 20 al 24 de octubre	Molido CV	30	2,625	78,75
Del 27 al 30 de octubre	Empacado y sellado CV	90	2,625	236,25
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 04 al 08 de noviembre	Sellado cv	10	2,625	26,25
Del 11 al 15 de noviembre	Empacado y sellado del café	40	2,625	105,00
Del 18 al 22 de noviembre	Operar Maquinaria	80	2,625	210,00
Del 25 al 29 de noviembre	Tostado CV	30	2,625	78,75
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 05 de diciembre	Operación de Maquinaria	60	2,625	157,50
Del 08 al 12 dediciembre	Traslado a Tostadora	50	2,625	131,25
Del 15 al 19 de diciembre	Tostado CV	25	2,625	65,63
Del 22 al 26de diciembre	Molido Cv	25	2,625	65,63
			TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Recepcion de Café	60	2,625	157,50
Del 06 al 10de julio	Verificacion de peso	25	2,625	65,63
Del 13 al 17 de julio	Operación de maquinaria	35	2,625	91,88
Del 20 al 24 de julio	Molido de Café	40	2,625	105,00
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Recepcion de Café	45	2,625	118,13
Del 10 al 14 de agosto	Traslado a planta	20	2,625	52,50
Del 17 al 21 de agosto	Operación de maquinaria	55	2,625	144,38
Del 24 al 28 de agosto	Sellado y empackado CE	40	2,625	105,00
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Verificacion de Peso	36	2,625	94,50
Del 14 al 18 de septiembre	Operacion de Maquinaria	19	2,625	49,88
Del 21 al 25 de septiembre	Sellado CV	20	2,625	52,50
Del 28 al 30 de septiembre	Tostado cv	85	2,625	223,13
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	40	2,625	105,00
Del 12 al 16 de octubre	Tostado CV	20	2,625	52,50
Del 19 al 23 de octubre	Molido Cv	35	2,625	91,88
Del 26 al 30 de octubre	Sellado Cv	65	2,625	170,63
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Operación de Maquinaria	67	2,625	175,88
Del 09 al 13 de noviembre	sellado y empackado CE	32	2,625	84,00
Del 16 al 20 de noviembre	sellado CV	56	2,625	147,00
Del 23 al 27 de noviembre	Traslado a planta	5	2,625	13,13
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Recepcion	30	2,625	78,75
Del 14 al 19 de Diciembre	traslado de café a planta	31	2,625	81,38
Del 21 al 25 de Diciembre	operación Maquinaria	67	2,625	175,88
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado y sellado CE	32	2,625	84,00
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
				158

