



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTADURÍA PÚBLICA E INGENIERÍA EN CONTABILIDAD  
Y AUDITORÍA

TÍTULO:

PROPUESTA METODOLÓGICA PARA LA APLICACIÓN DE LA NIC 41 EN  
PYMES DEL SECTOR CACAOTERO DEL CANTÓN NARANJITO

AUTOR:

Moyano Almeida, Joselyn Estefania

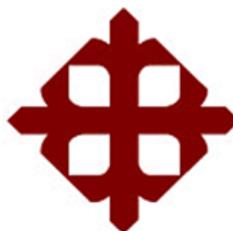
TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TUTORA:

CPA. Salazar Torres, Patricia María Mgs.

Guayaquil, Ecuador

21 de marzo del 2019



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTADURÍA PÚBLICA E INGENIERÍA EN CONTABILIDAD  
Y AUDITORÍA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por: Moyano Almeida, Joselyn Estefania como requerimiento parcial para la obtención del Título de: Ingeniera en Contabilidad y Auditoría.

TUTORA

f. \_\_\_\_\_  
CPA. Salazar Torres, Patricia María Mgs.

DIRECTOR DE LA CARRERA

f. \_\_\_\_\_  
CPA. Vera Salas, Laura Guadalupe, MSc.

Guayaquil, a los 21 días del mes de marzo del año 2019



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE CONTADURÍA PÚBLICA E INGENIERÍA EN CONTABILIDAD  
Y AUDITORÍA

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Moyano Almeida, Joselyn Estefania

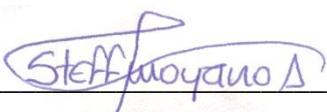
DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación “PROPUESTA METODOLÓGICA PARA LA APLICACIÓN DE LA NIC 41 EN PYMES DEL SECTOR CACAOTERO DEL CANTÓN NARANJITO.” previa a la obtención del Título de: Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

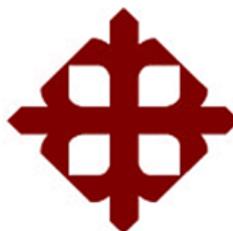
En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 21 días del mes de marzo del año 2019

AUTOR

f. 

Moyano Almeida, Joselyn Estefanía



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE CONTADURÍA PÚBLICA E INGENIERÍA EN CONTABILIDAD  
Y AUDITORÍA

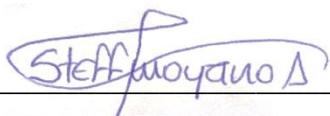
AUTORIZACIÓN

Yo, Moyano Almeida, Joselyn Estefanía

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la publicación en la biblioteca de la institución del Trabajo de TITULACIÓN “PROPUESTA METODOLÓGICA PARA LA APLICACIÓN DE LA NIC 41 EN PYMES DEL SECTOR CACAOTERO DEL CANTÓN NARANJITO.”, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 21 días del mes de marzo del año 2019

AUTOR

f. 

Moyano Almeida, Joselyn Estefanía

## REPORTE URKUND

<https://secure.orkund.com/view/46941514-922081->

[687767#DcM7CoAwDADQu2QOkk+TtL2KOEhR6aBLR/Hu9sF74R5QV3ZGdp3TbLMjl4zCCSUFIhGW2BBGv55+9rY/7YBKcym](https://secure.orkund.com/view/46941514-922081-687767#DcM7CoAwDADQu2QOkk+TtL2KOEhR6aBLR/Hu9sF74R5QV3ZGdp3TbLMjl4zCCSUFIhGW2BBGv55+9rY/7YBKcym)

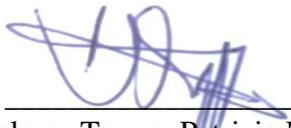
[ZFNYg5+xhqt8P](https://secure.orkund.com/view/46941514-922081-687767#DcM7CoAwDADQu2QOkk+TtL2KOEhR6aBLR/Hu9sF74R5QV3ZGdp3TbLMjl4zCCSUFIhGW2BBGv55+9rY/7YBKcym)

The screenshot displays the URKUND web interface. On the left, a sidebar shows document metadata: 'Documento: TESIS JOSELYN MOYANO.docx (D48061634)', 'Presentado: 2019-02-18 12:38 (-05:00)', 'Presentado por: said.diez@cu.ucsg.edu.ec', 'Recibido: said.diez.ucsg@analysis.orkund.com', and 'Mensaje: TESIS FINAL JOSELYN MOYANO. Mostrar el mensaje completo'. A yellow highlight indicates '4% de estas 36 páginas, se componen de texto presente en 8 fuentes.' The main area is titled 'Lista de fuentes' and 'Bloques', containing a table of sources:

Categoría	Enlace/nombre de archivo
	Bustos Elizabeth FINAL García Daniela FINAL.docx
	<a href="http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/32001/1/PROPUESTA%20PARA%20LA%20APLIC...">http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/32001/1/PROPUESTA%20PARA%20LA%20APLIC...</a>
	<a href="http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cacao.htm">http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cacao.htm</a>
	<a href="http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/1295/1/T-ULVR-1386.pdf">http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/1295/1/T-ULVR-1386.pdf</a>
	JOSÉ SALVATIERRA%2c.doc
	<a href="http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A...">http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A...</a>

At the bottom of the interface, there are navigation icons and a footer with '0 Advertencias', 'Reiniciar', 'Exportar', and 'Compartir'.

TUTORA

f. 

CPA. Salazar Torres, Patricia María Mgs.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por haberme dado las fuerzas y paciencia necesaria y así llegar a estas instancias de mi vida, alcanzando mi meta tan anhelada por la cual me he esforzado tanto.

De la misma manera agradezco a mis padres el Sr. Fernando Moyano y la Sra. Cecibel Almeida por todo el apoyo brindado y por estar conmigo en todo este proceso de mi carrera universitaria.

A mis hermanos Kevin y Jean Carlos Moyano por ser mi motivación para salir adelante dándoles el ejemplo como hermana mayor de que pueden lograr todo lo que se propongan en la vida con mucho esfuerzo y dedicación.

A la persona más especial en mi vida Tonny Morán por ser mi complemento perfecto y haber estado conmigo en tiempos difíciles y compartir conmigo todo este tiempo siendo mi guía y mi apoyo para no dejarme vencer.

A mi tío Víctor Almeida al cual estimo mucho y agradecerle por haberme ayudado con sus conocimientos.

A mis grandes compañeras de universidad, Jimena Amay y María José Salinas por todo su apoyo y las vivencias juntas durante la carrera universitaria.

A mi tutora de tesis CPA. Patricia Salazar por ser mi guía en este presente trabajo de titulación.

**Joselyn Estefania Moyano Almeida**

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar este tan anhelado logro a mis padres por ser mi apoyo en todo este proceso de mi carrera universitaria por estar conmigo en todo momento de mi vida en los buenos y malos momentos y a pesar de las adversidades no dejarme caer. También este logro obtenido se lo quiero dedicar a dos personas que no están ya conmigo mi hermano mayor Jean Carlos Moyano y a mi tío Ing. Telmo Moyano que sé que desde el cielo se sienten orgullosos de mí, este trabajo es por ustedes y para ustedes por creer en mí.

**Joselyn Estefania Moyano Almeida**



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTADURÍA PÚBLICA E INGENIERÍA EN CONTABILIDAD  
Y AUDITORÍA

**TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

f. \_\_\_\_\_

CPA. Vera Salas, Laura Guadalupe MSc.

DIRECTORA DE CARRERA

f. \_\_\_\_\_

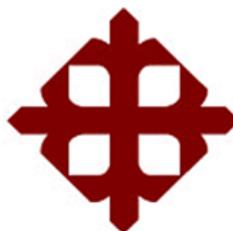
Eco. Baño Hifóng, María Mercedes Ph.D

COORDINADOR DEL ÁREA

f. \_\_\_\_\_

Ing. Lucio Ortíz, Jorge Enrique Mgs

OPONENTE



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTADURÍA PÚBLICA E INGENIERÍA EN CONTABILIDAD  
Y AUDITORÍA

CALIFICACIÓN

f.  \_\_\_\_\_

CPA. Salazar Torres, Patricia María Mgs.

TUTORA

## Índice General

Introducción .....	2
Antecedentes del Problema .....	2
Definición del problema.....	6
Justificación de la investigación.....	7
Objetivos de la Investigación .....	7
Preguntas de la Investigación.....	8
Alcance.....	8
Capítulo 1: Fundamentación Teórica .....	9
Marco Conceptual .....	9
Procesos de la actividad cacaotera .....	10
Variedades de cacao en el Ecuador.....	13
Cadena de producción y comercialización del cacao en el Ecuador.....	16
Estructura de la planta de cacao .....	17
Tipos de cacao.....	20
Condiciones climáticas para el cultivo de cacao.....	22
Proceso de gestión de una plantación de cacao.....	24
Composición Química del Cacao.....	26
Enfermedades del sector cacaotero .....	27
Fermentación de cacao.....	29
Tipos de semilla que afectan la fermentación.....	29

Activos biológicos.....	30
Cosecha o recolección.....	30
Transformación biológica .....	30
Diferencias entre activos biológicos e inventarios.....	30
Marco Referencial.....	33
Marco Legal .....	34
Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno.....	35
Adopción de las NIIF en Ecuador.....	36
Norma Internacional de Contabilidad (NIC 41).....	37
Capítulo 2: Metodología de investigación .....	40
Información a revelar relacionados con la actividad agrícola.....	40
Diseño de Investigación .....	40
Tipo de Investigación.....	41
Fuentes de información.....	41
Tipos de Datos.....	42
Enfoque de Investigación.....	43
Herramientas de Investigación.....	44
Población y muestra .....	45
Capítulo 3: La Propuesta.....	53
Generalidades de la Propuesta .....	53
Proceso de Transformación Biológica (NIC 41) Agricultura .....	55
Estudio de factibilidad del cacao medido en 5 hectáreas.....	56
Medición y registro de los activos biológicos.....	57

Preparación del suelo .....	57
Proceso Post Cosecha.....	67
Precio del cacao Mercado Internacional .....	81
Costos incurridos del cacao durante la Post-cosecha.....	82
Conclusiones .....	84
Recomendaciones.....	85
Referencias.....	86

## Índice de Tablas

Tabla 1 Indicadores de la Región Latinoamericana .....	3
Tabla 2 Principales usos del cacao.....	23
Tabla 3 Composición química de almendras de cacao fermentadas y secas .....	26
Tabla 4 Población y muestra para entrevistas .....	45
Tabla 5 Activos Biológicos, Productos Agrícolas y Otros.....	56
Tabla 6 Inversiones .....	56
Tabla 7 Activos Fijos.....	56
Tabla 8 Preparación del suelo para la plantación .....	57
Tabla 9 Cálculo de Depreciación de sistema de riego.....	58
Tabla 10 Cálculo de Depreciación canales de drenaje .....	58
Tabla 11 Depreciación Obras de Infraestructura.....	58
Tabla 12 Compra de Plantas de cacao .....	59
Tabla 13 Contabilización Compra de plantas de cacao .....	59
Tabla 14 Rol de Pago mensual de empleados y supervisores.....	59
Tabla 15 Contabilización de la provisión por concepto de roles.....	60
Tabla 16 Cálculos de beneficios sociales (empleados y supervisores) .....	60
Tabla 17 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales .....	61
Tabla 18 Compra de Materiales de cultivo.....	61
Tabla 19 Contabilización de suministros y materiales .....	61
Tabla 20 Contabilización del consumo de Abono e insecticidas .....	62

Tabla 21 Mayorización de Planta productora- crecimiento mata de cacao.....	62
Tabla 22 Depreciación de la Planta Productora .....	63
Tabla 23 Contabilización de la depreciación de la planta productora.....	63
Tabla 24 Contabilización de la compra de abono e insecticidas – crecimiento de la mazorca .....	64
Tabla 25 Contabilización del consumo de Abono e insecticidas – crecimiento de la mazorca .....	64
Tabla 26 Rol de Pagos de empleados y supervisores .....	64
Tabla 27 Contabilización de la provisión por concepto de roles.....	65
Tabla 28 Cálculos de beneficios sociales de los trabajadores (empleados y supervisores) .....	65
Tabla 29 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales .....	66
Tabla 30 Mayorización de Activos Biológicos- crecimiento de la mazorca .....	66
Tabla 31 Contabilización de la transferencia de Planta productora a Productos agrícolas .....	67
Tabla 32 Contabilización de la compra de materiales en proceso de quiebre .....	68
Tabla 33 Rol de Pagos de empleados y supervisores .....	68
Tabla 34 Contabilización de la provisión por concepto de roles – Proceso de Quiebre .....	69
Tabla 35 Cálculos de beneficios sociales de los trabajadores (quebradores y supervisores) Proceso de Quiebre .....	69
Tabla 36 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales – Proceso de Quiebre.....	70
Tabla 37 Contabilización de compra de materiales proceso de Extracción .....	71
Tabla 38 Rol de Pagos de Jornaleros – Proceso de Extracción.....	71

Tabla 39 Contabilización de la provisión por concepto de roles.- Proceso de Extracción .....	71
Tabla 40 Rol de Pagos de supervisores – Proceso de Extracción .....	72
Tabla 41 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales – Proceso de Extracción.....	72
Tabla 42 Cálculos de beneficios sociales de los trabajadores (supervisores) Proceso de Extracción.....	72
Tabla 43 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales – Proceso de Extracción.....	73
Tabla 44 Rol de Pagos de Jornaleros – Proceso de Secado.....	74
Tabla 45 Contabilización de la provisión por concepto de roles - Proceso de Secado .....	74
Tabla 46 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales - Proceso de Secado .....	74
Tabla 47 Contabilización de la provisión por concepto de roles - Proceso de Secado .....	75
Tabla 48 Cálculos de beneficios sociales de los trabajadores (supervisores) - Proceso de Secado.....	75
Tabla 49 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales - Proceso de Secado.....	75
Tabla 50 Cálculo depreciación Activo Fijo (tendal) .....	76
Tabla 51 Contabilización de la depreciación del Activo fijo (tendal).....	76
Tabla 52 Rol de Pagos de Jornaleros – Selección del grano y Ensacado .....	77
Tabla 53 Contabilización de la provisión por concepto de roles – Selección del grano y Ensacado .....	77

Tabla 54 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales – Selección del grano y Ensacado .....	78
Tabla 55 Contabilización de la provisión por concepto de roles – Selección del grano y Ensacado .....	78
Tabla 56 Cálculos de beneficios sociales de los trabajadores (supervisores) – Selección del grano y Ensacado .....	78
Tabla 57 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales del supervisor – Selección del grano y Ensacado .....	79
Tabla 58 Contabilización de compra de materiales en el proceso de ensacado.....	79
Tabla 59 Mayorización de Activos Biológicos - Productos Agrícolas .....	80
Tabla 60 Costo Unitario de cada quintal.....	81
Tabla 61 Costos de mercado del cacao .....	82
Tabla 62 valor razonable de la cosecha en su punto de venta.....	82
Tabla 63 Venta de cacao - Lote 1 .....	82
Tabla 64 Contabilización de Costo de Venta - Lote 1.....	83

