

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

CONTROL DE INVENTARIOS EN UNA EXPORTADORA DE CAFÉ

TESIS

**Presentada a la Junta Directiva de la
Facultad de Ciencias Económicas**

POR

FABIÁN GARCÍA DE LEÓN

Previo a conferírsele el Título de

CONTADOR PÚBLICO Y AUDITOR

En el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, mayo del 2,000.

MIEMBROS DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

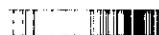
Decano:	Lic. Miguel Angel Lira Trujillo
Secretario:	Lic. Eduardo Antonio Velásquez Carrera
Vocal I:	Lic. Rolando de Jesús Oliva Alonzo
Vocal II:	Lic. Andrés Guillermo Castillo Nowell
Vocal III:	Lic. Gustavo Adolfo Vega
Vocal IV:	P. A. E. Jairo Joaquín Flores Divas
Vocal V:	P. C. William Tomás Ramírez Raymundo

EXÁMINADORES DE ÁREAS PRÁCTICAS

Área Matemática - Estadística:	Lic. Jorge Orlando Recinos Sandoval
Área de Contabilidad:	Lic. Jorge Augusto Morales Guinea
Área de Auditoría:	Lic. Walter Augusto Cabrera Hernández

JURADO QUE PRACTICÓ EXAMEN PRIVADO DE TESIS

Presidente:	Lic. Cesar Augusto Villela Pérez
Examinador:	Licda. Sandra Eugenia Estrada Kong
Examinador:	Lic. Jorge Luis Ríos Villatoro



Guatemala, 27 de Julio de 1,999

Por Decano de la
Facultad de Ciencias Económicas
de la Universidad de San Carlos
Lic. Miguel Angel Lira Trujillo
Presente

Querido Señor Decano:

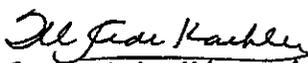
Conforme a la honrosa designación que esa Decanatura me hiciera con fecha 29 de julio de 1997, nombrándome para asesorar la tesis del señor Fabián García de León, titulada "CONTROL DE INVENTARIOS EN UNA EXPORTADORA DE CAFE", por este medio presento el dictamen correspondiente.

Considero que el trabajo mencionado describe, analiza y concluye los diferentes aspectos que se relacionan con el tema en mención.

Consta que el ponente investigó tanto a nivel documental como físico los elementos que se requirieron para el desarrollo del trabajo.

De lo expuesto anteriormente, recomiendo que el trabajo de tesis sea aceptado para ser sometido en el examen general privado, previo a la investidura del Señor Fabián García de León como Contador Público y Auditor en el grado de Licenciado.

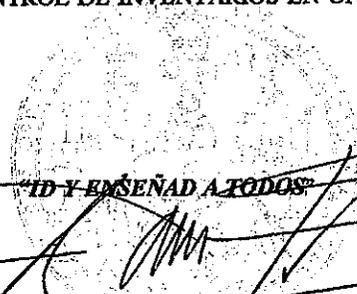
Atentamente,


Licda. María Panchita Aguirre Velasquez de Kaehler
Contador Público y Auditor Colegiada No. 452

**DECANATO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS. GUATEMALA,
TREINTA Y UNO DE MARZO DOS MIL.**

Con base en lo estipulado en el Artículo 23o del Reglamento de Evaluación Final de Exámenes de Áreas Prácticas y Examen Privado de Tesis, el dictamen emitido por la Licenciada María Panchita Aguirre Velásquez de Kaehler, quien fuera designada Asesora y el Acta AUD. 10-2,000, donde consta que el estudiante FABIAN GARCIA DE LEON, ha aprobado su Examen Privado de Tesis, se le autoriza la impresión del Trabajo de Tesis, denominado "CONTROL DE INVENTARIOS EN UNA EXPORTADORA DE CAFE".

Atentamente,



LIC. EDUARDO ANTONIO VELASQUEZ CARRERA
SECRETARIO



LIC. MIGUEL ANGEL LIRA TRUJILLO
DECANO



Smp.

DEDICATORIA

A DIOS TODO PODEROSO
Por permitirme llegar al final de mi carrera universitaria

A MIS PADRES
Por su amor, paciencia y apoyo
JUVENCIO FELINO GARCÍA ROQUEL,
ANGELA GUILLERMINA DE LEÓN MEDINA

A MIS HERMANOS
Por su colaboración
JORGE Y RONY

A MI ASESORA DE TESIS
Por su colaboración
LICDA. MARÍA PANCHITA AGUIRRE VELÁSQUEZ DE KAEHLER

A MIS AMIGOS
Por su apoyo y colaboración incondicional
LICDA. SANDRA RIVERA,
LIC. DENIS RODAS Y
GRUPO CRISTO Y MARÍA

Especialmente por su ayuda y colaboración a
LICDA. MARÍA DE LOS ANGELES SOBERANIS AGUIRRE DE RUEDA.

Por su apoyo a
MI FAMILIA EN GENERAL,
AMIGOS Y
COMPAÑEROS DE TRABAJO

A LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA



ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I	1
1. LA AGROINDUSTRIA EXPORTADORA DE CAFÉ	1
1.1. CONCEPTOS GENERALES BÁSICOS	1
1.1.1. EMPRESA	1
1.1.2. AGRO	2
1.1.3. INDUSTRIA	3
1.1.4. AGROINDUSTRIA	3
1.1.5. EXPORTADORA	5
1.1.6. AGROEXPORTADORA	6
1.1.7. AGROINDUSTRIA EXPORTADORA DE CAFÉ	7
1.2. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA AGROINDUSTRIA CAFETALERA	8
1.3. IMPORTANCIA DEL CAFÉ PARA GUATEMALA	12
1.4. ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA AGROINDUSTRIA CAFETALERA	17
1.4.1. ORGANIZACIÓN	17
1.4.2. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	18
1.5. ACTIVIDADES PRINCIPALES	22
1.6. LEGISLACIÓN APLICABLE A LA ACTIVIDAD EXPORTADORA DE CAFÉ	23
CAPÍTULO II	26
2. INVENTARIOS	26
2.1. DEFINICIÓN	26
2.2. NATURALEZA Y CLASIFICACIÓN DE LOS INVENTARIOS	27
2.2.1. NATURALEZA DE LOS INVENTARIOS	27
2.2.2. CLASIFICACIÓN DE LOS INVENTARIOS	28
2.3. VALUACIÓN DE LOS INVENTARIOS	29
2.3.1. REGLAS PARA LA VALUACIÓN DE LOS INVENTARIOS	30
2.3.2. NORMAS FISCALES EN LA APLICACIÓN DE REGLAS PARA LA VALUACIÓN DE LOS INVENTARIOS	31
2.3.3. MÉTODOS PARA DETERMINAR EL COSTO	33
2.4. EL INVENTARIO Y LOS PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS	36
2.5. EL CONTADOR PÚBLICO Y AUDITOR Y SU RELACIÓN CON LOS INVENTARIOS	39

CAPÍTULO III	42
3. EL ÁREA DE INVENTARIOS Y SU CONTROL INTERNO	42
3.1. CONTROL INTERNO	42
3.1.1. DEFINICIÓN DE CONTROL INTERNO	42
3.1.2. OBJETIVOS DEL CONTROL INTERNO	43
3.1.3. ESTRUCTURA Y ELEMENTOS DEL CONTROL INTERNO	43
3.2. FUNCIONES DEL CONTROL INTERNO EN EL ÁREA DE INVENTARIOS	46
3.3. CONTROLES APLICABLES EN EL ÁREA DE INVENTARIOS	46
3.3.1. SEGREGACIÓN ADECUADA DE FUNCIONES	47
3.3.2. REGISTRO OPORTUNO	47
3.3.3. CUSTODIA FÍSICA ADECUADA	48
3.3.4. TOMA PERIÓDICA DE LOS INVENTARIOS FÍSICOS	48
3.3.5. COMPARACIÓN DE REGISTROS PRINCIPALES CON REGISTROS AUXILIARES	49
3.3.6. COMPROBACIÓN INTERNA INDEPENDIENTE DE LA CORRECCIÓN DE LOS INVENTARIOS	49
3.3.7. FIJACIÓN DE MÁXIMOS Y MÍNIMOS PARA EL CONTROL DE EXISTENCIAS	49
3.3.8. PROCEDIMIENTOS PARA DETERMINAR INVENTARIOS OBSOLETOS O SIMILARES	50
3.3.9. PROTECCIÓN CON SEGUROS Y FIANZAS	50
3.4. OTROS CONTROLES EXISTENTES QUE REFUERZAN EL CONTROL INTERNO EN LA EMPRESA CAFETALERA:	51
3.4.1. CONTROL DE PROVEEDORES	51
3.4.2. DESPACHOS DE BODEGA	52
3.4.3. CUENTA CORRIENTE DE CLIENTES	52
3.4.4. CUENTA CORRIENTE DE PROVEEDORES DE CAFÉ	53

CAPÍTULO IV	55
4. EL CONTROL DE INVENTARIOS EN LA AGROINDUSTRIA EXPORTADORA DE CAFÉ	55
4.1. EL CAFÉ	55
4.1.1. PROCESO DE CULTIVO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTACIÓN	55
4.1.2. PRESENTACIÓN DEL GRANO Y CONVERSIONES	60
4.1.3. TIPOS DE CAFÉ EN GUATEMALA, CARACTERÍSTICAS DEL GRANO Y APRECIACIÓN DE SU PRESENTACIÓN EN TOSTADO Y TAZA	62
4.1.4. DEFECTOS DEL GRANO Y TAZA	66
4.1.5. CONTROL DE CALIDAD DEL CAFÉ	70
4.2. CONTROL DE INVENTARIOS EN LAS EMPRESAS CAFETALERAS	71
4.2.1. CARACTERÍSTICAS DEL INVENTARIO DE CAFÉ	71
4.2.2. ESTRUCTURA DEL CONTROL INTERNO Y ELEMENTOS DE CONTROL DEL INVENTARIO	74
4.2.3. EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS DEL CONTROL INTERNO EXISTENTE EN LOS INVENTARIOS	76
4.2.4. FUNCIÓN Y NECESIDAD DEL CONTROL DE INVENTARIOS EN LA EMPRESA CAFETALERA	80
4.3. MECANISMO DEL CONTROL DE INVENTARIOS	81
4.3.1. PROYECCIÓN DE VENTAS	81
4.3.2. COMPRA DEL CAFÉ	83
4.3.3. CORTE Y RECOLECCIÓN DEL CAFÉ MADURO	83
4.3.4. PROCESO EN EL BENEFICIO HÚMEDO (BENEFICIADO HÚMEDO)	84

4.3.5.	RECEPCIÓN DE CAFÉ PERGAMINO EN BODEGAS	88
4.3.6.	TRASLADO DEL CAFÉ PERGAMINO A BODEGAS DEL BENEFICIO SECO	90
4.3.7.	PROCESO EN EL BENEFICIO SECO (BENEFICIADO SECO)	91
CAPÍTULO V		97
5.	CASO PRÁCTICO	97
5.1.	REPORTES DE CONTROL DEL INVENTARIO EN UN BENEFICIO HÚMEDO DE CAFÉ	97
5.2.	REPORTES DE CONTROL DEL CAFÉ PERGAMINO EN EL BENEFICIO SECO	99
5.3.	REPORTE DE LIQUIDACIONES DE TRILLA EN EL BENEFICIO SECO	102
5.4.	CONTROL DE KARDEX EN BODEGAS	104
CONCLUSIONES		105
RECOMENDACIONES		107
BIBLIOGRAFÍA		109
ANEXOS		

INTRODUCCIÓN

Guatemala es un país donde el café es uno de los principales productos tradicionales de exportación que genera entre otros beneficios económicos, aproximadamente el 23% de ingresos de divisas.

La presente constituye una recopilación de temas orientados a brindar al Contador Público y Auditor un material de apoyo para comprender en mejor forma el manejo de los inventarios físicos de café; y la captación, transformación, manejo y comercialización de dicho producto. De igual forma pretende colaborar con la empresa exportadora de café, llamada también **cafetalera**, que dedicada a la compra y comercialización del café, invierte la mayoría de su capital financiero circulante en el inventario.

El rubro de inventarios en este tipo de empresas es la columna fundamental de sus operaciones corrientes durante la cosecha, y el control adecuado de las existencias físicas de café, aunado a una alta eficiencia de operación, permite la optimización de los costos.

El trabajo fue estructurado con cinco capítulos, de los cuales en el primero se introduce al lector en los conceptos básicos necesarios para comprender el tema, con una breve reseña histórica del origen y comercio del café en el mundo, la importancia que tiene la exportación de café para Guatemala, adicionalmente se muestra un ejemplo de la estructura organizacional de este tipo de empresa, sus actividades principales y el marco legal que rige su operación mercantil.

El segundo capítulo presenta la definición del rubro de inventarios, su naturaleza, clasificación y valuación, así también la importancia que tiene el Contador Público Auditor en la aplicación de los procedimientos adecuados para la valuación de dicho rubro, ya que actualmente en su ejercicio profesional independiente o al servicio directo de la empresa, por su conocimiento teórico práctico en el tema financiero contable, Contador Público y Auditor, se perfila como un apoyo empresarial directo y objetivo.

El tercer capítulo describe el control interno en general, la función de éste en el área de inventarios, los controles generales que se aplican al rubro de inventarios y finaliza con controles específicos que brindan a la empresa cafetalera la seguridad razonable de descansar sobre una estructura de control de inventarios confiable.

El cuarto capítulo, permite conocer las características propias del café como producto y su control en los inventarios físicos en la empresa cafetalera, proporciona un síntesis del proceso de cultivo, transformación, manejo y comercialización del café, adicionalmente muestra aspectos importantes necesarios para poder controlar con éxito los inventarios físicos y el manejo de los mismos.

El último capítulo proporciona un breve análisis de la información contenida en varios reportes, éstos son elaborados con datos extraídos de formas y documentos necesarios para el adecuado control del inventario de café, brindando una variada cantidad de información relacionada con los inventarios, de lo sucedido durante la recepción, traslado, almacenaje, proceso de transformación y embarque. La información proporcionada por estos reportes es de utilidad para la administración de la empresa cafetalera en la toma de decisiones, encaminadas a corregir cualquier discrepancia y optimizar el manejo del rubro de inventarios.

Finaliza la presente con las conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos, que incluyen gráficas, cuadros, formas, documentos y los reportes relacionados con el manejo del inventario en la empresa cafetalera.

CAPÍTULO I

1. LA AGROINDUSTRIA EXPORTADORA DE CAFÉ

1.1. CONCEPTOS GENERALES BÁSICOS

Para referirnos con mayor facilidad al tema de la empresa agroindustrial exportadora de café, a continuación se definen algunos conceptos básicos:

1.1.1. EMPRESA

Se define en forma general como una actividad encaminada a un objetivo específico. Para este tema, es una unidad económica organizada, poseedora de un patrimonio, dentro del cual están representados los elementos económicos, naturales y de capital; en ella prestan sus servicios personas cuyo esfuerzo es el trabajo.

La empresa tiene los fines específicos de:

- Prestación de un servicio, producción o venta de un bien económico.
- Obtención de un lucro o beneficio que retribuya sus esfuerzos e inversión.
- Continuidad del servicio o venta del bien (supervivencia de la empresa).

Para lograr estos fines la empresa coordina los elementos de la producción económica y obtiene un valor agregado que genera una utilidad. El valor agregado es formado por la utilización e inversión de los recursos y elementos empresariales.

La empresa puede clasificarse:

a) POR EL SUJETO O FORMA JURÍDICA

- **Individual**, aquella en la que una persona natural, en nombre y por cuenta propia desarrolla actividades económicas y/o mercantiles.
- **Jurídica**, nace con vida jurídica propia por la unión de las actividades y bienes de varias personas naturales.

b) POR EL FIN U OBJETO DE LA EMPRESA

Se clasifican principalmente en extractivas, agrícolas, fabriles o manufactureras, de servicios, de transporte y comunicaciones, comerciales, bancarias y financieras.

1.1.2. AGRO

Representa todo lo relacionado con la agricultura, es una palabra muy genérica y su concepto contenido en el diccionario Larousse se refiere limitadamente a "Campo, espacio de tierra labrantía".¹

¹ *García-Pelayo Ramón y Gross, Pequeño Larousse Ilustrado 1994, pág. 33 y 187*

1.1.3. INDUSTRIA

Palabra derivada del Latín **Industria**, se refiere al "Conjunto de las operaciones que concurren a la transformación de las materias primas y la producción de la riqueza", ² la segunda definición se refiere a "Maña y destreza o arificio para hacer una cosa", ³ siendo la primera definición la más apropiada.

1.1.4. AGROINDUSTRIA

Al unir los dos conceptos anteriores podemos definir a la agroindustria como: La actividad transformadora de materias primas extraídas de los subsectores primarios: agrícola, pecuario, forestal y pesquero. Además, incluye la relación y transformación de las materias primas en sus fases de transformación, acondicionamiento, preservación, envasado y comercialización de tales productos.

La agroindustria se divide según el nivel de procesamiento y el origen de su materia prima en varios grupos, puede variar dependiendo del criterio utilizado. A continuación se presenta la clasificación más general:

² *IBID*, pág. 575

³ *IBID*, pág. 575

a) POR EL NIVEL DE PROCESO

- **Primer Nivel**, se recibe la materia prima directamente del campo sin ningún proceso de industrialización.
- **Segundo Nivel**, se reciben los insumos con cierto grado de transformación procedentes del nivel primario.
- **Tercer Nivel**, se reciben los insumos de los niveles anteriores, y lo fundamental es la producción de bienes finales.

b) POR SU RELACIÓN CON LAS UNIDADES PRODUCTIVAS

- **Integración vertical**, cuando la materia prima utilizada es producida total o en gran porcentaje por la misma agroindustria.
- **Contratos con agricultores**, cuando de mutuo acuerdo se pacta con los productores las fechas en que deben entregar la cantidad de productos y además especificar la calidad de los mismos.
- **Compraventa**, cuando la agroindustria obtiene las materias primas directamente del mercado.

c) POR SU NIVEL DE TRANSFORMACIÓN

- **Integrada**, cuando integra todas las fases de transformación, desde su siembra y/o cosecha, pasa por sus diferentes procesos y llega a la comercialización y distribución para su consumo final en el mercado local o extranjero.
- **No integrada**, cuando la agroindustria obtiene los productos con cierto nivel de transformación, para complementarlos y así convertirlos en artículos diferentes, para otra agroindustria o consumidores finales.

1.1.5. EXPORTADORA

Empresa mercantil dedicada a proveer productos fuera de las fronteras de un país, contando con la organización y logística necesaria para lograr colocar y comercializar sus productos en el exterior. En Guatemala, las exportadoras según el producto, su trascendencia histórica e importancia económica se dividen en exportadoras de:

a) PRODUCTOS TRADICIONALES

Son los productos de mayor importancia económica e histórica y los más significativos de las exportaciones de Guatemala, entre ellos se encuentra el café, algodón, azúcar y banano.

Generalmente estas empresas son muy complejas, ya que su proceso es integral, cuentan con buena organización; debido a que sus procesos están claramente separados, su sistema contable y de costos es especializado al producto y mercado, algunas cuentan con asesoría de expertos especializados en garantizar la mejor calidad para ser competitivos en el mercado extranjero.

b) PRODUCTOS NO TRADICIONALES

Lo constituye la diversidad de productos de exportación de Guatemala, como las verduras, arveja china, frutas y los productos artesanales como alfarería de barro, telas bordadas con motivos indígenas.

Su complejidad varía dependiendo del producto, las grandes empresas cuentan con los mismos elementos que las empresas tradicionales, las pequeñas son administradas comúnmente por sus dueños y sus operaciones son efectuadas por pocas personas.

1.1.6. AGROEXPORTADORA

Son empresas dedicadas a la exportación de productos agrícolas, con diferentes niveles de transformación e industrialización.

1.1.7. AGROINDUSTRIA EXPORTADORA DE CAFÉ

También se le llama **agroexportadora de café** o **cafetalera**, pertenece a los **productos tradicionales** de exportación, se encuentra en todas las subdivisiones mencionadas anteriormente y recurren a diferentes formas de comercialización y captación del café.

Estas empresas cuentan con la infraestructura, logística, estructura y recursos adecuados, los que en conjunto le permiten operar en forma eficiente y colocar el grano de café en el exterior del país sin contratiempos, son especialistas en el manejo del producto, así como las tendencias en el mercado interno y externo, cuentan con personal calificado en las áreas de comercialización y venta, así como asesores financieros que les ayudan a manejar sus riesgos en el mercado de futuros (Bolsa de Café de Nueva York, mercado "C"), y algunas otras características que serán tratadas en los capítulos siguientes.

Los *contratos con agricultores* es la forma de compraventa interna en que los productores obtienen el mejor beneficio, ya que al vender directamente su café a la empresa cafetalera se aseguran el mejor precio del mercado y elimina a los intermediarios, así como la colocación anticipada de su cosecha en el mercado, adicionalmente en algunas ocasiones la empresa cafetalera les presta servicios de asesoría orientado a sus cultivos, encaminado a mejorar la calidad del producto.

1.2. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA AGROINDUSTRIA CAFETALERA

Se cree que el café es de origen árabe, debido a que la planta que comercialmente se explota es una variedad que se adaptó a los terrenos árabes, pero el cafeto o árbol de café es de origen africano.

En la antigüedad el café era un licor, pasando largo tiempo para llegar a ser la infusión que es hoy, bebida popular en todo el mundo. Hasta el siglo XV el cafeto o árbol de café sólo se encontraba en África Oriental. Después fue introducido en Arabia. En 1580 el médico Próspero Alpinus, escribió en sus notas: "He visto en el Cairo un árbol en el jardín del turco Aly Bet. Los árabes y los egipcios cuecen los frutos y beben el agua resultante en lugar de vino. Los piadosos acuden a beber muy temprano una taza en uno de los numerosos tenderetes que la venden y alcanzan un estado de euforia propicio para sus rituales de adoración. Esta bebida se llama 'qahwa' y dicen que el arbusto de donde se origina procede de Arabia Felix... (Arabia Felix, era el nombre con que se designaba un lugar donde arroyos cristalinos se precipitaban montañas abajo hacia fértiles valles. Lo que hoy es llamado Yemen, para los europeos en esos tiempos era inaccesible)".⁴

Por un período de 200 años la única fuente de suministro de café en el mundo fue Yemen por su puerto de Moka, en el sur de Arabia. George Sandys de origen inglés por el año 1610 se aventuró en los confines del Imperio Otomano llegando a Yemen en lo que

⁴ Karen Cancinos, *La revista del caficultor CAFETIN*, No.10, artículo "El vino del Islam", ANACAFE. pág. 3.

observó: "Los turcos poseen tiendas que se asemejan a una taberna. Se sientan allí la mayor parte del día y beben una infusión muy caliente llamada **coffa** en pequeñas tazas de porcelana." ⁵.

"Las palabras árabes **qahwa** (café) y **bun** o **bunchum** (grano de café) tienen varios significados. **Qahwa** era vino, pero debido al precepto islámico que prohíbe las bebidas alcohólicas se convirtió en **infusión**" ⁶.

En el siglo XVIII los holandeses llevaron un cafeto (árbol de café) a su jardín botánico en Holanda, y con éste introdujeron el cafeto a otros países de Europa, incluyendo Francia, Holanda también distribuyó la planta en sus colonias para explotarla comercialmente, y así llegó el cultivo entre 1714 y 1718 a la Guayana Holandesa (Surinam en Sur América) y posteriormente a la Guayana Francesa, y Francia por su parte, propagó el cultivo llevando el cafeto a sus colonias de las Antillas. Posteriormente de Cuba pasó a México y a Guatemala.

Según el historiador Manuel Rubio Sánchez, "los padres Jesuitas lo introdujeron por el año 1760 como planta ornamental en sus jardines de Antigua Guatemala, distribuyéndose a diferentes lugares de la república de Guatemala". ⁷

El primer registro de café como cultivo en las orillas de la ciudad de Guatemala corresponde al año 1800, durante ese año y años siguientes el añil que constituía el

⁵ *IBID*, pág. 3

⁶ *IBID*, pág. 3

⁷ *ANACAFE, Manual de Caficultura Guatemala, pág. 2*

principal cultivo de exportación, fue destruido por una plaga de langostas, perdiéndose la única fuente de divisas para el país, quedando solo la grana o cochinilla. En el año de 1803 el cultivo del café tomó auge como cultivo importante, el 15 de noviembre de ese año por Real Orden el café queda exonerado del impuesto de Alcabala, diezmos y cualquier impuesto durante 10 años al igual que el cacao, azúcar y algodón, siendo así impulsado su cultivo, y en 1805 y 1807 estos se ratifican y amplían, y en 1826 se reglamentó esta medida quedando incluido el cafeto como cultivo. Desde entonces el café ha sido beneficiado con incentivos tributarios y premios.

El primer registro de exportación de café data del año 1858, año en el que se efectuó la exportación desde el puerto de San José a Europa de 480 quintales de café presentación oro en el vapor estadounidense de nombre Guatemala.

Durante este tiempo hasta la actualidad la explotación del café como actividad agroindustrial es beneficiada e impulsada por inventos tales como, la despulpadora de discos inventada por el Ingeniero naval y caficultor Julio Smout, en 1880 inventó la descascaradora de café seco y en 1891 la retrilla cilíndrica. Otros inventores contribuyeron al café, Pablo Evelman en 1879 inventa el despulpador rotativo, don José Guardioia con la **secadora guardioia**, los doctores Federico Lehnoff y Eduardo T. Cabarrús crearon la fórmula del café soluble, en 1910 el Ingeniero Roberto Okrassa desarrolló una retrilla con quebradora y pulidora, y en 1955 el Doctor Imrich Fischmann inventó algo sencillo, la bolsa de almácigo, actualmente se está experimentando el uso de tubetes, básicamente sobre la misma técnica.

Desde 1871 el café es lucrativo y se constituye como un renglón principal en la economía guatemalteca, ocupando los primeros lugares entre los artículos de

exportación y en el año 1908 obtuvo un gran auge el comercio del café con la apertura del ferrocarril interoceánico de Guatemala.

Internacionalmente el café como producto de consumo mundial cobra gran importancia económica, varios países latinoamericanos firmaron acuerdos de asignación de cuotas antes de la II Guerra Mundial, de modo que cada uno de ellos tuviera garantizada una parte del mercado de café de Estados Unidos.

"El primer convenio de cuota se firmó en 1940 y lo administró la llamada Oficina Panamericana del Café. En 1962 se acordó fijar cuotas de exportación de café a escala mundial, y las Naciones Unidas negociaron un convenio cafetero internacional. Durante los cinco años que estuvo en vigor este convenio, aceptaron sus condiciones 41 países exportadores y 25 importadores. El convenio se renegotió en 1968, 1976 y 1983, pero en 1989, las naciones participantes no lograron firmar un nuevo pacto, y los precios del café en los mercados internacionales se desplomaron".⁸

En Julio de 1989, se acordó suspender las cláusulas económicas de los convenios anteriores y entró en vigor el Convenio Internacional del Café (**CIC**) y se creó la **Organización Internacional del Café (OIC)**, a la cual Guatemala está adherida y le corresponde el código 11, y esto puso fin al mercado de cuotas al crear un mercado libre.