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de enero	Operación de Maquinaria	10	2,625	26,25
Del 12 al 16 de enero	Tostado de café	50	2,625	131,25
Del 19 al 23 de enero	Recepcion de café	20	2,625	52,50
Del 26 al 30 de enero	Empacado y sellado CV	80	2,625	210,00
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 06 de agosto	Molido del café CV	10	2,625	26,25
Del 09 al 13 de agosto	Tostado de café CV	50	2,625	131,25
Del 16 al 20 de agosto	Operación de Maquinaria	30	2,625	78,75
Del 23 al 27 de agosto	Empacado y sellado CV	70	2,625	183,75
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de septiembre	Recepcion de café	10	2,625	26,25
Del 09 al 13 de septiembre	Verificación de Peso	30	2,625	78,75
Del 16 al 20 de septiembre	Operación de Maquinaria	30	2,625	78,75
Del 23 al 27 de septiembre	Empacado y sellado CV	90	2,625	236,25
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 06 al 10 de octubre	Recepcion de café	15	2,625	39,38
Del 13al 17 de octubre	Tostado de CV	48	2,625	126,00
Del 20 al 24 de octubre	Molido CV	44	2,625	115,50
Del 27 al 30 de octubre	Empacado y sellado CV	53	2,625	139,13
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 04 al 08 de noviembre	Molido CV	36	2,625	94,50
Del 11 al 15 de noviembre	Empacado y Sellado	37	2,625	97,13
Del 18 al 22 de noviembre	Operar Maquinaria	45	2,625	118,13
Del 25 al 29 de noviembre	Tostado CV	42	2,625	110,25
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 05 de diciembre	Operación de Maquinaria	7	2,625	18,38
Del 08 al 12 de diciembre	Traslado a Tostadora	38	2,625	99,75
Del 15 al 19 de diciembre	Tostado CV	68	2,625	178,50
Del 22 al 26 de diciembre	Molido Cv	47	2,625	123,38
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Recepcion de Café	40	2,625	105,00
Del 06 al 10 de julio	Verificacion de peso	25	2,625	65,63
Del 13 al 17 de julio	Operación de Maquinaria	45	2,625	118,13
Del 20 al 24 de julio	Tostado cv	50	2,625	131,25
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Recepcion de Café	45	2,625	118,13
Del 10 al 14 de agosto	Traslado a planta	11	2,625	28,88
Del 17 al 21 de agosto	Operación de maquinaria	58	2,625	152,25
Del 24 al 28 de agosto	Sellado y empackado CE	46	2,625	120,75
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Verificacion de Peso	36	2,625	94,50
Del 14 al 18 de septiembre	Traslado a planta	15	2,625	39,38
Del 21 al 25 de septiembre	Tostado cv	20	2,625	52,50
Del 28 al 30 de septiembre	Sellado CV	89	2,625	233,63
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	35	2,625	91,88
Del 12 al 16 de octubre	Tostado CV	20	2,625	52,50
Del 19 al 23 de octubre	Molido Cv	45	2,625	118,13
Del 26 al 30 de octubre	Sellado Cv	60	2,625	157,50
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Operación de Maquinaria	67	2,625	175,88
Del 09 al 13 de noviembre	sellado y empackado CE	32	2,625	84,00
Del 16 al 20 de noviembre	sellado CV	56	2,625	147,00
Del 23 al 27 de noviembre	Molido Cv	5	2,625	13,13
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Recepcion	30	2,625	78,75
Del 14 al 19 de Diciembre	traslado de café a planta	31	2,625	81,38
Del 21 al 25 de Diciembre	operación Maquinaria	67	2,625	175,88
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado y sellado CE	32	2,625	84,00
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de julio	Verificaciòn de peso	38	1,50	57,00
Del 12 al 16 de julio	sellado café de exportacion	42	1,50	63,00
Del 19 al 23 de julio	Pesado de CV	41	1,50	61,50
Del 26 al 30 de julio	sellado CV	39	1,50	58,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 06 de agosto	sellado café de exportacion	45	1,50	67,50
Del 09 al 13 de agosto	Verificación de Peso	39	1,50	58,50
Del 16 al 20 de agosto	tostado cv	38	1,50	57,00
Del 23 al 27 de agosto	Empacado CV	38	1,50	57,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de septiembre	Verificación de Peso	42	1,50	63,00
Del 09 al 13 de septiembre	Verificación de Peso	39	1,50	58,50
Del 16 al 20 de septiembre	Empacado y sellado Café exp	39	1,50	58,50
Del 23 al 27 de septiembre	Sellado CV	40	1,50	60,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 06 al 10 de octubre	Verificacion de peso	38	1,50	57,00
Del 13al 17 de octubre	pesado CV	45	1,50	67,50
Del 20 al 24 de octubre	pesado CV	39	1,50	58,50
Del 27 al 30 de octubre	Empacado Café de export	38	1,50	57,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 04 al 08 de noviembre	Empacado del café Expo	41	1,50	61,50
Del 11 al 15 de noviembre	Ssellado CV	40	1,50	60,00
Del 18 al 22 de noviembre	Tostado CV	38	1,50	57,00
Del 25 al 29 de noviembre	Molido CV	41	1,50	61,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 05 de diciembre	Verificacion de peso	41	1,50	61,50
Del 08 al 12 dediciembre	pesado Café de exportacion	38	1,50	57,00
Del 15 al 19 de diciembre	Tostado CV	39	1,50	58,50
Del 22 al 26de diciembre	empacado y pesado Cv	42	1,50	63,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Verificacion de peso	37	1,50	55,50
Del 06 al 10de julio	Verificacion de peso	38	1,50	57,00
Del 13 al 17 de julio	Sellado café de exportacion	43	1,50	64,50
Del 20 al 24 de julio	pesado Café de exportacion	42	1,50	63,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Verificacion de peso	31	1,50	46,50
Del 10 al 14 de agosto	Sellado y empackado CE	42	1,50	63,00
Del 17 al 21 de agosto	Tostado CV	43	1,50	64,50
Del 24 al 28 de agosto	Molido CV	44	1,50	66,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Sellado CV	41	1,50	61,50
Del 14 al 18 de septiembre	Verificacion de peso	43	1,50	64,50
Del 21 al 25 de septiembre	Sellado CE	39	1,50	58,50
Del 28 al 30 de septiembre	pesado CV	37	1,50	55,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	39	1,50	58,50
Del 12 al 16 de octubre	Verificacion de Peso	43	1,50	64,50
Del 19 al 23 de octubre	Sellado Cv	42	1,50	63,00
Del 26 al 30 de octubre	Empacado Cv	36	1,50	54,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Empacado Café de Export	42	1,50	63,00
Del 09 al 13 de noviembre	sellado y empacado CE	43	1,50	64,50
Del 16 al 20 de noviembre	Tostado Café victoria	37	1,50	55,50
Del 23 al 27 de noviembre	Empacado Café de Export	38	1,50	57,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Verificacion de peso	39	1,50	58,50
Del 14 al 19 de Diciembre	Pesado y sellado CE	35	1,50	52,50
Del 21 al 25 de Diciembre	molido CV	45	1,50	67,50
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado CV	41	1,50	61,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Enero			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de enero	Medicion de humedad	43	4,50	193,50
Del 12 al 16 de enero	Catacion del café	44	4,50	198,00
Del 19 al 23 de enero	Recepcion de café	35	3,93	137,55
Del 26 al 30 de enero	Verificacion de peso	38	2,92	110,95
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Febrero			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 06 de febrero	Traslado a planta	37	3,93	145,41
Del 09 al 13 de febrero	Catacion de café	43	4,50	193,50
Del 16 al 20 de febrero	Medicion de Humedad	39	4,50	175,50
Del 23 al 27 de febrero	Operación Maquinaria	41	3,06	125,59
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Marzo			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de marzo	Recepcion de café	36	3,99	143,64
Del 09 al 13 de marzo	Verificación de Peso	43	3,95	169,85
Del 16 al 20 de marzo	Calificación de Calidad	49	4,50	220,50
Del 23 al 27 de marzo	Empacado CV	32	3,31	106,01
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Abril			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 06 al 10 de abril	traslado ala planta	44	3,93	172,92
Del 13al 17 de abril	Tostado de CV	38	3,95	150,10
Del 20 al 24 de abril	Molido CV	36	3,93	141,48
Del 27 al 30 de abril	Sellado CV	42	4,18	175,50
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Mayo			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 04 al 08 de mayo	Medición de humedad	45	4,50	202,50
Del 11 al 15 de mayo	Catacion	34	4,50	153,00
Del 18 al 22 de mayo	Operar Maquinaria	33	3,97	131,01
Del 25 al 29 de mayo	Tostado CV	48	3,20	153,49
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Junio			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 05 de junio	Operación de Maquinaria	39	3,99	155,61
Del 08 al 12 de junio	Traslado a Tostadora	38	3,92	148,96
Del 15 al 19 de junio	Tostado CV	45	3,91	175,95
Del 22 al 26de junio	Molido Cv	38	4,20	159,48
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Verificacion de peso	32	3,99	127,68
Del 06 al 10 de julio	Catacion	38	4,50	171,00
Del 13 al 17 de julio	traslado café a planta	44	3,91	172,04
Del 20 al 24 de julio	peso y sellado CE	46	3,68	169,28
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	medicion de humedad	43	4,50	193,50
Del 10 al 14 de agosto	catacion	37	4,50	166,50
Del 17 al 21 de agosto	verificacion peso	42	3,91	164,22
Del 24 al 28 de agosto	operación maquinaria	38	3,05	115,78
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	catacion	36	4,50	162,00
Del 14 al 18 de septiembre	Medicion de Humedad	43	4,50	193,50
Del 21 al 25 de septiembre	Traslado a planta	45	3,94	177,30
Del 28 al 30 de septiembre	Traslado a Tostadora	36	2,98	107,20
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	39	3,93	153,27
Del 12 al 16 de octubre	Tostado CV	35	3,92	137,20
Del 19 al 23 de octubre	Molido Cv	42	3,91	164,22
Del 26 al 30 de octubre	Sellado Cv	44	4,21	185,31
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	catacion	45	4,50	202,50
Del 09 al 13 de noviembre	medicion de humedad	40	4,50	180,00
Del 16 al 20 de noviembre	sellado CE	33	3,95	130,35
Del 23 al 27 de noviembre	traslado a tostadora	42	3,03	127,15
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Jose Apolo TC			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	traslado a planta	38	3,94	149,72
Del 14 al 19 de Diciembre	operación Maquinaria	45	3,97	178,65
Del 21 al 25 de Diciembre	sellado CE	37	3,95	146,15
Del 27 al 31 de Diciembre	traslado a tostadora	40	4,14	165,48
		160	TOTAL	640,00
Jefe de Producción:	José Apolo		170	

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de julio	Recepción de café	25	2,625	65,63
Del 12 al 16 de julio	Tostado de café	30	2,625	78,75
Del 19 al 23 de julio	Molido de café	35	2,625	91,88
Del 26 al 30 de julio	Empacado y sellado CV	70	2,625	183,75
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 06 de agosto	Molido del café	10	2,625	26,25
Del 09 al 13 de agosto	Verificación de Peso	50	2,625	131,25
Del 16 al 20 de agosto	Sellado Cv	30	2,625	78,75
Del 23 al 27 de agosto	Empacado y sellado CV	70	2,625	183,75
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de septiembre	Operación de maquinaria	10	2,625	26,25
Del 09 al 13 de septiembre	Verificación de Peso	30	2,625	78,75
Del 16 al 20 de septiembre	Molido de Café	30	2,625	78,75
Del 23 al 27 de septiembre	Empacado y sellado CV	90	2,625	236,25
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 06 al 10 de octubre	Recepcion de café	30	2,625	78,75
Del 13al 17 de octubre	Tostado de CV	10	2,625	26,25
Del 20 al 24 de octubre	Molido CV	30	2,625	78,75
Del 27 al 30 de octubre	Empacado y sellado CV	90	2,625	236,25
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 04 al 08 de noviembre	Sellado cv	10	2,625	26,25
Del 11 al 15 de noviembre	Empacado y sellado del café	40	2,625	105,00
Del 18 al 22 de noviembre	Operar Maquinaria	80	2,625	210,00
Del 25 al 29 de noviembre	Tostado CV	30	2,625	78,75
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Marco Toledo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 05 de diciembre	Operación de Maquinaria	60	2,625	157,50
Del 08 al 12 dediciembre	Traslado a Tostadora	50	2,625	131,25
Del 15 al 19 de diciembre	Tostado CV	25	2,625	65,63
Del 22 al 26de diciembre	Molido Cv	25	2,625	65,63
			TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Recepcion de Café	60	2,625	157,50
Del 06 al 10de julio	Verificacion de peso	25	2,625	65,63
Del 13 al 17 de julio	Operación de maquinaria	35	2,625	91,88
Del 20 al 24 de julio	Molido de Café	40	2,625	105,00
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Recepcion de Café	45	2,625	118,13
Del 10 al 14 de agosto	Traslado a planta	20	2,625	52,50
Del 17 al 21 de agosto	Operación de maquinaria	55	2,625	144,38
Del 24 al 28 de agosto	Sellado y empackado CE	40	2,625	105,00
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Verificacion de Peso	36	2,625	94,50
Del 14 al 18 de septiembre	Operacion de Maquinaria	19	2,625	49,88
Del 21 al 25 de septiembre	Sellado CV	20	2,625	52,50
Del 28 al 30 de septiembre	Tostado cv	85	2,625	223,13
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	40	2,625	105,00
Del 12 al 16 de octubre	Tostado CV	20	2,625	52,50
Del 19 al 23 de octubre	Molido Cv	35	2,625	91,88
Del 26 al 30 de octubre	Sellado Cv	65	2,625	170,63
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Operación de Maquinaria	67	2,625	175,88
Del 09 al 13 de noviembre	sellado y empackado CE	32	2,625	84,00
Del 16 al 20 de noviembre	sellado CV	56	2,625	147,00
Del 23 al 27 de noviembre	Traslado a planta	5	2,625	13,13
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Angel Cajamarca			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Recepcion	30	2,625	78,75
Del 14 al 19 de Diciembre	traslado de café a planta	31	2,625	81,38
Del 21 al 25 de Diciembre	operación Maquinaria	67	2,625	175,88
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado y sellado CE	32	2,625	84,00
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
				174

