COSTOS POR MALA CALIDAD Y COSTOS AGRICOLAS

APRENDIZ:

MELISSA ALMANZA CUADRADO

INSTRUCTOR:

DANIEL MONTERROSA

SENA

TECNOLOGO GESTION CONTABLE Y FINANCIERA

FICHA 2184648

MONTERIA CORDOBA

2021

¿Es posible reducir costos sin bajar la calidad?

Según el video visto "costo por mala calidad" todas las veces que se disminuyeron los costos terminaron en grandes pérdidas para las empresas y no solo económicas si no también humanas y ambientales. Por lo tanto reducir costos y mantener la calidad de dicho producto o servicio es difícil, pero no imposible. Los costos que podemos reducir y al mismo tiempo mantener la calidad del producto o servicio son: obtener descuentos con algunos proveedores pero sin bajar la calidad de la materia prima, reducir costos en seguro, reducir costos energéticos y evitar los desperdicios.

¿Es ético generar productos hechos con materia prima barata y de mala calidad?

La respuesta es NO, no es ético ofrecer productos de mala calidad a los clientes, porque un cliente siempre busca productos de muy buena calidad, y no sería justo pagar un alto precio por un producto malo y tampoco resultaría factible para la empresa ya que si los clientes no compran nuestros productos por mala calidad estaríamos generando pérdidas para el empresa.

Ejemplos concretos de cosas hechas con mala calidad.

1. Cigarrillos son humo: En medio de uno de los periodos más difíciles para la industria tabacalera estadounidense, por las fuertes demandas que tuvieron que pagar a los afectados por el cigarro, en 1988 RJ Reynolds desarrolló el primer cigarro que no arrojaba humo, se quemaba poco y tenía un sabor a plástico. El resultado, los consumidores lo rechazaron, incluso el mismo presidente de la tabacalera.
2. La nueva coca cola: En un tiempo en el que Coca Cola estaba perdiendo terreno frente a Pepsi, por lo que el gigante de las gaseosas determinó reformular su refresco tradicional para que el consumidor lo volviera a aceptar (efectivamente, tenía un sabor muy tradicional a la competencia). El resultado, el cambio no fue del gusto de los consumidores y a los pocos meses lanzó la Coca Cola Clásica. Desapareció el 'innovador' producto hasta 2002.
3. Las google glass: Esta empresa en sinónimo de innovación y en 2012 anunció el lanzamiento de un nuevo producto que buscaba revolucionar el mundo de la tecnología: los Google Glass. Estos eran unos lentes que tenían las funciones de un teléfono inteligente. Después de dos años de bajas ventas, la empresa suspendió su producción en 2015 tras varias fallas tanto en el diseño como tecnológicas.
4. Brillo labial de cheetos: Los consumidores han estado de acuerdo con utilizar este producto con sabores tradicionales como cereza, menta, vainilla e incluso chocolate. Sin embargo cuando Frito Lay lanzó este producto pero con el sabor de sus exitosos Cheetos en 2005, la respuesta definitivamente no fue lo que esperaban.

3.4.1

Analizar el sistema de costos de producción de una actividad agropecuaria de la región de acuerdo a los fundamentos de la contabilidad de los costos.

CACAO

La economía de un país está conformada por sectores económicos, agrupados por sector primario, secundario y terciario. La agricultura es una de las actividades que hace parte del sector primario en Colombia, siendo este sector uno de los que tiene menos participación en el Producto Interno Bruto (PIB), debido a que la mayoría de empresas en Colombia son de tipo comercial, industrial y de servicios.

El cacao es una de las materias primas principales en Colombia, pues la producción de este obedece a la demanda de grandes industrias que hacen parte del país tales como Nacional de Chocolates, entre otras; los pequeños agricultores de este producto no están dentro de los promedios reales que demandan este tipo de industrias.

Para el desarrollo de esta investigación, desde el punto de vista del diseño metodológico se utilizó el estudio de caso, donde se caracterizó la cadena productiva de cacao en la etapa agrícola, siendo esto punto de referencia para el análisis de los costos de producción de cacao de la finca LA SAGRADA, de esta manera se pudo comparar con los indicadores económicos, evaluando el margen de rentabilidad adecuado en la venta de lo producido sin que estuviesen por encima o por debajo del precio competente del mercado.