El **CIC** es un acuerdo en el que participan los principales países consumidores y productores exportadores, en el que se reconoce la importancia del café para las economías de los países productores y también la necesidad de tomar medidas de

⁸ *Microsoft Corporation . Enciclopedia Microsoft Encarta 98, CAFÉ*

carácter internacional para evitar desequilibrios en la comercialización internacional del café. Las cláusulas del **CIC**, le otorgan poder al **OIC** para definir la cantidad de café que se comercializará en el mercado internacional y como fiscalizar las operaciones comerciales de café, existencias y las plantaciones.

Desde 1882 los precios de café arábigos lavados de ciertos orígenes como Guatemala, es definido en el mercado de la Bolsa de Café de Nueva York, contrato "C", la cual no participa en la determinación del precio, solo proporciona los medios dentro de un mercado libre para efectuar la negociación, permite la transferencia de los riesgos inherentes a la volatilidad del precio en el mercado físico. "El café tiene gran importancia económica, después del petróleo y el acero, en términos de millones de dólares, es el producto que más se comercializa y se transa en todo el mundo".⁹

1.3. IMPORTANCIA DEL CAFÉ PARA GUATEMALA

Actualmente Guatemala es conocida en el mundo por su variedad de café fino y de la mejor calidad, clasificado como **arábigo lavado**, clasificación que comparte con los demás países centroamericanos, México, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela, República Dominicana, India y Papua Nueva Guinea. El café es exportado a muchos países industrializados, entre los principales se encuentran: Estados Unidos de Norteamérica, Alemania, Japón, Italia, Holanda, Bélgica, Suecia, Canadá, Finlandia, Francia y otros. Durante la cosecha 1996/1997 Guatemala se colocó como el quinto país

⁹ *Esther Eskenasy, LA BOLSA DEL CAFÉ EN NUEVA YORK, la revista del caficultor CAFETIN, No. 1, ANACAFE, pág. 5.*

exportador de café después de Indonesia y México que son considerablemente de mayor extensión.

En Guatemala el café tiene gran importancia económica, por lo que no ha faltado la atención gubernamental, surgiendo en el año 1969 la Asociación Nacional del Café (**ANACAFE**), entidad creada por **La Ley del Café** decreto 19-69 y sus reformas decretos 34-72 y 74-72 todos del Congreso de la República de Guatemala.

ANACAFE se crea con el objetivo de cooperar con el Estado en protección de la economía nacional en lo relativo a la producción y comercialización del café, así como defender los intereses gremiales de los productores del grano; para lo cual opera servicios técnicos de investigación, experimentación, demostración, asistencia y divulgación en las diversas ramas de la industria cafetera, estando formado por todos los productores de café registrados.

ANACAFE también organiza servicios de catación (prueba de calidad aplicada al café), arbitraje, registros estadísticos, y otros servicios auxiliares para la producción y comercialización adecuada del grano. Por otro lado el Banco de Guatemala (**BANGUAT**) ejerce control sobre las divisas ingresadas al país por parte del gremio cafetalero, y pone énfasis a la importancia que tiene la exportación de café para la economía del país y sus efectos en la balanza de pagos internacional, reserva de divisas y tipo de cambio, así como otros índices económicos de importancia.

Al igual que los productores están representados por ANACAFE, los exportadores como gremio están representados por la Asociación de Exportadores de Café (ADEC), que reúne a las principales empresas cafetaleras exportadoras del país.

En el ámbito ecológico, como bosques artificiales las plantaciones de café contribuyen grandemente al mundo, solamente en Guatemala para la cosecha 1997/1998 ANACAFE estimó la existencia de 800 millones de cafetos en el país que ocupan una extensión de 386.5 miles de manzanas, con la cantidad aproximada de 38 millones de árboles de sombra que producen en conjunto de 4 a 5 millones de toneladas de oxígeno diariamente. Adicionalmente la gran variedad de árboles de sombra brinda vivienda y alimentación a una gran cantidad de especies de aves e insectos.

En un análisis efectuado por el BANGUAT, "el subsector agrícola, con una participación del 61.3% dentro del sector agropecuario para el año 1997, obtuvo un crecimiento real de 3.2% y la producción agrícola para exportación experimentó una reducción de dinamismo al crecer solamente 1.6% contra 4.3% en 1996".¹⁰ Para Guatemala el café durante los últimos 20 años representa en promedio el 6.6% del Producto Interno Bruto (PIB) y el 25% de las exportaciones totales del país.

En las gráficas contenidas en el anexo I, se puede apreciar en la primera gráfica la cantidad de divisas ingresadas y en la segunda la cantidad de quintales de café oro exportados por año agrícola (lo que corresponde a una cosecha anual, comprende el período del 01 de octubre de un año al 30 de septiembre del siguiente), al comparar las dos gráficas se observa un incremento sostenido de exportación en quintales de café cada año, sin embargo la cantidad de divisas disminuye drásticamente en la cosecha 1995/1996, lo que permite ver una baja significativa en los precios, en la cosecha 1996/1997 la cantidad de café exportado y las divisas ingresadas muestran una

¹⁰ BANCO DE GUATEMALA, página en Internet "<http://www.banquat.gob.gt>" Memoria de Labores 1997.

recuperación de precio, siendo esta cosecha la de mayor cantidad de café exportado llega a los 5.433 millones de quintales. Durante la cosecha 1997/1998 se reporta una caída en el café exportado (3.828 millones de quintales de café oro durante el año agrícola), situación que se debió a los altos precios internacionales al inicio del año 1998, que obligaron a los tostadores internacionales de café (compradores) a limitar sus compras a lo necesario, provocando un atraso en las exportaciones. En igual forma puede verse que el ingreso de divisas al país por exportación de café tuvo una baja para la cosecha 1997/1998 no tan significativa como la cantidad de café exportado.

Según datos del BANGUAT contenidos en el anexo II, las exportaciones de café en el año 1997 fueron de US\$588,308.6 miles y en el año 1998 de US\$586,292.4 miles, disminuye en US\$2,016.2 millones, en ambos años se comprueba que los 5 principales productos de exportación en conjunto aportan el 48% y 46% para los años 1997 y 1998 respectivamente, siendo el café el de mayor participación del total de exportaciones del país, con el 25% y 23% para cada año, esto demuestra la importancia que tiene para el país la exportación de café.

En el anexo III, el ingreso de divisas durante el año 1998 por exportación de café muestra su punto más alto durante el mes de febrero, y el más bajo en septiembre, octubre y noviembre, esto se debe a que la cosecha cafetalera comprende del 1 de octubre de un año al 30 de septiembre del año siguiente. La cosecha de café da inicio durante los meses de septiembre y octubre en la costa sur, las existencias son de café de nueva cosecha, de tipo extraprima y prima (los tipos de café se detallan en el anexo VI), siendo las exportaciones mínimas. Paulatinamente la cosecha abarca los lugares más altos sobre el nivel del mar, como en los departamentos de Santa Rosa, Sololá y Huehuetenango, donde se producen las mayores cantidades de café de tipo duro,

semiduro y estrictamente duro, adicionando el tiempo de proceso, el café está listo para exportarse en febrero. De julio a septiembre se efectúan exportaciones de las últimas existencias de inventario, por lo que de octubre a noviembre ya no hay exportaciones. Al comparar el ingreso de divisas durante el primer semestre de los años 1998 y 1999, se observa que disminuye significativamente en abril de 1999, esto se debe a una tendencia en la baja de los precios internacionales existentes durante ese período, si se observa más detenidamente la gráfica, nos muestra que adicionalmente a la cantidad de divisas que es menor, hay un comportamiento similar en los dos años, con un atraso de un mes.

En el anexo IV, el primer cuadro compara el ingreso de divisas de los meses de enero a julio de los años 1998 y 1999 y se observa que el café representa el 27% del total de exportaciones para ambos años a pesar de que muestra una disminución del 13% con respecto a 1998, también los demás productos agrícolas a excepción del cardamomo muestran una baja significativa. En el segundo cuadro se observa que la cantidad de café exportado en millones de quintales oro, aumentó un 20% con respecto a 1998, lo que confirma una tendencia en la baja de los precios internacionales para el café durante el primer semestre de 1999.

El anexo V elaborado con datos de ANACAFE por años agrícolas (período comprendido del 01 de octubre de un año al 30 de septiembre del siguiente), muestra para la cosecha 1996/1997 un área cosechada de 384.4 miles de manzanas, con una producción de 4.825 millones de quintales de café oro, según análisis de ANACAFE los precios favorables del grano y las expectativas de mejores precios internacionales incrementaron 3.5 miles de manzanas cosechadas (386.5 miles de manzanas totales para la cosecha 1997/1998 con una producción de 4.800 millones de quintales de café oro), a pesar que el fenómeno atmosférico del Mitch, dañó la floración del café.

principalmente en los departamentos de San Marcos, Santa Rosa y Huehuetenango, se situó la cosecha 1998/1999 con 390 miles de manzanas cosechadas con una producción de 4.85 millones de quintales de café oro, el aumento es del 1% en relación a la cosecha 1997/1998, que fue 0.5 % menos que la cosecha 1996/1997, para la cosecha 1999/2000 ANACAFE proyecta un incremento en la producción del 6%, estimado de 5.150 millones de quintales con la misma cantidad de manzanas cultivadas.

1.4. ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA AGROINDUSTRIA CAFETALERA

1.4.1. ORGANIZACIÓN

Las operaciones de las empresas agroindustriales de exportación de café conocidas en el medio como cafetaleras, varían fundamentalmente de acuerdo al tamaño de la empresa y al tipo de mercado al cual están enfocadas. En común son **Sociedades Anónimas**, constituidas conforme al Código de Comercio de Guatemala (Decreto 2-70, del Congreso de la República de Guatemala y sus reformas), también las empresas familiares dedicadas a esta actividad existen bajo esta organización mercantil, debido a que:

- La sociedad anónima es limitada, por lo que responde únicamente al capital aportado por los accionistas.

- La sociedad anónima, como su nombre lo indica, mantiene en el anonimato la identidad de los socios, por lo que permite que sea respetado el principio de entidad en las actividades y operaciones de la empresa.
- Como cualquier otro producto agrícola, el café es estacional, y a diferencia de otros el café internamente no tiene sobreproducción, lo que afecta a las cafetaleras ya que en determinada época del año tienen que proveerse del producto, esto se debe a un fenómeno en el mercado interno guatemalteco, en el que cada año las cafetaleras disputan su participación de la cosecha, por lo que ofrecen mejores condiciones de compraventa y precios altos, creando la necesidad de grandes cantidades de dinero para generar un volumen aceptable de compra. Organizadas como sociedades anónimas pueden agrupar grandes cantidades de capital de trabajo.

1.4.2. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Es la forma en que está organizada la empresa en todos sus niveles jerárquicos y la concepción de los accionistas o propietarios de cómo debe estar conformada, para que todos cumplan las funciones que se le encomienden y la empresa en conjunto sea más eficiente, mediante la estructura se visualiza la forma en que opera la empresa.

El anexo XXXIX, presenta un ejemplo de la organización general de una agroexportadora de café, con sus diferentes niveles jerárquicos y operativos, como modelo se utiliza la sociedad anónima, que a continuación se detalla:

Asamblea General de Accionistas, representa la máxima autoridad y la constituye la totalidad de los accionistas en sesión plenaria que puede ser ordinaria o extraordinaria, para tomar las decisiones de mayor importancia.

Consejo de Administración, es el órgano ejecutivo de la sociedad y la representa en todos los asuntos y negocios que haya resuelto. Las resoluciones se toman con el consenso de la mayoría de los integrantes por medio del voto.

Gerente General, es la persona que está jerárquicamente en la posición más alta de la estructura organizativa, en la mayoría de las veces es el representante legal. Tiene la dirección de la empresa, y está inmerso en la administración de los recursos y decisiones inmediatas encaminadas a lograr los objetivos de la organización, delega funciones a los diferentes departamentos operativos y coordina las actividades entre ellos. Actúa bajo la dirección del Consejo de Administración y su designación la avala la Asamblea General de Accionistas.

Auditoría Interna, este departamento da soporte a la Gerencia General y al Consejo de Administración, por medio de una revisión constante del control interno de la empresa, realiza pruebas de cumplimiento del control interno y verifica que realicen correctamente los procedimientos y se respeten las políticas establecidas en la empresa. Además revisa la información financiera, efectúa las pruebas que estime convenientes para verificar la exactitud, consistencia e integridad de las cifras.

Como se observa en el anexo XXXIX, la organización cuenta con seis departamentos, con diferentes funciones y responsabilidades. Sin embargo para que la empresa tenga el éxito deseado y logre sus objetivos, es indispensable que las actividades de los diferentes departamentos estén íntimamente relacionadas y en constante comunicación. A continuación se mencionan las actividades más importantes en el área operativa.

- **Departamento de Recursos Humanos**, es el encargado de reclutar el personal necesario para los diferentes puestos en la organización de acuerdo a las diversas actividades en los departamentos de la empresa, es el responsable de todo lo relacionado con el personal en la organización.
- **Departamento Agrícola**, tiene a su cargo las fincas u otras unidades productivas, está relacionado con las plantaciones y la administración de éstas, con el fin de obtener la mayor cantidad de café de la más alta calidad, a un costo aceptable, procura mantener la plantación en óptimas condiciones, para ello elabora un plan de siembra, almácigos para resiembra, podas, limpia, abono y recolección de la cosecha, efectúa estudios de desarrollo en las plantaciones, prueba y estudia la aplicación de diferentes técnicas de siembra y poda, aplica nuevos abonos orgánicos en la siembra de los diferentes tipos de café.
- **Departamento Industrial**, se subdivide en beneficio húmedo y beneficio seco.
Beneficio Húmedo, representa todos los beneficios que captan café en uva o cereza procedente de productores o plantaciones propias, para su transformación a café pergamino, mantiene la calidad del grano y su integridad, evita mezclarlo con otros tipos de café o partidas en proceso.
Beneficio Seco, recibe la orden del departamento de comercialización de preparación y calidad de las partidas, se encarga de procesar el café pergamino procedente de los productores o beneficios húmedos, representa quizá la mayor parte de transformación del grano, procesándolo de café pergamino a café arábica envasa en sacos y los carga en contenedores para su exportación.
- **Departamento de Comercialización**, se subdivide en compras, ventas y tráfico.
Compras, establece las áreas geográficas de donde se obtiene el café para la exportación, organiza y administra las agencias de captación del producto, establece y proporciona precios de compra para elaborar los contratos con los productores.

Ventas, se coordina con compras y el departamento industrial para elaborar un plan de trabajo en captación, transformación y exportación del producto, para colocar el producto en el exterior al mejor precio. También maneja algo muy importante e interesante como lo es "La Bolsa". Tiene la asistencia de un especialista en el manejo de "El mercado de Bolsa de Nueva York, contrato C" para minimizar riesgos ya que se constituye como manejo de riesgos futuros y opciones, para protegerse de una eventual baja de precio en el mercado internacional.

Tráfico, se encarga de movilizar el café de las agencias o recibideros a los diferentes beneficios secos en donde será procesado, se coordina con el departamento industrial para la preparación del embarque, también se ocupa de todos los trámites necesarios para que ANACAFE autorice la exportación, se coordina con los transportistas y navieras para asegurarse que el café esté por bien recibido en el puerto a consignación de la naviera.

- **Departamento Financiero Contable**, se divide en sección financiera y operativa.

Sección Financiera, su fin principal es administrar los recursos financieros, busca opciones de financiamiento, para cubrir los requerimientos de los demás departamentos, mantiene de esa forma un eficaz flujo de efectivo. Analiza la información financiera contable de la empresa para determinar su situación a una fecha específica, proporciona reportes analíticos a los demás departamentos especialmente a la administración. Proyecta por cosecha cual será la necesidad financiera y los resultados de operación sobre la base de presupuestos presentados por los diferentes departamentos, revisa las variaciones en la ejecución de los mismos para corregir las deficiencias encontradas.

Sección Operativa, se dedica a la recolección de datos de todos los departamentos, para procesarlos, elabora cuadros con información de utilidad analítica y opera los registros contables para la elaboración de declaración de impuestos, planillas, etc.

- **Departamento de Procesamiento Electrónico De Datos (P. E. D.),** se dedica a proporcionar los sistemas de registro de datos electrónicos, centralización del manejo electrónico de bases de datos para obtener y preparar información que sirve para realizar análisis. Además se encarga del mantenimiento del sistema de computadoras y realiza estudios de crecimiento y compatibilidad del software y hardware.

1.5. ACTIVIDADES PRINCIPALES

Las empresas cafetaleras, a pesar de comercializar con un solo producto, son empresas complejas con varias actividades que giran alrededor de lograr el objetivo de exportar café, entre las principales están:

- Preparar las plantaciones para obtener una producción rentable.
- Recolectar la cosecha en el momento adecuado.
- Comprar y captar el café en beneficios o agencias.
- Procesar el café, con medidas de calidad que cuiden de no dañar la apariencia, aroma y sabor del grano.
- Proporcionar financiamiento de precosecha a los productores con el fin de obtener de estos su producción.
- Realizar los trámites necesarios para exportar el café.
- Cumplir con toda la reglamentación mercantil y tributaria de la república de Guatemala.
- Respetar los acuerdos y convenios nacionales e internacionales de mercadeo de café.
- Exportar café de la mejor calidad.

5. LEGISLACIÓN APLICABLE A LA ACTIVIDAD EXPORTADORA DE CAFÉ

La empresa cafetalera como cualquier otra empresa mercantil está afecta a toda carga tributaria impuesta por el Estado, con algunos beneficios que son comunes a las exportadoras.

El decreto 26-92 "Ley del impuesto sobre la renta" y sus reformas decretos 61-94 y 97-97, del Congreso de la República de Guatemala, en su artículo 53, le da énfasis al precio de las mercaderías exportadas. El café se cotiza internacionalmente a futuro a la fecha de contratación, se le resta a ese precio los gastos de transporte, seguro y otros que se efectúen para hacer llegar a su destino el café, se expresa en quetzales equivalentes a las respectivas divisas al momento de la liquidación.

Otro cambio significativo contenido en la última modificación de la "Ley de Impuestos Sobre la Renta" que ha afectado negativamente la operación de la empresa cafetalera es el cambio del período de imposición fiscal, quedando éste a medio ciclo de cosecha cafetalera, por lo que no permite medir adecuadamente el rendimiento de la misma.

ANACAFE certifica el precio del café a exportarse, y cuenta en sus instalaciones con una Ventanilla Única de Exportaciones puesta por el BANGUAT, para el trámite de la licencia de exportación. La liquidación de divisas se efectúa en el mercado bancario.



Entre los beneficios más importantes para las exportadoras, se puede mencionar el "Régimen especial de devolución del crédito fiscal de Impuesto al Valor Agregado" regulado en la Ley del Impuesto al Valor Agregado decreto 27-92 modificado por el decreto 60-94 y 142-96 del Congreso de la República de Guatemala y su respectivo reglamento, regula el procedimiento y los requisitos para estar calificado como exportador y tener actualizada la calificación. La cual se obtiene al exportar más del 50% del total de las ventas, posteriormente debe mantener el registro actualizado y proporcionar cada fin de semestre (en los meses de enero y julio) un reporte en formulario de la Superintendencia de Administración Tributaria (S. A. T.), en el que se declara en detalle las facturas, licencias de exportación, pólizas de exportación e ingresos de divisas así como la presentación del libro mayor con los registros de ventas.

El decreto 32-95 "Ley del impuesto a las empresas mercantiles y agropecuarias" y sus reformas decreto 116-97, del Congreso de la República de Guatemala, establece un pago del 2.5% sobre la base del total del activo o 1.25% sobre la base de los ingresos brutos, que debe cancelarse ante la S. A. T. trimestralmente y queda como crédito fiscal a liquidarse contra el pago definitivo del Impuesto sobre la Renta.

Una legislación específica al café es la "Ley del Café", se mencionó anteriormente en el apartado 1.3 de este capítulo, en esta ley el Estado asigna a ANACAFE la cuota fija de Q 0.20 (veinte centavos de quetzal) por cada quintal de café oro o equivalente que se exporte, cuota que paga el exportador.

El decreto ley 114 del 26 de abril de 1963, impone la cantidad de Q 0.15 (quince centavos de quetzal), por quintal de café oro exportado, impuesto que es a favor de la:

municipalidades en cuyas jurisdicciones se produce el café, ANACAFE consigna los fondos según el permiso de embarque, este impuesto es administrado por el INFOM.

El decreto 19-69 del Congreso de la República de Guatemala, del 20 de abril de 1969, establece la cantidad de Q 0.25 (veinticinco centavos de quetzal) por cada quintal de café oro exportado, esto se cobra al exportador previa entrega del permiso de embarque.

El decreto ley 111-85 del 28 de octubre de 1985, establece un impuesto equivalente al 1% sobre el valor en quetzales de cada quintal oro o equivalente libre a bordo (F.O.B.) que se exporte, distribuye Q 0.10 (diez centavos de quetzal) por quintal de café oro a las municipalidades en cuya jurisdicción sea producido el café, éste es administrado por el INFOM, y el remanente es para ANACAFE, efectuado este pago, el BANGUAT procede a entregar la respectiva licencia de exportación.

CAPÍTULO II

2. INVENTARIOS

2.1. DEFINICIÓN

La palabra inventario se deriva del latín **inventarium**, que significa el asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y distinción.

Según el Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores, "Los inventarios son bienes tangibles propiedad de la entidad, que se tienen para la venta y/o para usarse en la producción de bienes y servicios." ¹¹.

En contabilidad, es un estado detallado y estimativo de carácter periódico, de los bienes y derechos que posee en un momento determinado una empresa individual o jurídica.

Para la empresa cafetalera, el inventario lo constituye el conjunto de bienes pertenecientes a ésta, compuesto por café maduro, en patios, pergamino, oro, subproductos e insumos de fabricación y empaque.

¹¹ *Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores, Pronunciamiento sobre contabilidad Financiera No. 2 "INVENTARIOS", Párrafo 1.*

2.2. NATURALEZA Y CLASIFICACIÓN DE LOS INVENTARIOS

2.2.1. NATURALEZA DE LOS INVENTARIOS

Contablemente los inventarios son activos consistentes en productos, propiedad de la empresa en una época o momento en particular, los cuales se mantienen para futura venta o utilización en la manufactura de productos destinados a la comercialización.

Los inventarios generalmente representan un activo de mucho movimiento debido a su uso y reposición constante, siendo algunos artículos de tamaño pequeño con un considerable valor, por lo tanto la salvaguarda física de dichos inventarios, es tan importante como la protección del efectivo.

La gerencia debe estimar la conveniencia de un adecuado control y mucha planeación en lo referente a la cantidad de artículos acumulados para la venta o puede correrse el riesgo de pérdidas, ya que en muchas compañías los inventarios comprenden una porción significativa del activo corriente y del total de activos, en algunos casos como las empresas cafetaleras, representa la inversión más fuerte en cierta época del año, siendo un producto que pierde valor al pasar el tiempo, ya que el café de una cosecha anterior pierde sus cualidades y por ende su valor monetario.

2.2.2. CLASIFICACIÓN DE LOS INVENTARIOS

Los inventarios se clasifican dentro del Balance General como un Activo Circulante, siendo por lo general su monto significativo dentro del total de los activos, es comprensible su influencia en la presentación de los estados financieros. Un error en el sistema de control o una mala aplicación del método de valuación que adoptó la empresa, puede como ejemplo no permitir que se descarguen artículos obsoletos o dañados, lo que haría aparecer más artículos de los que en realidad hay al realizar la toma física; o sobrevaluando el inventario existente, crea una falsa apariencia de liquidez, cuando en realidad, los inventarios están alterados y la situación financiera de la empresa no corresponde a lo que aparece en los estados financieros y esto afecta la toma de decisiones por parte de la administración.

Dependiendo del tipo de negocio la clasificación puede ser:

a) EN UNA EMPRESA COMERCIAL

- **Inventarios de Mercaderías**, son artículos adquiridos para la reventa, sin alterar la forma física de los mismos.

b) EN UNA EMPRESA MANUFACTURERA

- **Inventario de Materias Primas**, son productos tangibles comprados u obtenidos de fuentes naturales o de manufactura humana, para ser transformados en la

fabricación de otros productos que serán vendidos posteriormente. Materia prima es conocida también como todas las partes o piezas utilizadas en la confección de cualquier artículo.

- **Inventario en Proceso**, son artículos parcialmente elaborados y que requieren de un proceso adicional antes de ser terminados para destinarlos a la venta o bien en el almacén como productos terminados.
- **Inventario de Productos Terminados**, son productos totalmente manufacturados que están listos para la venta.
- **Inventario de Suministros**, son aquellos productos que aún siendo importantes en el proceso de manufactura, resultan insignificantes al compararse con el producto terminado, tales como combustibles y lubricantes, utilizados para los vehículos, maquinaria, materiales de limpieza, etc.

2.3. VALUACIÓN DE LOS INVENTARIOS

En la mayoría de las empresas comerciales e industriales, el inventario generalmente representa gran parte del total de los activos, por lo que la utilización de un sistema adecuado para su control y asignación de costo será el elemento importante para una valuación correcta y para una presentación adecuada en los estados financieros.

La valuación de los inventarios desde que se operan con el costo histórico o de producción en los registros contables, puede ser afectada por las modificaciones que

sufren por el tiempo que tardan en venderse, por las diferentes tendencias en la moda, las costumbres, los fenómenos naturales, etc.

2.3.1. REGLAS PARA LA VALUACIÓN DE LOS INVENTARIOS

a) COSTO HISTÓRICO O REAL

Se determina el costo individual de las partidas del inventario cuando cada uno tiene un número de serie, etiqueta de costo u otro medio de identificación, como sería el caso de artículos técnicos o específicos que por su naturaleza no podrían confundirse con otros, con la factura original en las empresas comerciales, o con la orden de producción cuando pertenece a un lote de productos elaborados en una empresa manufacturera.

b) COSTO PREDETERMINADO

Como su nombre lo indica, éste se calcula antes de iniciarse la producción de los artículos. De acuerdo con la forma en que se determina puede clasificarse en:

- **Costo Estimado**, se basa en la experiencia de años anteriores o en la opinión de personas expertas para calcularlo.
- **Costo Estándar**, representa una medida de eficiencia, basada en investigaciones y especificaciones técnicas de cada producto en particular.

c) COSTO DE REALIZACIÓN O REPOSICIÓN

También se denomina "Sistema de Contabilidad del Valor Corriente" y su uso en los estados financieros está apoyado en el pronunciamiento de contabilidad financiera No. 26 "La Información financiera en economías inflacionarias", emitido por el Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores. La importancia especial de este sistema es el medir las utilidades y valorar la empresa durante períodos de inflación, consistiendo en reemplazar los costos históricos por valores corrientes, para medir lo que recibiría una compañía si tuviera que vender sus activos en la actualidad.

Los Estados Financieros Básicos se preparan sobre la base del Costo Histórico, sin embargo algunas entidades presentan su información financiera reexpresada al costo actual.