## Índice de Figuras

<b>Figura 1:</b> Principales zonas Productoras de Cacao .....	4
<b>Figura 2:</b> Cultivo de cacao por provincia.....	5
<b>Figura 3:</b> Producción y rendimiento del cultivo del cacao 2013-2016.....	6
<b>Figura 4:</b> Cacao Sabor Arriba .....	14
<b>Figura 5:</b> Cacao CCN - 51 .....	15
<b>Figura 6:</b> Cacao Semielaborados .....	15
<b>Figura 7:</b> Estructura dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador .....	16
<b>Figura 8:</b> Semilla de cacao .....	17
<b>Figura 9:</b> Raíz del Cacao.....	18
<b>Figura 10:</b> Tallo del Cacao .....	18
<b>Figura 11:</b> Hoja de Cacao.....	19
<b>Figura 12:</b> Floración del Cacao .....	19
<b>Figura 13:</b> El fruto de Cacao.....	20
<b>Figura 14:</b> Estructura productiva de la agroindustria cacaotera.....	21
<b>Figura 15:</b> Cacao, chocolate y sus beneficios .....	24
<b>Figura 16:</b> Proceso de gestión de una plantación de Cacao .....	25
<b>Figura 17:</b> Cacao Enfermedad Mazorca Negra .....	27
<b>Figura 18:</b> Cacao Enfermedad Moniliasis.....	28
<b>Figura 19:</b> Cacao Enfermedad Escoba de bruja .....	28
<b>Figura 20:</b> Control de plagas.....	29
<b>Figura 21:</b> Enmienda NIC 16 – NIC 41.....	31

<b>Figura 22:</b> Precio pronosticado del cacao .....	32
<b>Figura 23:</b> Cronograma de implementación NIIF en el Ecuador .....	34
<b>Figura 24:</b> Medición agrícola.....	39
<b>Figura 25:</b> Proceso cualitativo.....	43
<b>Figura 26:</b> Proceso Transformación NIC 41 "Agricultura" .....	55
<b>Figura 27:</b> Proceso del cacao Post – Cosecha.....	67
<b>Figura 28:</b> Precio del cacao Mercado Internacional .....	81

## RESUMEN

### **“PROPUESTA METODOLÓGICA PARA LA APLICACIÓN DE LA NIC 41 EN PYMES DEL SECTOR CACAOTERO DEL CANTÓN NARANJITO”**

En el presente trabajo de titulación se realiza una propuesta metodológica para la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura, que trata de las actividades agrícolas y el manejo del activo biológico, pequeñas y medianas empresas dedicadas a la siembra, poda y cuidados de las plantas de cacao, por tal motivo se procedió a revisar las teorías establecidas en la norma contable donde indica el reconocimiento inicial del activo biológico y aplicación del valor razonable. Además, se efectuó el presente trabajo de titulación bajo un enfoque cualitativo, para esto se usó herramientas de investigación como entrevistas realizadas a los expertos cacaoteros y expertos contables de la NIC 41 Agricultura del cantón Naranjito, donde va dirigida la propuesta metodológica y con ello conocer los efectos que causan al realizar la aplicación de la norma. El tipo de investigación es concluyente descriptiva por lo que permite tener información más detallada acerca de los procesos empleados en el sector agrícola, los cuales deben de ser reflejados contablemente aplicando la NIC 41 Agricultura, se procede a realizar un caso práctico que contenga los procesos agrícolas de la actividad cacaotera y la correcta contabilización de los mismos donde intervienen costos y gastos incurridos en los procesos, sobre todo la medición del valor razonable.

**Palabras Claves:** NIC 41, Agrícola, cacao, activo biológico, valor razonable, producto agrícola.

## **Introducción**

### **Antecedentes del Problema**

#### **Historia de la actividad cacaotera en el mundo**

El cacao es un producto que a través del tiempo ha mejorado para ubicarse en el mercado internacional con nuevas tendencias de demanda, ya que su producción ha ido mejorando y es más fuerte contra las enfermedades y plagas que retrasaban la producción del cacao. (Cruz & Cañas, 2018)

El comercio mundial de productos primarios, entre ellos el cacao en grano, es de significativa importancia, dado que la producción y el comercio de estos bienes constituyen la base de la economía nacional de la mayoría de los países subdesarrollados. Sin embargo, debe notarse que la importancia relativa de las exportaciones de productos primarios con respecto al valor total de exportaciones de los países subdesarrollados ha venido declinando. En 1980, por ejemplo, tales exportaciones de los países de América Latina y el Caribe representaban 82% del valor total de las exportaciones FOB de bienes, mientras que para el año 2001 esa cuota descendió a 41% (CEPAL, 2003)

#### **Producción cacaotera en Latinoamérica**

Ha logrado reconocimiento mundial, la producción de cacao de toda Latinoamérica y el Caribe debido a que es la que abastece principalmente de cacao con calidad fina y de aroma a nivel mundial. Debida a esta alta calidad y aroma se obtienen diferenciales de precios superiores al precio mismo del cacao, logrando así beneficiar a las familias cacaoteras. (Coordinación Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores y Trabajadores de Comercio Justo, 2018)

América Latina es la principal región productora de las variedades “*prime*” (selectas) de cacao a nivel internacional, con cerca del 80 % de la producción mundial. Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (2018)

Según datos de la Organización Internacional del Cacao (2017) entre 70% y 100% del total de la exportación de cacao de países como Bolivia, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Perú y México corresponde a estas variedades especiales de cacao. No

obstante, debido a esto existen muy buenos desafíos para tener una excelente posición en el mercado.

*Tabla 1 Indicadores de la Región Latinoamericana*

<b>País</b>	<b>Hectáreas cultivadas</b>	<b>Producción total (TM) 2016-2017</b>	<b>Productividad Promedio (Kg/Ha)</b>	<b># Productores (familias)</b>
Bolivia	12.115	2.000	165	8.300
Brasil	745.817	173.800	255	66.000
Colombia	180.000	60.535	294	38.000
Costa Rica	4.000	545	273	1.996
Ecuador	560.387	270.000	505	109.174
México	61.600	30.000	453	40.000
Panamá	3.000	1.000	333	2.000
Perú	144.000	110.000	660	90.000
República Dominicana	150.912	75.000	477	40.000
Trinidad & Tobago	4.000	500	125	1.500
<b>Total</b>	<b>1.865.831</b>	<b>723.380</b>		<b>396.970</b>

*Nota: Tomado del Observatorio del Cacao Fino y de Aroma para América Latina, por CAF – Banco de Desarrollo de América Latina – 2018 p. 2.*

### **Actividad cacaotera en el Ecuador**

Siendo Ecuador un país tradicionalmente agrícola, se denota que gran parte de su desarrollo ha provenido de los siguientes productos banano, cacao, café y flores (Rodríguez & Fusco, 2017)

Según (Senplades, 2017), la producción de cacao se realiza a lo largo del territorio nacional excepto en las zonas de Carchi, Imbabura correspondientes a la Región 1 y en la Región 3 Tungurahua.

La mayor producción de cacao se encuentra en las zonas de Guayas y Los Ríos en la Región 5 y en la Amazonía su producción es en todo su territorio, concentrándose en Sucumbíos, Orellana y Napo.

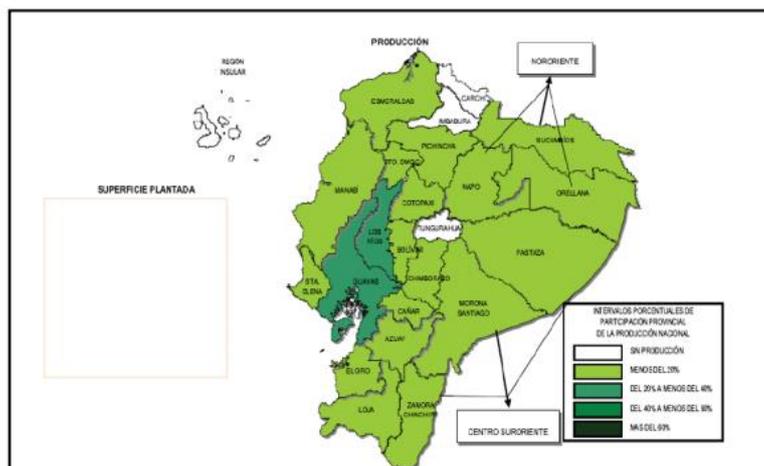
El Cacao en Ecuador ha disfrutado de un progreso continuo desde hace varias décadas, fue el primero en generar ingreso de divisas mucho antes que el petróleo actualmente el Ecuador es reconocido a nivel mundial por la calidad de su grano de

Cacao el cual dio el nombre al grano de Cacao fino o de Aroma, denominado Cacao Arriba, (ProEcuador, 2013)

El 5% de las exportaciones de Cacao son del cacao fino o de aroma y más del 70% se concentra en tierras ecuatorianas. Las provincias donde se concentra la producción son Manabí, Los Ríos, Guayas, Cotopaxi, Bolívar, Cañar, pero en menor participación. (Anecacao, 2017)

El crecimiento anual de las exportaciones de Cacao y elaborados desde el 2008 es de 5%, hasta el 2013 con solo 17%.

Uno de los primeros productores mundiales en tener un cacao fino y con excelente aroma es el Ecuador, atribuyendo el 70%. Sucesivamente Indonesia que aporta con un 10% del total mundial está por debajo del país pionero en cuanto al cacao. (ProEcuador, 2013)



**Figura 1:** Principales zonas Productoras de Cacao

**Fuente:** [www.proecuador.gob.ec](http://www.proecuador.gob.ec)

El cacao es el producto ecuatoriano de exportación tradicional con mayor historia en la economía del país. Involucra alrededor de 100.000 familias de productores. La encuesta nacional de empleo, desempleo y subempleo realizado por el INEC en marzo de 2016, establece que el sector cacaotero contribuye con el 5% de la Población Económicamente Activa (PEA) nacional y el 15% de la PEA rural. Anecacao (2017)



**Figura 2:** Cultivo de cacao por provincia

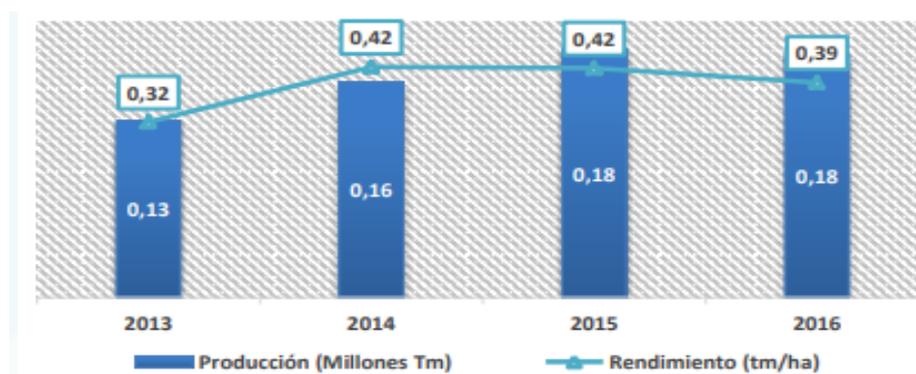
**Fuente:** Superintendencia de Compañías

**Elaborado por:** Subgerencia de Análisis e Información

Como se puede ver en el gráfico, la región de la costa posee el mayor porcentaje de superficie con plantaciones de cacao con un 79.49%. En la provincia de Guayas se concentra la mayor producción de cacao con una superficie que fluctúa entre el 40% al 65% de la producción nacional.

El cultivo del cacao desde hace años atrás constituye una de las principales actividades en el sector agrícola, es uno de los mejores productos que se cultiva por sus características: un buen aroma y sabor; es considerado como la pepa de oro.

**Figura 3:** Producción y rendimiento del cultivo del cacao 2013-2016.



Tomado del “Instituto Nacional de Estadística y Censos 2013-2016”, por INEC, p. 11.

### **Actividad cacaotera en el cantón Naranjito**

Las necesidades básicas y prioritarias que se dan en el cantón Naranjito quien forma parte de la Provincia del Guayas, y está integrado por su cabecera cantonal y 27 recintos, es un cantón agrícola y comercial que tiene gran variedad de producción siendo éstas para poder exportar o también para el consumo de la población. (GAD Naranjito, 2014)

Constituyen el 56% del total de la producción los cultivos que son permanentes como es el azúcar, cacao, banano, etc. En cambio, el 14% lo conforma huertos de toda clase que sirvan de sustento diario a las familias del cantón. (GAD Naranjito, 2014)

En los últimos años, siendo Naranjito un cantón activamente agrícola, la mayoría de los finqueros se han dedicado a sembrar el cacao CCN – 51, ésta se pueden irradiar ya sea por ramillas e injertos, teniendo en cuenta que también se pueden incluir algunos híbridos de alto rendimiento provenientes del INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias) del cantón Portoviejo, debido a la diversidad que ofrecen, nacionalmente las empresas de este sector son las más interesadas en adquirirlos. (GAD Naranjito, 2014)

En el cantón Naranjito aproximadamente se cultivan unas 3.000 hectáreas de cacao.

### **Definición del problema**

El poco conocimiento sobre aspectos contables de los empresarios de Pymes cacaoteras del Cantón Naranjito, debido a que llevan la contabilidad de manera muy

básica, conlleva a que no gestionen de manera adecuada la NIC 41, esto a su vez provoca la carencia de procesos contables y la correspondiente ineficiencia en el control de las actividades que actualmente realizan las pymes respecto a que se enfocan más a la producción; debido a que el precio es dado por entes reguladores.

Según Salazar (2018) los emprendedores tienen un alto “know-how” del *core business* del negocio que desea iniciar o emprender, pero existe carencia de conocimientos de cómo administrar dicho negocio.

### **Justificación de la investigación**

En la economía de Ecuador, la agricultura tiene un rol importante, debido a que genera ingresos económicos y puestos de trabajo. En el cantón Naranjito el crecimiento de la productividad de la mano de obra en el sector cacaotero es moderadamente alto, cabe mencionar que también aumentan las cifras de necesidades básicas en el sector, por lo cual el papel que desempeña el crecimiento agrícola en la reducción de la pobreza es mayor que su papel en el impulso del crecimiento económico. (GAD Naranjito, 2014)

La carencia de conocimiento respecto a la normativa contable en el sector agrícola cacaotero del Cantón Naranjito hace que sea necesario facilitar una guía respecto al tema, por lo cual el presente trabajo de titulación es realizado con el propósito de proporcionar una metodología práctica de aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad No. 41 a los contadores o personas responsables de preparar la información financiera en las Pymes agrícolas del sector cacaotero del Cantón Naranjito, estableciendo los lineamientos a seguir al momento de contabilizar todo el proceso del cacao, desde la preparación del suelo hasta su venta.

### **Objetivos de la Investigación**

#### **Objetivo General**

Proponer una metodología para la aplicación la NIC 41 en Pymes del sector cacaotero del CANTÓN NARANJITO.

#### **Objetivos Específicos**

- a) Fundamentar las teorías, definiciones, normas y conceptos que serán base para el desarrollo eficiente del presente trabajo de titulación.