En todo proceso productivo es indispensable conocer claramente los costos en los cuales se van a incurrir para la ejecución de las actividades; es por esto que el reconocimiento de los mismos se convierte en una de las bases principales de toda actividad económica, pues una vez identificados, la administración debe garantizar los recursos para financiar la operación y de esta manera tener un panorama claro al momento de tomar decisiones que afecten directa o indirectamente la continuidad del negocio en marcha.

El Cacao es un producto de consumo que contempla un sistema completo de cultivo que requiere la utilización de mano de obra intensiva y configura una explotación típica de la economía campesina, es por esto que en regiones como Córdoba este sistema productivo se reviste de gran importancia en la economía por ser fuente directa generadora de empleo.

El cacao por sus componentes nutricionales, es un producto de alta demanda de consumidores, alcanzando un posicionamiento a nivel mundial en el tercer lugar después del azúcar y el café. Es por esto que se ha convertido en fuente principal de materia prima para las compañías chocolateras americanas y europeas, para la elaboración de diversos productos tales como confitería, repostería, refrescos, bebidas alcohólicas, perfumes, cosméticos y medicinales entre otra gran variedad derivados del cacao.

El cacao en grano es una de las principales materias primas en las industrias chocolateras, de confiterías entre otras, es por esto que la cadena productiva del cacao comprende tres tipos de bienes los cuales son:

a. El bien primario: el grano de cacao

b. Los bienes intermedios: aceite, manteca, polvo y pasta de cacao.

c. Los bienes finales: chocolate y sus preparados

PROCESO DEL CULTIVO

1. **Etapa de preparación del terreno**. En esta etapa se involucran todas aquellas actividades previas a la siembra de las plántulas de cacao, es por esto que su importancia en el proceso es relevante y se requiere especial manejo y cuidado en la ejecución.



Estudio del suelo. Para la producción óptima de los cultivos el suelo debe presentar ciertas características que son requisito para poder trabajar, es por eso que el análisis de las tierras facilita el conocimiento de las necesidades específicas del suelo bien sea de algún nutriente en particular o cualquier otro tipo de especificaciones.

Deshierbar: Consiste en arrancar o cortar con la mano o utensilios la hierba o maleza que pueden llegar hacer perjudiciales para el cultivo.

Trazado y estacado. Proceso en el cual el cultivador mide la distancia que debe tener una planta de la otra, posterior de la medición se clava en el suelo con estacas de madera, cada uno de los puntos señalados en la medición.

Fumigación. La fumigación consiste en rociar cierto tipo de veneno al suelo en el cual se va de sembrar, esto con el objeto de eliminar insectos y plagas que puedan afectar las plántulas en su proceso de productivo.

Ahoyado. Consiste en perforar o excavar el suelo, profundizando la abertura a manera de hueco con la profundidad y ancho requerido según lo que se requiera cultivar.

2. **Siembra y mantenimiento:** En la segunda etapa se desarrollan las actividades propias de la adecuación, siembra y mantenimiento tanto de las plántulas del cacao como del sombrío, que para este caso el producto que ofrece sombrío y apalanca financieramente el cultivo es el plátano.



Adecuación y siembra del sombrío. En esta parte del proceso se ubica estratégicamente las plantas que se van a sembrar cerca de las plantas de cacao con el fin de darle sombra, generalmente se siembra plátano.

Abono y fertilización. Consiste en agregar a las plantas sembradas, abonos y fertilizantes, los cuales son de vital importancia en el crecimiento y consolidación de la plántula, esta actividad es recurrente durante todo la cadena productiva del cacao se requiere aplicar en los primeros años con una frecuencia no mayor a tres meses.

Poda. La poda consiste en cortar de las plantas de cacao y del sombrío las ramas que se encuentran quemadas por el sol, o en mal estado, buscando con esto disminuir la posible proliferación de cualquier plaga, así mismo despejar el terreno cultivado para facilitar la recolección de las mazorcas de cacao.

Plateo: Radica en raspar de los alrededores de la planta, la arena y se mezcla con el abono, esto se coloca en las raíces para solidificar la planta.



3. **Recolecta y tratamiento del producto:** En esta última etapa consiste en recolectar el producto ya maduro listo para ser recolectado, en la cual se requiere un mayor número de jornales puesto que se requiere ejecutar varias actividades manuales, las cuales se relacionan a continuación:

Cosecha recolectar. Consiste en cortar de la mata de cacao los frutos o mazorcas listas, dichos cortes se realizan con la ayuda de un machete o cuchillo el cual tenga buen filo, para facilitar el proceso.