2.3.2. NORMAS FISCALES EN LA APLICACIÓN DE REGLAS PARA LA VALUACIÓN DE LOS INVENTARIOS

Según el decreto 26-92 "Ley del Impuesto sobre la Renta" y sus reformas, decretos 61-94 y 36-97, del Congreso de la República de Guatemala, en el artículo 48, norma que todo contribuyente que obtenga renta por actividades relacionadas con bienes, está obligado a practicar inventarios al inicio de operaciones y al cierre de cada período de imposición (en la ley del Impuesto sobre la Renta es de un año). Los inventarios deben ser consignados y agrupados según su naturaleza, con las especificaciones de cantidad total,

unidad de medida, denominación o identificación del bien y su referencia, precio unitario y total, anotando toda esta información en registros especiales, con indicación del sistema de valuación empleado.

El artículo 49 de la misma ley, norma la aplicación de varios métodos de valuación de los inventarios al momento del cierre del ejercicio anual, los que a continuación se detallan:

a) COSTO DE PRODUCCIÓN O ADQUISICIÓN

Éste considera el costo de la última compra o el promedio ponderado de la existencia inicial más las compras efectuadas durante el ejercicio, y de igual forma se aplica para los inventarios de materias primas y otros.

b) PRECIO DEL BIEN

Éste es el valor actual o de realización del bien, corrige el inventario al valor de mercado.

c) PRECIO DE VENTA MENOS GASTOS DE VENTA

El costo corriente de reposición o valor de mercado no puede exceder al precio normal estimado para la venta menos los gastos directos necesarios en la compra y venta de los bienes, así como el margen normal de ganancias.

d) COSTO DE PRODUCCIÓN O ADQUISICIÓN O COSTO DE MERCADO, EL QUE SE MENOR

Se refiere al valor de realización cuando es menor que el costo registrado contablemente. Reduce el valor del inventario al valor de mercado, aplicando los principios de realización y conservatismo con el fin de presentar los resultados correctamente, y se aparta del principio del costo. El término mercado significa costo corriente de reposición.

Para fines fiscales la empresa debe optar por alguna de las reglas anteriores, si en futuro necesita cambiar, debe pedir autorización a la S. A. T..

2.3.3. MÉTODOS PARA DETERMINAR EL COSTO

Los procedimientos para la valuación de inventarios deben ser los que permitan la preparación de los estados financieros que presenten razonablemente la situación financiera de la empresa. Según los principios de contabilidad generalmente aceptados la base para la valuación de inventarios es el costo.

El Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores, en su Pronunciamiento Sobre Contabilidad Financiera No. 2, "Inventarios", presenta diferentes métodos para determinar el costo que permite en los estados financieros presentar razonablemente la situación financiera de la empresa, entre ellos están:

a) PEPS (PRIMERO EN ENTRAR, PRIMERO EN SALIR)

El valor de la primera compra o producto manufacturado, es el primero en salir, con esto se aplica la valuación de los artículos vendidos con el costo más antiguo y deja los inventarios valuados al costo más reciente.

b) UEPS (ÚLTIMO EN ENTRAR, PRIMERO EN SALIR)

El valor de la última compra o producto manufacturado, es el primero en salir, este método está basado en el concepto de valuar el costo de los inventarios con el último precio, para darle un costo más real con el objeto de dejar un costo más cercano al actual.

La aplicación de este método debe ser detallado en los registros para evitar inconsistencias y manipulaciones debido a que al valuar los costos al precio actual, la relación con los ingresos se ajusta más al poder adquisitivo de la moneda y por tanto determina una utilidad más apegada a la realidad; el problema es la baja valuación de los inventarios que afecta al balance y su diferencia en valor contra las unidades reales en el inventario.

c) PROMEDIOS

Este método es uniforme ya que se toman los precios de los diferentes lotes de mercaderías y se suman para sacar un costo continuo durante el período, esto se basa en que el inventario se mezcla y al momento de ser utilizado o vendido imposibilita la

identificación de cuales unidades son del inventario inicial o compra del período.

Existen dos formas para aplicar este método:

- **Promedio Ponderado**, este sistema no es difícil y minimiza las variaciones extremas, se calcula multiplicando las unidades tanto del inventario inicial, como de las compras por su valor y al final del período se dividen entre la suma de unidades para valuar tanto el costo de productos vendidos como los inventarios finales.
- **Promedio Móvil**, este sistema se usa cuando se lleva inventario perpetuo, ya que el promedio se cambia después de cada compra, sacando varios promedios sucesivos los cuales reciben el nombre de promedios flotantes y las ventas que se hacen en diferentes fechas tienen aplicado un costo diferente según estén valuadas en su momento, comúnmente se calcula en períodos de tiempos regulares como cada mes.

d) IDENTIFICACIÓN ESPECÍFICA

Es aplicable a productos que por sus características son únicos dentro del inventario, haciendo fácil su identificación.

e) DETALLISTA O AL DETALLE

En este método se valúa el inventario al precio de venta y se le resta el margen de utilidad bruta para obtener el costo por grupo de artículos.

4. EL INVENTARIO Y LOS PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD

GENERALMENTE ACEPTADOS

El inventario como parte de la información financiera presentada en el Balance general y como costo dentro de los resultados, tiene que presentarse sobre una base estándar para el entendimiento de cualquier persona usuaria de esa información, en la actualidad se parte de un sistema de supuestos, doctrinas y convenciones englobados en los "Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados". Estos establecen los estándares para poder cumplir con las características contables de: Utilidad, confiabilidad, oportunidad, objetividad, verificabilidad y provisionalidad.

A continuación se menciona la incidencia de éstos con el rubro de inventarios:

1) ENTIDAD

Los inventarios deben pertenecer a la entidad que presenta la información financiera.

2) NEGOCIO EN MARCHA

Las existencias que se presentan en el inventario, reflejan el deseo de continuar con el negocio.

c) UNIDAD MONETARIA

El inventario debe valuarse y reflejarse en la unidad monetaria del país (e Guatemala es el quetzal).

d) CONSERVATISMO

Cualquier tendencia del inventario a perder su valor o volverse obsoleto debe reflejarse, no así una posible realización con un alto grado de utilidad.

e) SUSTANCIA ANTES QUE FORMA

Los inventarios deben reflejar su situación financiera, y no solamente su forma, como el reclasificar los inventarios obsoletos o de difícil realización.

f) COSTO HISTÓRICO ORIGINAL

El inventario debe registrarse a su valor original y no al valor de realización.

g) REALIZACIÓN

El derecho surge cuando el inventario es formalmente vendido y entregado, y la obligación cuando el inventario es recibido satisfactoriamente. El registro de la venta debe efectuarse al momento de completarse la transacción mercantil, para evitar registros que anticipen utilidades.

h) PERÍODO CONTABLE

Para efectos de informar sobre los resultados y la situación financiera, el inventario debe situarse en un período de tiempo o a un momento específico.

i) REVELACIÓN SUFICIENTE

Debe darse a conocer cualquier información que pueda ser significativa sobre los valores de la cuenta de inventarios en el Balance General o en el Estado de Resultados. Como ejemplos el inventario de mercaderías obsoletas, las mercaderías pignoradas o cambios en la valuación del inventario.

j) IMPORTANCIA RELATIVA

Los inventarios representan una parte significativa dentro del Balance General y en el Estado de Resultados son determinantes en la utilidad, por lo que la valuación del inventario y la cuantificación del costo se consideran de gran importancia.

k) CONSISTENCIA O UNIFORMIDAD

El registro de los inventarios, su valuación en el balance y su cuantificación dentro de los resultados debe ser uniforme y constante dentro del período y por los períodos siguientes.

2.5. EL CONTADOR PÚBLICO Y AUDITOR Y SU RELACIÓN CON LOS INVENTARIOS

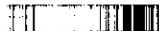
El inventario es un rubro importante dentro de la empresa, en él está invertido gran parte de los recursos financieros y representan una futura utilidad cuando llegue el momento de su realización. Siendo este rubro susceptible a errores o irregularidades se requiere de un sistema de control para evitar cambios significativos en la situación financiera de la empresa.

Los procedimientos de auditoría aplicables al rubro de inventarios deben ser de acuerdo al giro de la empresa, su sistema y método de contabilidad, y la evaluación del control interno sobre sus registros, depende del alcance y oportunidad de los mismos.

La norma de auditoría No. 32 "Principios Básicos que rigen una Auditoría de Estados financieros" emitida por el Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores, establece dentro de las pruebas sustantivas, como procedimiento de carácter obligatorio que el Contador Público y Auditor en su ejercicio profesional independiente esté presente como observador en la toma física de inventarios. En este aspecto, si el auditor duda de las cualidades o características de los artículos contenidos en el inventario puede utilizar el trabajo de un especialista, de conformidad con el SAS-11, con el fin de crearse un criterio suficiente para dictaminar y evaluar los datos consignados en el balance y el costo.

El auditor en su informe debe indicar si los estados financieros se presentan de acuerdo a los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados, si éstos se han seguido uniformemente en el período actual con relación al período anterior y en opinión del auditor, si las revelaciones son razonablemente adecuadas en los estados financieros.

Para cubrir estos aspectos, el auditor debe estar enmarcado en las Normas Personales, obteniendo entrenamiento técnico y capacidad profesional, esto se logra con un entrenamiento adecuado en su actividad profesional, para tener un alcance técnico, siendo esencial al momento de la toma física del inventario la supervisión profesional de un experto en la materia, con el fin de determinar si el personal de la empresa está totalmente enterado de la responsabilidad del inventario y un adecuado control de éste. La independencia mental del auditor es esencial para ser imparcial ante cualquier discrepancia.



Siendo cada empresa algo muy específico, es importante el conocimiento que el auditor tenga del tema a tratar porque aún perteneciendo al mismo grupo de actividad empresarial, los procedimientos, formas de administración, controles y procesos son diferentes una de otra.

El Contador Público y Auditor además de la aplicación de pruebas para la verificación del inventario, del análisis del control interno aplicado a este rubro y su opinión expresada en el informe de auditoría, representa un apoyo a la administración de la empresa, en su ejercicio profesional independiente o como empleado al servicio de ésta puede dar una opinión objetiva e independiente o bien diseñar e implementar un sistema de control de inventarios que satisfaga las necesidades de la empresa, ya que posee el conocimiento teórico y técnico necesario.

CAPÍTULO III

3. EL ÁREA DE INVENTARIOS Y SU CONTROL INTERNO

3.1. CONTROL INTERNO

3.1.1. DEFINICIÓN DE CONTROL INTERNO

Control Interno es el plan de organización, métodos y procedimientos que adopta la administración de una entidad para ayudar a lograr el objetivo de asegurar en lo que sea posible la conducción ordenada y eficiente del negocio, incluyen la adherencia de políticas administrativas, salvaguarda de activos, detección y prevención de fraudes y la preparación oportuna de información financiera contable que proporcione a la administración una seguridad razonable de que los activos están salvaguardados contra el uso o disposiciones no autorizadas y de que los registros contables son confiables. El control interno influye en la eficacia de los procedimientos específicos de control que se establecen.

En las normas de auditoría referentes a la ejecución del trabajo, menciona: "El auditor debe obtener el conocimiento suficiente de la estructura de Control Interno, para

planificar la auditoría y determinar la naturaleza, oportunidad y alcance de las pruebas sustantivas".¹²

3.1.2. OBJETIVOS DEL CONTROL INTERNO

- Protección y salvaguarda de los activos de la empresa.
- Obtención de información financiera veraz, confiable y oportuna.
- Promover la eficiencia en las operaciones del negocio.
- Procurar que la ejecución de las operaciones se adhiera a los procedimientos y las políticas establecidas por la administración de la empresa.

3.1.3. ESTRUCTURA Y ELEMENTOS DEL CONTROL INTERNO

La estructura del control interno en una entidad, consiste en las políticas y procedimientos establecidos para proporcionar seguridad de lograr sus objetivos específicos. Lo forman los siguientes elementos:

- El ambiente de control;
- El sistema contable; y
- Los procedimientos de control.

¹² Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores, Normas de Auditoría No.1, Normas de ejecución del trabajo, Inciso No. 1

a) EL AMBIENTE DE CONTROL

Representa la combinación de factores que afectan las políticas y procedimientos de una entidad, fortaleciendo o debilitando sus controles. Estos factores son los siguientes:

- Actividad de la administración hacia los controles internos establecidos.
- Estructura de organización de la entidad.
- Funcionamiento del consejo de administración y de sus comités.
- Métodos para asignar autoridad y responsabilidad.
- Métodos de control administrativo para supervisar y dar seguimiento al cumplimiento de las políticas y procedimientos.
- Políticas y prácticas de personal.
- Influencias externas que afecten las operaciones y prácticas de la entidad.

b) SISTEMA CONTABLE

Consiste en los métodos y registros establecidos para identificar, reunir, analizar, clasificar, registrar y producir información cuantitativa de las operaciones que realiza una entidad económica financiera.

Para que sea útil y confiable, debe contar con los métodos y registros siguientes:



- Identificar y registrar únicamente las transacciones reales que reúnan los criterios establecidos por la administración.
- Describir oportunamente todas las transacciones en el detalle necesario que permita su adecuada clasificación.
- Cuantificar el valor de las operaciones en unidades monetarias.
- Registrar las transacciones en el período correspondiente.
- Presentar y revelar adecuadamente las transacciones en los estados financieros.

c) PROCEDIMIENTOS DE CONTROL

Son establecidos por la administración para proporcionar una seguridad razonable de lograr los objetivos específicos de la entidad a través de procedimientos y políticas adicionales al ambiente de control y sistema contable.

El auditor determina la manera de aplicar las políticas y procedimientos en la entidad para asegurar uniformidad de aplicación y de que persona las llevan a cabo para concluir que efectivamente se cumplan.

Entre los procedimientos de control están los siguientes:

- Autorización de actividades y transacciones.
- Adecuada segregación de funciones, niveles de responsabilidad y de aprobación.
- Documentos apropiados para el adecuado soporte y registro de las operaciones.
- Medidas de acceso y seguridad apropiadas.

3.2. FUNCIONES DEL CONTROL INTERNO EN EL ÁREA DE INVENTARIOS

- Proporcionar un servicio de información sobre las existencias de inventarios.
- Mantener las existencias a un nivel rentable según la naturaleza del inventario.
- Suministrar las existencias necesarias con el objeto de impedir que la producción se defenga cuando los proveedores no cumplan con sus entregas en el tiempo establecido.
- Destinar el espacio de almacenamiento para los materiales, productos en proceso y los productos terminados.
- Permitir que las ventas operen a diferentes niveles, si agotar las existencias de productos terminados.
- Relacionar el uso de los materiales con la disponibilidad de recursos financieros u obtener el recurso necesario para la obtención de éstos.
- Planificar la provisión de materiales mediante contratos a largo plazo ajustados a los programas de fabricación.

3.3. CONTROLES APLICABLES EN EL ÁREA DE INVENTARIOS

El inventario representa en la mayoría de empresas el rubro de mayor importancia sobre el que gira la futura existencia de la empresa, por lo que la revisión, estudio y evaluación del control interno de este rubro debe dirigirse principalmente a los siguientes aspectos:

3.3.1. SEGREGACIÓN ADECUADA DE FUNCIONES

Las funciones de autorización, custodia y registro en la adquisición, recepción, almacenaje y embarque de las mercaderías, evita que un departamento o persona controle los registros contables relativos a sus propias funciones. Propicia una vigilancia entre los departamentos o personas involucradas en una misma transacción.

3.3.2. REGISTRO OPORTUNO

Tiene como objeto asegurar que se registren todas las obligaciones que se derivan de la adquisición de inventarios dentro del período correspondiente y que la información contable coincida con las existencias físicas.

Todo lo que se vende y embarca debe facturarse y registrarse oportunamente en el período que corresponda, el establecimiento de controles en formas prenumeradas permite que no se deje de operar ningún documento.

La contabilidad debe registrar oportunamente la acumulación de los elementos del costo de producción o de adquisición para asegurar la correcta valuación de los inventarios y la determinación del costo de ventas del ejercicio.

Los registros auxiliares de las existencias de los inventarios tanto en los almacenes de la empresa como de terceros, proporcionan un control permanente y por medio de

recuentos físicos se verifican las existencias y se conocen las diferencias (sobrantes, faltantes, mermas, etc.).

Cuando existen mercaderías recibidas en consignación, en custodia, etc., se hacen necesarios controles que capten oportunamente sus entradas y salidas a los almacenes, con el propósito de distinguirlas de las propias.

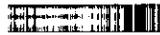
3.3.3. CUSTODIA FÍSICA ADECUADA

Debe existir custodia física y acceso restringido a zonas de almacenaje, producción y embarques, con el propósito de establecer e identificar claramente la responsabilidad del personal involucrado en el manejo físico de estos bienes.

3.3.4. TOMA PERIÓDICA DE LOS INVENTARIOS FÍSICOS

La planeación y toma física de los inventarios, así como su recopilación, valuación y comparación con los libros, es importante para la investigación y ajuste de las diferencias, ya que estos bienes debido a su naturaleza son susceptibles a mermas, deterioros, faltantes, etc.

Es importante planear y llevar a cabo un recuento de los inventarios, mínimo una vez al año, para verificar su existencia y realizar comparaciones contra los auxiliares respectivos para registrar los ajustes correspondientes y tomar medidas correctivas.



3.3.5. COMPARACIÓN DE REGISTROS PRINCIPALES CON REGISTROS AUXILIARES

Es necesario revisar periódicamente la comparación del saldo de la cuenta de inventarios en el libro mayor, con la suma registrada en los auxiliares con el propósito de asegurar la corrección de la cifra total de los mismos.

3.3.6. COMPROBACIÓN INTERNA INDEPENDIENTE DE LA CORRECCIÓN DE LOS INVENTARIOS

Para que exista confianza en el control de inventarios periódicos y finales, es conveniente establecer que persona independiente a quien custodia, registra o tiene acceso a los almacenes, lleve a cabo comprobaciones de los recuentos físicos desde su planeación hasta que los ajustes en los registros contables se efectúen y se operen.

3.3.7. FIJACIÓN DE MÁXIMOS Y MÍNIMOS PARA EL CONTROL DE EXISTENCIAS

Una adecuada política respecto a máximos y mínimos evita situaciones de inversión en exceso o mercadería defectuosa en los almacenes, es una herramienta de control en ventas y producción.

3.3.8. PROCEDIMIENTOS PARA DETERMINAR INVENTARIOS OBSOLETOS O SIMILARES

Deben existir procedimientos permanentes para captar e informar de las existencia de inventarios excesivos, dañados, obsoletos y de lento movimiento en el proceso de las operaciones de la empresa, los cuales de acuerdo a previos estudios correspondientes tendrán que sujetarse a correcciones en su valuación mediante estimaciones o cancelaciones. Lo anterior obedece a que los bienes con estas características tienen un valor menor en el mercado.

3.3.9. PROTECCIÓN CON SEGUROS Y FIANZAS

Una adecuada protección a la entidad mediante el aseguramiento de los inventarios y el afianzamiento del personal que los maneja constituye un plan de seguros adecuado a las necesidades del negocio y es un complemento imprescindible del control desde el punto de vista de la protección de sus propiedades. La fianza de fidelidad además de permitir recuperar pérdidas, representa un freno psicológico de actos en contra de los bienes de la empresa.

3.4. OTROS CONTROLES EXISTENTES QUE REFUERZAN EL CONTROL INTERNO EN LA EMPRESA CAFETALERA:

Los diferentes controles y procedimientos son establecidos por la administración, es necesario que sean aptos a la actividad y tamaño de la empresa, y sirven para reforzar el control interno.

A continuación se mencionan los controles que tienen incidencia directa con el rubro de inventarios, para ayudar a cruzar la información y si es debidamente analizada contribuye a detectar discrepancias en el manejo de los mismos.

3.4.1. CONTROL DE PROVEEDORES

Se refiere al control y pago de los proveedores en general, y su procedimiento normal requiere cumplir con:

- Orden de compra, con cotización debidamente aprobada por el que necesita la mercadería o servicio debidamente autorizado.
- Que la factura por mercadería esté recibida satisfactoriamente en la bodega y el servicio como ya terminado, esto se verifica con un sello o firma de operado en bodega o el departamento que recibió el servicio.
- Aprobación del valor monetario de la factura, comparada contra la orden de compra y cotización.

- Autorización y pago de la factura con su respectivo registro contable.

3.4.2. DESPACHOS DE BODEGA

Esta área requiere de lo siguiente:

- Requisiciones a bodega debidamente autorizadas, por el producto que se necesitará.
- Orden de pedido de ventas o del departamento responsable, con su debida autorización.
- Elaboración del envío correspondiente que ampara la salida de la mercadería de la bodega al exterior.
- Factura elaborada con datos del envío, con las condiciones de la venta confrontada con los pedidos.

3.4.3. CUENTA CORRIENTE DE CLIENTES

Es importante tener un adecuado control de los clientes, especialmente en ventas cuya condición es crédito, ya que cualquier atraso en el cobro o pago de los clientes representa un desequilibrio en el flujo de efectivo de la empresa.

Entre los controles se pueden mencionar:

- Registro adecuado de las facturas emitidas.

- Adecuada clasificación de las mercaderías vendidas, la factura es confrontada contra la información contenida en la orden de pedido y el envío.
- Custodia adecuada de las facturas al crédito, ya que constituyen un documento por cobrar.
- Datos del manejo de crédito por cliente, si se ha respetado las condiciones de la venta en cuanto a entregas del producto y la fecha convenida del cobro de la factura.
- Listado de antigüedad de saldos.
- Listados generales de la situación de los clientes.
- Cuadre diario en caja de los cobros respectivos.

3.4.4. CUENTA CORRIENTE DE PROVEEDORES DE CAFÉ

Es de mucha importancia en las cafetaleras y empresas similares, reúne información variada de los productores, anticipos de dinero precosecha, contratos de compraventa de café, café pendiente de recibir que tiene contrato, café en calidad de depósito, liquidaciones parciales y finales, tipo y calidad de café recibido de los proveedores, lugares de captación, traslados de productos de los recibideros o agencias hacia las bodegas principales y saldos en general (los recibideros operan solamente el ingreso de café, las agencias operan todos los servicios orientados a los productores y proveedores de café, como precios, estados de cuenta, contratos de compraventa, etc.).

A continuación se mencionan los detalles más importantes de este control:

- Contiene los datos más importantes de los productores o proveedores de café, como nombre, dirección, cédula, número de identificación tributaria, finca y

jurisdicción de donde cosechan o captan el café, registro en ANACAFE, cantidad estimada de producción por cosecha, garantía y límite de financiamiento precosecha.

- Presenta el monto general y por productor de los anticipos precosecha y el café.
- Café recibido, por región y productor.
- Café recibido por tipo y calidad.
- Café con contrato de compraventa o fijación de precio.
- Café con fijación de precio pendiente de ser entregado por los productores (café pendiente de recibir).
- Café en depósito.
- Riesgo de financiamiento precosecha en relación con la cantidad de café en depósito y el precio de mercado.
- Liquidaciones parciales y finales de café.
- Facturación de los productores, cantidad a pagarles de Impuesto al Valor Agregado, y a los que no entregan factura, el monto y facturas especiales emitidas.
- Estadísticas comparativas de los niveles de captación y precio de la cosecha actual contra las anteriores.
- Reportes de los traslados de café de recibideros o agencias de captación hacia bodegas del beneficio seco o bodegas de almacenaje.
- Informes de rendimientos en los procesos de café maduro a café pergamino y de café pergamino a café oro relacionados con la región del café.
- Información para los productores de su estado de cuenta en dinero y café.
- Ajustes al precio de compra por diferencias en tipo y calidad del café.

CAPÍTULO IV

4. EL CONTROL DE INVENTARIOS EN LA AGROINDUSTRIA EXPORTADORA DE CAFÉ

4.1. EL CAFÉ

4.1.1. PROCESO DE CULTIVO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTACIÓN

El proceso se inicia con la selección del grano de café, se escoge entre las variedades más comunes de cultivo en Guatemala que son:

- Bourbon;
- Typica;
- Caturra;
- Catuaí y
- Robusta.

Al escoger la variedad del café, se busca que el cafeto (árbol de café) tenga las siguientes características:

- El cafeto tiene que ser de porte uniforme, con preferencia en el bajo (1.5 metros de altura), como la variedad robusta que da la apariencia de un arbusto;
- Maduración y producción precoz de frutos;
- Baja susceptibilidad relativa a plagas y enfermedades;
- Resistencia o cierta tolerancia a las plagas y enfermedades;
- Con buena producción de frutos y el grano vano abajo del 5% (grano vano, el que esta hueco por dentro y por tal razón no pesa); y
- Que haya información confiable de su capacidad de producción y su comportamiento.

Para eliminar la dependencia a una sola clase, los expertos recomiendan tener 2 ó 3 variedades diferentes en una finca.

Establecida la variedad de café, se obtiene en ANACAFE o de alguna otra fuente confiable las semillas debidamente certificadas, para tener la certeza de lo que se va a sembrar, luego se prepara el semillero y los almácigos, actualmente se esta introduciendo la técnica del tubete que sustituye la bolsa de almácigo.

Primero se siembra la semilla en el semillero hasta su condición de **soldadillo**, que se reconoce por el tallo con sus primeros cotiledones aún cerradas dentro del pergamino, y es en esta condición que se transplanta a las bolsas de almácigo o al tubete (cotiledón: hoja primera que, sola o junto a otra, se forma en el embrión de una planta).

Luego se procede a la siembra en el suelo donde estará por varios años, esto se realiza después de evaluar que densidad de población se quiere y se puede tener con eficiencia en la finca.

Para saber sobre cuál es la mejor cantidad de cafetos por hectárea, se hacen investigaciones y se tiene en cuenta lo siguiente:

- La producción es mayor con relación al aumento de la población de cafetos.
- La producción por cafeto disminuye con relación al aumento de población.
- El número de cosechas se reduce con relación al aumento de la población.
- La rentabilidad aumenta con relación a la disminución de la población.

Al evaluar estas consideraciones, se decide la distancia en que se deben sembrar los cafetos, siendo las recomendaciones específicas las siguientes:

Para variedades de cafetos de porte alto (Typica y Bourbon):

2.40 Mts. X 1.00 Mts.

2.40 Mts. X 1.20 Mts.

Para variedades de cafetos de porte bajo (Caturra, Catuai y Robusta):

2.00 Mts. X 0.84 Mts.

2.00 Mts. X 1.00 Mts.

La cantidad de producción por manzana sembrada depende de la población existente por manzana y otros factores externos. En el anexo V se observa la producción por manzana de la cosecha 1994/1995 a la 1998/1999, siendo el rendimiento promedio por manzana cosechada de 12.432 quintales de café oro, ANACAFE estima que para la cosecha 1999/2000 la producción por manzana sea de 13.205 quintales de café oro.



Otro aspecto importante es el trazado de los surcos para que el café produzca su mejor capacidad. Adicionalmente un buen trazado de los surcos evita la erosión del suelo por el viento o las lluvias, también hay que tomar en cuenta la sombra que se proporcionará a la plantación, tomando en consideración la altitud y el clima de la finca.

Entre los trabajos a efectuar en la finca se encuentran:

- La preparación de los almácigos.
- La siembra de los almácigos en la plantación.
- La poda de los cafetos y árboles de sombra.
- La limpieza y fertilización de la plantación.
- Recolección de la cosecha.
- Beneficiado húmedo (cuando la finca posee las instalaciones adecuadas).