- b) Identificar el método contable más adecuado para las pymes del sector cacaotero del cantón Naranjito
- c) Diseñar una metodología para contabilizar los procesos productivos de los negocios dedicados a la actividad cacaotera y determinar la valorización del activo biológico aplicando la NIC 41 Agricultura.

### **Preguntas de la Investigación**

#### **Pregunta principal.**

¿Cómo lograr que las pymes agrícolas que gestionan el proceso de plantaciones de cacao apliquen el proceso contable adecuado de conformidad con la NIC 41 con el propósito de obtener información financiera consistente, comparable y confiable?

#### **Preguntas complementarias.**

¿Cómo se contabilizan los activos biológicos de las empresas agrícolas cacaoteras?

¿Cuál es la diferencia entre activos biológicos e inventarios?

¿Cómo se registran las transformaciones biológicas?

#### **Alcance**

La propuesta metodológica planteada va dirigida a las empresas pymes dedicadas a la actividad cacaotera, residentes en el cantón Naranjito, provincia del Guayas. El presente trabajo se enfoca en la metodología de la contabilización del proceso productivo del cacao y el respectivo control en cada una de sus procesos desde la preparación del suelo hasta su venta.

Para el correcto tratamiento contable del proceso cacaotero es necesario la inclusión de otras normas contables que de cierta forma ayudarán a llevar un mejor control de los procesos y la correcta determinación de los costos incurridos. Las normas contables que serán incluidas dentro del presente trabajo de titulación son: (a) NIC 2 “Inventarios”; y (b) NIIF 13 “Medición del Valor Razonable”.

Dentro del presente trabajo de titulación, se va incluir los procesos posteriores a la post cosecha ya que los mismos forman parte de esta norma. Además, este trabajo de titulación no contempla el tratamiento impositivo, ni la aplicación del impuesto diferido originado en la contabilización del valor razonable en las diferentes etapas.

## Capítulo 1: Fundamentación Teórica

### Marco Conceptual

#### Base teórica

Para fundamentar esta investigación se procederá al respaldo teórico en base a lo que se describe en la NIC 41 “Agricultura” en lo que corresponde al alcance de esta Norma, cuya aplicación se basa en la contabilización de actividades agrícolas tales como activos biológicos, productos agrícolas en el punto de su cosecha o recolección y su respectiva venta.

#### Concepto de actividad agrícola.

Antes de conceptualizar la actividad cacaotera es importante conocer el origen etimológico de la palabra “agricultura”, según el autor (Pérez & Merino, 2009) está conformado por la suma de dos partes: el término *agri* que es sinónimo de “campo de cultivo” y el concepto *cultura* que puede traducirse como “cultivo o cultivado”. Es importante destacar que en este momento nacieron y se desarrollaron distintas técnicas y sistemas que se convirtieron en fundamentales dentro de la agricultura. Este sería el caso de varios métodos de abono, de prensas de aceite y del sistema de barbecho. Un término este con el que viene a expresarse que una tierra en concreto no se cultiva durante uno o dos ciclos vegetativos con el claro objetivo de que luego, cuando se vuelva a sembrar, esté en las mejores condiciones posible.

Según la Norma Internacional de Contabilidad 41 emitida por Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (2010) , definió que la actividad agrícola es la gestión, por parte de una entidad, de la transformación biológica y recolección de activos biológicos, para destinarlos a la venta, o para convertirlos en productos agrícolas o en otros activos biológicos.

La agricultura es el cultivo de la tierra e incluye todos los trabajos relacionados al tratamiento del suelo y a la plantación de vegetales. Las actividades agrícolas suelen estar destinadas a la producción de alimentos y a la obtención de verduras, frutas, hortalizas y cereales. La agricultura implica la transformación del

medio ambiente para satisfacer las necesidades del hombre. Esta capacidad es la que diferencia al ser humano del resto de los seres vivos. (Perez & Merino, 2009)

### **Concepto de la actividad cacaotera.**

El cacao es hoy en día la materia prima para elaborar chocolate de alta calidad. Según (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC, 2001) en cada año existen producciones de un aproximado de 3 millones de toneladas de cacao en grano. Los diferentes países que producen cacao generan en sus exportaciones de manera particular un ingreso por exportaciones de productos que se derivan del cacao por un valor aproximado US\$ 3.000 millones.

Lo más adecuado para el cacao es cultivarlo en los trópicos, por consiguiente, puede ser en explotaciones agrícolas o pequeñas propiedades donde las condiciones climáticas sean de manera óptima para que el cacao pueda desarrollarse en perfectas condiciones y a su vez puedan generar ingresos en el proceso de exportación y con ello el beneficio para muchas familias de la comunidad rural y ayudar en la economía del país. Sin embargo, cuando existe excesiva fuente de exportación por sus ingresos puede resultar que la economía del país se vuelva vulnerable y se den riesgos en la producción del cacao (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC, 2001)

### **Procesos de la actividad cacaotera**

A continuación, se muestra el proceso productivo de un negocio cacaotero

#### **Preparación del suelo**

Los suelos recomendados para cultivar cacao deben ser planos o ligeramente inclinados, también suavemente ondulados, los tres tipos de topografía suelen ser fértiles y con muy poca erosión. Sin embargo, al cacao se lo cultiva hasta los 1200 metros de altura. (Quiroz & Mestanza, 2010)

Las características de los suelos requeridos deben ser:

- a) De buena fertilidad, sueltos o profundos, para facilitar el desarrollo de las raíces, así la raíz principal puede penetrar de 80 a 150 centímetros.
- b) La materia orgánica debe estar presente en forma abundante.

- c) Los suelos deben presentar un buen drenaje natural para facilitar la salida del agua a través de los canales de desagüe.
- d) El nivel permanente del agua interna debe estar por debajo de un metro de profundidad de la superficie del suelo.

### **Siembra y propagación**

Para obtener una gran variedad de plantaciones de cacao se recomienda utilizar pequeñas porciones de siembra cuando no son de una buena calidad de manera que las plantaciones de semillas sean certificadas con una polinización controlada. Todo esto ha demostrado una excelente fructificación y un buen desarrollo de calidad en las plantaciones de cacao, las semillas de cacao se dan a través de la polinización de manera controlada, mediante la manipulación de las flores que son seleccionados en el proceso de fecundación. (InfoAgro, 2006)

### **Fertilización**

Para conseguir una producción de cacao de calidad es necesario la fertilización del suelo porque nos ayuda a reparar todas las deficiencias que tenga el mismo, también debe realizarse un plan de fertilización con pruebas y análisis para verificar el estado en el que se encuentra el suelo; debe tenerse en cuenta las densidades de las plantas y las coberturas de sombra, que no exista humedad por lluvia o riegos de la zona de plantaciones. (Sánchez R. C., 2012)

En general casi ninguno de los cacaoteros toma en serio el aplicar fertilizantes en el suelo de tal manera que no lo hacen, los fertilizantes que se aplican más para refrescar en meses que son de total sequia para las plantaciones que corresponden a los meses de abril y mayo en las que se aplican foliares como lo es el Nazafer (N30-P20-K10) en un total de un 80% con una dosis de 4.0 kg por cada 400 litros de agua aplicando de 1 a 3 hectáreas (Sánchez & Estrella, 2001)

### **Poda y cuidados**

La poda es una técnica la cual trata de desechar todo lo innecesario del árbol ya sea ramas, chupones y todas las partes de este que estén enfermas o muertas, la poda ayuda a evitar el crecimiento ya que impide la altura y reduce plagas y enfermedades de los árboles en la producción del cacaotero. (Sánchez R. C., 2012)

En la poda existen cuatro clases conocidas como: (a) poda de formación; (b) poda de mantenimiento; (c) poda fitosanitaria; y (d) poda de rehabilitación.

### ***Poda de formación***

Se efectúa durante el primer año de edad del árbol, y consiste en dejar un solo tallo y observar la formación de la horqueta o verticilo, el cual debe formarse aproximadamente entre los 10 y 16 meses de edad de la planta, con el objetivo de dejar cuatro o más ramas principales para que formen el armazón y la futura copa del árbol.

### ***Poda de mantenimiento***

Desde los dos o tres años de edad los árboles deben ser sometidos a una poda ligera por medio de la cual se mantenga el árbol en buena forma y se eliminen los chupones y las ramas muertas o mal colocadas. El objetivo de esta poda es conservar el desarrollo y crecimiento adecuado y balanceado de la planta del cacao.

### ***Poda fitosanitaria***

Para este tipo de poda se deben desechar todo lo defectuoso que se encuentre en el árbol, ya sea ramas secas, torcidas, débiles, etc.

### ***Poda de rehabilitación***

Se realiza en aquellos cacaotales antiguos que son improductivos y consiste en regenerar estos árboles mal formados o viejos con podas parciales, conservándolas mejores ramas, o podando el tronco para estimular el crecimiento de chupones, eligiendo el más vigoroso y mejor situado, próximo al suelo, sobre el que se construirá un nuevo árbol

## **Renovación y resiembra**

Es necesario replantar o reemplazar las plantas muertas del cacaotal con cierta frecuencia; para esto se deben tener algunos cuidados:

- 1) Hacer un hueco bastante más grande que el normal para la siembra del cacao, con la finalidad de eliminar poco de las raíces de los árboles cercanos para que la plantita tenga menos competencia.
- 2) Poner un kilogramo de bioabono o 100 gramos de abono completo (10-30-10) y toparlo con un poco de tierra, más 60 g de Sulfato de Amonio en la superficie.

- 3) Sembrar la nueva plantilla de 4 a 6 meses de edad. Aquí se recomienda que la planta tengas más edad debido a que el ambiente va a ser diferente que se siembra nueva.
- 4) Si fuera necesario, proteger con sombra artificial o sembrar alrededor gandul u otra planta como sombra, durante los 6 primeros meses aproximadamente.
- 5) Eliminar toda la sombra inicial, luego de los 6 meses (aproximadamente) y practicar una poda ligera de las ramas del cacao viejo que estén compitiendo por la luz para normal crecimiento de la nueva planta.
- 6) No descuidar un buen abonamiento y las podas de formación, deschuponadas, etc., de las plantas nuevas. (Sánchez R. C., 2012)

### **Polinización del cacao**

Es muy necesario la polinización del cacao ya que debido a esto tiene un porcentaje que va desde el 90% y el 95% de fecundación, que se trata en el momento de que agentes llamados insectos que son los encargados de trasladar el polen de un árbol donador a uno receptor. Las condiciones pueden variar de acuerdo a los cambios climáticos que se den en la zona de plantación.

Según (Enriquez, 2009) “La gran mayoría de variedades que cultivan los pequeños agricultores son de naturaleza auto incompatible”.

### **Proceso Post-cosecha**

Una vez limpios los granos se dejan secar al sol durante una semana aproximadamente, después se retiran las impurezas, las semillas rotas o deficientes y se clasifican los granos de cacao en función de su tamaño.

### **Variedades de cacao en el Ecuador**

En Ecuador hay dos tipos de variedades de cacao: Sabor Arriba y CCN51 los cuales son cacao de exportación.

### **Cacao de Exportación**

Del total de exportaciones que se dan en Ecuador se considera que un aproximado del 75% es Sabor Arriba mientras que el 25% corresponde a otras diversidades de cacao como es el CCN-51, siendo éste uno de los más competitivos

en toda Latinoamérica, posesionándose como uno de los primeros en Latinoamérica como el más competitivo a nivel de exportación de cacao dejando atrás a Venezuela, Panamá y México, que son países que de a poco han ido aumentando su aportación en el mercado internacional del cacao fino en grano. Anecacao (2017)

El Ecuador exporta cacao en 3 diferentes formas, las cuales son distintas etapas de elaboración: (a) Granos de cacao (Sabor Arriba y CCN-51); (b) Semi-elaborados; y (c) Producto terminado.

#### ***Cacao sabor arriba:***

Sabor arriba es un cacao denominado como Fino de Aroma, siendo reconocido durante siglos en lo que respecta al mercado internacional como uno de los más deliciosos chocolates por su color, aroma e ideal sabor siendo este muy apetecido por las industrias extranjeras de la confitería. Anecacao (2017)



***Figura 4: Cacao Sabor Arriba***

***Fuente:*** (INIAP)

***Elaborado por:*** INIAP

#### ***Cacao CCN – 51:***

Este tipo de cacao es muy resistente a plagas y enfermedades debido a que contiene altas cantidades de grasas que ayudan a proteger las plantaciones, siendo productivamente mayor que el Sabor Arriba. Sirven de producción en fábricas de chocolates. Anecacao (2017)



**Figura 5:** *Cacao CCN - 51*

**Fuente:** (ANECACAO)

Generando también productos semielaborados tales como:

### ***Semielaborados***

El cacao semielaborado es un proceso mediante el cual es llevado a la industrialización. Se apartan las fases densas de las líquidas, consiguiendo productos que serán manipulados para la elaboración de chocolates y derivados como son: (a) licor; (b) manteca; (c) torta; y (d) polvo. Anecacao (2017)



**Figura 6:** *Cacao Semielaborados*

**Fuente:** (bestchocoec)

### ***Elaborados***

Este cacao elaborado es aquel que denominamos chocolate, que pasa por un proceso de industrialización y que puede encontrarse en diferentes formatos, tales como: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, etc.

## Cadena de producción y comercialización del cacao en el Ecuador

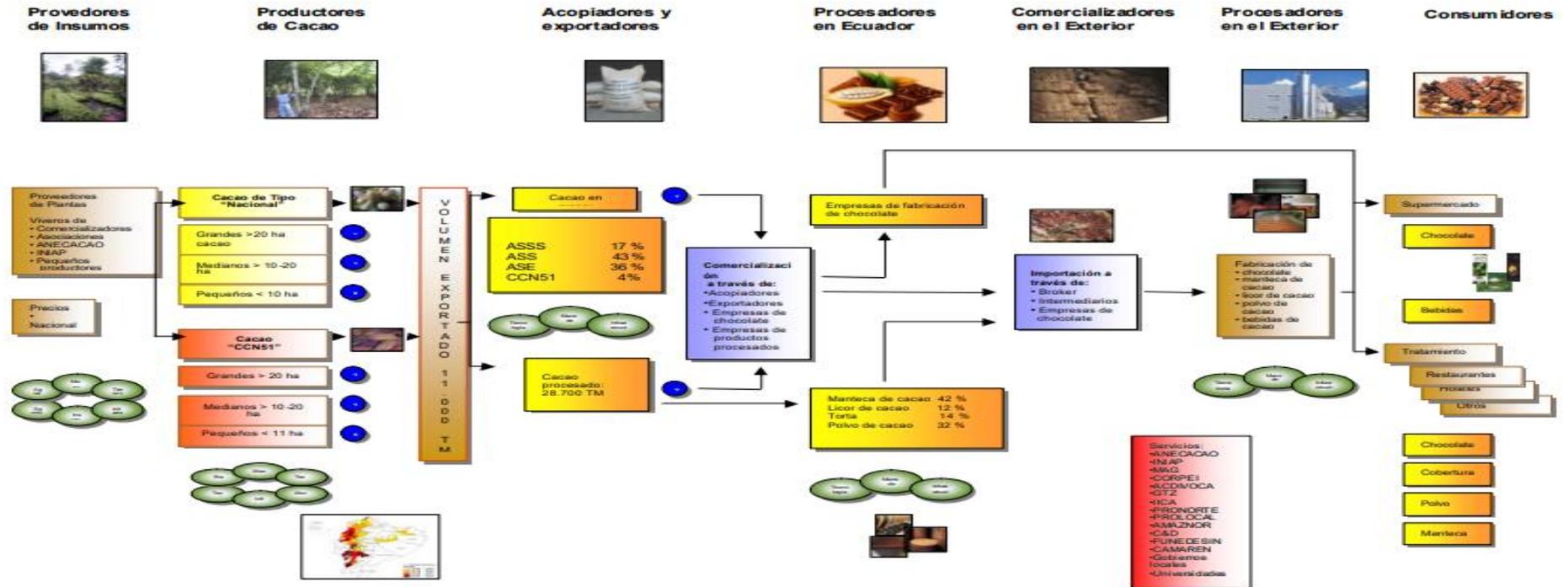


Figura 7: Estructura dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador

Fuente: (INFOCAFES)

## **Estructura de la planta de cacao**

La planta de cacao es un árbol tropical y de morfología spermatophyta lo que cuenta con su composición completa, es decir: (a) Semilla; (b) raíz; (c) tallo; (d) hojas; (e) flores; y (f) fruta.