Desgruyado. Proceso con el cual se parten las mazorcas y se saca el fruto (pepas) del cacao, esta acción se realiza al momento de recolectar un número significativo de mazorcas y normalmente se acumulan cerca de las plantas para evitar el traslado de una zona a otra del cultivo.

Fermentación. El cacao se fermenta en cajones de madera, en un tiempo no mayor a ocho días, se debe revolver constantemente, y se tapa para facilitar la Fermentación.

Secado. Una vez este fermentado el cacao, el siguiente paso es el secado, esto se hace esparciendo el cacao en ELVAS y se ponen al sol, por un tiempo no mayor a 5 días, o dependiendo de las condiciones climatológicas, algunas fincas no cuentan con las ELVAS y lo hacen extendiendo el cacao en patios o solares.

Empacado. Una vez secado el caco se procede a empacar el producto terminado en sacos de fique, en bultos de arroba aproximadamente o dependiendo de las especificaciones del cliente, se dejan listas para transportarla



COSTOS DE PRODUCCION

MANO DE OBRA: El cultivo del cacao se caracteriza por requerir un alto uso de mano de obra en cada fase de la producción; en Colombia la cadena productiva del cacao esta poco tecnificada por los agricultores, es por esto que comúnmente se utilizan materiales rudimentarios tales como son la macheta, navaja, barra, y otros, que dan lugar a un requerimiento mayor de mano de obra.

INSUMOS:

- Plántula de cacao injertada
- Colinos de plátano
- Desinfectante
- Análisis de suelos
- Resiembra
- Correctivo para el suelo
- Fertilizantes
- Cicatrizante
- Herramientas: motosierra, tijera aérea, serrucho, machete.
- Plaguicidas.
- Empaques
- Pacerás (secadero)
- Fermentador
- Bomba de espalada
- Balde recolector.

En la siguiente tabla se encontrara en la primera columna la descripción de cada una de las actividades que se realizan en la mano de obra; en la segunda columna se denota el número de veces al año que se ejecuta la actividad dentro del proceso de producción; en la tercera columna se encuentra el valor unitario del jornal a pagar. Seguido de esto se encuentran las columnas de los años que se toma la producción para florecer el grano, y en cada uno de ellos se encuentra una columna de cantidad donde se detalla el número de jornales que se utilizan en cada actividad de mano de obra que se involucran por año, después se detalla la columna de total donde va el costo total de la actividad por jornal.

COSTO DE MANO DE OBRA DE SIEMBRA DE CACAO POR HECTAREA												
MANO DE OBRA: JORNALES (7am a 5pm)			AÑOS DE VIDA DEL CULTIVO									
			AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4		AÑO 5	
MANO DE OBRA	N° VECES X AÑO	VR UNIT	cant	total	cant	total	cant	total	cant	total	cant	total
Preparación del terreno	1	28000	12	336000								
trazado y estacado	1	28000	5	140000								
ahoyado para el sombrío	1	28000	12	336000								
desinfección de colinos del plátano	1	28000	1	28000								
siembra de colinos de plátano	1	28000	16	448000								
ahoyados para el cacao	1	28000	12	336000								
siembra de cacao	1	28000	7	196000								
transporte de insumos para el cultivo	4	28000	2	224000								
fumigación de plátano	6	28000	2	336000	2	336000	2	336000	2	336000	2	336000
fumigación de cacao	6	28000	2	336000	2	336000	2	336000	2	336000	2	336000
plateo	3	28000	6	504000	6	504000	5	420000	6	504000	0	0
deshierbada	4	28000	2	224000	2	224000	2	224000	2	224000	2	224000
fertilización y abonado	4	28000	2	224000	2	224000	2	224000	2	224000	2	224000
arreglo de sombrío	3	28000	4	336000	2	168000	4	336000	2	168000	4	336000
podas	4	28000	1	112000	1	112000	1	112000	1	112000	1	112000
recolecta (plátano)	12	28000	2	672000	2	672000	2	672000	2	672000	2	672000
recolecta de cosecha cacao	12	28000									2	672000
desgruyada	12	28000									1	336000
fermentación	12	28000									1	336000
secado	12	28000									1	336000
empaque	12	28000									1	336000
TOTAL MANO DE OBRA			88	4788000	19	2576000	20	2660000	19	2576000	21	4256000