En la poda, se utiliza la técnica de doble surco u otras similares. Cuando la plantación es vieja, los nuevos cafetos se siembran entre los surcos del cafetal viejo, los nuevos se sirven de la sombra de los otros y gradualmente los viejos son retirados por los nuevos, para tener así el cafetal con plantas jóvenes.

Esta técnica es aplicable también a nuevas plantaciones, que al efectuar el mantenimiento de podado se deja 1 ó 2 surcos intermedios que se rotan cada año.

Al cafetal hay que cuidarlo de las plagas y entre las afecciones del café se encuentran:

- Las invasiones, parasitismo y daños de insectos y de ácaros.

- Las enfermedades provocadas por hongos, bacterias y virus.
- El parasitismo y los daños de nemátodos.
- La invasión y competencia de las malezas.
- Los desórdenes fisiológicos.

Adicionalmente las plantaciones también son afectadas por fenómenos naturales como:

- Erupción de arena volcánica.
- Acción del rayo.
- Quemaduras de sol.
- Exceso de calor y sequía.
- Toxicidad por plaguicidas (actualmente hay nuevas plantaciones de café llamadas **orgánicas**, que no utilizan ningún fertilizante ni plaguicida químico).
- La purga (debilitamiento del cafeto por sobreproducción, botando frutos y hojas).
- Quemaduras por acción del frío y del aire (llamadas **heladas**, mata los brotes del cafeto y llega hasta la muerte del mismo; es un fenómeno atmosférico que ha afectado las cosechas en Brasil).

4.1.2. PRESENTACIÓN DEL GRANO Y CONVERSIONES

a) CAFÉ MADURO

En el cafeto la semilla de café es un fruto de vivo color rojo parecido a una pequeña cereza, estos frutos se encuentran agrupados en gloménulos (grupo de frutos) o haces a lo largo de las ramas del cafeto, por esta característica también se le llama **café uva**. En el fruto se forman dos semillas que están unidas por la cara interna plana. Las flores son blancas y olorosas y generalmente se forman varias veces al año.

El corte del café se hace en varias etapas sobre la misma plantación, el primer corte se realiza cuando hay suficiente fruto de café ya maduro, el segundo de mayor importancia, se realiza cuando el cafeto está casi en su totalidad poblado de café maduro, en esta etapa se recolecta la mayor cantidad y queda una pequeña cantidad de café verde que al madurar se recolecta en el tercer y último corte.

El café recolectado se traslada a los recibideros ubicados en beneficios de café húmedo para su proceso a café pergamino, el grano se clasifica y la semilla se separa de la cáscara roja llamada pulpa, luego se pone en pilas de fermento para que logre la acidez deseada, se lava para quitarle la miel adherida al grano y de nuevo se clasifica en los correteos para secarla al sol en los patios o artificialmente en guardiolas (el proceso del beneficio húmedo se describe más adelante en el punto 4.3.4. y puede apreciarse en el anexo IX).

b) CAFÉ PERGAMINO

Es el resultante del beneficio húmedo, la semilla de un lado es plana y del otro redondo, está cubierta por una cáscara delgada llamada cascabillo, un buen beneficiado húmedo asegura el mantener el café que ingresa maduro con sus cualidades intactas, el color es beige (beneficiado húmedo, se refiere al proceso efectuado en el beneficio húmedo de convertir café maduro a café pergamino).

c) CAFÉ ORO

El café pergamino se transporta al beneficio de café seco y aquí se separa la cáscara llamada cascabillo y se clasifica el grano que en este momento se considera oro pelado.

d) CONVERSIONES (RENDIMIENTOS)

En el proceso de transformación del café, a diferencia de muchas industrias, se cuantifica cuantos quintales de café se necesitan para obtener un quintal al final del proceso que se evalué, la cifra obtenida se le llama **rendimiento**.

En la tabla siguiente se muestra las diferentes conversiones (rendimientos) de café maduro (uva) a pergamino y pergamino a oro, el estándar de uso corriente en la comercialización de este producto es de 4.5 quintales de café maduro para obtener 1

quintal de café pergamino y 1.25 quintales de café pergamino para obtener 1 quintal oro.

ALTITUD		MADURO A PERGAMINO (en quintales) <i>qq Maduro = qq Pergamino</i>	PERGAMINO A ORO (en quintales) <i>qq Pergamino = qq Oro</i>	OBSERVACIONES
En pies	En metros			
de 500 a 2,000	150 a 610	5.00 = 1	1.30 = 1	Estándar
de 2,001 a 3,500	611 a 1,067	4.50 = 1	1.25 = 1	
de 3,501 arriba	1,068 arriba	4.00 = 1	1.20 = 1	

Fuente: ANACAFE, Manual de Caficultura Guatemala 1988

Al momento de procesar el café se obtiene el rendimiento real, el cual depende de la calidad del producto final. También se observa que a mayor altitud sobre el nivel del mar se obtiene un mejor rendimiento.

4.1.3. TIPOS DE CAFÉ EN GUATEMALA, CARACTERÍSTICAS DEL GRANO Y APRECIACIÓN DE SU PRESENTACIÓN EN TOSTADO Y TAZA

Los tipos de cafés de Guatemala son catalogados en el grupo de **otros suaves**, con una producción casi total de cafés arábigos. Debido en gran parte a su ondulación topográfica Guatemala permite microclimas, esto ofrece desde cafés suaves hasta ácidos con características marcadas. En realidad, los últimos conforman la mayoría de la producción del café nacional (anexo VI).

Para determinar el tipo de café, la calidad en tostado y su taza (nombre dado a la prueba de calidad del café como bebida en varios recipientes o tazas), se elaboran pruebas de calidad por personas expertas en este campo, la **catación** que es el acto de

verificar estos aspectos, se efectúa en un laboratorio que se llama **laboratorio de catación** y la persona que se encarga de elaborarlas es un experto **catador**, siendo algunos de ellos reconocidos internacionalmente y otros son de experiencia local bastante confiable.

a) TIPOS DE CAFÉ EN GUATEMALA

La topografía guatemalteca permite gran variedad de tipos de café, a continuación se da la siguiente clasificación, con sus nombres en español e inglés, éste último por utilizarse en su comercialización internacional con sus respectivas iniciales:

TIPOS DE CAFÉ COSECHADOS EN GUATEMALA		
<i>Español</i>	<i>Inglés</i>	<i>Iniciales</i>
Bueno Lavado	Good washed	G.W.
Extra Bueno Lavado	Extra good washed	Extra G.W.
Prima Lavado	Prime washed	P.
Extra Prima Lavado	Extra prime washed	Extra P.
Semiduro	Semi hard bean	Semi H.B.
Duro	Hard bean	H.B.
Estrictamente Duro	Strictly hard bean	S.H.B.

En el anexo VI, se puede observar que los tipos bueno lavado y extra bueno lavado representan un porcentaje bastante mínimo (8.01% y 9.37% respectivamente), debido a que no son de tipo comercial. El tipo estrictamente duro (29.94%) es el de mayor comercialización, el cual se cosecha en altitudes mayores a los 4,500 pies de altura sobre el nivel del mar, altitud de Antigua Guatemala, Sololá, Huehuetenango, Santa Rosa, Alta Verapaz y otros lugares donde se cosecha café de muy buena calidad, siendo la mayoría terreno volcánico, lo que ayuda a una buena acidez del café.

La cosecha de café se realiza generalmente en el mes de noviembre extendiéndose al mes de abril del próximo año, pero debido a efectos climatológicos

pueden anticiparse o atrasarse; algunas cosechas pueden alargarse mucho más tiempo del que se presenta en el anexo VI, las cosechas son repetitivas año con año.

b) CARACTERÍSTICAS DEL GRANO POR TIPO

Cada tipo de café se puede reconocer por sus granos en oro por las siguientes características:

- Los granos de un **café bueno lavado** son pequeños, deformes, con la ranura recta y abierta, no es de tipo comercial.
- Los granos de un **extra bueno lavado** son casi deformes y no es de tipo comercial.
- Los granos de una **prima lavado** son pequeños, de forma normal, con la ranura abierta y recta de color verde aceituna.
- Los granos de un café **extra prima lavado** son medianos y su tonalidad es más oscura que la del prima lavado, la hendidura aparece un poco torcida y semiabierta.
- Los granos de un **semiduro** son grandes, de color verde jade, poco corrugados, y con una hendidura poco torcida y cóncava.
- Los granos de un café **duro** se caracterizan por ser grandes y corrugados de color verde oscuro, con la hendidura cerrada y torcida o en zigzag.
- Cuando se está frente a un café de tipo **estrictamente duro**, los granos aparecen bastante compactos y corrugados, con la hendidura cerrada y torcida o en forma de zigzag, el color es verde azulado, aunque debido a su corrugación, regularmente presenta restos de una película plateada adherida.

Estos tipos de café no son los únicos que se producen en Guatemala, también se encuentran los siguientes:

- **Café natural**, que no es procesado por el beneficio húmedo, solamente se le corta y se seca al sol, por lo que suele presentar una película amarillenta o verdosa adherida al grano.
- **Café robusta** es completamente diferente en cuanto a sabor y aroma, pues corresponde a otra especie (*Canephora*). Su forma es redonda y su superficie lisa.
- **Maragogype**, los granos generalmente doblan el tamaño de los otros tipos.

c) PRESENTACIÓN POR TIPO EN TOSTADO Y TAZA

Las pruebas en el laboratorio de catación verifican la calidad del café, estas pruebas las realiza un experto catador de café, que al momento de hacerlas aprecia el café en tostado y degusta la taza (**taza** se refiere a la prueba del café en bebida depositada en varios recipientes o tazas, para apreciar el aroma, sabor y se observa los sólidos depositados al fondo de cada recipiente), además se aprecia lo siguiente:

- **Bueno lavado**, en tostado sus granos son lisos y claros, con la ranura bastante abierta, sin carácter y rápidos en el punto de tueste. Su aroma es tenue, apagado y limpio. La taza suave y desabrida.
- **Extra bueno lavado**, de mejor calidad, con una taza más limpia, con mejor sabor y mejores características y carácter que el anterior.

- **Prima lavado**, su tueste es flojo, sin carácter y claro. Su aroma es suave, y su sabor no posee cuerpo ni acidez.
- **Extra prima lavado**, éste desarrolla un poco más de carácter en el tueste que el anterior, con aroma, cuerpo y acidez más pronunciados.
- **Semiduro**, su aroma es bastante fragante y su sabor dulce, con acidez balanceada.
- **Duro**, su aroma es fragante, con cuerpo y acidez balanceados; tueste oscuro, con algunas pequeñas manchas claras.
- **Estrictamente duro**, su tueste es bastante oscuro y corrugado; presenta excelente fragancia, cuerpo, acidez y fineza.
- **Café natural**, sabor frutoso.
- **Maragogype**, excelente aroma, acidez marcada y agradable sabor dulce.

4.1.4. DEFECTOS DEL GRANO Y TAZA

La calidad del café puede alterarse por defectos del grano desde la plantación, otros son provenientes de un proceso inadecuado en el beneficio húmedo o al efectuar las mezclas en el beneficio seco al preparar el café para exportación.

a) DEFECTOS DEL GRANO

- **Granos negros**, provienen de frutos no desarrollados por enfermedades, por deficiencia nutricional o por exceso de humedad.

- **Granos sobrefermentados**, coloración pálida y apariencia cerosa, germen reventado si el daño es total. Proviene de granos rezagados en la maquinaria, pilas y canales.
- **Granos sobrecaleados**, coloración grisácea, germen reventado. Proviene de granos rezagados en las secadoras.
- **Granos partidos**: Muestran una abertura en sentido longitudinal como efecto de la trilla en granos muy húmedos.
- **Mordidos por el pulpero**, presentan alteraciones producidas por acción mecánica sobre el grano durante el despulpado.
- **Dañados por ojo de gallo**, granos enteros muestran alteraciones producidas por el ataque del hongo *Mycena citrocolor* en el fruto.
- **Granos verdes**, son decolorados y muestran película plateada o verdosa adherida firmemente.
- **Granos blanqueados**, decolorados por exceso de humedad o vejez.
- **Granos encerados**, amarillentos por deficiencia de hierro y manganeso.
- **Granos con película rojiza**, se originan de un despulpado tardío o de la sobremaduración del grano (no constituye defecto en los cafés naturales).
- **Granos deformes**, caracoles, triángulos, gigantes o elefantes.
- **Granos pequeños**, pasan a través de la zaranda número 14/64 y si se consideran defectos.
- **Granos brocados**, presentan perforaciones que son el resultado del ataque de la broca del café (*Hypothenemus hampei* Ferr).

Cada defecto o grupo de éstos repercute en la calidad de exportación como **imperfección**, esto se observa en el anexo VII, cada imperfección es un punto de defecto. En una muestra para laboratorio de 300 gramos se establece la cantidad de defectos



contenidas en la partida (partida es el nombre que se le da a un lote de café que reúne las mismas características), cada defecto castiga la calidad, esto se muestra en el anexo VIII.

b) DEFECTOS DE TAZA

- **Áspera y sucia**, ocasionada por los granos verdes que no son separados en el beneficio húmedo. La película plateada que presentan los cafés estrictamente duros no se considera defecto.
- **Terrosa**, aparece cuando el café se almacena con exceso de humedad, lo que le da sabor a tierra.
- **Mohosa**, se debe al almacenamiento del café con más del 12 % de humedad, lo que le da sabor a tierra.
- **Río (yodo)**, este sabor anormal proviene de frutos caídos al suelo, donde se sobrefermentan.
- **Vinosa**, se origina de la cosecha de un café sobremadurado o del despulpado tardío del fruto y este defecto está relacionado con una película dorada o rojiza.
- **Frutosa**, se origina de partidas mal lavadas o por despulpado tardío, en los cafés naturales este sabor es normal.
- **Agria**, este sabor se origina del sobresecamiento durante el beneficiado húmedo.
- **Sobrefermento**, se debe al exceso de fermentación del café en las pilas; el olor y sabor son sumamente desagradables.
- **Sabor a café viejo**: Es el resultado natural del envejecimiento del grano, aún cuando esté bien procesado. Aparece más acentuado en climas húmedos y cálidos. El café en oro es más susceptible a este defecto que en pergamino.

- **Mal Sabor:** Debido a almacenamiento o exposición a condiciones inapropiadas (humo, diesel, resina, insecticidas, kerosene, fertilizantes, cardamomo, sacco, cítricos, etc.).

:) **EVALUACIÓN DE LA MUESTRA COMO BEBIDA:**

Las cualidades que evalúan y que determinan la calidad del grano de café pueden agruparse por un lado, en las que dependen del aspecto físico del grano tanto en verde como en tostado, y por otro, en aquellas que se refieren específicamente a la bebida.

Las cualidades de la bebida que evalúa el catador al sorber y oler la infusión básicamente son aroma, cuerpo, acidez y fineza.

- **Aroma,** esta es la primera cualidad que el catador percibe e investiga al inhalar los vapores de la taza.
- **Cuerpo,** esta cualidad está íntimamente relacionada con la naturaleza de los sólidos solubles de la infusión, puede decirse que es la viscosidad de la bebida.
- **Acidez,** cualidad que se incrementa con la altitud del área o del lote de café. Resulta modificada también por el grado de madurez del fruto, por el tiempo transcurrido entre la cosecha y el despulpado, o por ciertos factores climáticos.
- **Fineza,** es el bouquet agradable que presentan ciertos cafés estrictamente duros (aroma y sabor que deja en el paladar después de ser degustado).

Una vez obtenidas las muestras en café tostado, el experto catador realiza análisis organoléptico de ellas (sensación percibida por los sentidos). Los principales atributos a evaluar son cuerpo, acidez, aroma, fineza y tipo. La altitud es un factor determinante en la calidad de taza, independientemente de la variedad. Las propiedades organolépticas se acentúan a medida que se incrementa la altitud mientras que la acidez se manifiesta de manera discreta.

4.1.5. CONTROL DE CALIDAD DEL CAFÉ

Las cafetaleras manejan diversos tipos de café, uniendo todos los elementos de la evaluación del grano, sus características y cualidades, los defectos de presentación y taza. Se estima las posibilidades de embarcarse a un mercado específico con el afán de obtener el mejor beneficio económico.

En el anexo VII, **Cuadro de Imperfecciones**, se muestra cada defecto en el grano y su evaluación internacional como imperfección, que juntamente con el anexo VIII, **Contenido de Calidad**, que muestra las características del café para clasificarlo en calidad de marca llamado también "gourmet", americano, u otra preparación stock lot (cualquier presentación de café que se encuentre entre el rango de 24 a 86 puntos de defectos imperfecciones).

4.2. CONTROL DE INVENTARIOS EN LAS EMPRESAS CAFETALERAS

4.2.1. CARACTERÍSTICAS DEL INVENTARIO DE CAFÉ

Las cafetaleras cada año se lanzan al mercado y ofrecen precios competitivos y facilidades a los productores e intermediarios que los proveen de café, procuran obtener el suficiente producto para cumplir con los compromisos adquiridos con sus clientes en el exterior, que en algunos casos ya han anticipado el dinero.

A diferencia de otros productos agrícolas que durante el tiempo de cosecha saturan el mercado con una sobreproducción, el café como producto estacional que se cosecha en determinado periodo de tiempo, es absorbido en su totalidad por las cafetaleras y empresas afines, ya que a mayor volumen es mayor la utilidad. Existen otras cafetaleras que ponen énfasis en la calidad del producto, siendo su afán conseguir la mejor calidad de café para exportarlo con el sello Gourmet a mercados exigentes como el Europeo y el Nipón.

Cada cafetalera maneja a su conveniencia el inventario, dependen del mercado al que estén enfocados, ya que un control minucioso repercute en costos excesivos, y la administración debe buscar un balance de alta eficacia a un bajo costo.

El inventario de café a pesar de ser enfocado a un solo producto es complejo, ya que tiene varios procesos y está enmarcado dentro de un mercado con aspectos propios, y esto determina la diferencia de otros.

Entre los aspectos más relevantes para entender el control que se debe tener sobre los inventarios de café se pueden mencionar:

- Es un producto perecedero, al momento de cosecharlo debe procesarse inmediatamente en el beneficio húmedo, en pergamino u oro pierde sus propiedades al paso del tiempo, por lo que debe exportarse rápidamente.
- Al ser un producto perecedero, el no venderlo durante el año a que corresponde su cosecha hace que pierda sustancialmente sus cualidades así como su valor monetario.
- Es un producto estacional, que madura en conjunto en las diferentes áreas, provoca la necesidad de financiamiento, mano de obra e infraestructura, cosechado en mayor volumen durante los meses de diciembre a febrero.
- Durante la cosecha, el producto satura los beneficios húmedos y llega al límite de su capacidad instalada durante los meses de diciembre a febrero.
- Previo a la exportación el producto se procesa en grandes cantidades y satura la capacidad instalada en el beneficio seco.
- Es un producto que se maneja a volumen, cualquier discrepancia en los rendimientos de los diferentes procesos puede repercutir en errores en los costos.
- El volumen a exportar, se proyecta anticipadamente por la cafetalera, fijan objetivos de captación por región y calidad de café, por lo que su actuación en el mercado es sobre la base de un plan donde el precio del mercado internacional y las fuentes de financiamiento tienen un papel indispensable.
- Es un producto cuyas características físicas lo hace susceptible a daños, que pueden darse: Al ser procesado por el beneficio húmedo adquiere un color extraño; al pasar en las despulpadoras un mal ajuste de éstas, provoca grano mordido de segunda o muchas notas; el tiempo de fermentación es determinante para la taza; en patios o

secadoras puede sobresecarse; el tomar mucho tiempo para que seque puede adquirir moho; en la secadora puede absorber olor a humo; al ser transportado puede adquirir olor a diesel o aceite; al procesarse puede equivocarse el tipo de café produciendo una mezcla de baja calidad; por un mal ajuste en las máquinas el café puede sufrir daños físicos; al ser almacenado si la bodega es húmeda puede adquirir moho, etc.

- A pesar de ser un solo producto, se clasifica en varias presentaciones y cada una con clasificaciones por tipo y calidad, lo que hace de él un producto con un complejo control, el mezclar la calidad puede restar oportunidades de venta.
- El proceso es integral y se obtiene una cantidad variada de subproductos.
- En determinada época del año en bodegas se almacenan grandes cantidades, su cuantificación así como su valorización son importantes para salvaguardarlo de cualquier eventualidad por medio de seguros y fianzas.
- Teniendo la cantidad correcta en un momento oportuno sirve de fuente de financiamiento.
- Al acercarse el final de cosecha el dato exacto por tipos y calidades contenidas en las existencias, permite a la administración buscar la mejor realización en las ventas.
- Al tener las cantidades exactas del inventario, rendimientos, contratos de compra y venta con los productores y clientes, la empresa puede asegurar que el precio de venta se mantendrá fijo ante cualquier eventualidad en el mercado, maneja los riesgos futuros y opciones de la Bolsa de Valores de Nueva York, contrato "C", y asegura la obtención de la utilidad bruta estimada al hacer la transacción (La Bolsa de Valores de Nueva York, contrato "C", se refiere a la comercialización en el New York Coffee, Sugar and Cocoa Exchange", principalmente para cafés suaves colombianos y otros suaves).
- Adicional a esto, por su valor comercial lo hace susceptible a robo durante su transporte.

4.2.2. ESTRUCTURA DEL CONTROL INTERNO Y ELEMENTOS DE CONTROL DEL INVENTARIO

Durante la cosecha de café que dura varios meses, las cafetaleras se saturan con una gran cantidad de transacciones y registros, en los cuales el control interno es un elemento crucial.

Las cafetaleras son empresas sólidamente establecidas, especializadas en el negocio, por lo que sus procedimientos y políticas se mantienen, afinan y corrigen constantemente y eliminan los defectos en los procedimientos con el paso de nuevas cosechas.

Para evaluar adecuadamente la estructura del control interno, es necesario observar los siguientes elementos:

a) EL AMBIENTE DE CONTROL

La empresa cafetalera tiene el objetivo de exportar el café de la mejor calidad; obtiene por ello el mejor beneficio económico que de contribución a todos los gastos fijos operativos y aporta una utilidad, cuenta con el personal adecuado especializado en la actividad principal de la empresa, los directores y funcionarios que administran tienen gran experiencia en el ramo, por lo que la información financiera que manejan es adecuada por el conocimiento de las operaciones de la empresa ejercen un adecuado control administrativo. Todos estos elementos son aplicados directamente a los inventarios, por

los traslados y rendimientos por calidades con la finalidad de obtener la más alta eficiencia en los procesos de captación, traslado y transformación de los inventarios.

b) EL SISTEMA CONTABLE

La contabilidad en la empresa cafetalera está adaptada específicamente para esta actividad, todas las transacciones son registradas oportunamente y con la mayor exactitud posible, evita desviaciones u omisiones que puedan en determinado momento ser objeto de ajustes o análisis erróneos de la información que se presenta a la administración.

Los registros contables se efectúan de acuerdo a los principios de contabilidad generalmente aceptados, siendo registradas todas las transacciones económicas que se realizan, en el caso de los inventarios el precio depende de las tendencias del mercado y la presión que ejerce la competencia, esto obliga a tener datos reales al momento de efectuar una consulta de los inventarios adquiridos, el sistema contable debe tener la capacidad de mantener registros con el detalle adecuado, con la valuación correcta de los inventarios durante el período consultado y con las revelaciones adecuadas en los estados financieros de los inventarios defectuosos o que están pignorados.

c) PROCEDIMIENTOS DE CONTROL

Los procedimientos de autorización y transacción de los inventarios se ejercen con una debida organización en la que están claramente definidas cuáles son las actividades

de cada persona, para que cada una ejerza su función adecuadamente sin interferir en las actividades de los demás.

Toda transacción dentro de los inventarios cuenta con la debida documentación autorizada por las personas que la administración designa, procura una adecuada segregación de funciones, que ayuda a obtener diferente información de varias fuentes que comprueben la veracidad de la información que se maneja. En algunos casos pueden ser fuentes externas como por ejemplo las empresas que prestan seguridad o los transportistas.

4.2.3. EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS DEL CONTROL INTERNO EXISTENTE EN LOS INVENTARIOS

La empresa cafetalera ejerce un fuerte control sobre sus inventarios, la evaluación que deba darse sobre este rubro depende del entendimiento que se tenga de la empresa en su totalidad y su estructura de control interno que incluye el ambiente de control, el sistema contable y los procedimientos de control.

Para evaluar el control interno en forma satisfactoria y formarse un juicio adecuado sobre la existencia y veracidad de la información que se obtenga de éste, el auditor debe tomar en cuenta algunos factores importantes y aplicar las pruebas que crea convenientes.

Las normas de auditoría dictan que debe aplicarse como procedimiento obligatorio la observación de la toma física de los inventarios, esto con el fin de comprobar la

stencia física de los mismos y que el Contador Público y Auditor conozca la clase de stencias, su opinión depende de su independencia mental, la que se basa en los hechos jefivos, y deja evidencia comprobatoria de su trabajo suficiente y competente.

Un análisis de la información sobre los inventarios puede identificar situaciones de riesgo, siendo el inventario en la empresa cafetalera el eje central de operaciones y presenta las expectativas de continuar como negocio en marcha, un análisis adecuado representa mayor riesgo, en su ejercicio profesional independiente, el Contador Público y Auditor debe evaluar la evidencia obtenida, siendo mucho más confiable la obtenida directamente por él que por la obtenida de la entidad. Para evaluar control interno en referencia al inventario se debe evaluar los factores de riesgo inherente, de control y de detección.

FACTORES DE RIESGO INHERENTE

Son aquellos en el que se toma como verídica alguna aclaración siendo ésta incorrecta en el supuesto que no exista relación con algún procedimiento o política de la estructura del control interno, entre ellas podemos mencionar:

- La demanda de productos, los niveles de existencias o de producción cambian.
- Se han introducido nuevos productos, avances técnicos y modificaciones de ingeniería.
- Los márgenes brutos varían en forma significativa.
- Demoras en la adquisición de materia prima o la introducción de un nuevo producto o presentación que significa mayor costo.