A continuación, la explicación de cada una de ellas:

### **Semilla**

Una fruta de cacao contiene de 20 a 60 semillas, generalmente la semilla está envuelta de una pulpa que es de color blanco, puede variar dependiendo de la genética de la fruta a un color café o morado y su sabor es tan exquisito que puede ser amargo o también dulce.

Por lo consiguiente esta fruta se encuentra ubicada en formas de hileras y no dependen de un gran período de reposo para su respectiva germinación, este fruto contiene grasa saludable en un 20 a 50 %. Las sustancias inhibidoras que contiene podrían llegar a provocar la muerte del cacao debido a deshidratación y no permita su normal desarrollo.



**Figura 8:** *Semilla de cacao*

**Fuente:** *(Anecacao)*

### **Raíz**

La raíz de la planta de cacao por lo general crece de forma recta con profundidad, debido a esto comienza a aparecer con la germinación de la semilla, luego aparecen raíces secundarias de unos 15 a 20 cm de profundidad y estas pueden lograr extenderse de 5 a 6 metros de manera horizontal.



**Figura 9:** Raíz del Cacao

**Fuente:** (crystalchemical)

### **Tallo**

El tallo es de tronco recto y rígido el cual puede llegar a medir de 5m a 8m de altura; sin embargo, puede lograr medir hasta 20 m cuando éste crece bajo sombra. De éste brotan ramas horizontales formando un abanico; su círculo es denso con un diámetro de 7 a 9 m. F



**Figura 10:** Tallo del Cacao

**Fuente:** (Aprocafé)

### **Hojas**

Las hojas de cacao son de tipo lanceoladas, es decir en forma de lanza, de color verde, que al fructificarse va perdiendo su pigmentación, volviéndose de color verde oscuro y tornándose rígidas y quebradizas. Dependiendo de los factores climáticos pueden durar de 4 meses a un año de vida.



**Figura 11:** Hoja de Cacao

**Fuente:** Agroinformación Liriano

### **Flores**

Estas flores son pequeñas y florecen durante todo el año, principalmente si poseen un nivel de agua adecuado y sombra. La flor está compuesta por 5 pétalos y 5 sépalos largos de color blanquecino, amarillo o rosa y con un cáliz de color rosa con fragmentos puntiagudos.



**Figura 12:** Floración del Cacao

**Fuente:** Agroinformación Liriano

### **Frutos**

El fruto o mazorca es de forma, tamaño y color variable dependiendo del tipo de cacao que se siembre, pero generalmente es de forma elíptica, de 30 cm de largo y 10 cm de diámetro y de color rojo, amarillo, morado o café. La maduración se produce entre 167 y 200 días dependiendo del sembrado y la temperatura que se encuentre. Además, su cascarón es grueso y rígido.



**Figura 13:** El fruto de Cacao

**Fuente:** Raaka

### **Tipos de cacao**

Los diferentes tipos de cacao que existen en nuestro país son: (a) criollo; (b) forastero; y (c) trinitario

#### **Criollo**

Conocido como el grano del cacao que cuenta con una excelente calidad, el cual es cultivado en muchos países como Venezuela, Colombia, entre otros; por lo tanto, representa un 10% de la producción a nivel internacional donde producen finos chocolates.

#### **Forastero Amazónico**

Es un grano que se identifica por ser de calidad media, este a su vez se cultiva en diferentes países como Brasil, Costa Rica entre otros; Sin embargo, representa en la producción a nivel internacional el 70% en base a lo que se produce.

#### **Trinitario.**

Esta planta de cacao se diferencia por ser de una mezcla entre el tipo de cacao criollo con el forastero, del cual se da un excelente fruto que es de gran calidad y sabor y a su vez es más fácil al momento de cultivarlo y sea inmune a enfermedades o plagas. Además, representa un 20% en lo referente a producción de nivel internacional.

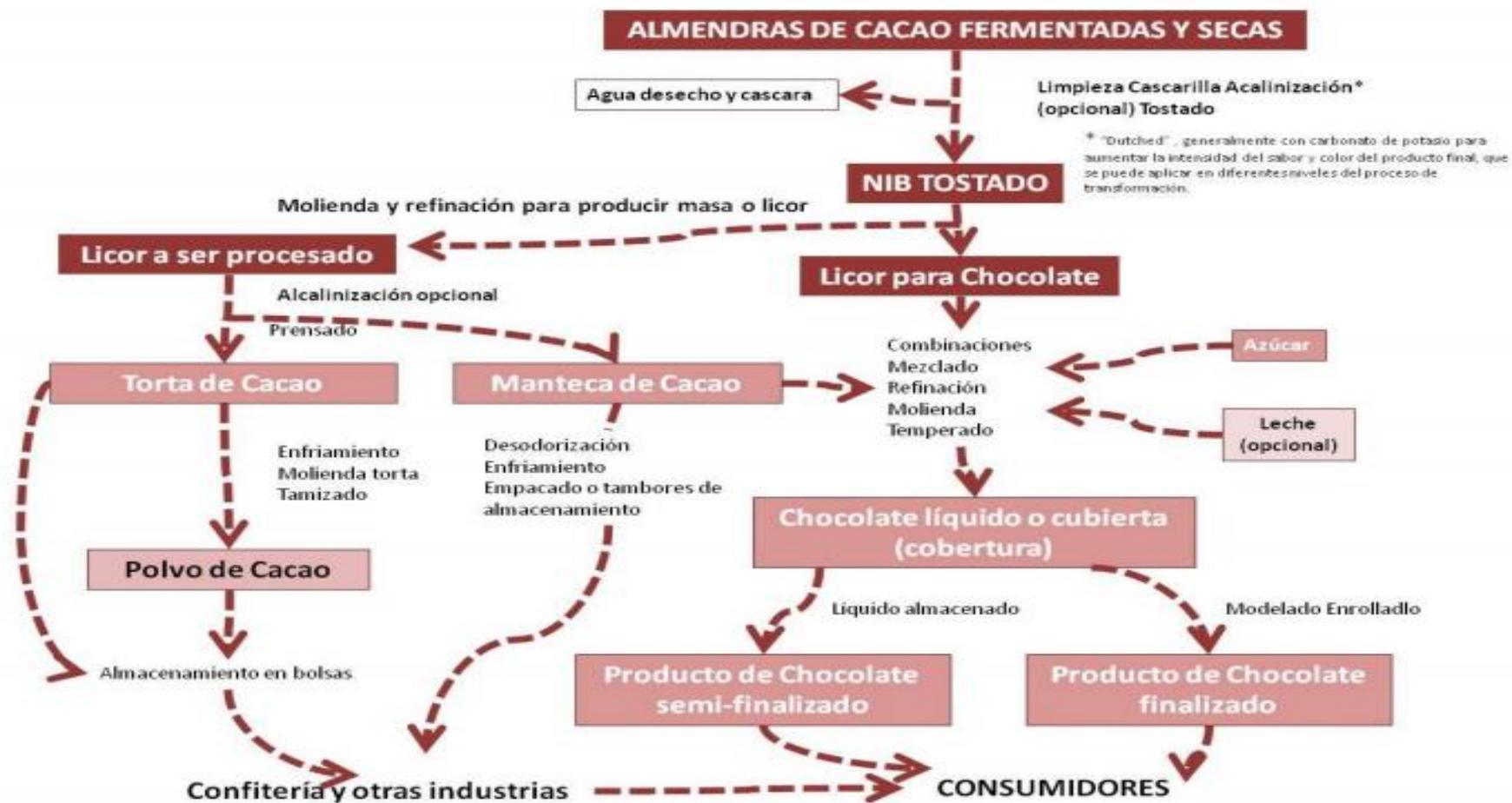


Figura 14: Estructura productiva de la agroindustria cacaotera

Fuente: [www.icco.org/questions/process](http://www.icco.org/questions/process).

## **Condiciones climáticas para el cultivo de cacao**

Para que el cultivo del cacao sea de calidad se deberá tomar en cuenta las siguientes condiciones climáticas: (a) clima; (b) temperatura; (c) agua; (d) sombreamiento; y (e) suelo.

### **Clima**

La planta de cacao por lo general crece en un ambiente que esté bajo sombras de tipo cálido – húmedo.

### **Temperatura**

La temperatura más óptima para la producción del cacao está entre los 25°C con mínimo de 20°C y máximas de 31°C. La floración también se desarrolla a temperatura de 25 °C debido a que de aquí se desarrolla el fruto.

De esto dependerá de suficiente disponibilidad de agua en el suelo visto que es una planta muy delicada cuando hay carencia de este recurso.

### **Agua**

Para que tenga un buen rendimiento la planta dependerá de la humedad del suelo por parte de las lluvias que haya recibido, por lo que se precisará de un buen drenaje debido a que un estancamiento de agua podría provocar la muerte de la raíz.

Las condiciones óptimas para que se contribuya a una mayor producción de cacao serán: Para zonas cálidas entre 1500 y 2500 mm y para zonas frescas entre 1200 y 1500mm de agua.

### **Sombreamiento**

El propósito del sombreamiento es reducir la radiación que llega a la siembra. Una vez que la siembra se haya establecido se podrá reducir el porcentaje de sombra hasta un 25 o 30 %, para que éstas alcancen un buen desarrollo y limiten el crecimiento de las malas hierbas.

## Suelo

Los sembradíos se ubican en diversos tipos de suelo entre ellos suelos arcillosos pesados y muy erosionados y con un pH que oscilan entre 4,0 y 7,0.

*Tabla 2 Principales usos del cacao*

<b>Producto</b>	<b>Uso del cacao</b>
<b>Manteca de cacao</b>	Elaboración de chocolates y confitería y también puede ser usado en la industria cosmética (cremas humectantes y jabones) y la industria farmacéutica.
<b>Pulpa de cacao</b>	Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
<b>Cáscara</b>	Puede utilizarse para comida de animales.
<b>Cenizas de cascara de cacao</b>	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivos.
<b>Jugo de cacao</b>	Elaboración de jaleas y mermeladas.
<b>Polvo de cacao</b>	Puede ser usado como ingrediente en casi cualquier alimento: Bebidas chocolatadas, postres de chocolate como helados, mousses, salsa, tortas y galletas.
<b>Pasta o licor de cacao</b>	Se utiliza para elaborar chocolate.

*Fuente:* ProEcuador [www.proecuador.gob.ec](http://www.proecuador.gob.ec)



**Figura 15:** Cacao, chocolate y sus beneficios

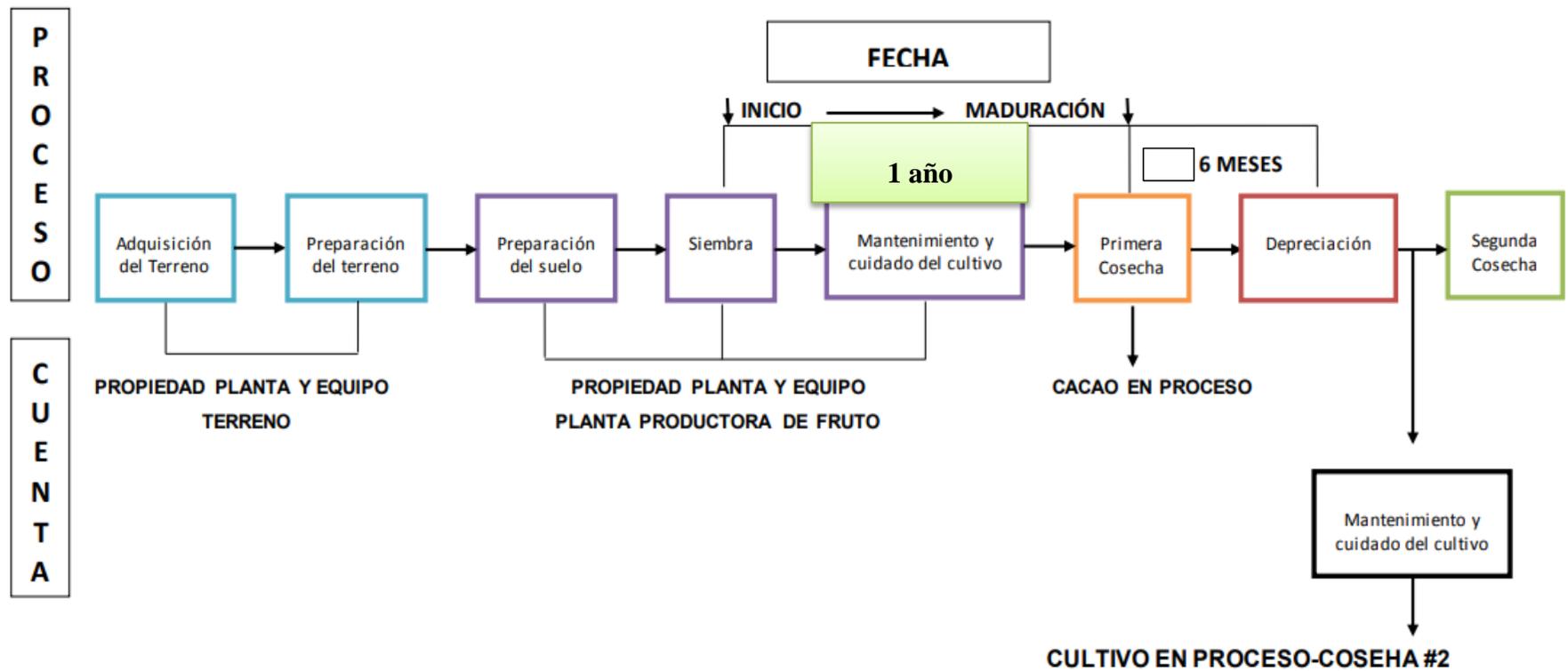
**Fuente:** [www.proecuador.gob.ec](http://www.proecuador.gob.ec).

### Proceso de gestión de una plantación de cacao

Tener una superficie adaptada es primordial para establecer la gestión de una plantación de cacao, debido a que esto proporciona una producción sostenible del cacao, se debe contar con un tipo de suelo con condiciones adecuadas y el clima ideal, de esta manera se puede certificar una producción adecuada de una plantación productiva.