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de enero	Operación de Maquinaria	10	2,625	26,25
Del 12 al 16 de enero	Tostado de café	50	2,625	131,25
Del 19 al 23 de enero	Recepcion de café	20	2,625	52,50
Del 26 al 30 de enero	Empacado y sellado CV	80	2,625	210,00
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 06 de agosto	Molido del café CV	10	2,625	26,25
Del 09 al 13 de agosto	Tostado de café CV	50	2,625	131,25
Del 16 al 20 de agosto	Operación de Maquinaria	30	2,625	78,75
Del 23 al 27 de agosto	Empacado y sellado CV	70	2,625	183,75
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de septiembre	Recepcion de café	10	2,625	26,25
Del 09 al 13 de septiembre	Verificación de Peso	30	2,625	78,75
Del 16 al 20 de septiembre	Operación de Maquinaria	30	2,625	78,75
Del 23 al 27 de septiembre	Empacado y sellado CV	90	2,625	236,25
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 06 al 10 de octubre	Recepcion de café	15	2,625	39,38
Del 13al 17 de octubre	Tostado de CV	48	2,625	126,00
Del 20 al 24 de octubre	Molido CV	44	2,625	115,50
Del 27 al 30 de octubre	Empacado y sellado CV	53	2,625	139,13
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 04 al 08 de noviembre	Molido CV	36	2,625	94,50
Del 11 al 15 de noviembre	Empacado y Sellado	37	2,625	97,13
Del 18 al 22 de noviembre	Operar Maquinaria	45	2,625	118,13
Del 25 al 29 de noviembre	Tostado CV	42	2,625	110,25
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Rodrigo Armijos			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 05 de diciembre	Operación de Maquinaria	7	2,625	18,38
Del 08 al 12 de diciembre	Traslado a Tostadora	38	2,625	99,75
Del 15 al 19 de diciembre	Tostado CV	68	2,625	178,50
Del 22 al 26 de diciembre	Molido Cv	47	2,625	123,38
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Recepcion de Café	40	2,625	105,00
Del 06 al 10 de julio	Verificacion de peso	25	2,625	65,63
Del 13 al 17 de julio	Operación de Maquinaria	45	2,625	118,13
Del 20 al 24 de julio	Tostado cv	50	2,625	131,25
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Recepcion de Café	45	2,625	118,13
Del 10 al 14 de agosto	Traslado a planta	11	2,625	28,88
Del 17 al 21 de agosto	Operación de maquinaria	58	2,625	152,25
Del 24 al 28 de agosto	Sellado y empackado CE	46	2,625	120,75
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Verificacion de Peso	36	2,625	94,50
Del 14 al 18 de septiembre	Traslado a planta	15	2,625	39,38
Del 21 al 25 de septiembre	Tostado cv	20	2,625	52,50
Del 28 al 30 de septiembre	Sellado CV	89	2,625	233,63
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	35	2,625	91,88
Del 12 al 16 de octubre	Tostado CV	20	2,625	52,50
Del 19 al 23 de octubre	Molido Cv	45	2,625	118,13
Del 26 al 30 de octubre	Sellado Cv	60	2,625	157,50
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Operación de Maquinaria	67	2,625	175,88
Del 09 al 13 de noviembre	sellado y empaçado CE	32	2,625	84,00
Del 16 al 20 de noviembre	sellado CV	56	2,625	147,00
Del 23 al 27 de noviembre	Molido Cv	5	2,625	13,13
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Jorge Veintimilla			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Recepcion	30	2,625	78,75
Del 14 al 19 de Diciembre	traslado de café a planta	31	2,625	81,38
Del 21 al 25 de Diciembre	operación Maquinaria	67	2,625	175,88
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado y sellado CE	32	2,625	84,00
		160	TOTAL	420,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de julio	Verificaciòn de peso	38	1,50	57,00
Del 12 al 16 de julio	sellado café de exportacion	42	1,50	63,00
Del 19 al 23 de julio	Pesado de CV	41	1,50	61,50
Del 26 al 30 de julio	sellado CV	39	1,50	58,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 06 de agosto	sellado café de exportacion	45	1,50	67,50
Del 09 al 13 de agosto	Verificación de Peso	39	1,50	58,50
Del 16 al 20 de agosto	tostado cv	38	1,50	57,00
Del 23 al 27 de agosto	Empacado CV	38	1,50	57,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de septiembre	Verificación de Peso	42	1,50	63,00
Del 09 al 13 de septiembre	Verificación de Peso	39	1,50	58,50
Del 16 al 20 de septiembre	Empacado y sellado Café exp	39	1,50	58,50
Del 23 al 27 de septiembre	Sellado CV	40	1,50	60,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 06 al 10 de octubre	Verificacion de peso	38	1,50	57,00
Del 13al 17 de octubre	pesado CV	45	1,50	67,50
Del 20 al 24 de octubre	pesado CV	39	1,50	58,50
Del 27 al 30 de octubre	Empacado Café de export	38	1,50	57,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 04 al 08 de noviembre	Empacado del café Expo	41	1,50	61,50
Del 11 al 15 de noviembre	Ssellado CV	40	1,50	60,00
Del 18 al 22 de noviembre	Tostado CV	38	1,50	57,00
Del 25 al 29 de noviembre	Molido CV	41	1,50	61,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Viviana Correa			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 05 de diciembre	Verificacion de peso	41	1,50	61,50
Del 08 al 12 dediciembre	pesado Café de exportacion	38	1,50	57,00
Del 15 al 19 de diciembre	Tostado CV	39	1,50	58,50
Del 22 al 26de diciembre	empacado y pesado Cv	42	1,50	63,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Verificacion de peso	37	1,50	55,50
Del 06 al 10de julio	Verificacion de peso	38	1,50	57,00
Del 13 al 17 de julio	Sellado café de exportacion	43	1,50	64,50
Del 20 al 24 de julio	pesado Café de exportacion	42	1,50	63,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Verificacion de peso	31	1,50	46,50
Del 10 al 14 de agosto	Sellado y empackado CE	42	1,50	63,00
Del 17 al 21 de agosto	Tostado CV	43	1,50	64,50
Del 24 al 28 de agosto	Molido CV	44	1,50	66,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Sellado CV	41	1,50	61,50
Del 14 al 18 de septiembre	Verificacion de peso	43	1,50	64,50
Del 21 al 25 de septiembre	Sellado CE	39	1,50	58,50
Del 28 al 30 de septiembre	pesado CV	37	1,50	55,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	39	1,50	58,50
Del 12 al 16 de octubre	Verificacion de Peso	43	1,50	64,50
Del 19 al 23 de octubre	Sellado Cv	42	1,50	63,00
Del 26 al 30 de octubre	Empacado Cv	36	1,50	54,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Empacado Café de Export	42	1,50	63,00
Del 09 al 13 de noviembre	sellado y empacado CE	43	1,50	64,50
Del 16 al 20 de noviembre	Tostado Café victoria	37	1,50	55,50
Del 23 al 27 de noviembre	Empacado Café de Export	38	1,50	57,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	María Alvarez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Verificacion de peso	39	1,50	58,50
Del 14 al 19 de Diciembre	Pesado y sellado CE	35	1,50	52,50
Del 21 al 25 de Diciembre	molido CV	45	1,50	67,50
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado CV	41	1,50	61,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Jenny Minga			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Tostado CV	40	1,50	60,00
Del 06 al 10 de julio	Tostado CV	36	1,50	54,00
Del 13 al 17 de julio	Verificación de peso	39	1,50	58,50
Del 20 al 24 de julio	Pesado y empacado CE	45	1,50	67,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Jenny Minga			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Verificación de peso	45	1,50	67,50
Del 10 al 14 de agosto	Pesado y empacado CV	37	1,50	55,50
Del 17 al 21 de agosto	Verificación de peso	38	1,50	57,00
Del 24 al 28 de agosto	Sellado CV	40	1,50	60,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Jenny Minga			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Tostado CV	39	1,50	58,50
Del 14 al 18 de septiembre	Molido de CV	36	1,50	54,00
Del 21 al 25 de septiembre	Verificación de peso	43	1,50	64,50
Del 28 al 30 de septiembre	Pesado y empacado CV	42	1,50	63,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Jenny Minga			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Tostado CV	40	1,50	60,00
Del 12 al 16 de octubre	Sellado CV	43	1,50	64,50
Del 19 al 23 de octubre	Tostado CV	36	1,50	54,00
Del 26 al 30 de octubre	Pesado y empacado CE	41	1,50	61,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Jenny Minga			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Verificación de peso	37	1,50	55,50
Del 09 al 13 de noviembre	Molido de CV	42	1,50	63,00
Del 16 al 20 de noviembre	Pesado y empacado CV	43	1,50	64,50
Del 23 al 27 de noviembre	Sellado CV	38	1,50	57,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Jenny Minga			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Tostado CV	43	1,50	64,50
Del 14 al 19 de Diciembre	Verificación de peso	39	1,50	58,50
Del 21 al 25 de Diciembre	Tostado CV	35	1,50	52,50
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado y empacado CE	43	1,50	64,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