- El proceso de producción contempla diversas etapas con asignaciones significativas de costos.
- La gerencia ha decidido no continuar con un producto.
- El grado de utilización de la planta está disminuyendo.
- La información sobre costos laborales y sobre compras de materiales es incluida directamente en el sistema de costos de producción a través de aplicaciones "On Line".
- Un competidor ha introducido un nuevo producto, ha reducido el precio de un producto existente o se ha colocado en algún segmento del mercado.
- La salvaguarda física de las existencias no es fácil.
- El cliente realiza recuentos cíclicos en lugar de realizar un inventario físico completo.
- Se realizan transacciones sobre el cierre del período entre producción y despacho.
- Existen acuerdos por ventas o compras a fechas cercanas al cierre de período.
- Los componentes de los gastos de fabricación o el método de aplicación son modificados.
- Existen contratos de venta contra calidades específicas, siendo penalizadas si hay incumplimiento.
- Se han establecido reglamentos o restricciones de exportación.
- Las clasificaciones de las existencias y sus cálculos son complejos.

b) FACTORES DE RIESGO DE CONTROL

Son aquellos en los que los procedimientos y políticas de la estructura de control interno no pueden evitar ni detectar oportunamente una declaración incorrecta, entre las que podemos mencionar:

- La seguridad física de las existencias es inadecuada.
- Los procedimientos aplicados en los recuentos físicos de existencias son inadecuados.
- No realizan oportunamente las conciliaciones de los resultados de los recuentos físicos con el mayor general.
- El cliente prevee cambiar el inventario físico completo por recuentos cíclicos.
- Se requieren ajustes significativos como consecuencia de los inventarios físicos.
- Se han identificado montos significativos de existencias obsoletas o de movimiento lento pero no son investigados ni contabilizados.
- Los registros permanentes de existencias no son confiables.
- Se entregan existencias en consignación.
- Se implementa un nuevo sistema contable de costos o de control de existencias.
- Los procedimientos de revisión y actualización de los costos unitarios no son claramente definidos, no son uniformes o se aplican sin el debido cuidado.
- Los costos de producción no son apropiadamente cotejados con los ingresos correspondientes.
- Existe una acumulación de transacciones no procesadas.
- En contratos a largo plazo, las revisiones de los costos correspondientes a la parte pendiente de cumplimiento no son formales o frecuentes.

c) RIESGO DE DETECCIÓN

Es aquel en que el auditor al planificar y aplicar sus procedimientos no detecta un error o irregularidad significativa.

4.2.4. FUNCIÓN Y NECESIDAD DEL CONTROL DE INVENTARIOS EN LA EMPRESA CAFETALERA

Se menciona en los capítulos anteriores la importancia que tienen los inventarios y dentro de la empresa cafetalera cumplen una función importante. La necesidad de controlar las existencias del inventario en forma adecuada radica en:

- La adquisición del inventario es sobre la base de una planificación de ventas, el adquirir menos provoca el tener la necesidad de obtener café a mayor costo fuera de cosecha, o dificultades de vender al obtener café de calidades no deseadas.
- Contar con el volumen físico de café de acuerdo a los compromisos de venta beneficia en la obtención de la utilidad proyectada al inicio de la cosecha y una mayor eficiencia durante los procesos de transformación y exportación.
- Los compromisos en Bolsa hacen necesario tener la cantidad exacta de café en riesgo.
- La adquisición por calidades se hace con el objetivo de cubrir ciertas cuotas con clientes específicos.
- Los inventarios representan en tiempo de cosecha el rubro de mayor inversión.
- Los inventarios absorben todos los recursos financieros.
- Un control adecuado proporciona un resguardo físico adecuado.
- Un control adecuado proporciona elementos de valuación y permite asegurar las existencias ante cualquier contingencia.
- Un buen control de las existencias permite pignorar el inventario existente, sin estorbar en el proceso de transformación.

- El manejo adecuado del inventario conjuntamente con su proceso de transformación permite obtener el más alto rendimiento.
- Al tener la información exacta de las existencias, se elabora un oportuno plan de ventas.
- En exportaciones de café de calidad Gourmet se hace necesario tener un detalle exacto por calidades existentes.
- Un control adecuado de inventarios permite tener acceso a los rendimientos, y permite ajustar los costos oportunamente.
- El café es un producto perecedero, por lo que al tener existencias exactas, se asegura vender el total y evita vender algo no existente, o que sobre café, que al finalizar la cosecha será obsoleto.
- El inventario se afecta directamente por el precio internacional que en momentos se vuelve muy volátil e impredecible.

4.3. MECANISMO DEL CONTROL DE INVENTARIOS

Existen muchas formas en que cada exportadora maneja su inventario, a continuación se detalla un ejemplo del mecanismo de control observado en una empresa cafetalera:

4.3.1. PROYECCIÓN DE VENTAS

El departamento de comercialización prepara conjuntamente con el departamento financiero contable una **proyección de ventas y captación de café** para la

cosecha que está por iniciar, éste consiste en proyectar un gran total de café físico a vender sobre la base de los siguientes factores:

- Cantidad de café a exportar, por calidades y fechas de exportación según compromisos adquiridos con los clientes.
- Estimación estadística o empírica de los clientes recurrentes.
- Estimación del punto de equilibrio en café físico.
- Utilidad que la empresa desea obtener al final de cosecha.

Teniendo esta proyección la división de compras y la división financiera, preparan un informe con las siguientes variables:

- Estimación del precio del mercado internacional durante la cosecha.
- Capital de trabajo disponible para la compra de café.
- Fuentes de financiamiento disponibles en la actualidad y sus características como plazo, tasa de interés, moneda (comúnmente Dólares Norteamericanos o Quetzales), garantía y forma de pago.
- Estimación de la cantidad que se cosechará en plantaciones propiedad de la empresa.
- Estimación de los proveedores por región y calidad de café.
- Forma de competir en el mercado local para lograr captar el café.
- Punto pico de cosecha estimado por capacidad instalada en beneficio húmedo, bodegas, beneficio seco, transporte y los itinerarios de las diferentes navieras y sus vapores por puerto.
- Capacidad operacional y recurso humano.

Todo el informe en conjunto se discute ante Gerencia y es punto de aprobación para el Consejo de Administración.

4.3.2. COMPRA DEL CAFÉ

Para lograr captar el café, la división de compras hace lo posible para competir en la obtención del producto, previa autorización de Gerencia General y sobre la base del plan aprobado, entre la estrategia más común está el anticipar dinero al proveedor de café, contra una garantía prendaria o hipotecaria a favor de la empresa, con la condición de que el dinero sea devuelto en equivalente a café. Cuando inicia la cosecha, la persona que ha recibido financiamiento o le parece atractivo el precio ofrecido por el café, entregan el producto en las agencias o recibideros. También existen otras razones atractivas al proveedor como ejemplo la proximidad de la agencia o recibidero y la forma de pago contraentrega entre otras (la **agencia** presta atención completa a los proveedores de café, como emisión de recibos de café, entrega de cheques, estados de cuenta, contrato de compraventa, etc., y los **recibideros** únicamente captan café emitiendo los recibos de café a los proveedores).

4.3.3. CORTE Y RECOLECCIÓN DEL CAFÉ MADURO

A la persona que participa en éste proceso se le provee de un recipiente en el cual deposita lo que recolecta y se le paga por jornal que equivale a un peso en libras. El total de café que se cosecha en las plantaciones de la empresa durante ese día se pesa

nuevamente y en forma separada se deposita en una pila de recepción en el beneficio húmedo para iniciar su proceso (beneficiado húmedo). Para controlar el café de la finca a ésta se le asigna un código de recepción para acumular las cantidades ingresadas a beneficio.

4.3.4. PROCESO EN EL BENEFICIO HÚMEDO (BENEFICIADO HÚMEDO)

El nombre de **beneficio húmedo** se debe a que el agua juega un papel esencial durante el proceso. Un buen beneficiado húmedo no altera la calidad del café, la cual no puede mejorar, sino solamente mantenerse o en el peor de los casos arruinarse. En el anexo IX, se puede observar en forma gráfica el proceso en el beneficio húmedo (llamado **beneficiado húmedo**), el cual a continuación se detalla:

- A cada proveedor se le asigna un código de recepción para acumular la cantidad de café recibido, así como el café de plantaciones propiedad de la empresa.
- Los proveedores entregan el café maduro en bultos (se refiere a sacos conteniendo café maduro o pergamino) y algunos también lo hacen a granel (por montón sin envasar). Al recibir el producto se pesa en la báscula pesa camiones o la báscula con la que se disponga la cual emite un fiquete que se adhiere al recibo de café, se vierte el café maduro en las pilas de recepción, en cada pila se tiene el cuidado de no mezclar café de otros lugares o de calidades diferentes para asegurar así la homogeneidad en el tipo y la calidad del café que se procesa. Los sacos vacíos se pesan nuevamente para determinar la tara y establecer el peso neto recibido se elabora un **recibo de café** a cada proveedor por entrega (anexo XII).

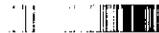
- Al grupo de café recibido y vertido en cada pila de recepción se le asigna un número de partida o lote, el que es seguido durante el proceso del beneficio húmedo e inclusive hasta el beneficiado seco. Para asignar este número se llena el documento **Integración de partida de café maduro** en el que se detallan los recibos que forman la partida o lote, para informar diariamente los ingresos de café (anexo XIII).
- Para identificar cada partida físicamente, se procede a llenar una **tarjeta control de partida**, ésta acompañará la partida durante todo el proceso hasta llegar a bodega, para evitar así mezclas con otras partidas (anexo XV).
- De las pilas de recepción, el café cae al sifón, el cual está lleno de agua con dos salidas, una en la parte superior y otra en el fondo, al caer el café se selecciona por peso, el que flota se convierte en **natas** y café de **segunda**, los que se procesan por separado en un pulpero de repaso y se depositan en una pila para su fermentación. El resto de café que sale por la parte inferior pasa a los pulperos.
- Los pulperos son máquinas que hacen fricción en el grano para separar la cáscara o pulpa de la semilla.
- La **pulpa de café**, procesada por lombricultura u otros métodos de descomposición orgánica, más otros componentes se convierte en abono orgánico, el que se utiliza en la misma plantación.
- La semilla separada de la pulpa (cáscara) pasa a la **criba**, la cual por medio de un recipiente rectangular lleno de agua, a donde pasa el café despulpado junto con el agua que proviene de los pulperos, que por medio de un cilindro en forma de embudo que gira horizontalmente (el cilindro lo forma unos hilos colocados horizontalmente a una distancia de entre 5 y 7 milímetros) separa los granos que flotan o las semillas que tienen adherida parte de pulpa, éstas quedan atrapadas entre los hilos, las semillas con cáscara adherida pasan a un pulpero auxiliar de

repaso, el café vano y los flotes son separados posteriormente en el correteo y llega al patio como café natural o de segunda, el resto de café cae al fondo del recipiente y continúa el proceso (el café vano es el que no se forma normalmente en la planta, vacío por dentro, no pesan y flotan en el sifón y en la criba).

- El café despulpado, el que ya no posee la cáscara roja llamada pulpa, se pone durante varias horas en las **plias de fermento**, y en aproximadamente 6 horas el café da el punto adecuado. Es importante la fermentación, ya que la miel que rodea la semilla se separa durante este proceso.
- El café en punto de fermento pasa por la **desmucilaginizadora**, ésta agita el café dentro de un recipiente lleno de agua, este proceso se llama **lavar el café**, ya que separa totalmente la miel que está adherida en la hendidura del grano y sale pergamino limpio con buen color "blanco" y taza de buen sabor, en algunas ocasiones sufre de peladuras por la agitación mecánica.
- En el **correteo** se procede a clasificar el café. Se deja correr agua junto con el café, el grano que flota es de mala calidad, está brocado (con un agujero provocado por la larva del insecto llamado broca) o tiene algún defecto que lo hace más liviano, éste pasa por encima de las tablillas que se ponen a cierta distancia en el correteo, el café se clasifica en **natas** que llegan al final del correteo, café **pergamino de segunda (segundas)** que quedan en forma intermedia en el correteo y café **pergamino de primera (primeras)** que pesan lo suficiente para quedar en el fondo del canal de correteo.
- El café nata se tira en algún espacio separado del patio, donde se junta con otros sobrantes de otras partidas, para su secado al sol.
- El café pergamino de primera se tira al patio, donde permanece por varios días hasta llegar a su punto de secamiento, el café lavado y escurrido tiene un 55% de humedad (en un quintal de café lavado y escurrido hay 55 libras de agua y 45 libras

de café pergamino seco). El **secamiento** tiene por finalidad eliminar el agua hasta un 10% o 12% de humedad para proceder a su almacenamiento.

- Cuando los patios están saturados de café, o las condiciones climáticas no permiten un secado al sol con rapidez, se utilizan secadoras rotativas, verticales o estáticas, todas ellas funcionan con aire caliente para acelerar el secado del café.
- Al estar el café en punto, se retira del patio o secadora, en ese momento se ha convertido de café maduro a **café pergamino**, se pesa nuevamente, se llenan los sacos con un peso exacto de 1 quintal, se identifica el número de partida, se ingresa a bodega, y se estiba adecuadamente (colocar los sacos ordenadamente unos sobre otros en un espacio de un área cuadrada específica en la bodega). Inmediatamente se opera la correspondiente tarjeta de kardex (anexo XXXVII).
- Al ingresar a bodega se toma una muestra de la partida para efectuar la **prueba de calidad o catación**, esta prueba en el **Reporte de Catación** informa sobre el tipo y la calidad del café almacenado (anexo XIX).
- Cuando ya se tiene el peso en café pergamino, se procede a llenar un informe de **rendimiento neto** por partida, para comparar el peso que reporta la integración de partida de café maduro contra el café pergamino de primera pesado al ingresar a bodega, se obtiene una relación aproximada según los estándares de 4.5 quintales de café maduro utilizado para 1 quintal de café pergamino de primera. Para dejar soporte, se llena un **informe de Café Resultante**, el original de éste se traslada a contabilidad para su operación, la primera copia queda en la administración del beneficio y la tercera copia queda como soporte en la bodega por el ingreso del café pergamino (anexo XVI).
- El café de segunda y natas se pesan al final, esto afecta a todas las partidas procesadas durante el período, porque se obtiene un **rendimiento bruto** de todo el proceso o conjunto de partidas procesadas, es poco práctico el tenerlas



separadas por partidas, ya que el patio debe utilizarse eficientemente y por ser secadas en conjunto no puede definirse cual es el rendimiento bruto por partida. Este café también ingresa a bodega por lo que se procede a emitir su correspondiente informe de café resultante en el que se identifica el número de todas las partidas relacionadas con este subproducto y su tarjeta de kardex.

- El ingreso y salida de bodega son tratados más adelante en los puntos "4.3.5. Recepción de café pergamino en bodegas" y "4.3.6. Traslado del café pergamino a bodegas del beneficio seco".
- Al final del día o al inicio del siguiente, se preparan los **reportes** respectivos a los departamentos relacionados con el proceso y un reporte del movimiento del café del día anterior, se les envía la copia respectiva de toda la documentación de los recibos de café maduro, integración de partidas, ingresos a bodega, calidades, rendimientos, existencias, estimación de café en proceso, movimiento de café hacia el beneficio seco y otros eventos que alteren el proceso o las existencias, en el anexo XXVIII se muestra como ejemplo el reporte **Rendimiento de Café Maduro** y en el anexo XXIX el reporte **Diferencias en Peso y Catación del Beneficio Húmedo Vrs. Seco y Rendimientos Oro**.

4.3.5. RECEPCIÓN DE CAFÉ PERGAMINO EN BODEGAS

Al recibir café pergamino en los recibideros, agencias o bodegas del beneficio húmedo y del beneficio seco, se sigue el siguiente procedimiento, que se observa en el anexo X:

- Se recibe el café pergamino cargado en el camión u otro vehículo, si la cantidad es grande se pesa en la báscula pesa camiones, para obtener el peso bruto, luego se descarga el café por partida y se toma una muestra por cada bulto con un chuzo (chucear los sacos, acción de usar un objeto punzante que extrae parte del contenido del saco) para catación, por cada partida o recibo se hace un peso hasta descargar el camión en su totalidad, se pesa el camión vacío nuevamente y se obtiene la **tara del vehículo**, y si en caso la partida que ingresa a bodega es de poco peso se utiliza una báscula de menor tamaño, siguiendo el mismo procedimiento para establecer la tara.
- En el beneficio húmedo se le da ingreso a bodega con un **informe de café resultante** (anexo XVI).
- Seguidamente, se cuenta la cantidad de bultos que ingresaron por partida o recibo, se establece una tara que se basa en el tipo de saco que se entregó junto con el café, por lo difícil que sería vaciar los sacos para pesarlos, se establece un peso de referencia, ya que los sacos quedan almacenados junto con el café. A continuación se muestra un ejemplo de los pesos utilizados para obtener la **tara por saco**:

TARA POR SACO	
Clase de Saco	Peso Aprox.
Nylon	1 Lb.
Yute/Kenaf	1.5 Lbs.
Pita	2 Lbs.

- Al obtener el peso total de los bultos y el peso del vehículo se establece el **peso neto** de la partida o recibo y se llena el **recibo de café** correspondiente para darle ingreso a bodega (anexo XVIII).
- La muestra tomada por todos los bultos que integran el recibo o partida, se envía al laboratorio de **catación**, para verificar el tipo y calidad del café que ingresa, llena

el **Reporte de Catación**, el que se remite a la división de compras y a la bodega para que el café se estibe en un lugar adecuado (anexo XIX).

- El café se estiba en forma separada según su origen por finca o proveedor, por región, por tipo y calidad. Estas características y cualidades las determina empíricamente el que recibe el café, ya que el reporte de catación no está disponible. Esto se hace con el objetivo de tener siempre disponible el café por los diferentes tipos en las estibas para transportarlo a bodegas del beneficio seco o enviarlo directamente a producción, según requerimiento del departamento industrial.
- Si el café se estiba sin ningún orden resulta difícil la obtención de alguna calidad ya que se tendría que mover parte o toda la estiba para localizar la calidad que se desea, siendo trabajoso y costoso. También hay que considerar que algunos defectos de taza como el fermento de pila, se traslada a los sacos que quedan a la par en una misma estiba.
- Con la ubicación establecida, se escribe en el recibo de café la ubicación en bodega y el número de estiba, se registra en la tarjeta de kardex correspondiente, se elabora adicionalmente un **Informe de Ingresos de Café Pergamino por Productor y Tipo de Café**, en el se agrupa el café por tipo y calidad, adjuntando copia de los recibos de café y reportes de catación (anexo XXXII).

4.3.6. TRASLADO DEL CAFÉ PERGAMINO A BODEGAS DEL BENEFICIO SECO

- Para darle salida de la bodega al café, se necesita una orden de parte del departamento de comercialización de enviar hacia el beneficio seco, o de un

requerimiento del departamento industrial. Se prepara el **envío** correspondiente detallado por partida o recibo con su debido peso.

- Se procede a cargar el camión, pesando en la báscula pesa camiones el camión vacío y luego cargado para obtener una relación adecuada de su contenido.
- Se entrega al transportista el envío y la mercadería en consignación, se descarga del kardex y se prepara un informe de traslado que es un detalle de la salida y su destino, a éste se adjunta las copias de los envíos respectivos, esto se envía a las oficinas centrales para que controlen la recepción del café en el lugar de destino.

4.3.7. PROCESO EN EL BENEFICIO SECO (BENEFICIADO SECO)

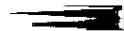
El nombre de **Beneficio Seco** se debe a que en este proceso no se utiliza ningún líquido, el nombre de beneficiado seco se refiere al proceso de transformación del café. Este proceso es más largo y complicado que el beneficiado húmedo y durante este proceso se prepara el café para la exportación y destino final.

Es necesario hacer la aclaración de que el café se vende comúnmente por lotes equivalentes a los de la Bolsa de Mercado de Nueva York, que son:

1 lote = 250 Sacos = 375 quintales de café oro.

1 sacos = 69 Kgs. ó 1.5 quintales.

En el anexo XI se puede observar el proceso en el beneficio seco en su totalidad, el cual se detalla a continuación:



- La **recepción** del café se describió en el punto 4.3.5. y 4.3.6., dando ingreso al café en pergamino a bodegas del beneficio seco (anexo X).
- Se obtiene una muestra de todo el café que ingresa al beneficio seco, este **reporte de catación** determina el tipo y calidad que sirve de referencia para el departamento de producción (anexo XIX).
- El proceso se inicia con la **orden de trilla** que elabora la división de ventas del departamento de comercialización, ahí se especifica que partida corresponde y otros detalles, esta orden se envía al beneficio seco con la anticipación necesaria (anexo XX).
- **Partida en el beneficio húmedo**, representa un grupo de recibos de café maduro que son procesados en conjunto hasta llegar a la bodega; **partida en el beneficio seco**, representa al café oro resultado del proceso de producción; **partida de exportación**, se refiere al número de embarque que corresponde a la empresa y número correlativo que asigna ANACAFE, como ejemplo la partida de exportación con el código OIC (Organización Internacional del Café) 11/256/05, que representa 11 = código asignado a Guatemala, 256 = código asignado por ANACAFE a la empresa y 05 = número correlativo de embarque de la empresa para la cosecha que se esté exportando.
- Durante la cosecha, la división de ventas y la división del beneficio seco elaboran un programa de trillas con el fin de mantener la producción en el beneficio a un nivel aceptable, sin tener que tomar medidas de ampliar la producción, por ejemplo, un doble turno, el cual arriesga que las partidas de exportación no se tengan a tiempo para embarcarse y posteriormente un tiempo ocioso por una baja producción.
- Al recibir el beneficio seco la orden de trilla, procede a elaborar una **orden de producción** con los datos de la orden de trilla y otros adicionales que el

departamento industrial estime necesarios, es básicamente una **requisición de café** elaborada en base al reporte de existencias de pergamino y oro por tipo y calidad (anexo XXI).

- Con la requisición de café se procede a trasladar de bodega de café pergamino a producción, se da de baja en el respectivo **kardex** y se deposita en la tolva de producción, al tomar los bultos se evita el dejar en existencia parte de un recibo (anexo XXXVII).
- De la tolva de producción se traslada a la **prelimpiadora**, para que con un efecto de agitación separe del café la basura, piedras, polvo, palos y otros agentes extraños.
- Luego pasa a la **retrilla** (también llamada "trilla", de aquí proviene el nombre asignado al lote de producción), para que pele el café pergamino, fricciona el grano entre dos paredes y a la vez lo pule, retira la cáscara por medio del extractor de cascabillo que funciona con viento y lo lleva hasta la cascabillera, que es un depósito en donde se almacena el cascabillo. El **cascabillo** que corresponde aproximadamente al 20% del peso del café pergamino, se utiliza para el secamiento artificial en el beneficio húmedo, o se vende a caleras (lugares donde procesan cal) para que lo utilicen como combustible en los hornos.
- El café oro pelado, prosigue a la **clasificadora del grano por tamaño** llamada **zaranda**, para que agite los granos de café sobre unas láminas perforadas y separe el grano como en un colador, el grano pequeño pasa por los agujeros y caen a la zaranda siguiente, se clasifican en: grano grande (elefantes para reproceso en stock lot), sobre zaranda 16 (café de primera), sobre zaranda 15 (café de primera), sobre zaranda 14 (grano zaranda 14 y caracol para reproceso) y bajo zaranda 14 (consumo local y para reproceso en stock lot).

- El café de primera pasa a la **clasificadora por peso** conocida también con el nombre de "**oliver**", que consta de una lámina metálica corrugada con pequeños orificios que dejan pasar el viento originado por un ventilador que está puesto en la parte inferior de la máquina, la lámina está en declive, en la parte superior de ésta pasa el café que sale por varias compuertas. Por medio de vibración el café se clasifica por efecto de gravedad sobre la lámina, sale en las diferentes compuertas y se clasifica en: primeras, segundas, terceras (para reproceso en café calidad prima y stock lot) y grano vano y basura (consumo local y cataduras).
- El café de segunda se pasado en la clasificadora oliver de repaso, para obtener café de primera y café de segunda (stock lot o café para reproceso en calidades duro y estrictamente duro).
- El café de **reproceso** se introduce proporcionalmente en la máquina clasificadora oliver para mezclarlo con la partida en proceso.
- El café de primera, si es preparación para calidad americana pasa directamente a la bodega de café oro para envasarlo y si es de calidad europea o de marca continúa con el proceso.
- El café prosigue por la **máquina electrónica**, para clasificar el café de primera y el subproducto escogedura de máquina que se utiliza para venta local o reproceso de café prima.
- El paso final es pasar el café por la **banda de escogedura manual** donde las hábiles manos de mujeres quitan los granos que han evadido la clasificación mecánica, de esta última clasificación se obtiene café de primera y escogedura de banda para venta local.
- Este grano pasa a la bodega de café oro para ser **envasado** en sacos de kenaf con capacidad de 150 quintales o 69 kilogramos, los sacos son debidamente marcados con el número de partida y contramarcas correspondientes, el sobrante

pasa a bodega de café oro, éste se incorpora a otra partida de la misma calidad u otra preparación.

- Se procede a elaborar la **liquidación de trilla**, este informe integra toda la información de café pergamino que se utiliza y café oro que se incorpora al proceso, reprocesos utilizados y lo más importante, muestra la cantidad de subproductos que se obtienen durante el proceso y su **rendimiento** por cada fase (anexo XXII).
- El registro de kardex se actualiza de inmediato al tener los pesos respectivos de cada subproducto durante el proceso y producto de primera sobrante, se almacena por tipo de subproducto y se identifica específicamente el café oro de primera sobrante, el documento de soporte en bodega es la liquidación de trilla, al utilizar cualquiera de éstos se rebaja del kardex para dar de la bodega salida con un envío local o una orden de producción (anexos XXII y XXXVIII).
- Siendo el café un producto muy susceptible a adquirir olores, al recibir el contenedor, se examina cuidadosamente que no tenga orificios o lastimaduras que permitan que se introduzca agua, debe estar libre de cualquier olor, adicionalmente se tapiza de papel y se procede a cargar la partida de exportación en su interior, se acomodan los sacos en forma apretada para que durante su transporte no se muevan.
- El camión vacío al llegar se pesa y nuevamente al salir para verificar que la diferencia sea la misma que la cantidad en peso que se ha cargada en él.
- Se llena la **carta de porte**, con destino a los puertos de Santo Tomás de Castilla en el océano Atlántico o Puerto Quetzal en el océano Pacífico, el transportista recibe el café a consignación y lo entrega a la naviera en el puerto respectivo, libre a bordo F.O.B., según los artículos 588 y 697 del Código de Comercio de

Guatemala, decreto 2-70, del Congreso de la República de Guatemala (anexo XXIII).

- La división de tráfico del departamento de comercialización, se encarga de lo necesario para obtener el **permiso de embarque** emitido por ANACAFE y la **licencia de exportación** autorizada por el Banco de Guatemala, los traslada a la naviera que teniendo en su consignación el contenedor con café en el puerto para que emita el **conocimiento de embarque, o BL** por sus siglas en inglés (Bill of lading), según el artículo 588 del Código de Comercio de Guatemala, decreto 2-70, del Congreso de la República de Guatemala (anexos XXIV, XXV y XXVI).
- El permiso de embarque, la licencia de exportación y el conocimiento de embarque constituyen títulos representativos del café objeto de transporte.
- La división de tráfico del departamento de comercialización, procede a elaborar la factura para que posteriormente y de acuerdo a las condiciones de pago se elabore la cobranza al cliente en el exterior, transfiriendo el control a la división financiera que se encarga del cobro al cliente en el exterior hasta que haga efectivo el pago (anexo XXVII).
- El número de partida de exportación que asigna ANACAFE no necesariamente corresponde al orden en que son exportadas. Este número es correlativo y en cada cosecha comienza en 1, al igual que el número de partida en el proceso del beneficio húmedo.

CAPÍTULO V

5. CASO PRÁCTICO

5.1. REPORTES DE CONTROL DEL INVENTARIO EN UN BENEFICIO HÚMEDO DE CAFÉ

Durante el movimiento se deben presentar informes de rendimiento, se proponen los siguientes informes **Rendimiento de Café Maduro** y **Diferencias en peso y catación del beneficio húmedo Vrs. seco y rendimientos oro**.