El proceso productivo de la plantación del cacao en cada una de sus fases es como a continuación se muestra:

El proceso productivo del cacao comienza con: (a) adquisición del terreno; (b) preparación del terreno; (c) preparación del suelo; (d) siembra; (e) mantenimiento y cuidado del cultivo; (f) primera cosecha; y (g) segunda cosecha.



**Figura 16:** Proceso de gestión de una plantación de Cacao

### Composición Química del Cacao

La composición química de los granos de cacao depende de varios factores entre los que se pueden citar: tipo de cacao, origen geográfico, grado de madurez, calidad de la fermentación y el secado. El beneficio postcosecha también influye sobre su composición química. Los principales constituyentes químicos del cacao son: (a) agua; (b) grasa; (c) compuestos fenólicos; (d) materia nitrogenada (proteínas y purinas); (e) almidón; y (f) otros carbohidratos.

*Tabla 3 Composición química de almendras de cacao fermentadas y secas*

<b>Componentes</b>	<b>Fermentado y seco (%)</b>	<b>Cáscara (%)</b>	<b>Germen o Radícula (%)</b>
<b>Agua</b>	5,00	4,50	8,50
<b>Grasa</b>	54,00	1,50	3,50
<b>Cafeína</b>	0,20		
<b>Teobromina</b>	1,20	1,40	
<b>Polihidrosifenoles</b>	6,00		
<b>Proteína bruta</b>	11,50	1,90	25,10
<b>Mono oligosacáridos</b>	– 1,00	0,10	2,30
<b>Almidón</b>	6,00		
<b>Pentosanos</b>	1,50	7,00	
<b>Celulosa</b>	9,00	26,50	4,30
<b>Ácidos carboxílicos</b>	1,50		
<b>Otras sustancias</b>	0,50		
<b>Cenizas</b>	2,60	8,00	6,30

*Fuente:* Belitz y Grosch, citados por Calderón (2002)

## **Enfermedades del sector cacaotero**

Las principales enfermedades que afectan los cacaotales pueden ser controladas y obtener buena producción, aunque en la plantación estén presentes todas ellas. Entre las principales enfermedades están: (a) Mazorca Negra (*Phytophthora palmivora*); (b) Moniliasis (*Moniliophthora roreri*); (c) la Escoba de Bruja (*Crinipellis pernicioso*); y (d) el Mal del Machete (*Ceratocystis fimbriata*). (Johnson; Bonilla; Agüero, 2008)

### **Mazorca Negra**

Es causada por un complejo de hongos del género *Phytophthora*, que atacan a diferentes partes del árbol de cacao: cojinetes florales, chupones, brotes, hojas, ramas, tronco y raíces, el principal daño se presenta en mazorcas en cualquier estado de desarrollo provocando pérdidas considerables a la producción (INIAP, 2014)



**Figura 17:** *Cacao Enfermedad Mazorca Negra*

**Nota:** Fuente. Adaptado de INIAP Enfermedades plantaciones de cacao

### **Moniliasis**

Enfermedad causada por el hongo *Moniliophthora roreri*, tal cual se visualiza en la Figura 18 conocida como: monilla, pudrición acuosa y helada; ataca a frutos en cualquier estado de desarrollo siendo más susceptibles cuando menor es su estado de crecimiento (INIAP, 2014)



**Figura 18:** *Cacao Enfermedad Moniliasis*

Nota: Fuente. Adaptado de INIAP Enfermedades plantaciones de cacao

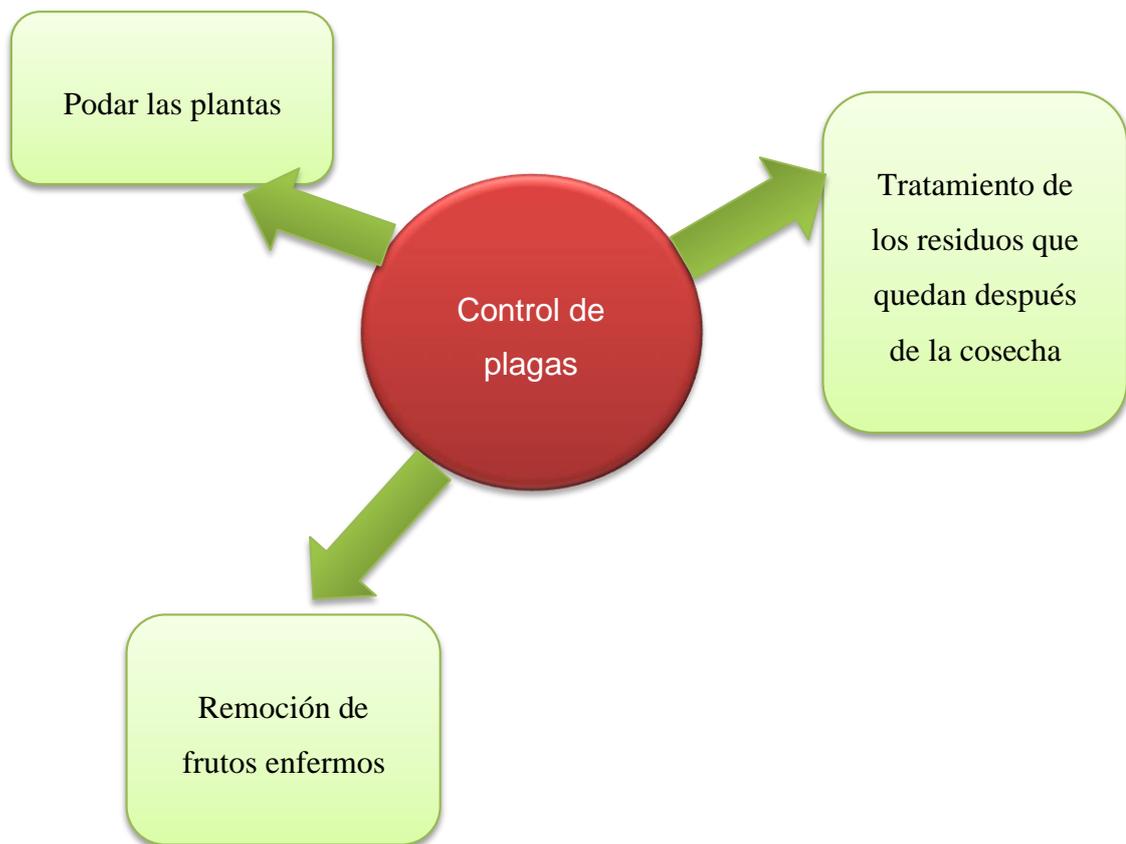
### **Escoba de Bruja**

Esta enfermedad es causada por el hongo *Moniliophthora perniciosa*, ataca a diferentes partes del árbol, tal como se ilustra en la Figura 19 como: brotes jóvenes, cojinetes florales, mazorcas y granos (INIAP, 2014)



**Figura 19:** *Cacao Enfermedad Escoba de bruja*

Nota: Fuente. Adaptado de INIAP Enfermedades plantaciones de cacao



*Figura 20: Control de plagas*

### **Fermentación de cacao**

Sólo con un proceso de fermentación controlado y parejo se puede lograr un cacao de calidad. Cuando no se logra una adecuada fermentación se debe a varios factores, entre ellos; la calidad de la semilla que se utilizó y el manejo del proceso.

#### **Tipos de semilla que afectan la fermentación.**

- a) Semillas enfermas: Son semillas afectadas o dañadas, el mucílago puede estar seco resultando que no se logre la fermentación alcohólica y acética.
- b) Semillas inmaduras: Son las que provienen de mazorcas verdes éstas se encuentran pegadas por lo que la pulpa no tiene suficiente azúcar para realizar una buena fermentación.
- c) Semillas germinadas: Son las que tienen desarrollada la radícula lo que provoca una mala fermentación y la entrada de hongos al quebrarse la raíz.
- d) Semillas sobre maduras: Son semillas reventadas con poco azúcar lo que provoca que la fermentación tampoco se dé adecuadamente.

### **Activos biológicos**

La Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura emitida por *International Accounting Standards Board* (2014), menciona que: “Un activo biológico es un animal vivo o una planta”

### **Cosecha o recolección**

La Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura emitida por *International Accounting Standards Board* (2014, pág. 2) afirma que: “es la separación del producto del activo biológico del que procede, o bien el cese de los procesos vitales de un activo biológico.”

### **Transformación biológica**

La Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura emitida por *International Accounting Standards Board* (2014, pág. 2) menciona que: “La transformación biológica comprende los procesos de crecimiento, degradación, producción y procreación que son la causa de los cambios cualitativos o cuantitativos en los activos biológicos.”

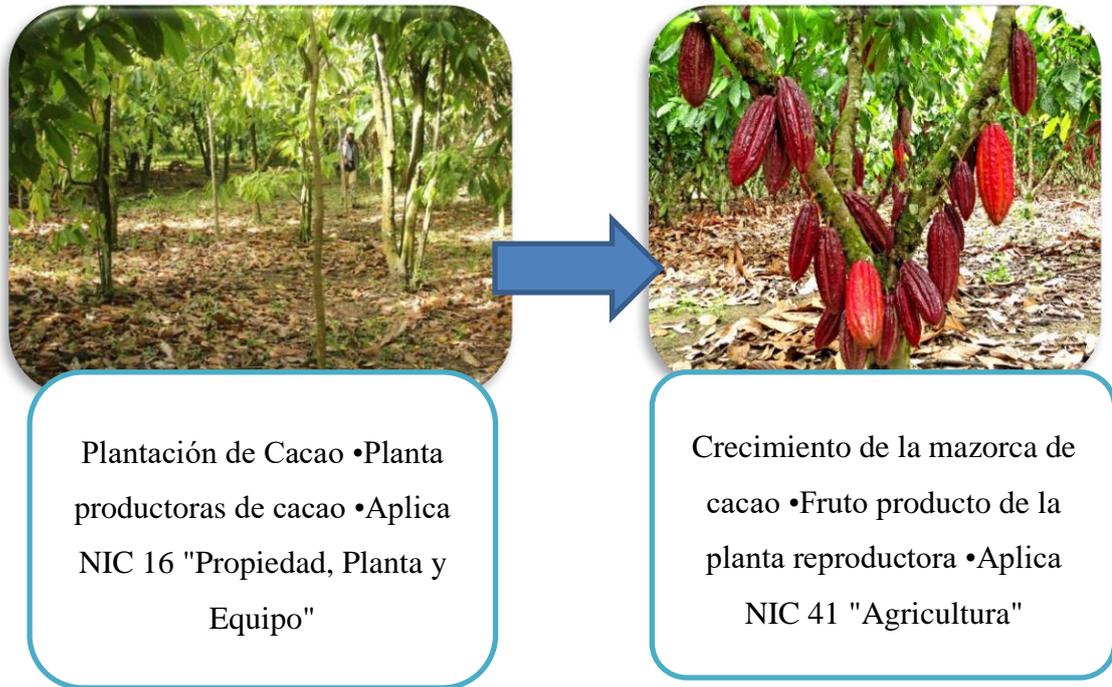
### **Diferencias entre activos biológicos e inventarios**

Normalmente existen confusiones que conllevan a una mala interpretación de las transacciones al momento de contabilizarlos, por ejemplo, la contabilización del producto cuando se produce su recolección más no para su venta, caso contrario debe ser tratado bajo otra norma contable, la mayoría de los casos como propiedad, planta y equipos (NIC 16) o inventario (NIC 2).

Según La Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura emitida por *International Accounting Standards Board* (2014, pág. 1) “aplica a los productos agrícolas, que son los productos obtenidos de los activos biológicos de la entidad, pero sólo hasta el punto de su cosecha o recolección. A partir de entonces es de aplicación la NIC 2 Inventarios”

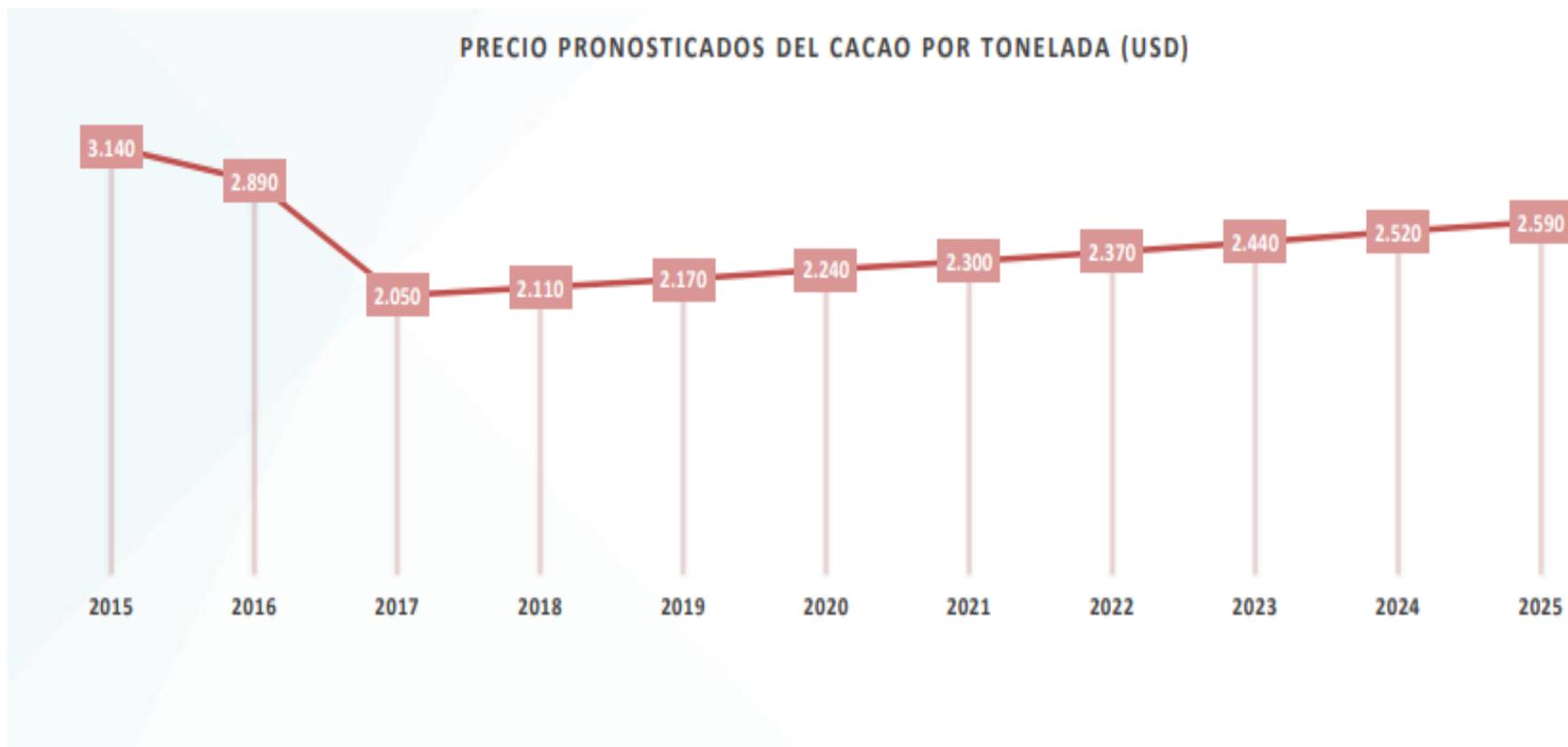
En el alcance de la NIC 41 Agricultura, en el párrafo dos, literal b, indica que esta norma no es aplicable para las plantas reproductoras relacionadas con la actividad agrícola, sin embargo, aplicará a los productos de estas plantas productoras, con esta

excepción las demás plantas son tratados como activos biológicos, ya que son seres vivos que estén relacionados con la actividad agrícola.