ANEXO 4.3

RESUMEN TARJETAS DE TIEMPO

ACTIVIDADES	HORAS	V/HORA	TOTAL
Recepción del café	3.156	10,96	6.496,10
Verificación de peso	2374	8,24	4.886,48
Medición de humedad	1.210	4,20	2.490,58
Calificación de calidad	579	2,01	1.191,78
Traslado a la planta	1388	4,82	2.856,97
Operación de maquinaria	3147	10,93	6.477,58
Traslado hacia la tostadora	1.644	5,71	3.383,90
Pesado y empaçado del café de expor.	3.388	11,76	6.973,63
Tostado de Café Victoria	3.414	11,85	7.027,15
Molido de Café Victoria	2.239	7,77	4.608,61
Pesado y empaçado de Café Victoria	3.396	11,79	6.990,10
Sellado de Café Victoria	2.865,00	9,95	5.897,13
TOTAL	28.800,00		59.280,00

ANEXO 4.4

REPORTES FAPECAFES

DETALLE DE GASTOS EN CATAMAYO		
FECHA	DETALLE	VALOR
09/01/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
17/01/2009	Pago fundas de empaque	1.616,70
24/01/2009	Pago cilindros industriales	41,20
14/02/2009	Pago cilindros industriales	41,20
18/02/2009	Pago al Municipio de Catamayo agua potable enero	6,67
20/02/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
22/02/2009	Pago fundas de empaque	1.515,00
24/02/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta enero	156,06
08/03/2009	Pago fundas de empaque	1.811,70
16/03/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta febrero	42,84
21/03/2009	Pago cilindros industriales	41,20
26/03/2009	Pago al Municipio de Catamayo agua potable enero	7,87
28/03/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
11/04/2009	Pago fundas de empaque	1.448,55
12/04/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
19/04/2009	Pago cilindros industriales	41,20
21/04/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta marzo	78,90
30/04/2009	Pago al Municipio de Catamayo agua potable enero	6,30
08/05/2009	Pago cilindros industriales	41,20
11/05/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
17/05/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta abril	56,90
27/05/2009	Pago al Municipio de Catamayo agua potable enero	6,94
29/05/2009	Pago fundas de empaque	1.600,35
12/06/2009	Pago cilindros industriales	41,20
20/06/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
28/06/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta mayo	154,00
29/06/2009	Pago al Municipio de Catamayo agua potable enero	5,89
30/06/2009	Pago fundas de empaque	1.431,45
06/07/2009	Pago cilindros industriales	41,20

DETALLE DE GASTOS EN CATAMAYO

FECHA	DETALLE	VALOR
12/07/2009	Compra de sacos de yute preimpresos	1.140,00
15/07/2009	Pago fundas de empaque	1.915,20
16/07/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
21/07/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta junio	113,12
23/07/2009	Pago a Municipio de Catamayo agua potable enero	5,70
08/08/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
13/08/2009	Pago fundas de empaque	1.534,80
25/08/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta julio	281,57
26/08/2009	Compra de sacos de yute preimpresos	2.042,50
28/08/2009	Pago cilindros industriales	82,40
30/08/2009	Pago a Municipio de Catamayo agua potable enero	6,60
05/09/2009	Compra de sacos de yute preimpresos	2.649,55
10/09/2009	Pago fundas de empaque	1.631,40
17/09/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta agosto	235,35
19/09/2009	Pago cilindros industriales	41,20
20/09/2009	Pago fundas de empaque	1.288,05
27/09/2009	Pago a Municipio de Catamayo agua potable enero	7,45
29/09/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
16/10/2009	Pago a Municipio de Catamayo agua potable enero	8,40
21/10/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta septiembre	487,06
23/10/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
28/10/2009	Compra de sacos de yute preimpresos	1.126,70
02/11/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
07/11/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta octubre	376,98
11/11/2009	Pago fundas de empaque	1.586,70
19/11/2009	Compra de sacos de yute preimpresos	2.002,60
22/11/2009	Pago a Municipio de Catamayo agua potable enero	7,46
27/11/2009	Pago cilindros industriales	41,20
06/12/2009	Compra de sacos de yute preimpresos	1.488,65
08/12/2009	Pago EFRSSA Catamayo planta noviembre	498,97
13/12/2009	Pago a Municipio de Catamayo agua potable enero	8,37
18/12/2009	Pago cilindros industriales	41,20
21/12/2009	Pagos de Bidones de agua	50,00
26/12/2009	Pago fundas de empaque	1.370,10
25/01/2010	Pago EFRSSA Catamayo planta diciembre	174,50
28/01/2010	Pago a Municipio de Catamayo agua potable enero	6,73