El anexo XXVIII, **Rendimiento de Café Maduro**, es un listado que brinda la siguiente información por partida:

- Número correlativo de partida asignada, fecha de ingreso, número del documento **Integración de partida de café maduro** y la cantidad (anexo XIII).
- Número del **Informe de café resultante**, fecha en que ingresó a bodega, peso en quintales de café pergamino, cantidad de bultos en bodega que se registran en el **kardex** y el rendimiento de maduro a pergamino (anexos XVI y XXXVII).
- Catación efectuada al momento de ingresar a bodega la partida en café Pergamino (anexo XIX).
- Días que dura el proceso.

- Movimiento general de envíos de bodega, número de envío, fecha, quintales trasladados, existencia en bodega (Kardex) y número de bultos enviados (anexos XVII y XXXVII).

El rendimiento ponderado de maduro a pergamino de 4.6310 significa que se necesita 4.6310 quintales de café maduro para 1 quintal de café pergamino, éste resultado es aceptable, pero puede que algún rendimiento individual esté fuera de lo común, entonces debe ser objeto de análisis; los que se muestran con rendimiento de 4.7 y 4.55 están fuera de lo común dentro del reporte.

Los días que dura el proceso puede revelar deficiencias en la identificación de partidas en patios, debido a que éstas se mezclan o simplemente las condiciones climatológicas adversas atrasan el secado en los patios.

El anexo XXIX, **Diferencias en peso y catación del beneficio húmedo Vrs. seco y rendimientos oro**, es un listado que brinda la siguiente información por partida:

- Número correlativo de partida asignada (anexo XIII).
- Diferencias entre lo enviado y lo recibido en el beneficio seco.
- Segunda catación efectuada en el beneficio seco, y su comparativo con las cataciones efectuadas en el beneficio húmedo (anexo XIX).
- Las salidas de café con número de envío u orden de producción, con su rendimiento final en oro (anexos XVII, XXI, XXXVII).

Este reporte combinado con el anterior (**Rendimiento de café maduro**), muestra un alto rendimiento de maduro a pergamino, que al momento de procesarlo a oro cambia a

un rendimiento bajo, debido a una mala separación de café de primera y segunda en el beneficiado húmedo.

En la diferencia de cataciones se comprueba que el café no se ha cambiado con otra partida por error y mantiene su identificación.

5.2. REPORTES DE CONTROL DEL CAFÉ PERGAMINO EN EL BENEFICIO SECO

En el beneficio se controla el café pergamino por bodega, estiba y recibo. En este proceso es conveniente tener debidamente separados los recibos, para que en preparaciones especiales de café de marca sea fácil localizar y contar la cantidad de bultos con su respectivo peso.

Algo difícil de controlar es el peso, ya que los bultos que entregan los proveedores no contienen un peso exacto y la colocación en la estiba es difícil por el tamaño variable de los mismos, en esto ayuda el que se tenga identificado el recibo con alguna etiqueta colocada en la estiba que es el grupo de sacos puestos ordenadamente uno sobre otro.

En el anexo XXX, **Listado General de Recepción de Café Pergamino**, muestra la información en un listado de café pergamino con el detalle siguiente:

- Fecha, nombre del productor, procedencia del café por departamento y finca, correlativo de recibo de café (anexo XVIII).
- Cantidad de bultos en ingreso, salida y saldo acumulado de existencia.

- Cantidad de quintales de café pergamino en ingreso, salida y saldo acumulado de existencia.
- Salida del café identificada por documento (anexos XVII y XXI).
- Ubicación de bodega y estiba.
- Información de la catación del café por tipo y taza (anexo XIX).
- Cantidad de quintales en existencia por recibo.
- Diferencias de peso entre el envío del proveedor y el recibo del beneficio seco.

El **Estado General de Recepción de Café Pergamino** es muy complejo para su análisis, por ser demasiado largo y tener datos en forma desordenada pero agrupando los registros adecuadamente y con un sistema que permita generar reportes, se puede extraer la información mostrada en los reportes siguientes:

En el anexo XXXI, **Existencia de Café Pergamino por Tipo y Taza**, el departamento de comercialización obtiene información de la cantidad de café pergamino en existencia por cada tipo y taza, con este reporte se puede comprometer ventas de diferentes calidades, o si en la programación de ventas existente se encuentre una cantidad insuficiente, debe solicitar a la división de compras que obtenga el café de la calidad deseada. El departamento industrial, en su división de beneficio seco, puede apreciar que café se puede utilizar y se basa en las diferentes cantidades en existencia de calidad específica, se obtiene el máximo rendimiento y el procesamiento del total de café en existencia, con el objetivo de exportarse.

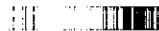
En el anexo XXXII, **Ingresos de Café Pergamino por Productor y Tipo de Café**, la división de compras puede apreciar quien de los productores le entrega el tipo de café adecuado a la proyección estimada de compras para ese año, así como el total de café

recibido por tipo. El total de café por productor se compara con el control paralelo **Cuenta Corriente de Proveedores de Café**, que brinda información del café entregado por proveedor, siendo un control cruzado que muestra discrepancias en peso informado contra café físico en bodega. En el caso del beneficio húmedo Las Uvas, el café que ingresa al beneficio seco, debe coincidir con la cantidad transportada por la que se cobra en las facturas del transportista, si es transporte propio, debe corroborarse con las salidas documentadas con los envíos locales del beneficio húmedo.

El anexo XXXIII, **Existencia de Café Pergamino por Bodega y Estiba**, permite apreciar las existencias de café por bodega y estiba, además indica el tipo de café que contiene cada estiba. Al momento de realizar un recuento físico en la bodega, este reporte sirve de base para la identificación del café, se obtiene la ubicación y cantidad de café. Hay que tomar en cuenta que el recuento físico se realiza con el conteo de los bultos que contienen café, si es café proveniente de las plantaciones propiedad de la empresa, los bultos son del mismo peso, los bultos provenientes de los proveedores tiene diferente peso por bulto.

El anexo XXXIV **Salidas de Café por Documento en Relación con el Proveedor y Taza**, muestra el café por la calidad de taza utilizada en las diferentes trillas, y de dónde proviene el café clasificado por productor. Como puede observarse en el reporte, la trilla 12 utilizó café de diferentes tazas por ser preparación americana, la trilla 13 y 14, que son preparación europea utilizaron café con el posible menor defecto en taza.

Estos reportes son una muestra de la cantidad de combinaciones que se pueden obtener de una base de datos de ingresos de café similar al propuesto en el anexo XXX. El



tener la información suficiente, actualizada y exacta, permite generar reportes con fines analíticos para los diferentes usuarios.

5.3. REPORTE DE LIQUIDACIONES DE TRILLA EN EL BENEFICIO SECO

El reporte **Informe de Trillas**, presenta la información condensada de los siguientes detalles (anexo XXXV):

- Fecha de la liquidación de trilla (anexo XXII).
- Datos de la liquidación de trilla, número, quintales pergaminos que ingresan al proceso, partida de exportación y tipo de café.
- El embarque en sacos y quintales.
- Cantidad en quintales de café oro, resultado del proceso de trilla, en bruto y neto, más oro incorporado.
- Rendimientos bruto, americano, europeo y neto (anexo XXII).

El reporte sirve para el control de los rendimientos, cada rendimiento corresponde a una preparación específica, se ve que el rendimiento bruto de la trilla número 13 y 14 se diferencian por 0.04647 a pesar de ser el mismo tipo de café, el rendimiento neto mantiene una diferencia de 0.04952, al parecer esto tiene que ver con el café utilizado, en el anexo XXXIV, muestra que en la trilla número 13 se utiliza café de varios proveedores, comúnmente se recibe demasiada basura en los bultos de café pergamino provenientes de los proveedores diversos, por lo que afecta el rendimiento bruto que corresponde al proceso de prelimpiado y a la separación del cascabillo. En la trilla número 14 se utiliza

café proveniente del beneficio Las Uvas, estos bultos no contienen basura y el rendimiento bruto corresponde solamente a la separación del cascabillo.

El anexo XXXVI, **Informe de Existencias de Café Oro y Subproductos**, muestra la cantidad de café oro de primera y subproductos y muestra el siguiente detalle:

- Fecha y liquidación de trilla correspondiente (anexo XXII).
- Existencia y movimiento del café oro de primera, este café debe estar en la bodega de oro, registrado adecuadamente en su tarjeta de kardex respectiva (anexo XXXVIII).
- Existencia del café oro clasificado por tipo de subproducto.

Muchos de los subproductos pueden dar información de los rendimientos altos y bajos, ya que cada uno de éstos corresponde a un defecto específico en el grano (comparar los anexos XI y XXII).

Las salidas de bodega a puerto en su valor F.O.B. deben coincidir con la declaración mensual del Impuesto al Valor Agregado (I. V. A.), al tipo de cambio de divisas del día de la facturación, ya que el procedimiento de exportación de café es diferente a otros productos, éste puede exportarse sin emitir previamente la factura. Para comprobar que se ha elaborado la facturación en su totalidad se comparan las salidas del beneficio contra las facturas.

5.4. CONTROL DE KARDEX EN BODEGAS

El kardex tiene un papel importante, representa el control inmediato para el encargado de bodega del movimiento dentro de la bodega, ya que muchos reportes solo presentan información final y no muestran el movimiento al detalle.

Adicionalmente el kardex es un punto de comparación con los reportes, los cuales deben coincidir, en caso contrario se debe buscar las diferencias y hacer las correcciones adecuadas.

En los anexos XXXVII y XXXVIII, se presenta un ejemplo de las tarjetas de kardex por ubicación de bodega y estiba, presentación de café y tipo de café. Cada estiba tiene su tarjeta de kardex, en la tarjeta queda la historia de traslados internos o los cambios originados por trasiegos (cambio del contenido de un saco a otro) entre sacos, como en el caso de los subproductos de oro, que el sobrante es trasegado a otro saco hasta que de varios sobrantes se llena el saco con 1.5 quintales de café de subproductos oro.

CONCLUSIONES

1. La exportación de café en Guatemala, constituye una actividad económica importante ya que participa con el 23% de ingresos de divisas y con el 61.3% dentro del subsector agropecuario.
2. El Contador Público y Auditor en su ejercicio profesional independiente debe estar familiarizado con los mecanismos, operaciones y transacciones en general de cualquier empresa y sobre todo con los principios de contabilidad generalmente aceptados con la observación de la legislación existente en el país, cuya base es la que utiliza la empresa cafetalera para registrar su actividad mercantil.
3. La empresa cafetalera es muy vulnerable a los cambios en el valor de realización de sus inventarios físicos de café debido a los cambios constantes en el precio internacional de café, por lo que debe mantener un control estricto de sus existencias, con información constante y exacta sobre ellas, permitiendo así utilizar el mecanismo de protección que ofrece la Bolsa de Valores de Nueva York contrato "C" eficientemente.
4. La administración de la empresa cafetalera reconoce la importancia del control de los inventarios ya que constituyen aproximadamente el 90% de la inversión de todos los recursos financieros, por lo que gran parte de su control administrativo es orientado a éste.

5. La empresa cafetalera sustenta que su estructura de control interno en el rubro de inventario es adecuada, ya que el café es un producto físico difícil de manejar y controlar durante su proceso.

6. Los riesgos en el proceso de recepción y manejo de su inventario físico son:
 - Que durante la recepción del café maduro en el beneficio húmedo, se ingrese gran cantidad de basura, que afecte el rendimiento de la transformación de café.
 - Que al ser procesado el café en el beneficio húmedo se confunda o mezcle con otras partidas.
 - Que al tomar la muestra respectiva de catación en la recepción de café pergamino no se detecte el café no deseado por no haber sido representativa la muestra a la cantidad de bultos.
 - Que los bultos de café pergamino recibidos de los proveedores no son uniformes en su peso.
 - Que el café por ser manejado en grandes cantidades cualquier discrepancia en los rendimientos puede ocasionar costos adicionales
 - Que diferentes calidades de entrega, variaciones de precio de exportación y de venta local, convierten al café en un producto difícil de controlar y manejar al controlarlo por ordenes específicas.

RECOMENDACIONES

1. Que el Contador Público y Auditor cumpla su papel importante en el análisis del desempeño operativo y financiero de las empresas, participando más activamente como consultor y asesor financiero utilizando las herramientas que permitan optimizar los resultados de las decisiones gerenciales en las empresas guatemaltecas, para lograr el crecimiento de la economía nacional específicamente en el sector cafetalero dada su importancia en la generación de divisas para Guatemala.
2. Que la administración de la empresa cafetalera mantenga constante observación del cumplimiento de los procedimientos y políticas en el manejo del control de inventarios físicos y los procesos de transformación para optimizar sus recursos.
3. Que se realicen inventarios físicos al azar de una muestra representativa del contenido en las bodegas, adicionalmente se recomienda un seguimiento documental con el fin de formarse un adecuado criterio sobre la exactitud de la información de los diferentes reportes utilizados durante la ejecución de éste.
4. Que en la empresa cafetalera se elaboraren procedimientos de cruce interno de los datos relacionados con los inventarios, para verificar la exactitud de la información contenida en los reportes de existencias.
5. Que se cree un sistema de procesamiento electrónico de datos que alimente una base de datos en línea que reúna toda la información relacionada a los inventarios, para

extraer la información utilizando un generador de reportes para agilizar y sintetizar la información ayudando a que el control se ejecute y se elimine la burocracia.

6. Es importante la práctica del inventario físico constante para verificar la confiabilidad de los registros principales y auxiliares del control de inventarios y que los mismos se hagan en forma continua y oportuna para proporcionar los instrumentos necesarios para la verificación del desempeño de la empresa para crear programas correctivos a tiempo con el afán de mejorar la eficiencia del área contable.

BIBLIOGRAFÍA

ANACAFE, SUBGERENCIA DE COMERCIALIZACIÓN
Instructivo trámite documentos de exportación
ANACAFE, Guatemala, 1997.

ANACAFE
Revista mensual "Cafetín"
ANACAFE, Año 5, No. 9, Guatemala, Septiembre 1997.

ANACAFE
Revista mensual "Cafetín"
ANACAFE, Año 5, No. 11, Guatemala, Noviembre 1997.

ANACAFE
Revista mensual "Cafetín"
ANACAFE, Año 5, No. 12, Guatemala, Diciembre 1997.

ANACAFE
Revista mensual "Cafetín"
ANACAFE, Año 6, No. 1, Guatemala, Enero 1998.

ANACAFE
Revista mensual "Cafetín"
ANACAFE, Año 6, No. 2, Guatemala, Abril 1998.

ANACAFE
Revista mensual "Cafetín"
ANACAFE, Año 6, No. 3, Guatemala, Mayo 1998.

ANACAFE
Revista mensual "Cafetín"
ANACAFE, Año 6, No. 4, Guatemala, Junio 1998.

ANACAFE
Revista mensual "Cafetín"
ANACAFE, Año 6, No. 8, Guatemala, Octubre 1998.

ANACAFE
Revista mensual "Cafetín"
ANACAFE, Año 6, No. 10, Guatemala, Diciembre 1998.

ANACAFE
Revista mensual "El Cafetal"
ANACAFE, Año 1, No. 1, Guatemala, Enero 1999.

ANACAFE
Revista mensual "El Cafetal"
ANACAFE, Año 1, No. 2, Guatemala, Febrero 1999.

BANCO DE GUATEMALA
Memoria de labores 1997.

CÓDIGO DE COMERCIO DE GUATEMALA
Decreto 2-70
Congreso de la República de Guatemala.

COALICIÓN COSTARRICENSE DE INICIATIVAS DE DESARROLLO
Manual del Curso de Bolsa de Valores "Manejo de Riesgos Futuros & Opciones",
International Finance and Commodities Institute, Ginebra, Suiza.
Guatemala y Honduras, 1995.

DECRETO LEY 114
26 de abril de 1963.

DECRETO LEY 111-85
26 de octubre de 1985.

FESS, E. PHILIP, CPA
Principios de Contabilidad
Scott, Foreman and Co. EUA 1983

EVERETT E., ADAM JR.
Administración de la Producción y las Operaciones.
Editorial Prentice/Hall Internacional. México 1988

GRUPO EDITORIAL OCEANO
Enciclopedia de Auditoría
Océano Grupo Editorial, S.A. España 1999.

GARCÍA-PELAYO Y GROSS, RAMÓN
Pequeño Larousse Ilustrado. 1994
Ediciones Larousse, S. A. de C. V., México 1994.

GRINAKER ROBERT L. Y BEN B. BARR.
Auditoría, Examen de los Estados Financieros.
Cía. Editorial Continental, S. A de C. V., México. Enero 1987

GUILLÓ ANTILLÓN, CLAUDIA MARGARITA.
Planificación de la Auditoría en una empresa Exportadora de Café.
Tesis de Graduación Facultad de Ciencias Económicas 1995.

GRANADOS MOTA, LUIS FERNANDO
El Contador Público y Auditor como asesor financiero de una agroindustria
cafetalera
Tesis de Graduación Facultad de Ciencias Económicas 1990

HERNANDEZ PAZ, MARIO
Manual de Caficultura Guatemala.
Asociación Nacional del Café (ANACAFE), Guatemala, 1988.

HOPEMAN, RICHARD J.

Administración de Producción y Operaciones
CECSA, México 1987.

KOONTZ, HAROLD & WEHTICH HEINZ

Administración
McGraw Hill, Novena Edición, México 1991

LEY DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

Decreto 27-92 y sus reformas Decretos 60-94 y 142-96.
Congreso de la República de Guatemala.

LEY DEL CAFÉ

Decreto 19-69 y sus reformas Decretos 34-72 y 74-72
Congreso de la República de Guatemala.

LEY DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA.

Decreto 26-92 y sus reformas Decretos 61-94 y 36-97
Congreso de la República de Guatemala.

LEY DEL IMPUESTO A LAS EMPRESAS MERCANTILES Y AGROPECUARIAS

Decreto 32-95 y sus reformas Decreto 116-97
Congreso de la República de Guatemala.

MICROSOFT, CORP.

Enciclopedia Microsoft Encarta 98, español.
Microsoft, Corp., Estados Unidos, 1998.

NORMAS DE AUDITORÍA

Normas de Auditoría
Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores. 1996.

NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE AUDITORÍA.

Boletines de la Comisión, Boletín G-04, Inventarios.
Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A. C. Decimosexta Edición, 1984.

NORMAS DE AUDITORÍA

Declaraciones sobre normas de auditoría. (SAS-I, SAS 2 al 61)
Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A. C. Tomos I, II, III y IV, Tercera edición
1991.

OCANO SAMAYOA, MARÍA VICTORIA

Planificación y ejecución de la toma física y evaluación de inventarios
Tesis de Graduación Facultad de Ciencias Económicas 1989.

PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD

Pronunciamientos sobre Contabilidad Financiera, Principios de Contabilidad
Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores. 1996.

PORTILLO RECINOS, RUDY ORLANDO
Presupuestos de inversión de agroindustrias en épocas inflacionarias
Tesis de Graduación Facultad de Ciencias Económicas 1996.

PLOSSDL, GEORGE W.
Control de la Producción y de Inventarios. Tomo I
Prentice-Hall Hispanoamericana, S. A. México 1986.

PRICE WATERHOUSE
Auditoría de Pequeñas Empresas
Serie de Guías de Auditoría, Guía Complementaria.
Price Waterhouse, U. S. A., 1987.

SOTO, JORGE EDUARDO LIC.
Manual de Contabilidad Costos I.
Impresos Edka, Segunda Edición, Guatemala 1994

W. B. LAWRESE.
Contabilidad de Costos. Tomo I
Utthea, México, 1978

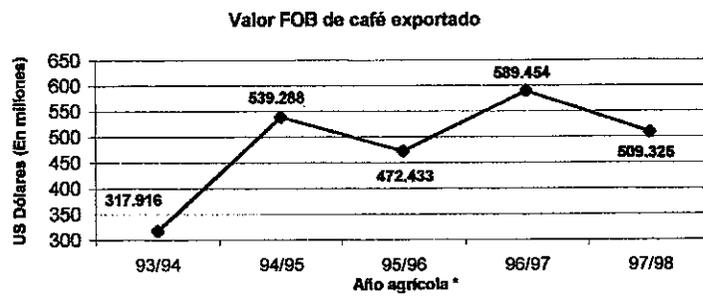
ANEXOS

1. 1. 1.

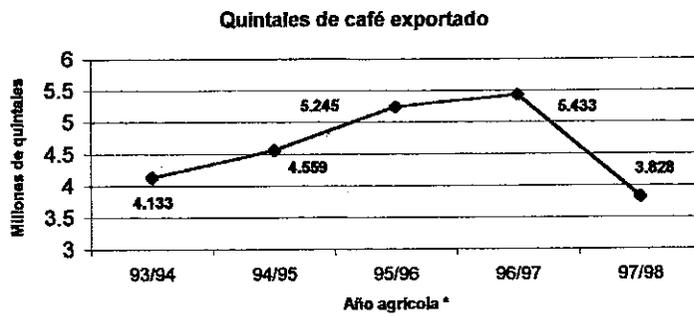


1. 1. 1.

ANEXO I



Fuente: Asociación Nacional del Café (ANACAFE).



Fuente: Asociación Nacional del Café (ANACAFE).

* Año agrícola: Se refiere al período correspondiente del 01 de octubre de un año al 30 de septiembre del año siguiente.

ANEXO II

EXPORTACIONES REALIZADAS (FOB)
CLASIFICADAS POR PRODUCTO

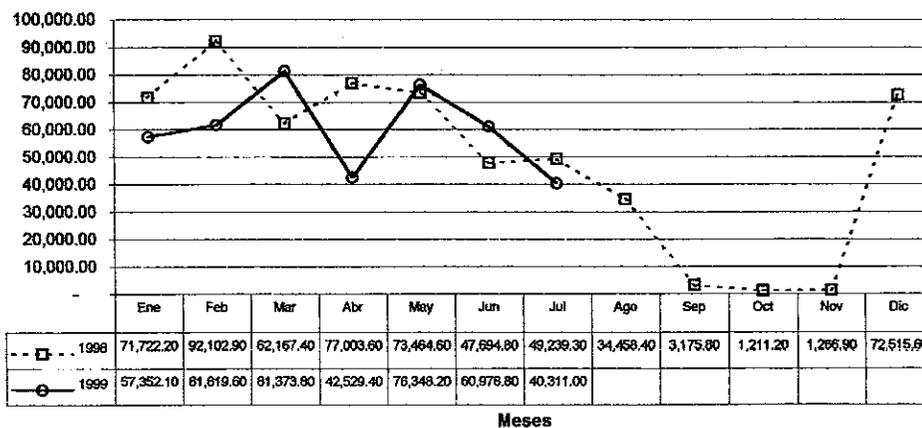
En miles de US dólares

Conceptos	datos acumulados a diciembre de cada año			
	1997		1998	
PRINCIPALES PRODUCTOS	1,128,335.6	48%	1,186,929.7	46%
Azúcar	255,344.0	11%	315,307.5	12%
Banano	150,293.6	6%	190,411.6	7%
Café	588,308.6	25%	586,292.4	23%
Cardamomo	37,933.3	2%	36,635.4	1%
Petróleo	96,456.1	4%	58,282.8	2%
CENTROAMÉRICA	683,345.3	29%	748,545.6	29%
OTROS PRODUCTOS	532,404.2	23%	646,198.8	25%
TOTAL	2,344,085.1	100%	2,581,674.1	100%

Fuente: BANCO DE GUATEMALA (<http://www.banguat.gob.gt>)

ANEXO III

Valor FOB, exportaciones de café
enero 1998 a julio 1999



© BANCO DE GUATEMALA, <http://www.banguat.gob.gt>

ANEXO IV

EXPORTACIONES REALIZADAS (FOB)
CLASIFICADAS POR PRODUCTO

En miles de US dólares

Conceptos	datos acumulados a julio de cada año			
	1998		1999	
PRINCIPALES PRODUCTOS	913,299.3	53%	724,697.0	47%
Azúcar	278,645.9	16%	161,329.8	11%
Banano	100,529.3	6%	72,607.1	5%
Café	473,664.5	27%	420,512.9	27%
Cardamomo	23,358.6	1%	33,201.1	2%
Petróleo	37,101.0	2%	37,046.1	2%
CENTROAMÉRICA	447,546.2	26%	457,617.6	30%
OTROS PRODUCTOS	370,300.1	21%	352,109.8	23%
TOTAL	1,731,145.6	100%	1,534,424.4	100%

			Variación
Azúcar	278,645.9	161,329.8	-73%
Banano	100,529.3	72,607.1	-38%
Café	473,664.5	420,512.9	-13%
Cardamomo	23,358.6	33,201.1	30%

Fuente: BANCO DE GUATEMALA (<http://www.banguat.gob.gt>)

GUATEMALA: VOLUMEN EXPORTADO DE
LOS PRINCIPALES PRODUCTOS

En millones de quintales

	datos acumulados a julio de cada año		
	1998	1999	Variación
Azúcar	25.191	20.876	-17%
Banano	8.580	6.836	-20%
Café	3.528	4.242	20%
Cardamomo	0.289	0.168	-42%
Petróleo (en Barriles)	13.078	4.495	-66%

Fuente: BANCO DE GUATEMALA (<http://www.banguat.gob.gt>)

ANEXO V

**GUATEMALA: ÁREA COSECHADA Y
RENDIMIENTO POR MANZANA**
Período de octubre a septiembre de cada año

Año Agrícola	Área	Producción Millones de qq	Rendimiento qq/Mz.
	cosechada miles de Mz.		
1994/1995	375.0	4.650	12.400
1995/1996	380.6	4.700	12.349
1996/1997	384.4	4.825	12.552
1997/1998	386.5	4.800	12.419
1998/1999	390.0	4.850	12.436
1999/2000	390.0	5.150	13.205 *

* Proyección de ANACAFE para la cosecha 1999/2000

Fuente: Asociación Nacional del Café (ANACAFE)

ANEXO VI

COSECHA MENSUAL EN GUATEMALA, POR TIPO DE CAFÉ

TIPO DE CAFÉ	% de Producción por Tipo	Altitud en pies sobre el nivel del mar	Mes / % cosechado mensual											
			Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May	
			2.03%	8.88%	11.88%	14.82%	16.97%	14.80%	11.60%	10.60%	8.00%	4.76%	0.00%	
BUENO LAVADO (Good washed)	8.01%	0-2,000	16%	36%	40%	5%								
EXTRA BUENO LAVADO (Extra good washed)	9.37%	2,000-2,500		8%	28%	39%	25%							
PRIMA LAVADO (Prime washed)	14.77%	2,500-3,000			8%	28%	39%	25%						
EXTRA PRIMA LAVADO (Extra prime washed)	11.88%	3,000-3,500				8%	28%	39%	25%					
SEMIDURO (Semi hard bean)	12.44%	3,500-4,000					16%	39%	40%	5%				
DURO (Hard bean)	13.59%	4,000-4,500						8%	28%	39%	25%			
ESTRICTAMENTE DURO (Strictly hard bean)	29.94%	4,500								5%	25%	35%	20%	15%

Fuente: ANACAFE, Manual de Caficultura Guatemala 1988 (Este ciclo de cosecha es repetitivo cada año, se muestra como ejemplo de las cantidades porcentuales de los diversos tipos de café en relación al tiempo).