**Figura 21:** Enmienda NIC 16 – NIC 41.

A continuación, se detallan los precios del cacao y su pronóstico para años futuros:



*Figura 22: Precio pronosticado del cacao*

*Fuente:* <http://www.worldbank.org/en/research/commodity-markets>

*Elaborador por:* Subgerencia de Análisis e Información

## **Marco Referencial**

### **Estudios previos.**

Según (Solozano, 2018), en su trabajo de investigación titulado “Propuesta para la aplicación NIC 41 – Agricultura –en la empresa bananera Tres Hermanos”, mencionó que el objetivo general consistió en proponer un sistema de costos como metodología para la valoración y presentación de los activos biológicos en los estados financieros de la empresa Tres Hermanos. La conclusión más relevante que consiguió ese trabajo de titulación fue que la contabilidad agrícola desempeña un rol importante en la medición y valoración de los activos biológicos, sin embargo, necesitan un mejor proceso para dar respuesta a cada uno de los componentes estructurales que permiten el proceso de valorización y registro de los activos biológicos.

Lo mencionado en el párrafo anterior servirá como referencia para que los negocios Pymes del cantón Naranjito presenten una información financiera real de la actividad cacaotera y ya no se realice el control de sus actividades empíricamente, sino que exista un control alternativo para medir y reconocer los activos biológicos a su valor razonable.

Según (Noriega, 2017, pág. 9), en su trabajo de investigación titulado “Valoración de activos biológicos y su impacto en los estados financieros”, mencionó que se basa en la aplicación de la NIC 41 Agricultura, vigente en nuestro país, la cual tiene como objetivos ordenar el tratamiento contable, la presentación en los estados financieros y la información a revelar en relación con la actividad agrícola que comprende tanto los activos biológicos y productos agrícolas determinando el reconocimiento y medición a valor razonable, e inclusión en resultados las ganancias o pérdidas.

Lo antes citado, servirá como modelo para la determinación del valor razonable del activo biológico de las plantaciones de cacao del Cantón Naranjito y así identificar las ventajas y desventajas en aplicar la NIC 41 Agricultura lo cual ayuda a los propietarios de los negocios a tomar las mejores decisiones.

## Marco Legal

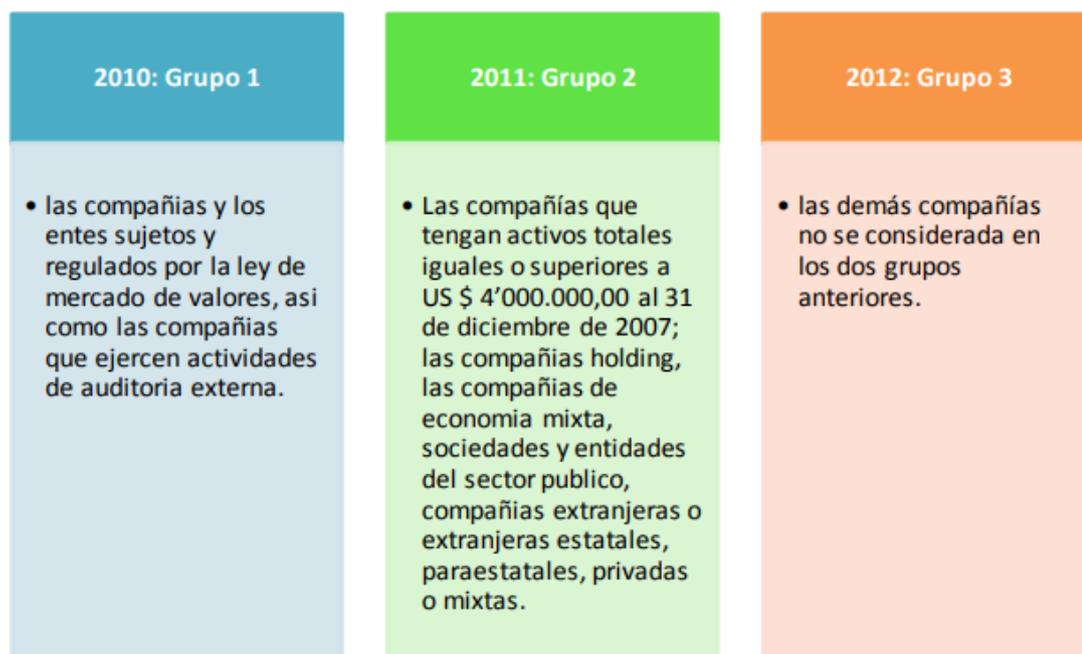
### Características de las pequeñas y medianas empresas (PYMES).

Según Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros (2010), por medio de la Resolución No. SC.Q.ICL.CPAIFRS.11.01 resolvió algunos artículos, entre ellos las características de las PYMES, en el cual se detalla a continuación:

*Para efectos del registro y preparación de estados financieros, la Superintendencia de Compañías califica como PYMES a las personas jurídicas que cumplan las siguientes condiciones:*

- (a) Activos totales inferiores a cuatro millones de dólares;*
- (b) Registren un valor bruto de ventas anuales inferior a cinco millones de dólares; y,*
- (c) Tengan menos de 200 trabajadores (personal ocupado). Para este cálculo se tomará el promedio anual ponderado. Se considerará como base los estados financieros del ejercicio económico anterior al período de transición.*

La gran mayoría de los negocios del cantón Naranjito, se rigen por medio de esta categoría catalogada PYMES, debido que son empresas u organizaciones familiares.



**Figura 23:** Cronograma de implementación NIIF en el Ecuador

**Fuente:** (Superintendencia de Compañías, 2008)

## **Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno.**

Según la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI, 2017) concluyó lo siguiente:

*Art. 55.- Transferencias e importaciones con tarifa cero. - Tendrán tarifa cero las transferencias e importaciones de los siguientes bienes:*

*1.- Productos alimenticios de origen agrícola, avícola, pecuario, apícola, cunícola, bioacuáticos, forestales, carnes en estado natural y embutidos; y de la pesca que se mantengan en estado natural, es decir, aquellos que no hayan sido objeto de elaboración, proceso o tratamiento que implique modificación de su naturaleza. La sola refrigeración, enfriamiento o congelamiento para conservarlos, el pilado, el desmonte, la trituración, la extracción por medios mecánicos o químicos para la elaboración del aceite comestible, el faenamamiento, el cortado y el empaque no se considerarán procesamiento. (...)*

*4.- Semillas certificadas, bulbos, plantas, esquejes y raíces vivas. Harina de pescado y los alimentos balanceados, preparados forrajeros con adición de melaza o azúcar, y otros preparados que se utilizan como comida de animales que se críen para alimentación humana. Fertilizantes, insecticidas, pesticidas, fungicidas, herbicidas, aceite agrícola utilizado contra la sigatoka negra, antiparasitarios y productos veterinarios, así como la materia prima e insumos, importados o adquiridos en el mercado interno, para producirlas, de acuerdo con las listas que mediante Decreto establezca el Presidente de la República.*

*5.- Tractores de llantas de hasta 200 hp incluyendo los tipos canguro y los que se utiliza en el cultivo del arroz; arados, rastras, surcadores y vertedores; cosechadoras, sembradoras, cortadoras de pasto, bombas de fumigación portables, aspersores y rociadores para equipos de riego y demás elementos de uso agrícola, partes y piezas que se establezca por parte del Presidente de la República mediante Decreto.*

Según el artículo 55 de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, se concluye que todo producto agrícola que esté en su estado natural y no ha sufrido una transformación dentro del proceso productivo, es considerado con tarifa 0%. Nuestro presente trabajo de titulación el proceso productivo agrícola finaliza en la Post-

cosecha, este resultado será comercializado con IVA 0%, considerando que la venta del producto no es considerada como procesamiento.

### **Adopción de las NIIF en Ecuador**

La actual importancia de la información contable generada por las empresas a nivel mundial hace necesario la implementación de reglas estandarizadas al respecto. Un grupo importante de dichos instrumentos son las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF), que dictan los lineamientos de registro y presentación de los resúmenes financieros generados dentro de un periodo contable.

Las NIIF se empezaron a emplear como una innovación en las reglas de las Normas Ecuatorianas de Contabilidad (NEC), vigentes desde el 8 de julio de 1991. Sin embargo, se sostiene que existe mucha relación entre las NEC y las NIIF, por lo cual su uso representaría un ordenamiento más detallado de la información, aunque algunas empresas ya se encuentran familiarizadas con los tratamientos contables. El objetivo de la implementación de las NIIF radica en la mejora de la transparencia de la información, recursos y plazos, así como la capitalización de oportunidades de las empresas.

La Superintendencia de Compañías, es la entidad facultada para la toma de decisiones en lo que respecta a los lineamientos contables que deben utilizar las empresas y que se consolidan en la presentación de los estados financieros en cada periodo. Según los artículos Art. 294 y 295 de la Ley de Compañías, la facultad de dictar estas normas sobre la Superintendencia de Compañías y además de expedir reglamentaciones. Por ello la resolución No. 06. Q.ICI.004 (Superintendencia de Compañías del Ecuador, 2006), expresa lo siguiente:

Artículo 1. Adoptar las Normas Internacionales de Información Financiera, "NIIF".

Artículo 2. Disponer que las Normas Internacionales de Información Financiera "NIIF", sean de aplicación obligatoria por parte de las entidades sujetas a control y vigilancia de la Superintendencia de Compañías, para el registro, preparación y presentación de estados financieros, a partir del 1 de enero del 2009.

Artículo 3. A partir de la fecha mencionada en el artículo anterior, derógase la Resolución No. 99.1.3.3.007 de 25 de agosto de 1999, publicada en el Registro Oficial No. 270 de 6 de septiembre de 1999 y Resolución No. 02.Q.ICI.002 de 18 de marzo del 2002, publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 4 de 18 de septiembre del 2002, mediante las cuales esta Superintendencia dispuso que las Normas Ecuatorianas de Contabilidad de la 1 a la 15 y las Normas Ecuatorianas de Contabilidad de la 18 a la 27, respectivamente, sean de aplicación obligatoria por parte de las entidades sujetas a su control y vigilancia.

Artículo 4. Esta Resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Registro Oficial.

En el Ecuador mediante resolución No. 08.G.DSC.010, del 20 de noviembre de 2008, la Superintendencia de Compañía Valores y Seguros, determina el orden cronológico en el cual se desarrollará el proceso de implementación de dichas normas. Básicamente se establecieron tres grupos de empresas para su aplicación paulatina, desde el año 2010 al año 2012. Los grupos se definieron según determinadas características. Grupo 1: Comprende las compañías que están bajo la normativa de la Ley de Mercados de valores, al igual que las empresas dedicadas a la realización de servicios de auditoría externa; dichas empresas tendrían como plazo hasta 2010 para la adaptación a NIIF. El grupo 2 consistió en las empresas que poseyeran activos de al menos 4'000.000 de dólares, con fecha de corte 31 de diciembre de 2007; adicionalmente se incluyen las compañías en Holding y las entidades o sociedades ligadas o pertenecientes al sector público. El grupo 3 por defecto incluyó a las compañías no agrupadas ni en el grupo 1, ni el grupo 2.

#### **Norma Internacional de Contabilidad (NIC 41)**

De acuerdo con el párrafo 5 de esta NIC (2018) “un grupo de activos biológicos es una agrupación de animales vivos, o de plantas, que sean similares”. Por lo tanto, procede de activos biológicos cuando el producto agrícola en este caso el cacao ya es recolectado o separado de la planta.

## **Características para reconocer activos biológicos según la NIC 41” Agricultura”**

Los Activos Biológicos, son animales vivos y plantas, y para que éstos sean reconocidos por la NIC 41 deben tener ciertas características específicas que nos permitan clasificarlos.

Los Activos Biológicos según la NIC 41 deben tener:

**Capacidad de cambio:** Tanto el animal vivo como la planta tienen la capacidad de confrontar transformaciones biológicas.

**Gestión de Cambio:** La gerencia promueve las condiciones necesarias para la transformación biológica. Por ejemplo, en el caso de un cultivo del banano que necesita entre otras condiciones, fertilización, humedad o temperatura, tal gestión distingue a la actividad agrícola de otras actividades.

**Valoración del cambio:** Es una función de la gerencia que mide y valora los cambios cualitativos (por ejemplo. Maduración, contenido proteínico, crecimiento y fortaleza de la fibra) y cuantitativos (por ejemplo, peso, longitud, número de crías, metros cúbicos y números de brotes) de los Activos Biológicos.

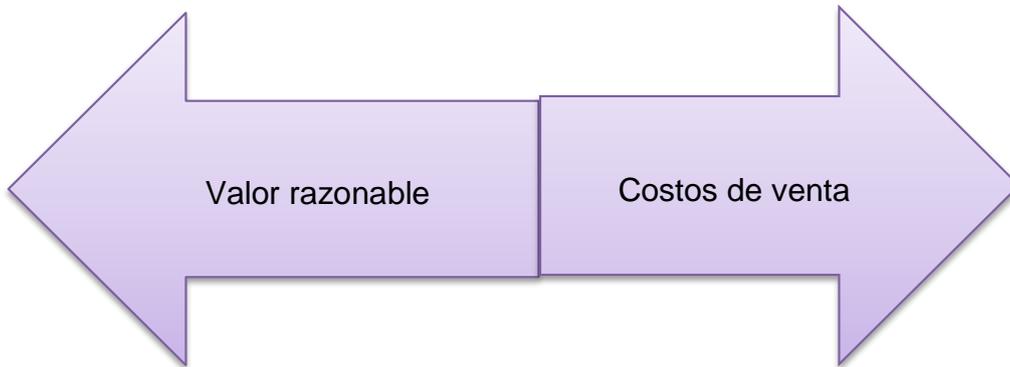
Es necesario tener en cuenta que la transformación biológica cumple con los cambios de este tipo de activos y comprende el crecimiento, que puede ser el aumento de las cantidades o la mejora de una especie de animal o de una planta; la degradación obedece un decremento en la cantidad o un deterioro de la calidad de una planta o animal; y la procreación a la obtención de plantas o animales adicionales, o la obtención de productos agrícolas, tales como lana y la leche.

### **Reconocimiento y Medición del producto agrícola**

De acuerdo con el párrafo 10 de la NIC (2018) “la entidad reconocerá a un producto agrícola cuando”:

- a) la entidad controle el activo como resultado de sucesos pasados;
- b) sea probable que fluyan a la entidad beneficios económicos futuros asociados con el activo; y

c) el valor razonable o el costo del activo puedan ser medidos de forma fiable.