ANEXO 4.5

ESTADOS FINANCIEROS

FAPECAFES				
ESTADO DE RESULTADOS				
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009				
4.	INGRESOS			
4.1.	INGRESOS OPERACIONALES			
4.1.1.	VENTAS DE CAFÉ			2.313.862,00
4.1.1.01.	EXPORTACIONES DE CAFÉ		2.095.112,00	
4.1.1.01.001	EXPORTACIÓN CAFÉ ORGÁNICO	1.896.839,50		
4.1.1.01.002	EXPORTACIÓN CAFÉ ESPECIAL	152.554,80		
4.1.1.01.003	EXPORTACIÓN CAFÉ GOURMET	25.739,30		
4.1.1.01.004	EXPORTACIÓN CAFÉ MICROLOTE	19.978,40		
4.1.1.02.	VENTAS NACIONALES DE CAFE		218.750,00	
4.1.1.02.001	VENTAS CAFÉ VICTORIA	218.750,00		
6.	COSTO DE VENTA			
6.1	COSTO DE VENTA OPERACIONALES			
6.1.1.	COSTO DE VENTA DEL CAFÉ			2.118.568,52
6.1.1.01	EXPORTACIONES DE CAFÉ		2.012.155,75	
6.1.1.01.001	EXPORTACIÓN CAFÉ ORGÁNICO	1.831.645,28		
6.1.1.01.002	EXPORTACIÓN CAFÉ ESPECIAL	137.215,20		
6.1.1.01.003	EXPORTACIÓN CAFÉ GOURMET	24.720,35		
6.1.1.01.004	EXPORTACIÓN CAFÉ MICROLOTE	18.574,92		
6.1.1.02.	VENTAS NACIONALES DE CAFE		106.412,77	
6.1.1.02.001	VENTAS CAFÉ VICTORIA	106.412,77		
6.	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS			195.293,48
4.2.	INGRESOS NO OPERACIONALES			284.665,99
4.2.1.	OTROS INGRESOS EXCENTOS			259.584,79
4.2.1.01.	INGRESOS FINANCIADOR VECO/ DGCD		259.584,79	
4.2.1.01.001	FINANCIAMIENTO PROYECTO VECO	3.555,56		
4.2.1.01.003	FINAN. GTZ PROYECTO BOSQUES CHINCHIPE	1.774,12		
4.2.1.01.004	FINANCIAMIENTO SOLIDARIDAD A.TECNICA	50.034,93		
4.2.1.01.005	FINANCIAMIENTO HEISEMBERG -PPP-ADA	63.545,44		
4.2.1.01.009	PROYECTO PRODEL	104.800,00		
4.2.1.01.010	PROYECTO COORDINADORA ECUATORIANA C.J.	10.756,34		
4.2.1.01.011	PROY. MEJORAMIENTO CALIDAD DEL PLÁTANO	22.900,25		
4.2.1.01.012	PROYECTO CERTIFICACION ORGANICA PRODEL	2.218,15		
4.2.2.	RENDIMIENTOS FINANCIEROS			25.081,20
4.2.2.01.	INTERESES		25.081,20	
4.2.2.01.001	INTERESES EN CTAS CTES Y AHORROS	328,40		
4.2.2.01.002	INTERESES EN INVERSIONES	437,68		
4.2.2.01.003	INTERESES EN PRÉSTAMOS OTORGADOS	6.667,41		
4.2.2.01.004	INGRESOS VARIOS	17.647,71		188
	TOTAL INGRESOS			479.959,47

FAPECAFES

ESTADO DE RESULTADOS

AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009



5.	GASTOS			456.572,08
5.1.	GASTOS OPERACIONALES			456.572,08
5.1.1.	GASTOS DE ADMINISTRACION			310.943,52
5.1.1.01.	GASTOS DE FUNCIONAMIENTO		98.137,81	
5.1.1.01.001	HONORARIOS AGENTE DE ADUANAS	9.853,54		
5.1.1.01.002	HONORARIOS SS. PROFESIONALES	33.773,42		
5.1.1.01.003	SS. OCASIONALES	14.175,25		
5.1.1.01.004	SUELDOS Y SALARIOS	25.369,87		
5.1.1.01.005	APORTES AL I.E.S.S.	3.414,39		
5.1.1.01.006	13ER SUELDO	2.219,30		
5.1.1.01.007	14TO SUELDO	1.017,33		
5.1.1.01.008	FONDOS DE RESERVA	2.520,39		
5.1.1.01.009	AGUA Y LUZ	1.478,04		
5.1.1.01.010	TELEFONO E INTERNET	4.213,36		
5.1.1.01.011	NOTARIOS Y REGIST.DE LA PROPIEDAD	102,92		
5.1.1.02	IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES		212.805,71	
5.1.1.02.001	IMPUESTOS COFENAC Y CORPEI	50.307,71		
5.1.1.02.002	INTERESES Y MULTAS TRIBUTARIAS	0,06		
5.1.1.02.003	INTERESES Y COMISIONES	81.248,97		
5.1.1.02.004	INTERESES BANCARIOS	103,19		
5.1.1.02.005	DESCUENTOS POR TRANSFERENCIAS	2.389,42		
5.1.1.02.006	INTERESES ALTERFIN	13.808,94		
5.1.1.02.007	OTROS CARGOS FINANCIEROS	599,95		
5.1.1.02.008	INTERESES FINANCIADORES VARIOS	64.347,47		
5.1.2.	GASTOS DE VENTA			4.165,42
5.1.2.01.	GASTOS		4.165,42	
5.1.2.01.001	BONIFICACIONES E INCENTIVOS	1.389,00		
5.1.2.01.002	PROMOCIÓN Y PARTICIPACIÓN EN FERIAS	2.709,22		
5.1.2.01.003	DISEÑO DE PÁGINA WEB	67,20		
5.1.3.	IMPREVISTOS			18.843,46
5.1.3.01.	SEGUROS Y REASEGUROS		2.913,01	
5.1.3.01.001	SEGUROS DE TRANSPORTE AL PUERTO	2.913,01		
5.1.3.02	GASTOS DE VIAJE		15.930,45	
5.1.3.01.004	VIÁTICOS Y MOVILIZACIONES	14.583,00		
5.1.3.01.005	PASAJE AÉREO	166,52		
5.1.3.01.006	ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE	349,44		
5.1.3.01.007	ALIMENTACIÓN	694,27		
5.1.3.01.011	COMBUSTIBLE	137,22		
5.1.4.	PROYECTOS			122.619,68
5.1.4.01.	PROYECTOS EN EJECUCIÓN		122.619,68	
5.1.4.01.001	PROYECTO VECO	2.655,56		
5.1.4.01.002	PROYECTO SOLIDARIDAD ASISTENCIA TÉCNICA	985,00		
5.1.4.01.003	PROYECTO HEISEMBERGER- ADA- PPP	45.586,00		
5.1.4.01.004	PROYECTO GTZ BOSQUES DEL CHINCHIPE	1.478,10		
5.1.4.01.005	PROYECTO PRODEL	54.896,52		
5.1.4.01.006	PROYECTO COORDINADORA ECUATORIANA C.J.	6.456,25		
5.1.4.01.008	PROYECTO CERTIFICACION ORGANICA PRODEL	10.562,25		
	RESULTADO DEL EJERCICIO			23.387,39
	TOTAL GASTOS + RESULTADO DEL EJERCICIO			479.959,47