Preparación	Sigla
Americana	\$
Europea	E
Marca	E

TIPOS DE CAFÉ COSECHADOS EN GUATEMALA

Español	Inglés	Iniciales
Bueno Lavado	Good washed	G.W.
Extra Bueno Lavado	Extra good washed	Extra G.W.
Prima Lavado	Prime washed	P.
Extra Prima Lavado	Extra prime washed	Extra P.
Semiduro	Semi hard bean	Semi H.B.
Duro	Hard bean	H.B.
Estrictamente Duro	Strictly hard bean	S.H.B.

ANEXO VII

CAFÉ ARÁBIGOS LAVADOS
CUADRO DE IMPERFECCIONES

Tamaño del grano
Mínimo 50% sobre zaranda 15
Máximo 5% sobre zaranda 14

(Imperfecciones sobre volumen de 36 puélgadas cúbicas = 300 gramos)

Cantidad de granos por defecto	=	Imperfecciones
PRIMARIO		
1 Grano Negro	=	1
1 Grano Agrio (Fermentado)	=	1
1 Cereza o Guacoca	=	1
5 Conchas (Caracol)	=	1
5 Quebrados o Cortados	=	1
SECUNDARIO		
2-5 Parcialmente Negros*	=	1
2-5 Parcialmente Agrios*	=	1
5 Flotes	=	1
3 Palos Pequeños	=	1
1 Palo Mediano	=	1
1 Palo Grande	=	1
3 Piedras Pequeñas	=	1
1 Piedra Mediana	=	1
1 Piedra Grande	=	1
2-3 Cáscaras **	=	1
2-3 Pergaminos **	=	1

* = Dependiendo de la extensión dañada del grano

** = Dependiendo del tamaño del grano

Fuente: Cuadro de defectos creado por
Green Coffee association of New York City, Inc.

ANEXO VIII

CONTROL DE CALIDAD
(COMPARAR CON ANEXO VII)

Muestra de: 300 gms

Quitar granos que estén defectuosos para medir puntos de defecto

Café	Tipo	Defectos
de Marca	Específico	3,4 / 4,5 > 6 Repasar en máquinas
Europeo	Estrictamente Duro Duro Semiduro*	8-10 puntos
Americano	Estrictamente Duro Duro Semiduro*	16-18 puntos
Otros	Prima Extra Prima Semiduro*	18-23 puntos

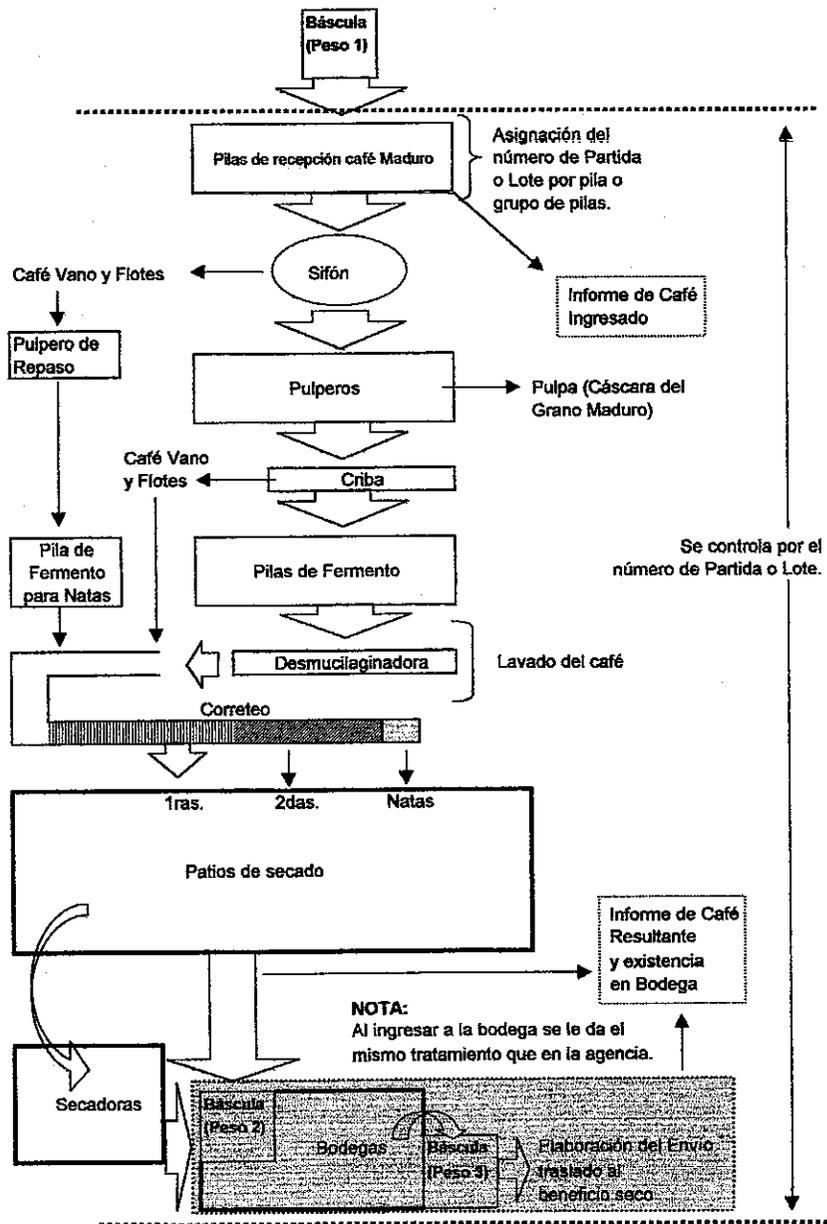
* en proporción sin afectar el tipo ni la taza.

Fuente: Cuadro "Green Coffee Classification System
Specialty Coffee, Association Of America"

PREPARACIONES ESPECIALES:

Clase I	Grado especial (Marca) Tamaño Tueste Secamiento	0-5 puntos de defecto, no prim Strictamente Duro, Duro Zaranda 16, variación del 5%+ 0 quakers (Grano amarillo) Humedad 9-13° (9.6%) Ideal 10-11°
Clase II	Grado premium Tamaño Tueste Secamiento	0-8 puntos de defecto Zaranda 16, variación del 5%+ 3 quakers máximo Humedad 9-13° (9.6%)
Clase III	Cambio de grado Tamaño Tueste Secamiento	9-23 puntos de defecto Prima y Extraprima Zaranda 15 ó 14, variación del 5 quakers máximo Humedad 9-13° (9.6%)
Clase IV	Stock Lot Grado Below Stand	24-86 puntos de defecto
Clase V	Off Grade	más de 86 puntos de defecto Consumo Local

ANEXO IX
GRÁFICA SIMPLIFICADA DEL PROCESO EN EL BENEFICIO HÚMEDO



ANEXO X

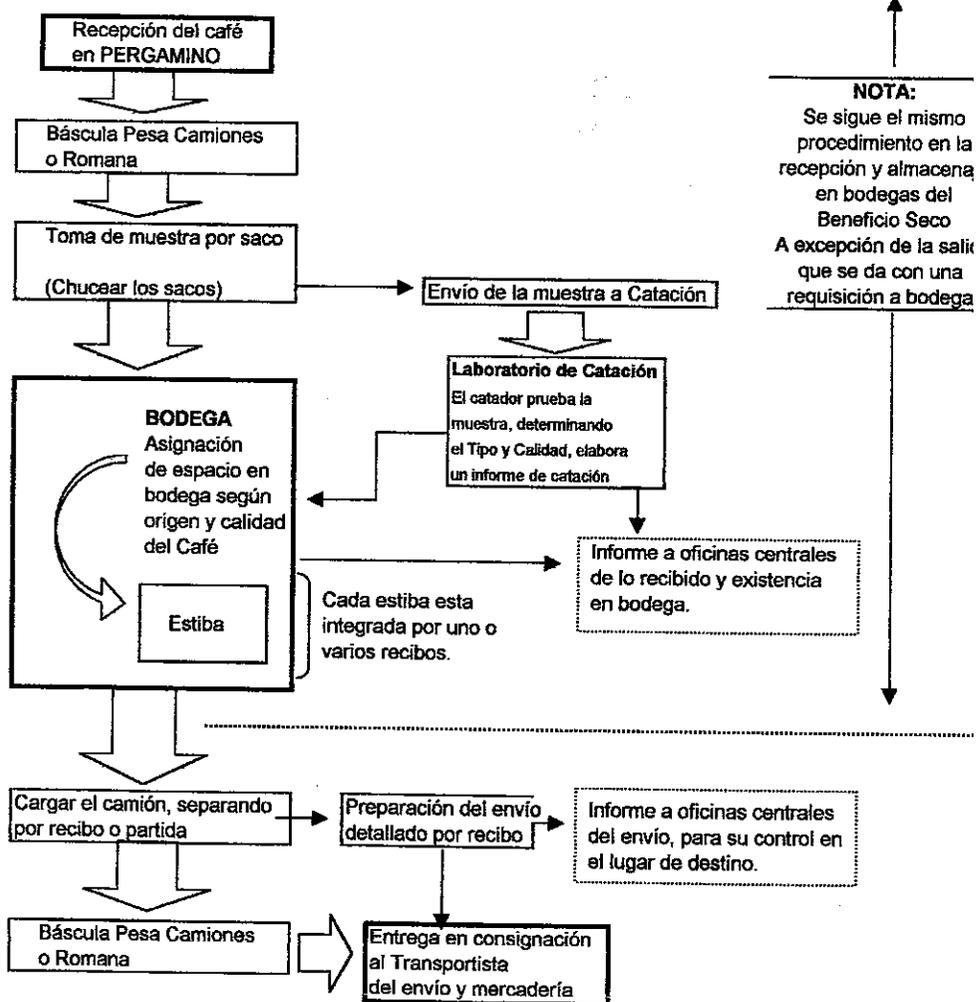
GRÁFICA SIMPLIFICADA DEL PROCEDIMIENTO DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE CAFÉ PERGAMINO

ESTE PROCEDIMIENTO APLICA A:

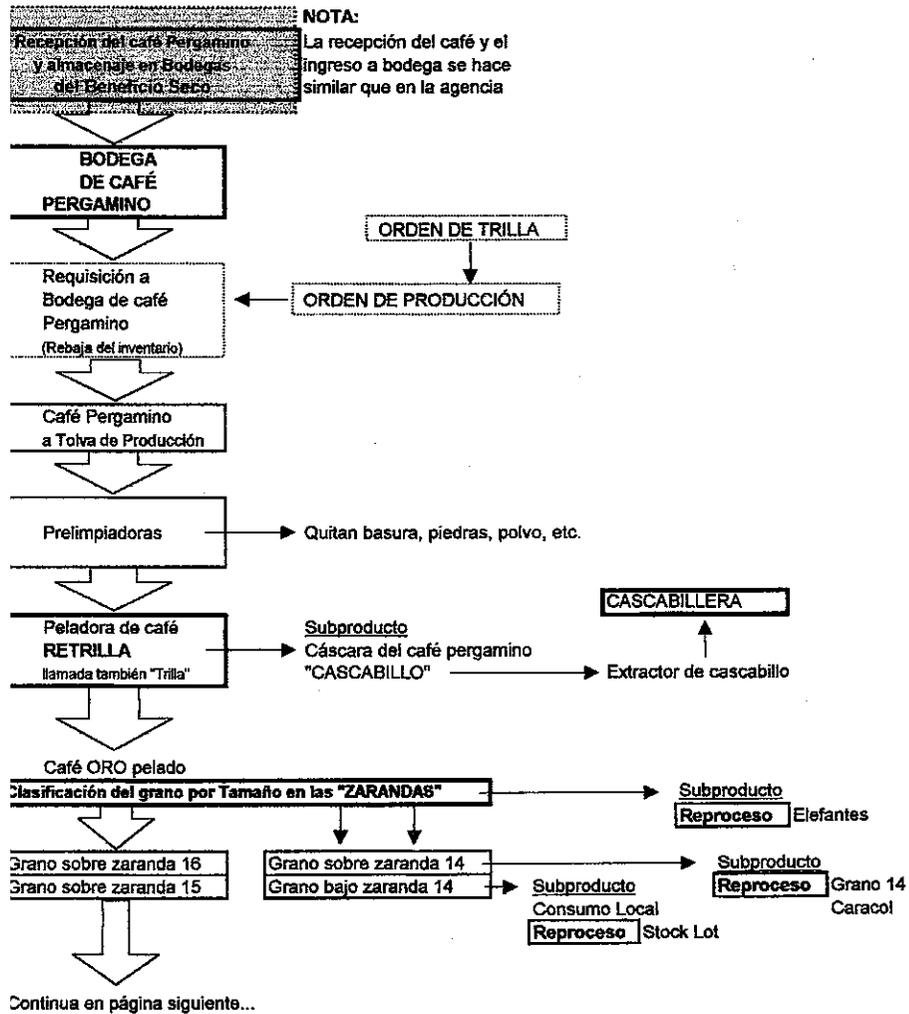
CAFÉ PERGAMINO EN AGENCIAS Y RECIBIDEROS.

INGRESO DE CAFÉ PERGAMINO EN BODEGA DEL BENEFICIO HÚMEDO.

CAFÉ PERGAMINO EN BENEFICIO SECO (Excepto la salida que es con requisición)

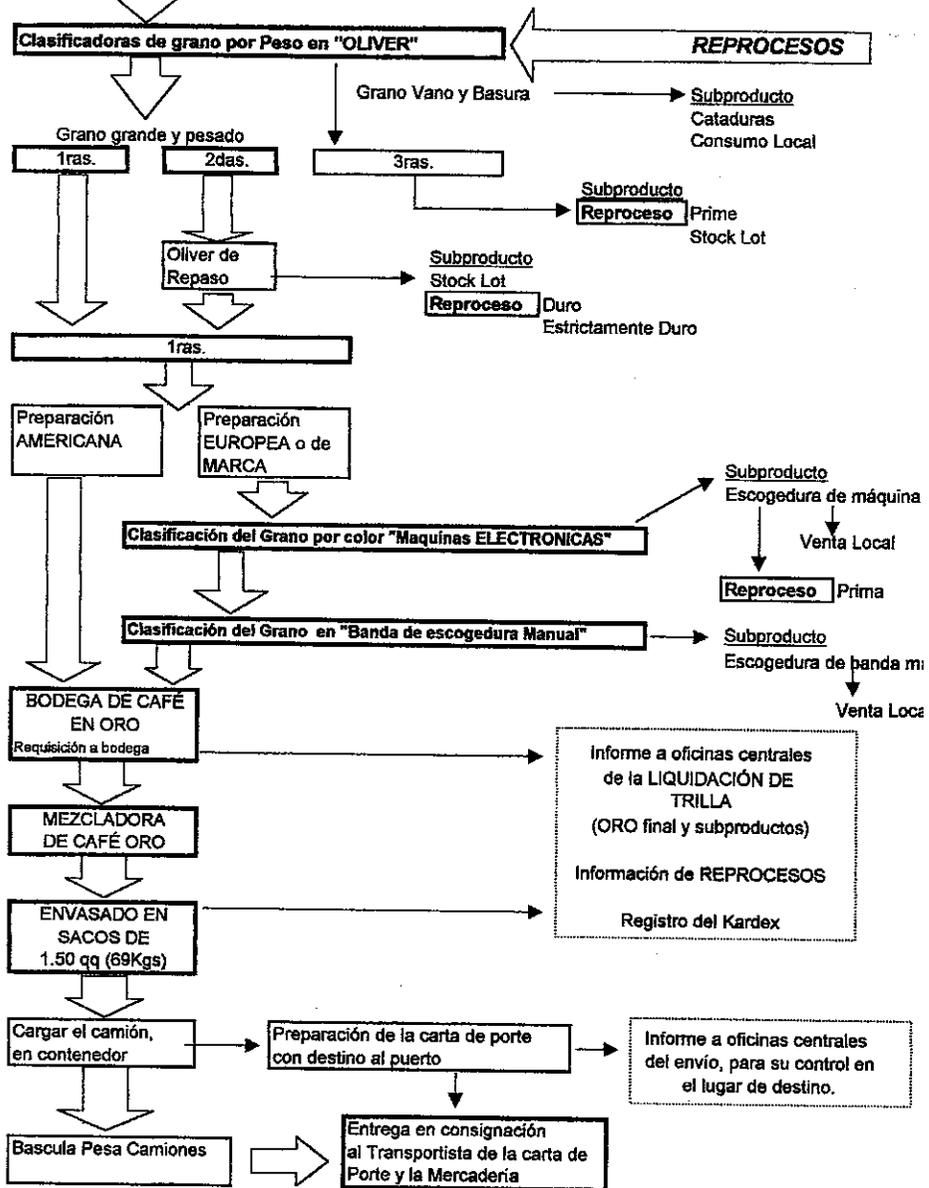


GRÁFICA SIMPLIFICADA DEL PROCESO EN EL BENEFICIO SECO



ANEXO XI

...Continuación del anexo XI



ANEXO XII

Beneficio húmedo de café Las Uvas

Sacatepéquez

DON CAFÉ, S.A.

Zona 10, Guatemala

Tel. (502) 4405083, Fax. (502) 4405084

E-Mail: GuateCafé@Café.com

P. O. Box. 256, Guatemala, C. A., C. P. 01010

No. 0010

RECIBO DE CAFÉ

En aparente buena condición hemos recibido de:	
Cliente	JUAN PEREZ
Procedente de	CIUDAD VIEJA, SACATEPEQUEZ
Envío No.	
Transporte	PROPIO
Contrato No.	
Por cuenta de	Finca los Chorros

La cantidad de:

Marcas	No. Bultos	Clase de Café	Peso Bruto Libras Españolas						
	165	<table border="1"> <tr> <td>Maduro</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Pergamino</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Oro</td> <td></td> </tr> </table>	Maduro	X	Pergamino		Oro		153.30
Maduro	X								
Pergamino									
Oro									
Tara		x saco de	3.30						
PESO NETO EN LIBRAS ESPAÑOLAS			150.00						

Sacos de
OBSERVACIONES <i>El café tenía algo de verde</i>
<i>Nota: Los sacos utilizados para el transporte de café maduro se impregnan de aguamiel, por lo que se pesan al ser vaciados, el usar un estándar sería únicamente con la aceptación del proveedor que entrega.</i>

UBICACIÓN BODEGA Pila #1 (en el beneficio seco se colocaría la bodega y estaba)	Fecha <u>02-Feb-99</u>
	Firma de Recibido



ANEXO XIII

Beneficio húmedo de café Las Uvas
 DON CAFÉ, S. A.
 Sacatepéquez

No. 0038

INTEGRACIÓN DE PARTIDA DE CAFÉ MADURO

No. de Partida Asignada:	4
Pila de recepción:	1
Fecha de ingreso del café:	02-Feb-99

Recibo #	Proveedor	Región	Cantidad
10	Juan Pérez	Ciudad Vieja	150.00
11	EL BOSQUE	Sn.Miguel Dueñas	250.00
12	José García	Alotenango	300.00
13	María López	Alotenango	350.00
14	Anulado		
15	Anulado		
16	Lucas Pérez	Sn.Miguel Dueñas	10.00
17	Edy Santizo	Sn.Miguel Dueñas	150.00
TOTAL (qq Maduro)			1,210.00

Firma

ANEXO XIV

Beneficio Húmedo de café Las Uvas
DON CAFÉ, S.A.
 Sacatepéquez

INFORME DE CAFÉ INGRESADO POR PARTIDA

				Del 02/02/99			
				Al 03/02/99			
Fecha	Pila #	Pda. #	Integración de Pda.#	Tipo de Café (1)	Origen	Cantidad de qq	
02/02/99	1	4	38	Estrictamente Duro	Antigua	1,210.00	
02/02/99	2	5	39	Prima/Extra Prima	Escuintla	1,025.00	
02/02/99			40	Anulada			
03/02/99	1	6	41	Estrictamente Duro	Acatenango	1,025.00	
03/02/99	2	7	42	Boca Costa	Palín, Escuintla	1,075.00	
Total quintales de café maduro ingresado al beneficio						4,335.00	

Fecha: 03/02/99

Hecho por: _____
 Firma

Notas: (1) Tipo de Café, ver anexo VI

ANEXO XV

TARJETA DE CONTROL DE PARTIDA	
Beneficio Húmedo de Café Las Uvas	
No. 0181	
Fecha de Ingreso	02/02/99
Partida No.	4
Origen	Antigua
Tipo de café	SHB (1)
Tiempo de Fermento	6 horas
Cantidad de café maduro	1,210.00 qq
Secado en	Patios de concreto
Fecha de Salida	17/02/99
Cantidad de café pergamino	260.22 qq

Notas: (1) Tipo de Café, ver anexo VI

ANEXO XVI

Beneficio Húmedo de café Las Uvas

DON CAFÉ, S.A.
Sacatepéquez

No. 29

INFORME DE CAFÉ RESULTANTE

Partida No. 4

Fecha de Informe	17/02/99	Integración de Partida No.	38
Fecha de Ingreso del Café	02/02/99	Quintales Maduro ingresados	1,210.00

	Quintales	Bultos	Rendimientos
PERGAMINO 1	260.22	325	4.65
PERGAMINO 2			
NATAS			
Totales	260.22	325	4.65

OBSERVACIONES:

Las 2das y Natas se pesarán en grupo de varias partidas cuando ingresen a bodega, determinando el rendimiento bruto de todas las partidas que correspondan.

UBICACIÓN EN BODEGA

Bodega 1, Estiba 2

Firma responsable

Recepción Bodega

ANEXO XVII

Beneficio Húmedo de café Las Uvas

Sacatepéquez

DON CAFÉ, S.A.

Zona 10, Guatemala

Tel. (502) 4405083, Fax. (502) 4405084

E-Mail: GuateCafé@Café.com

P. O. Box. 256, Guatemala, C. A., C. P. 01010

ENVIO LOCAL No. 008

Lugar y fecha:	Guatemala, 22 febrero 1999.		
Traslado de:	Beneficio Húmedo Las Uvas		
Con destino a:	Beneficio Seco el Cafetalito, zona 12, Guatemala.		
Transporte:	Godínez		
Camión Placa No.	C-10526		
Piloto:	Estuardo Godínez	Licencia:	344583

REMITIMOS LO SIGUIENTE

SACOS o BULTOS	DESCRIPCION	QUINTALES
325	Bultos de café pergamino de 1ra. SHB Pda. #4	265.09
325	TOTAL	265.09

Autorizó:	Departamento de comercialización, División Trafico	
Sacos:	Propios	
Entregado por:	Firma Bodeguero	Recibido Por:
		Firma Transportista

Beneficio de Café Seco El Cafetalito

Zona 12, Guatemala

DON CAFÉ, S.A.

Zona 10, Guatemala

Tel. (502) 4405083, Fax: (502) 4405084

E-Mail: GuateCafé@Café.com

P. O. Box. 256, Guatemala, C. A., C. P. 01010

No. 0021**RECIBO DE CAFÉ**

En aparente buena condición hemos recibido de:	
Cilente	<i>Beneficio Húmedo Las Uvas</i>
Procedente de	<i>Sacatepéquez</i>
Envío No.	<i>8</i>
Transporte	<i>Godínez, C-10526</i>
Contrato No.	
Por cuenta de	<i>Propia</i>

La cantidad de:

Marcas	No. Bultos	Clase de Café	Peso Bruto Libras Españolas
s/m	325	Maduro	266.09
		Pergamino	
		Oro	
Tara	1.5 x saco de	<i>Yute</i>	4.88
PESO NETO EN LIBRAS ESPAÑOLAS			261.22

Sacos de: *Beneficio las uvas.*

OBSERVACIONES

*Hay diferencia con el envío de
1 qq de más, los bultos son correctos**pda. #4*

UBICACIÓN BODEGA

*Bodega 2
Estiba 5*Fecha 22-Feb-99

Firma de Recibido

ANEXO XIX

DON CAFÉ, S.A.

Guatemala

REPORTE DE CATACIÓN

ANÁLISIS	41	MUESTRA	Recibo 21
Cliente	<i>Beneficio Húmedo Las Uvas</i>		
Procedente de	<i>Sacatepéquez</i>		
Finca			
Cosecha	1998/1999		
MUESTRA	Maduro		Cantidad (quintales): 261.22
	Pergamino	X	
	Oro		
	Otros		

CLASIFICACIÓN:

ORO:	<i>Buena apariencia, alguna película, buen color</i>
TUESTE:	<i>Regular, con algunos quakers</i>
TAZA:	<i>Sana</i>
TIPO: (1)	<i>S.H.B (estrictamente Duro)</i>
Observaciones:	<i>Recomendable en preparación europea (2)</i>

RENDIMIENTOS		Fecha	22-Feb-99
BRUTO	1.22		
NETO	1.28		
		Firma del Catador	

Notas: (1) Tipo de Café, ver anexo VI
(2) Preparación, ver anexo VIII

ANEXO XX
ORDEN DE TRILLA
DON CAFÉ, S.A.

No. 008

A: Encargado de producción Beneficio Seco "El cafetalito"
De: División Ventas, Don Café, S. A.
Fecha: Guatemala, 28 de febrero de 1999.

Favor proceder a incorporar en la programación de producción la presente orden de trilla, con las siguientes especificaciones:

PARTIDA	11/256/05
CANTIDAD	250 Sacos
MARCAS	GENUINO DE ALTURA
CONTRAMARCAS	SHB, GUATEMALA
CALIDAD (1)	SHB, EUROPEO
PUERTO DE EMBARQUE	STO. TOMAS DE CASTILLA
DESTINO	ESTADOS UNIDOS, N. Y.
FECHA DE CARGA	8 DE MARZO DE 1999
FECHA DE VAPOR	10 DE MARZO DE 1999
NAVIERA / TRANSPORTISTA	Transoceánicas, S.A.
DEFECTOS (2)	MÁXIMO DE 8 PUNTOS
OBSERVACIONES	Incorporar el oro sobrante de la misma calidad de la partida 11/256/02

Solicita: _____ Autoriza: _____
Departamento de Comercialización Gerencia General

Enterado: _____
Departamento Industrial

Notas: (1) Tipo de Café y preparación ver anexos VI y VIII
(2) Defectos, ver anexo VII

BENEFICIO SECO "EL CAFETALITO"

Guatemala, C. A.