*Figura 24: Medición agrícola*

Para la aplicación de las Normas Internacionales de Información financiera en una empresa cacaotera del Ecuador se debe considerar como base fundamental las siguientes normas internacionales de contabilidad, así como las secciones de las NIIF para PYMES

Para las pequeñas y medianas empresas aplican las secciones en este caso la #23 denominada ACTIVIDADES ESPECIALES al igual que en la NIC 41 se basa en la contabilización e información financiera de las PYMES que están involucradas con la agricultura, actividades de extracción y acuerdos de concesión de servicios. Con respecto a la agricultura nos ayudará a identificar cuando debemos reconocer un activo biológico o un producto agrícola, determinar si el valor razonable de los activos biológicos se puede medir fiablemente sin un costo y esfuerzo desproporcionado y prepara la información a revelar.

## **Capítulo 2: Metodología de investigación**

### **Información a revelar relacionados con la actividad agrícola.**

La investigación es definida por Tamayo (2004) como el “proceso que, mediante la aplicación del método científico, procura obtener información relevante y fidedigna, para entender, verificar, corregir o aplicar el conocimiento. (pág. 35)”

Según Hernández (2007) “al estudio de los procedimientos, métodos y técnicas de investigación científica se denomina metodología de la investigación”.

Este trabajo de titulación tiene como propósito realizar una propuesta metodológica para la aplicación de la NIC 41 en el sector cacaotero de las pymes del cantón Naranjito, y que a través de esto se establecerá todos los lineamientos de a seguir al momento de contabilizar todo el proceso del cacao, desde su siembra hasta su venta. Por lo tanto, se utilizó un tipo de investigación concluyente descriptiva con un enfoque cualitativo.

### **Diseño de Investigación**

Según (Ibáñez, 2015) Se entiende a la investigación observacional como la técnica de recolección de datos, como metodología dado que posee unos procedimientos, características y pasos a seguir que le son los propios, lo principal es determinar el problema a estudiar.

Para el desarrollo de este trabajo de titulación se aplicó el diseño de investigación observacional debido a que ya que mediante la observación podemos recolectar datos que ayudará a tener la información de cómo se lleva la contabilidad en las pymes cacaoteras del cantón Naranjito.

Según son aquellos en los cuales la información se va registrando en la medida que va ocurriendo el fenómeno ó los hechos programados para observar.

Según (Bernal, 2006) la investigación transversal se caracteriza por recopilar los datos en un momento concreto del objeto de la investigación. Permiten hacerse una idea más profunda de la realidad estudiada. Sin embargo, este tipo de estudios carecen de proyecciones temporales, ya que su investigación se limita a un momento concreto del objeto estudiado.

Se utilizará el tipo de investigación transversal, debido a que este proyecto de tesis será dirigido al control contable aplicado a las plantaciones de cacao, como lo es el proceso desde su siembra hasta su post cosecha

## **Tipo de Investigación**

### **Investigación concluyente descriptiva.**

Cerda (2003) definió a la investigación descriptiva como “la descripción de aquellos aspectos característicos, distintivos y particulares de estas personas, situaciones o cosas, o sea, aquellas prioridades que las hacen reconocibles a los ojos de los demás”. Por otro lado, Tamayo (2003), comprende “la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, y la composición o proceso de los fenómenos. “El enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre grupo de personas, grupo o cosas, se conduce o funciona en presente (pág. 35)”.

Según Debold & Meyer (2006) “El objetivo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas”

Según Ruiz, Borboa & Rodríguez (2013) Las investigaciones concluyentes descriptivas o también denominadas correlacionales exponen situaciones y pueden perseguir muchos objetivos, entre ellos: las características de grupos, consumidores, empresas, marcas, intermediarios; imagen de productos o empresas; fortalezas y debilidades; eficacia de la comunicación; controlar resultados de acciones y otros.

Este presente trabajo de titulación está enfocado en las entrevistas a expertos cacaoteros, es por eso que nos basamos en una investigación concluyente descriptiva y obtener información más detalladas de aquellas entrevistas y obtener resultados con mayor rapidez, el principal objetivo es la recolección de datos y análisis de los mismos como objeto de estudio las pymes del sector cacaotero del cantón Naranjito.

### **Fuentes de información**

#### **Fuentes primarias**

(Gross, 2010) definió las fuentes primarias de información como “*las que reflejan el punto de vista personal del investigador sobre los sucesos descritos, que pueden o no ser veraces, precisos o completos, es decir, que el investigador hace un complemento de toda la información recogida en la primera intención*”.

Son aquellos que el investigador obtiene directamente de la realidad, recolectándolo con sus propios instrumentos (Maldonado, 2015)

Las fuentes primarias en este proyecto son las entrevistas consultadas a expertos profesionales tanto en el proceso del cacao como en la contabilidad agrícola.

### **Fuentes secundarias**

Son aquellos que el investigador obtiene directamente de la realidad, recolectándolo con sus propios instrumentos (Maldonado, 2015)

Las fuentes secundarias de este proyecto de investigación son los libros, documentos, páginas web.

### **Tipos de Datos**

La investigación a través del tiempo está ha ido evolucionando y por ello encontramos una infinidad de definiciones que tratan sobre los tipos de datos y para el desarrollo de esta considerare dos tipos de datos los cuales están divididos en cualitativos y cuantitativos que serán desarrollados a continuación.

#### **Datos cualitativos.**

Son aquellos datos que no se pueden medir numéricamente y pueden ser:

- a) Nominales: son datos que corresponden a categorías que por su naturaleza no pueden estar ordenados. (sexo: masculino y femenino; carrera: economía, administración y entre otros) y;
- b) Ordinales: son datos que corresponden a valoraciones subjetivas que se pueden ordenar o jerarquizar. (Fortun, 2012)

Según lo mencionado anteriormente, se concluye que los datos cualitativos son las características, situaciones planteadas de forma textual describiendo cualidades planteadas en una investigación, de tal manera que los resultados de éstas no son cuantificables lo cual amerita que sean interpretados, y con ello acercarse a la realidad de los entrevistados.

#### **Datos cuantitativos.**

Son aquellos datos que tienen valor numérico, como la edad, precio, etc., y pueden ser:

- a) Discretas: son aquellos que sólo se pueden tomar valores enteros y no con decimales tales como 1, 2, 3, etc.

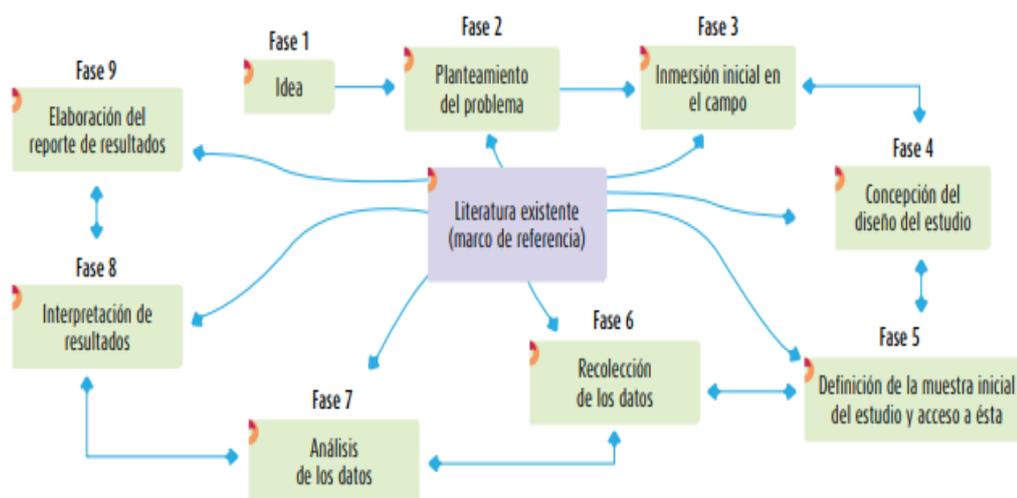
- b) Continuas: son aquellas que pueden tomar cualquier valor real dentro de un intervalo o rango. Se pueden tomar valores enteros y con decimales. (Fortun, 2012)

Se usará datos cualitativos, ya que el desarrollo de la Propuesta metodológica se reflejará los valores razonables contra los costos de mercado y se verán reflejados en el desarrollo de la aplicación de la NIC 41 Agricultura en el presente trabajo de titulación.

### Enfoque de Investigación

Existen una variedad de conceptos relacionados en base al enfoque de investigación, gracias los diferentes enfoques se puede definir sobre dos enfoques de investigación denominados como los principales el conocido enfoque cualitativo y el enfoque cuantitativo del desarrollo de estos enfoques existe un tercer tipo que es la fusión de los dos conocidos como enfoque mixto.

En el presente trabajo de titulación se usará un enfoque de investigación cualitativo, por lo cual se realizarán entrevistas a expertos acerca de la Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura, según la experiencia y conocimientos adquiridos durante su vida profesional.



**Figura 25:** Proceso cualitativo.

*Adaptado de: Metodología de la investigación,*

*Elaborado por Hernández, Sampieri, 2016.*

## **Herramientas de Investigación**

Dentro del presente trabajo de titulación se usarán herramientas cualitativas.

### **Herramienta cualitativa.**

La herramienta cualitativa seleccionada fueron las entrevistas, las cuales brindará información más profunda y es direccionado a un pequeño grupo de personas que tengan experiencia en la Norma Internacional de Contabilidad 41 “Agricultura”. Acevedo y López (2000) mencionó que:

La entrevista como un experimento controlado, ya que se trata de una forma estructurada de interacción que es artificial y planificada, dirigida a objetivos concretos, y que busca la objetividad y el control sin necesidad de que el entrevistador se ciña a un procedimiento rígido y mecánico (pág. 10)

A continuación, se realizaron las entrevistas a expertos contables, técnicos en la Norma Internacional de Contabilidad 41 “Agricultura” aplicando el Método Delphi, Según los autores Suarez y Figueroa (2012), el método Delphi se engloba dentro de los métodos de prospectiva, que estudian el futuro, en lo que se refiere a la evolución de los factores del entorno tecno-socio-económico y sus interacciones.

El método Delphi trata de cuatro fases: (a) definición de objetivos, en esta primera fase se plantea la formulación del problema y un objetivo general que estaría compuesto por el objetivo del estudio, el marco espacial de referencia y el horizonte temporal para el estudio; (b) selección de expertos, en esta fase se selecciona los expertos del tema de investigación, los cuales darán una opinión basados a su experiencia o conocimientos; (c) elaboración de los cuestionarios a los expertos; (d) explotación de resultados, en esta fase se compara las opiniones de los expertos, si los expertos seleccionados, mantienen la misma postura y comparte con la misma ideología en su opinión, no se realiza una tercera entrevista, caso contrario, si los expertos seleccionados mantienen una postura diferente se tendrá que buscar más opiniones de expertos y conocer cuál es la opinión que más coincide y conforman la mayoría. (Suárez & Figueroa, 2012)

Se realizaron entrevistas a dos cacaoteros dentro del cantón Naranjito, el Ing. Eduardo Mora y el Ing. German Punin, los cuales dieron su perspectiva de los controles dentro del sector agrícola y sus conocimientos de los procedimientos o actividades que se realizan dentro de la agricultura.

A continuación, se detallará la información más importante obtenida de las entrevistas realizadas al Ing. Eduardo Mora y al Ing. German Punin, que son expertos cacaoteros en el cantón Naranjito

Los expertos en NIC 41 Agricultura la Ing. Mercedes Pazmiño y el Ing Jasson Verdugo.

### **Población y muestra**

Es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado. Cuando se vaya a llevar a cabo alguna investigación debe de tenerse en cuenta algunas características esenciales al seleccionarse la población bajo estudio. (Wigodski, 2010)

La población estuvo conformada por una base de datos de 5 empresas agrícolas del cantón Naranjito, en la que se consideró exclusivamente a las empresas cuyos activos biológicos son relacionadas a la actividad cacaotera.

La presente investigación se llevará a cabo en el cantón Naranjito perteneciente a la provincia de Guayas, allí se encuentran localizadas las Pymes del sector cacaotero, cuyo emprendimiento es dedicarse a la producción de cacao. Las pymes son cinco y cuentan con un máximo de diez a veinte trabajadores.

La muestra de este estudio será la totalidad de 2 Pymes que se encuentran el cantón Naranjito, y a los contadores que lleva la parte administrativa y contable de las Pymes. Al ser una población pequeña sobre la que se decide trabajar sobre el total de la misma, tomando como ejemplo la investigación realizada por (Rebollar-Rebollar, Hernández-Martínez, Rojo-Rubio, & Guzmán-Soria, 2012) quienes realizaron una encuesta estructurada y aplicada a cada productor

*Tabla 4 Población y muestra para entrevistas*

<b>Entrevista</b>	
<b>Expertos cacaoteros</b>	<b>Nombres</b>
<b>Experto 1</b>	Ing. Eduardo Mora
<b>Experto 2</b>	Ing. German Punin
<b>Expertos contables</b>	

---

<b>Experto 3</b>	Ing. Mercedes Pazmiño
<b>Experto 4</b>	Ing. Jasson Verdugo

---

*Nota:* Matriz de población y muestra para entrevistas del proyecto

## **Entrevista**

### **Dirigida a Experto cacaoero 1**

#### **Pregunta 1**

##### **¿Cuál es su propósito del negocio del cacao en pymes?**

El propósito de crear pequeñas empresas dedicadas al cacao, debido a que es una fuente de ingreso ya que se cultivan en tierras naranjiteñas y se da trabajo a personas de nuestro mismo cantón

#### **Pregunta 2**

##### **¿Cuáles son los tipos de variedades de cacao que producen en el Cantón Naranjito?**

Por lo general en el cantón Naranjito se ha venido produciendo durante los últimos años el cacao CCN-51

#### **Pregunta 3**

##### **¿Qué clase de fertilizantes y cuidados se les dan a las plantas?**

El fertilizante más usado y que sirve para el mejor cuidado de las plantas es el Fercacao que es un abono que se aplica a partir de los 5 años en adelante y el Novatec que es para el mayor rendimiento en cultivo y producción

#### **Pregunta 4**

##### **¿En caso de que se presenten enfermedades o plagas para las plantas,Cuál es su plan de contingencia?**

Se controlan con insecticidas, en estos tiempos esta la patilla del suelo, la cual se mete por debajo de la mazorca y produce cochinillas que son larvas y hay que fumigarlas para poder combatir las.

#### **Pregunta 5**

##### **¿Cómo podemos reconocer la calidad del cacao que se produce en el cantón Naranjito?**

Se reconoce en base al fermentado, este dura de 5 a 6 días.

## **Entrevista**

### **Dirigida a Experto cacaoero 2**

#### **Pregunta 1**

**¿Cuál es su propósito del negocio del cacao en pymes?**

El propósito es generar fuentes de ingresos a nuestros hermanos campesinos, ya que somos personas que emprendemos este tipo de negocios con el fin de superarnos en nuestro mismo cantón.

#### **Pregunta 2**

**¿Cuáles son los tipos de variedades de cacao que producen en el Cantón Naranjito?**

El tipo que más se produce desde hace algunos años atrás es el CCN- 51 el más popular en este cantón.