FAPECAFES



ESTADO DE SITUACION FINANCIERA

AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009

I.	ACTIVOS			9.147.087,91
1.1.	ACTIVOS CORRIENTES			9.035.379,02
1.1.1.	ACTIVO DISPONIBLE			123.690,59
1.1.1.01.	CAJAS		94.360,15	
1.1.1.01.001	CAJA GENERAL	-		
1.1.1.01.002	CAJA CHICA	-		
1.1.1.02.	BANCOS			
1.1.1.02.001	BANCO BOLIVARIANO CTA CTE. 1405001182	11.618,94		
1.1.1.02.002	BANCO BOLIVARIANO CTA AHO. 1401003915	79.996,05		
1.1.1.02.003	BANCO DEL PICHINCHA CTA CTE. 30920796-04	1.349,89		
1.1.1.02.004	BANCO BOLIVARIANO CTA CTE. 1405002642	-		
1.1.1.02.005	BANCO BOLIVARIANO CTA CTE. 1405003733	582,58		
1.1.1.02.006	BANCO BOLIVARIANO CTA AHO. 1401009467	812,69		
1.1.1.03.	INVERSIONES FINANCIERAS TEMPORALES		29.330,44	
1.1.1.01.001	INVERSIONES GOAFER	2.863,00		
1.1.1.01.002	ACCIONES ATERFIN	340,00		
1.1.1.01.003	OTRAS INVERSIONES	26.127,44		
1.1.2.	ACTIVO EXIGIBLE			8.397.672,17
1.1.2.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR CLIENTES		7.223.896,86	
1.1.2.01.001	CLIENTES NACIONALES	6.920.031,99		
1.1.2.01.002	CLIENTES EXTRANJEROS	303.864,87		
1.1.2.02	OTRAS CUENTAS POR COBRAR		1.173.775,31	
1.1.2.02.001	ANTICIPOS ASOCIACIONES NO SOCIAS	126.511,32		
1.1.2.02.002	ANTICIPOS ASOCIACIONES SOCIAS	1.010.919,85		
1.1.2.02.003	DEUDORES VARIOS	27.245,23		
1.1.2.02.004	FONDOS EN COMISION A LIQUIDAR	7.699,88		
1.1.2.02.005	ANTICIPOS A PERSONAL	1.399,03		
1.1.3.	ACTIVO REALIZABLE			514.016,26
1.1.3.01	INVENTARIOS		514.016,26	
1.1.3.01.001	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	510.062,10		
1.1.3.01.002	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO	-		
1.1.3.01.003	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS	3.954,16		
1.2.	ACTIVOS FIJOS			111.708,89
1.2.1.	ACTIVOS NO DEPRECIABLES			23.412,00
1.2.1.01	ACTIVOS NO DEPRECIABLES		23.412,00	
1.2.1.01.001	TERRENOS	23.412,00		
1.2.2.	ACTIVOS DEPRECIABLES			123.216,52
1.2.2.01	ACTIVOS DEPRECIABLES		123.216,52	
1.2.1.02.001	EDIFICIOS	66.600,00		
1.2.1.02.002	EQUIPOS DE OFICINA	1.233,60		
1.2.1.02.003	MUEBLES Y ENSERES	1.826,00		
1.2.1.02.004	EQUIPO DE COMPUTACION	10.240,13		
1.2.1.02.005	MAQUINARIA	42.340,00		
1.2.1.02.006	OTROS ACTIVOS	976,79		
1.2.3	DEPRECIACION ACUMULADA			(34.919,63)
1.2.3.01	DE ACTIVOS FIJOS		(34.919,63)	
1.2.3.01.001	EDIFICIOS	(16.200,00)		
5.1.1.02.001	EQUIPOS DE OFICINA	(1.100,00)		
5.1.1.02.002	MUEBLES Y ENSERES	(1.446,69)		
5.1.1.02.003	EQUIPO DE COMPUTACION	(5.765,94)		
5.1.1.02.004	MAQUINARIA	(10.407,00)		
	TOTAL ACTIVOS			9.147.087,91

FAPECAFES				
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA				
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009				
2.	PASIVOS			3.180.312,63
2.1.	PASIVOS CORRIENTES			3.180.312,63
2.1.1.	CUENTAS Y DOC.POR PAG PROVEED.			3.135.017,59
2.1.1.01.	CUENTAS POR PAG. NACIONALES		317.670,27	
2.1.1.01.001	CUENTAS POR PAG. ASO. SOCIAS	60.540,15		
2.1.1.01.002	CUENTAS POR PAG. ASO. NO SOCIAS	146.801,05		
2.1.1.01.003	CUENTAS POR PAG. VARIAS	17.737,66		
2.1.1.01.004	CUENTAS POR PAG. FUNDACIONES	45.893,00		
2.1.1.01.005	CTAS POR PAG. CONSEJO PROVINCIAL	5.428,00		
2.1.1.01.006	CTAS POR PAG. PREMIO COMERCIO JUNTO	41.270,41		
2.1.1.02.	CTAS POR PAG. EXTRANJEROS		894.737,41	
2.1.1.02.001	CTAS POR PAG. ALTERFIN	170.958,85		
2.1.1.02.002	CTAS POR PAG. SIDI	200.000,00		
2.1.1.02.003	CTAS POR PAG. STICHTING DOEN	15.737,30		
2.1.1.02.004	CTAS POR PAG. RABOBAN FOUNDATION	261.420,26		
2.1.1.02.005	CTAS POR PAG. ROOT CAPITAL	160.700,00		
2.1.1.02.006	CTAS POR PAG. EQUATOR COFFEE	85.921,00		
2.1.1.02.007	CTAS POR PAG. DR WAKEFIELD	-		
2.1.1.03.	ORGANISMOS DE COOPERACION		1.922.609,91	
2.1.1.03.001	FINANCIADOR VECO	17.203,25		
2.1.1.03.002	PROYECTO VARIOS	766.000,23		
2.1.1.03.003	PROYECTO HEINSEVERJ	896.225,85		
2.1.1.03.004	PROYECTO SOLIDARIDAD	19.831,94		
2.1.1.03.005	PROYECTO PRODEL	7.856,58		
2.1.1.03.006	PROYECTO COOR. ECUATORIANA CJ	5.892,00		
2.1.1.03.007	PROYECTO MEJORAMIENTO DE CALIDAD	26.894,89		
2.1.1.03.008	PROYECTO DE CERTIFICACION ORGANICA	25.689,25		
2.1.1.03.009	ANTICIPOS VARIOS	85.486,27		
2.1.1.03.010	ANTICIPOS CLIENTES EXTRANJEROS	71.529,65		
2.1.2.	OBIGACIONES			45.295,04
2.1.2.01	ADMINISTRACION TRIBUTARIA		9.750,94	
2.1.2.01.001	1% RET. FUENT. IMP. RTA.	535,81		
2.1.2.01.002	8% RET. FUENT. IMP. RTA.	1.371,35		
2.1.2.01.003	0,1% RET. FUENT. IMP. RTA.	35,85		
2.1.2.01.004	30% RETENCION IVA	3.896,85		
2.1.2.01.005	70% RETENCION IVA	1.167,19		
2.1.2.01.006	100% RETENCION IVA	2.387,33		
2.1.2.01.007	IVA COBRADO	356,56		
2.1.2.02.	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL		35.544,10	
2.1.2.02.001	HONORARIOS POR PAGAR	5.896,69		
2.1.2.02.002	OTRAS CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	29.647,41		
	TOTAL PASIVO			3.180.312,63

FAPECAFES			
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA			
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009			
3.	PATRIMONIO		5.966.775,28
3.1.	CAPITAL ASIGNADO		5.900.972,06
3.1.1.	CAPITAL SOCIAL		23.989,53
3.1.1.01.	CAPITAL SOCIAL		23.989,53
3.1.1.01.001	APORTES PROCAFEQ	2.589,85	
2.1.1.01.002	APORTES APECAP	4.855,68	
2.1.1.01.003	APORTES APECAM	7.859,00	
2.1.1.01.004	APORTES PROCAP	8.685,00	
3.1.2.	ASIGNACION DE ORGANISMOS DE COOPERACION		5.418.051,53
3.1.2.01	ASIGNACION DE ORGANISMOS DE COOPERACION		5.418.051,53
3.1.2.01.001	ASIGNACION VECCO ECUADOR	854.712,52	
2.1.1.02.001	OTRAS ASIGNACIONES	2.586.045,58	
2.1.1.02.002	ASIGNACION EXCHANGE EQUITABLE	1.977.293,43	
3.1.3.	DONACIONES		458.931,00
3.1.3.01.	DONACIONES		458.931,00
3.1.3.01.001	DONACIONES	458.931,00	
3.2.	RESULTADOS		65.803,22
3.2.1	RESULTADOS ACUMULADOS		65.803,22
3.2.1.01	RESULTADOS DEL EJERCICIO		42.415,83
3.2.1.01.001	RESULTADO DE AÑOS ANTERIORES	42.415,83	
3.2.1.02.	RESULTADO DEL EJERCICIO		23.387,39
3.2.01.2.001	RESULTADOS DEL PRESENTE EJERCICIO	23.387,39	
	TOTAL PATRIMONIO		5.966.775,28
	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		9.147.087,91

ANEXO 5

PERFIL DEL PROYECTO APROBADO

TEMA

PROPUESTA DE UNA METODOLOGÍA PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (A.B.C), AL PROCESO PRODUCTIVO QUE EJECUTA LA FEDERACIÓN REGIONAL DE ASOCIACIONES DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLÓGICOS DEL SUR FAPECAFES.