No. 0014

ORDEN DE PRODUCCIÓN

ANEXO A LIQUIDACIÓN DE TRILLA No. 14

Orden de trilla No. 8

INICIO 05-Mar-99
FINAL 05-Mar-99

Datos de la partida:

OBSERVACIONES:
1. - *Ajustar el color en la máquina electrónica*
2. - *Pasar por banda de selección manual.*

PARTIDA DE EXPORTACION 11/256/05
PREPARACIÓN (2) EUROPEA 6-8 Puntos Max.
TIPO (1) SHB, EUROPEO
SACOS 250
QUINTALES 375

REQUISICIÓN A BODEGA DE CAFÉ PERGAMINO

Recibo #	Ubicación en Bodega		Productor / Otros	Bultos	Peso Neto quintales	Tipo (1)	Taza
	Bodega	Estiba					
21	2	5	Las Uvas, Pda. 4	325	261.22	SHB	SANA
29	2	5	Las Uvas, Pda. 8	276	220.43	SHB	SANA
TOTAL PERGAMINO				601	481.65		

REQUISICIÓN A BODEGA DE CAFÉ ORO

Recibo # Trilla #	Clase	Partida de exportación	Sacos	Peso Neto quintales	Tipo (1)	Preparación
12	Trilla De Export	11/256/02	25	37.50	SHB	Europea
TOTAL ORO INCORPORADO			25	37.50		

Vs. Bo. _____
Administrador Beneficio

_____ Encargado de Producción

_____ Encargado de Bodega

Notas: (1) Tipo de Café, ver anexo VI
(2) Preparación y puntos de defectos, ver anexos VII y VIII

BENEFICIO SECO "EL CAFETALITO"

Guatemala, C. A.

No. 0014

LIQUIDACIÓN DE TRILLA

INICIO	05-Mar-99	Orden de trilla No.	8
FINAL	07-Mar-99	Cantidad de sacos	250
		Cantidad de quintales	375.00

Tipo (1)	S. H. B.
Preparación (2)	Europea 6-8 puntos máximo
Marcas	GENUINO DE ALTURA, 11/256/05
Quintales de Pergemino Traslados	481.65
Quintales de Oro incorporados	37.50

	Quintales	RENDIMIENTO
Total Café Oro	394.79	1.22 Bruto
Catadura	0.96	
Stock Lot (Agotado)	2.14	
Escogedura Manual	1.14	
Escogedura de Electrónicas	5.23	
Cerezas / Elefantes	-	
Sub-total (Consumo Local)	9.47	
= ORO EXPORTABLE	385.32	1.25 Americano
Grano Zaranda 14	6.07	
Sub-total (Reprocesos)	6.07	
= ORO EXPORTABLE	379.25	1.27 Europeo
Segundas (Oliver)	6.97	
Caracol	1.78	
Sub-total (Reprocesos Americanos)	8.75	
= ORO EXPORTABLE	370.50	1.30 Marca
(+) ORO INCORPORADO A TRILLA	37.50	
ORO EXPORTABLE	408.00	
(-) EMBARQUE DE EXPORTACIÓN	375.00	←
= ORO DE PRIMERA SOBRANTE	33.00	PARA INCORPORAR

OBSERVACIONES:

Vo. Bo. _____ Encargado de Producción

Administrador Beneficio _____

Encargado de Bodega _____

Notas: (1) Tipo de Café, ver anexo VI

(2) Preparación y puntos de defectos, ver anexos VII y VIII

CARTA DE PORTE No. 94

DON CAFÉ, S.A.

Zona 10, Guatemala

Tel. (502) 4405083, Fax. (502) 4405084

E-Mail: GuateCafé@Café.com

P. O. Box. 256, Guatemala, C. A., C. P. 01010

Lugar y Fecha: Guatemala, 8 de marzo de 1,999.

Consignada a naviera:
TRANSCOCEANICAS, S.A.

BENEFICIO SECO EL "CAFETALITO", zona 12, Guatemala.

SEÑORES EMPRESA PORTUARIA: ATENTAMENTE REMITIMOS A USTEDES LA MERCADERIA DETALLADA A CONTINUACIÓN:

Cantidad	Clase	Marcas	Contiene	Peso Unitario (Kilos)		
				Bruto	Neto	Bruto
250	Sacos	DON CAFÉ 11/286/05 GENUINO DE ALTURA SHB GUATEMALA	CAFÉ ORO	69.69	69.00	17,422.50
						17,250.00
Matrimonio: 147915 Contenedores: ENAU2440310 Total de embalaje: 250 SACOS Puerto: SANTO TOMAS DE CASTILLA						
Remite: LOS RAPIDOS, S.A. Precar: C-25632 Unidad de Transporte: CONTENEDOR Piloto: RUBEN OLIVOS Licencia de conducir: 489600				Remite: DON CAFÉ, S.A. Observaciones: Cuestión armado.		
Firma transportista				Firma remitente		

NOTA: EL PRESENTE ENVÍO NO DEBE SER FIRMADO POR PERSONAL DE LA EMPRESA PORTUARIA, SINO QUE ESTA EMITIRÁ Y ENTREGARÁ AL PILOTO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE UN ACUSE DE RECIBO DE EXPORTACIÓN EN DONDE SE INDICARÁ LA CANTIDAD DE BULTOS, PESO TOTAL RECIBIDO, FALTANTES, EXCEDENTES Y CONDICIONES EN QUE SE RECIBIO LA MERCADERIA PARA CONOCIMIENTO Y REGISTROS DEL REMITENTE.

ANACAFÉ ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE		PERMISO DE EMBARQUE		NUMERO O.I.C. 11/256/05	FECHA 02/03/99	NUMERO DEL PERMISO **7176**
LA ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE - ANACAFÉ -, AUTORIZA EL PRESENTE PERMISO DE EMBARQUE						
EXPORTADOR ON CAFE, S.A.				CONSIGNATARIO ** TO ORDER **		
PAIS FINAL DE DESTINO ESTADOS UNIDOS		PUERTO DE EMBARQUE SANTO TOMAS DE CASTILLA		TOTAL DE SACOS ***250***		
MARCAS SAFE 11/256/05		CONTRA MARCAS GENUINO DE ALTURA, SHB GUATEMALA		TOTAL DE QUINTALES ***375.00***		
CAFETERO 1/1999	COSECHA 1998/1999	PRECIO F.O.B. *US\$91.50*	No. VENTA 618-1	POSICION DE EMBARQUE MARZO 1999		
TIPO DE CAFE ESTRICTAMENTE DURO		CARGADO EN SACOS		REGION		
ORDEN / NO	NOMBRE DE LA FINCA / BENEFICIO Y JURISDICCION	NOMBRE DEL PROPIETARIO		NUMERO DE CONTRATAC / INF. BENEFICIO	QUINTALES ORO	
	Compras a Productores; Alotenango, SACATEPEQUEZ	BENITO JUAREZ		8121	108.00	
	Compras a Productores; Alotenango, SACATEPEQUEZ			8108	138.00	
	EL BOSQUE; San Miguel Dueñas, SACATEPEQUEZ			8027	109.00	
	Compras a Productores; Alotenango, SACATEPEQUEZ			4270	22.00	
1... Última hoja del Permiso de Embarque					TOTAL	375.00
VARIACIONES: LABIGO VERDE EQUIVALENTE A 287.50 SACOS DE 60 KILOGRAMOS						
LA ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE CERTIFICA: QUE PARA LA EXPORTACION DEL CAFE A QUE SE REFIERE EL PRESENTE PERMISO, SE HAN LLENADO LOS REQUISITOS DEL CASO, Y EN CONSECUENCIA, EL ADMINISTRADOR DE RENTAS Y ADUANA DE SANTO TOMAS DE CASTILLA PUEDE PERMITIR SU EMBARQUE.						
NO SE PERMITEN ENMIENDAS NI CORRECCIONES EN ESTE CERTIFICADO.						
FAVOR DE REMITIR ESTE FORMULARIO A LA ASOCIACION CON TODAS SUS COPIAS.						
 FIRMA AUTORIZADA ANACAFÉ				FECHA DE AUTORIZACION 02/03/99	FECHA DE VENCIMIENTO 03/04/99	

PERMISO DE EMBARQUE

Centro América

Resto del Mundo

1. DATOS DEL EXPORTADOR Nombre: DON CAFE, S.A. Dirección: ZONA 10. Guatemala, C. A. Teléfono:		2. IDENTIFICACION TRIBUTARIA 852648-6 3. CODIGO DE EXPORTADOR D-00123		3. VENTANILLA USUCA ANACAFE 8. NUMERO CORRELATIVO 2-0614130		4. LICENCIA BANCO DE GUATEMALA 360179	
7. DATOS DEL CONSIGNATARIO / IMPORTADOR Nombre: COFFEE, INC. Dirección: Nueva York, U. S. A. Teléfono:		8. FORMA DE PAGO <input type="checkbox"/> 1 ANTECIPADO <input type="checkbox"/> 2 A LA VISTA <input checked="" type="checkbox"/> 3 AL CREDITO		US\$ _____ US\$ _____ US\$ 34,312			
9. AGENTE O REPRESENTANTE PAIS DE ORIGEN (NOMBRE, DIRECCION, PAIS)		10. MODALIDAD / MEDIO DE PAGO <input type="checkbox"/> 1 CIRO <input type="checkbox"/> 2 CARTA DE CREDITO <input checked="" type="checkbox"/> 3 CARRANZA <input type="checkbox"/> 4 MONEDA NACIONAL, RESOLUCION JG. <input type="checkbox"/> 5 OTROS					
11. MEDIO DE TRANSPORTE <input checked="" type="checkbox"/> 1 MARITIMO <input type="checkbox"/> 2 TERRESTRE <input type="checkbox"/> 3 AEREO <input type="checkbox"/> 4 POSTAL <input type="checkbox"/> 5 OTROS		12. MONTO US\$ 34,312.50		13. FECHA DE PAGO 10/06/1999			
14. ADUANA DE SALIDA SANTO TOMAS DE CASTILLA		15. PAIS DE ORIGEN DE LA MERCANCIA GUATEMALA		16. MACULA: VALOR AGREGADO EXPORTADOR DIRECTO US\$ EXPORTADOR INDIRECTO US\$			
17. TIPO DE EMBARQUE <input type="checkbox"/> PARCIAL <input checked="" type="checkbox"/> TOTAL		18. FECHA DE EMBARQUE 10/03/1999		19. PAIS DESTINO DE LA MERCANCIA U. S. A.			
20. MARCAS DE EXPEDICION Nos. CONTENEDOR, SELLOS DIMENSIONES		21. NUMERO Y CLASE DE LOS BULTOS DESCRIPCION DE LAS MERCADERIAS 250 sacos de café oro de primera. ---ULTIMA LINEA---		22. CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA 375 QUINTALES		23. INCISO ARANCELARIO 0901.11.30	
DON CAFE 11/256/05 GENUINO DE ALTURA. S.H.B. GUATEMALA						24. PESO NETO Y BRUTO TOTAL (EN KGS.) 17,422.50 KGS. BRUTO 17,250.00 KGS. NETO	
25. PERMISOS Y AUTORIZACIONES						27. VALOR FOB TOTAL US\$ 34	
						28. FLETES US\$ _____ 29. SEGUROS US\$ _____ 30. OTROS US\$ _____ 31. VALOR TOTAL US\$ 34,	
						32. CERTIFICADO O SELLOS DE LIQUIDACION INTERNACIONAL A REGISTRAR	
33. FECHA DE EMISION 08 MARZO 1999		34. VALIDO HASTA 07 JUNIO 1999		35. REVALIDACION			
36. USO OFICIAL / BANCO DE GUATEMALA		37. LUGAR Y FECHA Guatemala, 08 marzo 1999.-		Bajo protesta de decir verdad declaro que los datos de la presente solicitud son ciertos y correctos y me comprometo a verificar los datos correspondientes en un plazo que no exceda al fijado por la reglamentación conchada vigente.		DON CAFE, S.A. Firma y Sello del Exportador	

ORIGINAL (BLANCO) - Aduana DUPLICADO (ROSAO) - Departamento de Cambios, Banco de Guatemala TRIPPLICADO (VERDE) - Ventanilla Unica para las Exportaciones CUADRUPLICADO (AMARILLO) - Archivo Expor

HAMBURG SÜD
COLUMBUS LINE
SOUTH SEAS

XXX

Don Café, S.A.
Zona 10.
GUATEMALA, CENTRO AMERICA

Bill No. STC92612	Booking No. 9526250601
----------------------	---------------------------

Free (Not negotiable unless consigned to order)
BY THE ORDER

Export References 35

Party (See 12)
COFFEE INC.
NUEVA YORK, U.S.A.

Forwarding Agent References
Point and country of origin GUATEMALA, CENTRAL AMERICA

Receipt	Ocean vessel	Voyage
ANTO TOMAS DE CASTILLA	HISPANIOLA	9526

Domestic Routing Export Instructions / Also Notify / Agent at Port of Discharge

Loading	Place of Transshipment
ANTO TOMAS DE CASTILLA	KINGSTON, JAMAICA

Point and country of origin

Discharge	Place of Delivery
PHILADELPHIA	NEW YORK, NEW YORK

Type of mode	Parties to be released at
LCL/FCL	ORIGIN

PARTICULARS FURNISHED BY SHIPPER

Q. Nos.	Cont./Seal Nos.	No. of Pkgs.	Description of Pkgs. and Goods	Gross Weight	Measurement
11/256/05			250 BAGS GUATEMALAN CLEAN WASHED COFFEE, CROP 98/99	17,422.50 KGS GROSS	
				17,250.00 KGS NET	

GENUINO DE ALTURA
SHB GUATEMALA

RECEIVED CLEAN ON BOARD
March 10, 1999
TRANSOCEANICAS, S.A.
AS AGENTS

STOWED IN CONTAINER NO
ENAU2440310 SEAL NO. 147915

LCL/FCL

FREIGHT COLLECT

INSURANCE SAID TO BE COVERED BY BUYER
CERTIFICATE OF ORIGIN NO. 7175/LIC. NO. 360179
* OCEAN VESSEL : COLUMBUS CANADA 37 **

CHARGE OF 1/20*	WEIGHT/MEAS \$1,300.00
-----------------	------------------------

PREPAID	COLLECT 1,300.00
---------	------------------

TOTAL CHARGES USD **COPY not negotiable** 1,300.00

Item No.	Total No. of Pkgs. 250	Declared value (See clause 17)	No. orig. B/L THREE (3)	Freight payable at DESTINATION
----------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-----------------------------------

TO be stamped, the Goods as described above in apparent good order and in unless otherwise stated. The Goods to be delivered all above mentioned Discharge or Place of Delivery, whichever applies, SUBJECT TO Terms and are contained on reverse side hereof, to which reference is made by accp- Bill of Lading. **ISSUANCE** of the number of original Bills of Lading stated on this side has ceased have been signed, one of which being acknowledged, the others void, unless compulsorily applicable law provides otherwise, and only when used for MULTIMODAL TRANSPORTATION.



Place and date of issue
SANTO TOMAS DE CASTILLA 03/10/1999.
Signed
as CARRIER TRANSOCEANICAS, S.A.
AS AGENTS

DON CAFÉ, S.A.

Zona 10, Guatemala
 Tel. (502) 4405083, Fax. (502) 4405084
 E-Mail: GuateCafé@Café.com
 P.O. Box. 256 Guatemala, C. A., C.P. 01010

Fecha: Guatemala, 03 marzo 1999.-

FACTURA N° 00516

Venta No. 125/99 Vendido a COFFEE. INC.

Dirección Nueva York, U. S. A.

Embarcado por vapor "Hispaniola" V-9526

El día 10/marzo/1999.-

Asegurado bajo póliza Compradores

Flete pagadero Por cobrar

Condiciones de pago Contra Entrega de Documentos

Destinado New York, NY
 NIT. ----
 en el puerto de Santo Tomás de Castilla
 y consignado a la Orden

NIT: 852648-6

MARCAS	CANTIDAD	ARTICULOS Y DESCRIPCION	PRECIO POR 46 KG.	VALOR
DON CAFE 11/256/05 GENUINO DE ALTURA S.H.B. GUATEMALA	250	Sacos conteniendo café oro de primera, cosecha 98/99. PESO TOTAL: 17,422.50 Kgs. Brutos 17,250.00 Kgs. Netos	US\$91.50	US\$ 34,312.50
			FOB	US\$ 34,312.50

DON CAFÉ, S. A.
RENDIMIENTO DE CAFÉ MADURO
 Cosecha 1998/1999

#PDA.	Fecha	Integridad de Perfora		CAFÉ PERGAMINO Y RENDIMIENTOS		CAYACIÓN *		Días Proceso	ENVÍOS		Estimancia	Bultos	
		No.	Medida gr	No.	Fecha	qq Pego	Bultos		Rend.	TIPO			TAZA
1	25-Ene-98	35	593.50	26	09-Feb-98	149	4.60	SHB \$ SANA	15	6	11/02/98	150.76	149
2	26-Ene-98	36	295.87	27	11-Feb-98	63	4.70	EXP \$ LIG.FER	18	7	14/02/98	62.95	63
3	27-Ene-98	37	784.88	28	11-Feb-98	215	4.55	SHB E SANA	15	8	20/02/98	172.50	215
4	02-Feb-98	38	1,210.00	29	17-Feb-98	325	4.65	SHB E LIG.ASP	15	9	22/02/98	260.22	325
5	02-Feb-98	39	1,025.00	30	17-Feb-98	210	4.60	EXP \$ LIG.FER	15			222.83	222.83
6	03-Feb-98	41	1,025.00	31	18-Feb-98	208	4.70	EXP \$ SANA	15	11	01/03/98	230.40	208
7	03-Feb-98	42	1,075.00	32	18-Feb-98	288	4.67	EXP \$ SANA	15	10	25/02/98	220.43	288
8	04-Feb-98	43	1,013.98	33	19-Feb-98	276	4.60	SHB E SANA	15			220.43	276
			7,123.21			1,734.00	4.6310					1,097.26	440.91
													1,316

* TIPOS DE CAFÉ COSECHADOS EN GUATEMALA

Preparación	Sigla	Inglés	Iniciales
		<i>Español</i>	
Buena Lavado		Good washed	G.W.
Extra Buena Lavado		Extra good washed	Extra G.W.
Prima Lavado		Prime washed	P.
Extra Prima Lavado		Extra prime washed	Extra P.
Semiduro		Semi hard bean	Semi H.B.
Duro		Hard bean	H.B.
Estrechamente Duro		Strictly hard bean	S.H.B.

DON CAFÉ, S. A.
DIFERENCIAS EN PESO Y CATACIÓN DEL BENEFICIO HÚMEDO VRS. SECO Y RENDIMIENTOS ORO
Cosecha 1998/1999

#PDA.	Rec.#	DIFERENCIAS CON RECIBOS Y ENVÍOS			CATACIÓN *			DIFERENCIA EN CATACIONES		TRASLADADOS qq PROC.	No.	RENDIMIENTO DE TRILLA	
		qq	Dif.	Bultos	Dif.	TIPO	TAZA	qq PROC.	BRUTO			NETO	
1	2	150.76	0.00	149	0	SHB E	SANA	SHB \$ / SHB E	150.76	13	1.28649	1.34952	
2	3	62.95	0.00	63	0	EXP \$	LIG.FER						
3	20	172.50	0.00	215	0	SHB E	LIG.FER						
4	21	261.22	1.00	325	0	SHB E	SANA	EXP \$ / LIG.FER / SANA /	261.22	14	1.22002	1.30000	
5			0.00		0								
6			0.00		0								
7	32	230.40	0.00	288	0	EXP E	SANA	EXP \$ / EXP E					
8	29	220.43	0.00	276	0	SHB E	SANA		220.43	14	1.22002	1.30000	
		1,098.26	1.00	1316	0				632.41				

*** TIPOS DE CAFÉ COSECHADOS EN GUATEMALA**

Preparación	Sigla	Español	Inglés	Iniciales
Americana	\$	Buena Lavado	Good washed	G.W.
Europea	E	Extra Buena Lavado	Extra good washed	Extra G.W.
Marca	E	Prima Lavado	Prime washed	P.
		Extra Prima Lavado	Extra prime washed	Extra P.
		Semiduro	Semi hard bean	Semi H.B.
		Duro	Hard bean	H.B.
		Estrictamente Duro	Strictly hard bean	S.H.B.

ANEXO XXXI

DON CAFÉ, S.A.
Beneficio Seco "El Cafetalito"
EXISTENCIA DE CAFÉ PERGAMINO POR TIPO Y TAZA
 Cosecha 1988/1989

Suma de Existencia	TIPO	EXP \$	HB \$	HB E	P \$	P E	SemHB \$	SHB \$	SHB E	Total general
TAZA										
ASPERA										
LIG ASP										
LIG HUMO										
SANA		490.19	50.46	29.39		105.06	31.86	29.15	99.88	835.99
SUCIA										
LIG FERM		62.95								62.95
Total general		62.95	50.46	29.39		105.06	31.86	29.15	99.88	898.94

* TIPOS DE CAFÉ COSECHADOS EN GUATEMALA

Español	Inglés	Iniciales
Bueno Lavado	Good washed	G.W.
Extra Bueno Lavado	Extra good washed	Extra G.W.
Prima Lavado	Prima washed	P.
Extra Prima Lavado	Extra prime washed	Extra P.
Semiduro	Semi hard bean	Semi H.B.
Duro	Hard bean	H.B.
Estrictamente Duro	Strictly hard bean	S.H.B.

Preparación	Sigla
Americana	\$
Europea	E
Marca	E

DON CAFÉ, S.A.
Beneficio Seco "El Cafetalito"
INGRESOS DE CAFÉ PERGAMINO POR PRODUCTOR Y TIPO DE CAFÉ
Cosecha 1988/1989

Suma de ENTRADA	TIPO	Exp \$	Exp E	HB \$	HB E	P \$	P E	SemHB \$	SHB \$	SHB E	Total general
P R O D U C T O R											
Beneficio Las Uvas p#1		62.95								150.76	150.76
Beneficio Las Uvas p#2										172.50	172.50
Beneficio Las Uvas p#3										261.22	261.22
Beneficio Las Uvas p#4										220.43	220.43
Beneficio Las Uvas p#8										475.17	475.17
Finca El Porvenir		434.71	40.46		15.27					250.95	250.95
Juan Flores											
Rudy Marroquín			230.40							172.50	172.50
Beneficio Las Uvas p#7											
Victor García						29.39	184.83	31.86		29.15	
Tomas López			417.38				27.72				
Mario García			161.31		35.19		155.97				
Luis Alfredo López			48.25				22.57				
Rodrigo Marroquín										199.70	199.70
Raúl López										60.71	60.71
Roberto Marroquín										298.01	298.01
Cesar Contreras		150.05									
Total general		847.71	898.78	50.46	29.39	401.30	155.35	31.86	318.56	1,526.37	4,060.78

* TIPOS DE CAFÉ COSECHADOS EN GUATEMALA

Preparación	Spañol	Inglés	Iniciates
Americana	Buena Lavado	Good washed	G.W.
Europea	Extra Buena Lavado	Extra good washed	Extra G.W.
Marca	Prima Lavado	Prime washed	P.
	Extra Prima Lavado	Extra prime washed	Extra P.
	Semiduro	Semi hard bean	Semi H.B.
	Duro	hard bean	H.B.
	Estrictamente Duro	Strictly hard bean	S.H.B.

Preparación	Spañol
Americana	\$
Europea	E
Marca	E

DON CAFÉ, S.A.
Beneficio Seco "El Cafetalito"
EXISTENCIA DE CAFÉ PERGAMINO POR BODEGA Y ESTIBA
Cosecha 1988/1989

Suma de Existencia	Estiba					
Bodega	TIPO	1	2	3	4	5 Total general
1	Exp \$	62.95				62.95
	Exp E		490.19			490.19
	HB \$		50.46			50.46
	HB E		29.39			29.39
	P \$					-
	P E			105.06		105.06
	SemHB \$				31.86	31.86
	SHB \$	29.15				29.15
	SHB E					-
Total 1		92.10	490.19	79.85	105.06	31.86
	2 SHB \$					-
	SHB E			99.88		99.88
Total 2				99.88		99.88
Total general		92.10	490.19	179.73	105.06	31.86

*** TIPOS DE CAFÉ COSECHADOS EN GUATEMALA**

Español	Inglés	Iniciales
Bueno Lavado	Good washed	G.W.
Extra Bueno Lavado	Extra good washed	Extra G.W.
Prima Lavado	Prime washed	P.
Extra Prima Lavado	Extra prime washed	Extra P.
Semiduro	Semi hard bean	Semi H.B.
Duro	Hard bean	H.B.
Estrictamente Duro	Strictly hard bean	S.H.B.

Preparación	Sigla
Americana	\$
Europea	E

BENEFICIO SECO "EL CAFETALITO, S.A."
Informe de Trillas

Fecha	Tipo de Desc.	# de Desc.	Pergamino	Partida Exporación	Tipo de Café	Embarque		quintales ORO			RENDIMIENTOS				
						Seco	qq	NETO	Incorporado	Exportar	BRUTO	Americano	Europeo	NETO	
25/02/88	TRILLA	12	1,444.94	11256/04	Primes	750	1,125.00	1,184.37	1,130.61	1,130.61	1,220.01	1,229.66	1,249.02	1,278.02	
02/03/88	TRILLA	13	1,062.75	11256/02	SHB E	500	750.00	839.13	787.50	787.50	1,268.49	1,297.62	1,318.98	1,349.52	
07/03/88	TRILLA	14	481.85	11256/04	SHB E	250	375.00	394.79	370.50	37.50	1,220.02	1,260.00	1,270.01	1,300.00	
TOTALES						1,500	2,250.00	2,418.29	2,288.61	37.50	2,326.11	1,236.14	1,256.35	1,276.29	1,306.18

* TIPOS DE CAFÉ COSECHADOS EN GUATEMALA

Preparación	Stipe	Español	Inglés	Italianas
Americani	\$	Buena Lavado	Good washed	G.W.
Europea	E	Extra Buena Lavado	Extra good washed	Extra G.W.
Marca	E	Prima Lavado	Prima washed	P.
		Extra Prima Lavado	Extra prime washed	Extra P.
		Semiduro	Semi hard bean	Semi H.B.
		Duro	Hard bean	H.B.
		Estrictamente Duro	Strictly hard bean	S.H.B.

BENEFICIO SECO "EL CAFETALITO, S.A."
Informe de Existencias de Café Oro y Sub-productos

Documento		Existencia y movimiento del ORO de primera				Existencia de sub-productos							
Fecha	# de Doc.	Tipo de Café	Ing. ORO	Salida	qq Oro Existente	qq Caracol	qq Zdra. obrer	qq Grano Zuranda 14	qq Cerezas Elefantas	qq Escog. Manuales	qq Escog. Agotado	qq Stock Lot	qq Catadura
25/02/89	TRILLA 12	Primes	5.81	0.00	5.81	5.34	20.97	18.21				6.42	2.88
02/03/89	TRILLA 13	SHB E	37.50	0.00	37.50	3.78	14.84	12.00				2.42	2.04
07/03/89	TRILLA 14	SHB E	33.00	37.50	33.00	1.76	8.97	6.07				1.14	0.98
TOTALES			76.11	37.50	38.61	10.90	42.69	37.18	-	16.35	3.56	13.11	5.88

* TIPOS DE CAFÉ COSECHADOS EN GUATEMALA

Preparación	Signa
Americana	\$
Europea	E
Marca	E
Español	
Buena Lavado	Inglés
Extra Buena Lavado	Good washed
Prima Lavado	Extra good washed
Extra Prima Lavado	Prima washed
Semiduro	Extra P
Duro	Extra prime washed
Enticamiento Duro	Semi hard bean
	Hard bean
	Strictly hard bean
	Principales
	G.W.
	Extra G.W.
	P
	Extra P
	Semi H.B.
	H.B.
	S.H.B.

Don Café, S. A.
Estructura Organizacional