COSTO DE INSUMO DE CACAO POR HECTAREA												
CLASE DE COSTO			AÑOS DE VIDA DEL CULTIVO									
			AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4		AÑO 5	
INSUMOS	UNIDAD	VR UNIT	cant	total	cant	total	cant	total	cant	total	cant	total
plántula de cacao hibrida	plántula	400	1000	400000								
colinos de plátano	colinos	800	333	266400								
desinfectante colinos de plátano	litro	30000	4	120000								
correctivo para el suelo	bulto	65000	1	65000								
resiembra	jornal	28000	1	28000								
cono de cabulla	cono	4500	1	4500								
estacas de cabulla	unidad			0								
abono urea	bulto	68000	3	204000	3	204000	3	204000	3	204000	3	204000
nutrientes	bulto	35000	3	105000	3	105000	3	105000	3	105000	3	105000
plaguicidas	litro	30000	3	90000	3	90000	3	90000	3	90000	3	90000
abono	bulto	23200	3	69600	3	69600	3	69600	3	69600	3	69600
fletes	ruta	5000	1	5000	1	5000	1	5000	1	5000	1	5000
TOTAL COSTOS DE INSUMOS			1353	1357500	13	473600	13	473600	13	473600	13	473600
			AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4		AÑO 5	
OTROS COSTOS	UNIDAD	VR UNIT	cant	total	cant	total	cant	total	cant	total	cant	total
navaja		40000	1	40000	1	40000	1	40000	1	40000	1	40000
boba de espalda		36000	1	36000	1	36000	1	36000	1	36000	1	36000
tijeras manuales		4000	1	4000	1	4000	1	4000	1	4000	1	4000
tijeras aéreas		10000	1	10000	1	10000	1	10000	1	10000	1	10000
machetes		10000	1	10000	1	10000	1	10000	1	10000	1	10000
balde recolector		5000	1	5000	1	5000	1	5000	1	5000	1	5000
barras y palas		10000	1	10000	1	10000	1	10000	1	10000	1	10000
paladraga		42950	1	42950	1	42950	1	42950	1	42950	1	42950
guantes		1500	1	1500	1	1500	1	1500	1	1500	1	1500
TOTAL OTROS COSTOS			9	159450	9	159450	9	159450	9	159450	9	159450
TOTAL COSTOS MANO DE OBRA Y SIEMBRA			6304950		3209050		3293050		3209050		4889050	

En la anterior tabla se encuentra la descripción de los insumos y otros costos intrínsecos en la producción de cacao, en la segunda columna se encuentra la descripción de la unidad de medida de cada uno de los insumos y costos que se han tenido en cuenta, en la tercera columna se encuentra el valor unitario de cada uno de elementos descritos. Para el cálculo de los años se encuentran, la columna de cantidad donde se registra el número que se necesita para la producción, y en la columna del total se encuentra el valor en el que se incurre por cada año.

COSTO POR HECTAREA DE SIEMBRA Y MANO DE OBRA DE CACAO CON PALATANO CON SOMBRIO TRANSITORIO												
CLASE DE COSTO			AÑOS DE VIDA DEL CULTIVO									
			AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4		AÑO 5	
CONCEPTOS	UNIDAD	VR UNIT	cant	total	cant	total	cant	total	cant	total	cant	total
COSTOS MANO DE OBRA Y SIEMBRA				6304950		3209050		3293050		3209050		4889050
PRODUCCION DE CACAO	KG				120		300		800		1000	
VALOR DE LA PRODUCCION DE CACAO	$$	5000				600000		1500000		4000000		5000000
PRODUCCION DEL PLATANO	KG				13320		11200		1000		8000	
VALOR DE LA PRODUCCION DEL PLATANO	$$	800				10656000		8960000		800000		6400000
TOTAL VALOR DE LA PRODUCCION				6304950		11256000		10460000		4800000		11400000
TOTAL VALOR DE LA PRODUCCION MENOS COSTOS				-6304950		8046950		7166950		1590950		6510950

Descripción: En la anterior tabla se muestra el valor totalizado del costo en el que incurre la producción por año sumando el valor total de la mano de obra, insumos y otros costos, esto se refleja en la casilla llamada total de cosos mano de obra y siembra. Seguidamente se menciona el número de kilogramos de Cacao recolectados durante cada año en las casillas de cantidad; luego se encuentra el valor unitario por kilogramo de la producción de cacao que permite calcula el valor de la recolección del grano por año. Posteriormente, la fila que describe la numero de kilogramos que se recolectan del sombrío de plátano seguido de su valor unitario. Por último se suman los valores de la producción del cacao y del plátano sombrío para llevarlos a la casilla resumen Total Valor de la producción y de esta manera restarlo con la casilla Total costos mano de obra y siembra para que arroje el valor de la ganancia de toda la producción.