DETERMINACIÓN DEL PROBLEMA

En la ciudad de Loja en el año 2002, se crea mediante el apoyo de Organizaciones No Gubernamentales-ONG- una federación regional: FAPECAFES, con el propósito de fortalecer la producción y la comercialización asociativa del café en alta calidad.

Esta federación registra los valores de producción aplicando costos por procesos, siendo este un sistema tradicional que no le permite reflejar con precisión los recursos consumidos por los diferentes productos o procesos en cada etapa de procesamiento, debido a que se asigna los costos indirectos de fabricación usando como base una medida de volumen estándar a todos los procesos, lo adecuado sería distribuir los costos indirectos en función de los recursos consumidos por las actividades.

Limitantes que serán objeto de análisis y criterio profesional a través de la aplicación de una metodología de Costos Basado en Actividades (Activity Based Costing) que permitirán asignar costos y recursos por actividades; logrando una mayor precisión en la determinación de costos

y de la rentabilidad, ya que estos propician una viabilidad, productividad y eficiencia en la gestión administrativa y operativa.

Además en el nuevo entorno competitivo se crea la necesidad de este sistema de gestión capaz no sólo de reducir los costos sino de permitir la toma de decisiones a corto plazo y a largo plazo.

En este contexto y descripción del área problemática es necesario la delimitación del problema que será objeto de estudio:

¿CÓMO AFECTA LA FALTA DE APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ACTIVIDADES ABC, EN LA DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN, QUE CONTRIBUYA A MINIMIZAR Y OPTIMIZAR LOS RECURSOS EN EL PRODUCTO QUE ELABORA LA FEDERACIÓN REGIONAL DE ASOCIACIONES DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLÓGICOS DEL SUR FAPECAFES DE LA CIUDAD DE LOJA.?

JUSTIFICACIÓN

SOCIAL

Uno de los propósitos de llevar a efecto el trabajo de investigación en la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur FAPECAFES, es brindar una herramienta útil para el mejoramiento del proceso productivo en cuanto a la optimización de costos y recursos, permitiendo tomar decisiones estratégicas - operativas, respecto al producto, mercado y relaciones con los clientes.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Estructurar la propuesta de una metodología para la aplicación de un Sistema de gestión de Costos Basado en Actividades (A.B.C), al proceso

productivo que ejecuta la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur FAPECAFES.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer el proceso productivo que realiza la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur FAPECAFES, para aplicar la metodología del Sistema de Costos por Actividades A.B.C
- Realizar un análisis comparativo respecto del sistema de costos por procesos en la asignación de costos generales de fabricación de acuerdo a la información que genera FAPECAFES, en relación a la propuesta del Costo por Actividades referente a su rentabilidad
- Producir información que ayude a tomar decisiones en la gestión de procesos productivos.

MARCO TEÓRICO

SISTEMA DE COSTOS ABC

Concepto

“Es una metodología que mide el costo y el desempeño de actividades, recursos y objetos del costo. Los recursos se asignan primero a las actividades; después, los costos de las actividades se asignan a los objetos del costo según su uso.”⁹

El modelo de costo ABC (ActivityBasedCosting) es un modelo que se basa en la agrupación en centros de costos que conforman una secuencia

⁹ CUEVAS, Carlos Fernando J. Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Editorial Nuevodia. Quito- Ecuador, 2006 Pág. 290

de valor de los productos y servicios de la actividad productiva de la empresa.

Centra sus esfuerzos en el razonamiento de gerencial en forma adecuada las actividades que causan costos y que se relacionan a través de su consumo con el costo de los productos.

Lo más importante es conocer la generación de los costos para obtener el mayor beneficio posible de ellos, minimizando todos los factores que no añadan valor.

Metodología del sistema

Pasos a seguir para el cálculo del costo utilizando el modelo ABC.



ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS A LAS ACTIVIDADES

- Localización de los costos indirectos en los centros
- Identificación y clasificación de las actividades
- Identificación de los Objetos de Costo
- Elección de los generadores del costo
- Distribución de los costos del centro entre las actividades
- Cálculo del costo unitario de los generadores del costo



ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES Y DE LOS COSTOS DIRECTOS A LOS PRODUCTOS.

- Asignación de los costos directos a los productos.

METODOLOGÍA

MÉTODOS

Deductivo.- se aplicará para determinar el área problemática partiendo de causas y efectos generales hasta establecer el problema objeto de estudio, permitirá analizar la terminología contable, conceptos y definiciones relacionadas con la contabilidad de costos; para aplicarlos en

el sistema de costos ABC.

Método Inductivo.- se aplicará en la elaboración de las conclusiones y recomendaciones del trabajo de tesis en base a los resultados obtenidos.

Método Descriptivo.- servirá para detallar la redacción del proceso productivo que realiza FAPECAFES y su posterior articulación con la propuesta del sistema de costos por actividades ABC. Igualmente en la descripción de la fundamentación teórica y justificación del proyecto académico.

Método Analítico.- se empleará en la formulación de objetivos; y, en el análisis de los procedimientos aplicados obtenidos en el trabajo de tesis, también será utilizado para la asignación de los costos en las actividades que presente el proceso productivo que efectúa FAPECAFES

Método Sintético.-este método guiará el desarrollo del resumen e introducción de la tesis, así como al momento de unificar las actividades del proceso productivo.

Método Matemático.-será utilizado para los cálculos efectuados dentro de la propuesta de la metodología de gestión de Costos ABC.

Método Estadístico.-será aplicado para la tabulación de las encuestas.

TÉCNICAS

Técnica de la observación.- Servirá para recolectar la información en forma preliminar del objeto de estudio, relacionado a la gestión administrativa y operativa del sistema de costos aplicado por la organización.

Técnica de la entrevista.- Se aplicarán entrevistas a los diferentes trabajadores y funcionarios de la Federación.

INDICE

Certificación	i
Autoría	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
1. Resumen	4
2. Introducción	9
3. Revisión de Literatura	
Sistema de Gestión de Costos	13
Costo	15
Metodología Costo Basado en Actividades	19
4. Materiales y Métodos	37
5. Resultados	
Contexto Institucional	43
Diagnóstico	51
Propuesta	55
6. Discusión	99
7. Conclusiones	103
8. Recomendaciones	106
9. Bibliografía	109
10. Anexos	113

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	María Castillo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Empacado Café de Export	40	1,50	60,00
Del 06 al 10 de julio	sellado y empacado CE	25	1,50	37,50
Del 13 al 17 de julio	Tostado Café victoria	35	1,50	52,50
Del 20 al 24 de julio	Empacado Café de Export	60	1,50	90,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	María Castillo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Verificacion de peso	45	1,50	67,50
Del 10 al 14 de agosto	Pesado y sellado CE	20	1,50	30,00
Del 17 al 21 de agosto	molido CV	55	1,50	82,50
Del 24 al 28 de agosto	Pesado CV	40	1,50	60,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	María Castillo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Empacado Café de Export	36	1,50	54,00
Del 14 al 18 de septiembre	sellado y empacado CE	15	1,50	22,50
Del 21 al 25 de septiembre	Tostado Café victoria	20	1,50	30,00
Del 28 al 30 de septiembre	Empacado Café de Export	89	1,50	133,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	María Castillo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Sellado CV	30	1,50	45,00
Del 12 al 16 de octubre	Verificacion de peso	29	1,50	43,50
Del 19 al 23 de octubre	Sellado CE	36	1,50	54,00
Del 26 al 30 de octubre	pesado CV	65	1,50	97,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	María Castillo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Sellado CV	67	1,50	100,50
Del 09 al 13 de noviembre	Verificacion de peso	32	1,50	48,00
Del 16 al 20 de noviembre	Sellado CE	56	1,50	84,00
Del 23 al 27 de noviembre	pesado CV	5	1,50	7,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	María Castillo			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Verificacion de peso	38	1,50	57,00
Del 14 al 19 de Diciembre	Pesado y sellado CE	31	1,50	46,50
Del 21 al 25 de Diciembre	molido CV	59	1,50	88,50
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado CV	32	1,50	48,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Rita Macas			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Verificacion de peso	37	1,50	55,50
Del 06 al 10 de julio	Verificacion de peso	38	1,50	57,00
Del 13 al 17 de julio	Sellado café de exportacion	43	1,50	64,50
Del 20 al 24 de julio	pesado Café de exportacion	42	1,50	63,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Rita Macas			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Verificacion de peso	31	1,50	46,50
Del 10 al 14 de agosto	Sellado y empackado CE	42	1,50	63,00
Del 17 al 21 de agosto	Tostado CV	43	1,50	64,50
Del 24 al 28 de agosto	Molido CV	44	1,50	66,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Rita Macas			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Sellado CV	41	1,50	61,50
Del 14 al 18 de septiembre	Verificacion de peso	43	1,50	64,50
Del 21 al 25 de septiembre	Sellado CE	39	1,50	58,50
Del 28 al 30 de septiembre	pesado CV	37	1,50	55,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Rita Macas			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	39	1,50	58,50
Del 12 al 16 de octubre	Verificacion de Peso	43	1,50	64,50
Del 19 al 23 de octubre	Sellado Cv	42	1,50	63,00
Del 26 al 30 de octubre	Empacado Cv	36	1,50	54,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Rita Macas			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Empacado Café de Export	42	1,50	63,00
Del 09 al 13 de noviembre	sellado y empacado CE	43	1,50	64,50
Del 16 al 20 de noviembre	Tostado Café victoria	37	1,50	55,50
Del 23 al 27 de noviembre	Empacado Café de Export	38	1,50	57,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Rita Macas			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Verificacion de peso	39	1,50	58,50
Del 14 al 19 de Diciembre	Pesado y sellado CE	35	1,50	52,50
Del 21 al 25 de Diciembre	molido CV	45	1,50	67,50
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado CV	41	1,50	61,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Yolanda Sanchez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 03 de julio	Verificacion de peso	42	1,50	63,00
Del 06 al 10de julio	Verificacion de peso	27	1,50	40,50
Del 13 al 17 de julio	Sellado café de exportacion	36	1,50	54,00
Del 20 al 24 de julio	pesado Café de exportacion	55	1,50	82,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Yolanda Sanchez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 03 al 07 de agosto	Verificacion de peso	39	1,50	58,50
Del 10 al 14 de agosto	Sellado y empackado CE	41	1,50	61,50
Del 17 al 21 de agosto	Tostado CV	43	1,50	64,50
Del 24 al 28 de agosto	Molido CV	37	1,50	55,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Yolanda Sanchez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 11 de septiembre	Sellado CV	41	1,50	61,50
Del 14 al 18 de septiembre	Verificacion de peso	43	1,50	64,50
Del 21 al 25 de septiembre	Sellado CE	39	1,50	58,50
Del 28 al 30 de septiembre	pesado CV	37	1,50	55,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Yolanda Sanchez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de octubre	Pesado sellado CE	39	1,50	58,50
Del 12 al 16 de octubre	Verificacion de Peso	43	1,50	64,50
Del 19 al 23 de octubre	Sellado Cv	42	1,50	63,00
Del 26 al 30 de octubre	Empacado Cv	36	1,50	54,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Yolanda Sanchez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de noviembre	Empacado Café de Export	42	1,50	63,00
Del 09 al 13 de noviembre	sellado y empacado CE	43	1,50	64,50
Del 16 al 20 de noviembre	Tostado Café victoria	37	1,50	55,50
Del 23 al 27 de noviembre	Empacado Café de Export	38	1,50	57,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Yolanda Sanchez			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 07 al 12 de Diciembre	Verificacion de peso	39	1,50	58,50
Del 14 al 19 de Diciembre	Pesado y sellado CE	35	1,50	52,50
Del 21 al 25 de Diciembre	molido CV	45	1,50	67,50
Del 27 al 31 de Diciembre	Pesado CV	41	1,50	61,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Julio			
Trabajador:	Yaqueline Pacheco			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 09 de julio	Verificación de peso	37	1,50	55,50
Del 12 al 16 de julio	Pesado y empacado CE	42	1,50	63,00
Del 19 al 23 de julio	Tostado CV	39	1,50	58,50
Del 26 al 30 de julio	Molido de CV	42	1,50	63,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Agosto			
Trabajador:	Yaqueline Pacheco			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 05 al 06 de agosto	Pesado y empacado CV	39	1,50	58,50
Del 09 al 13 de agosto	Sellado CV	43	1,50	64,50
Del 16 al 20 de agosto	Tostado CV	36	1,50	54,00
Del 23 al 27 de agosto	Verificación de peso	42	1,50	63,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Septiembre			
Trabajador:	Yaqueline Pacheco			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 02 al 06 de septiembre	Pesado y empacado CE	39	1,50	58,50
Del 09 al 13 de septiembre	Pesado y empacado CV	42	1,50	63,00
Del 16 al 20 de septiembre	Tostado Café Victoria	45	1,50	67,50
Del 23 al 27 de septiembre	Molido de CV	34	1,50	51,00
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Octubre			
Trabajador:	Yaqueline Pacheco			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 06 al 10 de octubre	Tostado CV	39	1,75	68,25
Del 13al 17 de octubre	Sellado CV	34	1,75	59,50
Del 20 al 24 de octubre	Pesado y empacado CV	44	1,75	77,00
Del 27 al 30 de octubre	Verificación de peso	43	0,82	35,25
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Noviembre			
Trabajador:	Yaqueline Pacheco			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 04 al 08 de noviembre	Pesado y empacado CE	43	1,50	64,50
Del 11 al 15 de noviembre	Tostado CV	38	1,50	57,00
Del 18 al 22 de noviembre	Verificación de peso	36	1,50	54,00
Del 25 al 29 de noviembre	Pesado y empacado CV	43	1,50	64,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			
FAPECAFES				
TARJETA DE TIEMPO				
Fecha/ Mes:	Diciembre			
Trabajador:	Yaqueline Pacheco			
FECHA	ACTIVIDAD	TOTAL No DE HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
Del 01 al 05 de diciembre	Tostado CV	43	1,50	64,50
Del 08 al 12 de diciembre	Pesado y empacado CE	38	1,50	57,00
Del 15 al 19 de diciembre	Sellado CV	32	1,50	48,00
Del 22 al 26 de diciembre	Molido de CV	47	1,50	70,50
		160	TOTAL	240,00
Jefe de Producción:	José Apolo			