#### **Pregunta 3**

**¿Qué clase de fertilizantes y cuidados se les dan a las plantas?**

El Fertilicacao es el fertilizante que nosotros usamos para mayor producción en los cultivos de las plantas de cacao aquí en nuestro cantón.

#### **Pregunta 4**

**¿En caso de que se presenten enfermedades o plagas para las plantas, Cuál es su plan de contingencia?**

Mediante la fumigación con insecticidas que es nuestro plan de contingencia se controla las plagas o enfermedades.

#### **Pregunta 5**

**¿Como podemos reconocer la calidad del cacao que se produce en el cantón Naranjito?**

La calidad del cacao se basa principalmente en la fermentación, porque debido a este se mide de mejor manera la calidad del cultivo

## **Entrevista 3**

### **Dirigida a Experto de NIC 41**

#### **Pregunta 1**

**¿Por qué es importante aplicar la NIC 41 en los estados financieros en empresas agrícolas del sector cacaoero en las pymes del cantón Naranjito?**

Si es importante aplicar la NIC 41 por que ayuda a medir los cambios biológicos que va a tener el activo y todo esto se reflejará en los estados financieros.

### **Pregunta 2**

**¿En qué momento de la cosecha surgen ganancias o pérdidas al reconocer un activo biológico?**

Por lo general se reconoce una pérdida o ganancia cuando el activo sufre algún cambio de acuerdo al tiempo de vida útil estimado.

### **Pregunta 3**

**¿En vista de la existencia de un ente regulador, es el precio de mercado favorable para los cacaoteros del sector de Naranjito?**

El precio de mercado que existe es favorable en vista de que tiene buen valor lo que favorece a todos los empresarios dedicados a este negocio

### **Pregunta 4**

**¿Considera que los contadores que trabajan en el área de Naranjito tienen el conocimiento adecuado sobre la NIC 41?**

Los contadores tienen conocimiento básico, para poder llevar contabilidad de cacao de manera que apliquen de la mejor manera en los estados financieros.

### **Pregunta 5**

**¿Cuál sería su recomendación para que los activos biológicos se mantengan en condiciones adecuadas y generen un mayor nivel de productividad?**

En primer lugar, el medio donde se encuentra es la principal causa ya que, si usted tiene plantación en suelo perfecto para su producción para la función que le de la empresa, sea para la venta del cacao.

## **Entrevista 4**

### **Dirigida a Experto de NIC 41**

### **Pregunta 1**

**¿Por qué es importante aplicar la NIC 41 en los estados financieros en empresas agrícolas del sector cacaotero en las pymes del cantón Naranjito?**

Es importante porque nos ayudaría a reflejar la realidad económica de la contabilidad de nuestras pymes en los estados financieros.

### **Pregunta 2**

**¿En qué momento de la cosecha surgen ganancias o pérdidas al reconocer un activo biológico?**

Las ganancias o pérdidas de los activos surgen en su mayoría en el momento de las transformaciones biológicas que sufren estos activos.

### **Pregunta 3**

**¿En vista de la existencia de un ente regulador, es el precio de mercado favorable para los cacaoteros del sector de Naranjito?**

El precio es excelente dentro del mercado ya que hay una gran posesión a nivel latinoamericano

### **Pregunta 4**

**¿Considera que los contadores que trabajan en el área de Naranjito tienen el conocimiento adecuado sobre la NIC 41?**

La mayoría de los contadores que están radicados en el cantón Naranjito no cuentan con un nivel avanzado en lo que respecta a contabilidad agrícola y no preparan los estados financieros de la manera correcta.

### **Pregunta 5**

**¿Cuál sería su recomendación para que los activos biológicos se mantengan en condiciones adecuadas y generen un mayor nivel de productividad?**

El tipo de suelo y el tratamiento que se le den a las plantas con el debido tipo de fertilizantes y poda.

*Matriz de hallazgos: Entrevistas realizadas a expertos cacaoteros.*

<b>Tema/Entrevistados</b>	<b>Ing. Eduardo Mora</b>	<b>Ing. German Punin</b>
<b>Tipos de variedades de cacao que producen</b>	Por lo general en el cantón Naranjito se ha venido produciendo durante los últimos años el cacao CCN-51	El tipo que más se produce desde hace algunos años atrás es el CCN- 51 el más popular en este cantón.
<b>Control de la Fertilización y cuidados</b>	El fertilizante más usado y que sirve para el mejor cuidado de las plantas es el Fertilicacao que es un abono que se aplica a partir de los 5 años en adelante y el Novatec que es para el mayor rendimiento en cultivo y producción	El Fertilicacao es el fertilizante que nosotros usamos para mayor producción en los cultivos de las plantas de cacao aquí en nuestro cantón.
<b>Control de plagas</b>	Se controlan con insecticidas, en estos tiempos esta la patilla del suelo, la cual se mete por debajo de la mazorca y produce cochinillas que son larvas y hay que fumigarlas para poder combatirlos.	Mediante la fumigación con insecticidas que es nuestro plan de contingencia se controla las plagas o enfermedades.
<b>Reconocimiento de la calidad del cacao</b>	Lo Reconocemos en base al fermentado, este dura de 5 a 6 días.	La calidad del cacao se basa principalmente en la fermentación, porque debido a este se mide de mejor manera la calidad del cultivo

*Matriz de hallazgos: Entrevistas realizadas a expertos en la NIC 41 Agricultura.*

<b>Tema/Entrevistados</b>	<b>Ing. Mercedes Pazmiño</b>	<b>Ing. Jasson Verdugo</b>
<b>¿Por qué es importante aplicar la NIC 41 en los estados financieros en empresas agrícolas del sector cacaotero en las Pymes del cantón Naranjito?</b>	Si es importante aplicar la NIC 41 por que ayuda a medir los cambios biológicos que va a tener el activo y todo esto se reflejara en los estados financieros.	Es importante porque nos ayudaría a reflejar la realidad económica de la contabilidad de nuestras Pymes en los estados financieros.
<b>¿En qué momento de la cosecha surgen ganancias o pérdidas al reconocer un activo biológico?</b>	Por lo general se reconoce una pérdida o ganancia cuando el activo sufre algún cambio de acuerdo al tiempo de vida útil estimado.	Las ganancias o pérdidas de los activos surgen en su mayoría en el momento de las transformaciones biológicas que sufren estos activos.
<b>¿En vista de la existencia de un ente regulador, es el precio de mercado favorable para los cacaoteros del sector de Naranjito?</b>	El precio de mercado que existe es favorable en vista de que tiene buen valor lo que favorece a todos los empresarios dedicados a este negocio	El precio es excelente dentro del mercado ya que hay una gran posesión a nivel latinoamericano
<b>¿Considera que los contadores que trabajan en el área de Naranjito tienen el conocimiento adecuado sobre la NIC 41?</b>	Los contadores tienen conocimiento básico, para poder llevar contabilidad de cacao de manera que apliquen de la mejor manera en los estados financieros.	El tipo de suelo y el tratamiento que se le den a las plantas con el debido tipo de fertilizantes y poda.

Como conclusión se entiende que llevan la contabilidad de manera muy básica y no existe una correcta aplicación de la NIC 41 Agricultura por lo que en estas entrevistas a expertos tanto en el área de los procesos contables en lo concerniente a las plantaciones de cacao no se realiza el correcto uso por esto hay muchas deficiencias en los estados financieros.

Es necesario mencionar que el proyecto es parte del objetivo deseado por parte de las Pymes cacaoteras del cantón Naranjito, ya que servirá como referencia a su contabilidad.

Es ahora que las Pymes buscan que su proyecto cacaotero sea sostenible y sustentable en el tiempo, emprendiendo y buscando mejorar su información financiera.

Cabe mencionar que el emprendimiento de la producción del cacao necesita un experto en el área de producción y los aspectos contables de las pymes cacaoteras, los cuales deben ser manejados por un asesor experto, por lo cual se realizó las respectivas entrevistas para la recopilación de datos que servirán de ayuda dentro de las empresas.

## **Capítulo 3: La Propuesta**

### **Desarrollo de la propuesta metodológica para la aplicación de la NIC 41 en Pymes del sector cacaoero del cantón Naranjito.**

#### **Generalidades de la Propuesta**

La Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura sirve para ayudar a las empresas en nuestro caso a las Pymes de manera que los valores se puedan medir razonablemente en cualquiera de las transformaciones biológicas de animales vivos o plantas a lo largo de su periodo de desarrollo que pueda llegar a tener el activo y se reflejará la condiciones y circunstancias actuales del activo biológico en los estados financieros que reporta las entidades. La propuesta tiene una limitación de modo que solo se aplicara a las Pymes dedicadas a la actividad agrícola del cacao en el cantón Naranjito que deben aplicar la NIC 41 Agricultura en su información financiera usando métodos contables para que puedan ser presentados de manera confiable.

Las Pymes cacaoeras del cantón Naranjito utilizan técnicas empíricas para el tratamiento contable de sus activos biológicos, llevan consigo una contabilidad muy básica sobre los costos de sus activos biológicos y no realizan de forma apropiada los registros contables concernientes a la gestión de la transformación biológica de los activos. Por otra parte, estos se dedican más a la producción y por eso tienen deficiencia en establecer una política contable específica para el reconocimiento y medición de sus activos biológicos que ayuden a presentarlos razonablemente en los estados financieros. La propuesta metodológica para la aplicación de la NIC 41 Agricultura en las Pymes cacaoeras del cantón Naranjito, está enfocada a suministrar los lineamientos para la correcta presentación contable de los activos biológicos según establece la NIC 41 Agricultura.

Para el desarrollo de esta propuesta, se tomó como base la documentación e información obtenida a través de la investigación de campo e indagaciones con la administración de los tres principales negocios agrícolas cacaoeros del cantón Naranjito. Por medio de la investigación de campo, se recorrió cada uno de los procesos que se involucran dentro de la actividad agrícola y conjuntamente se

complementó con las indagaciones realizadas al personal del área administrativa y contable. A continuación, se detallarán cada una de las fases del proceso cacaotero y el tratamiento contable que se debe dar a los activos biológicos para su correcta presentación.

La NIC 41 aplica para las siguientes actividades, siempre y cuando estén relacionados con la actividad agrícola:

- Activos Biológicos
- Productos agrícolas en el momento de la cosecha o recolección y
- Subvenciones oficiales relacionadas con activos biológicos registrados a valor razonable

### Proceso de Transformación Biológica (NIC 41) Agricultura

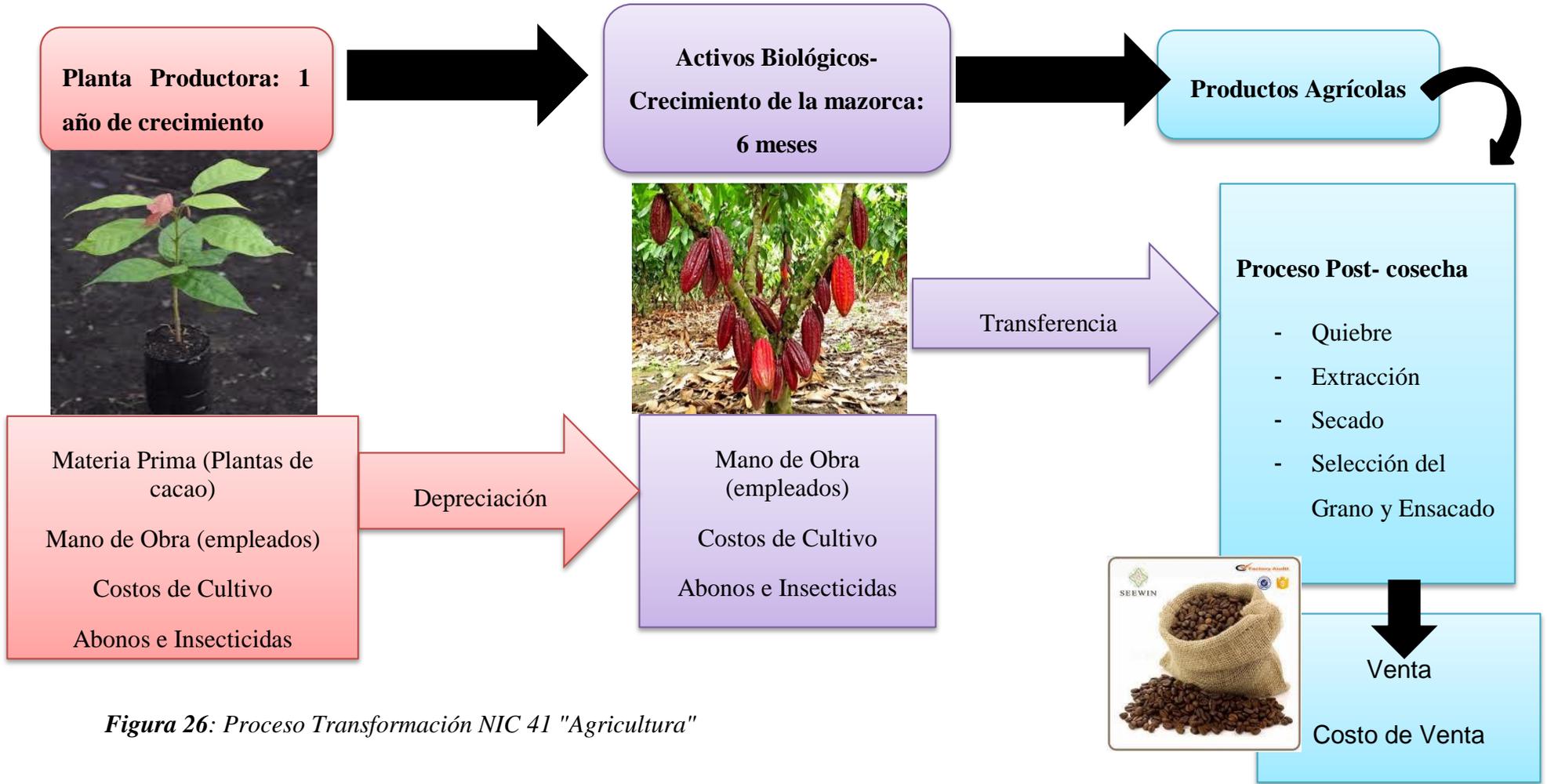


Figura 26: Proceso Transformación NIC 41 "Agricultura"

*Tabla 5 Activos Biológicos, Productos Agrícolas y Otros*

Activos biológicos	Productos agrícolas	Productos resultantes del procesamiento tras la cosecha o recolección
Ovejas	Lana	Hilo de lana, alfombras
Árboles de una plantación forestal	Troncos cortados	Madera
Plantas	Algodón	Hilo de algodón, vestidos
	Caña cortada	Azúcar
Ganado lechero	Leche	Queso
Cerdos	Reses sacrificadas	Salchichas, jamones curados
Arbustos	Hojas	Té, tabaco curado
Vides	Uvas	Vino
Árboles frutales	Fruta recolectada	Fruta procesada

**Fuente:** Norma Internacional de Contabilidad 41 – Agricultura

**Estudio de factibilidad del cacao medido en 5 hectáreas.**

*Tabla 6 Inversiones*

<b>Activos Fijos</b>	<b>\$19,541</b>
<b>Capital de Trabajo</b>	\$8,664
<b>Total</b>	<b>\$28,205</b>

*Tabla 7 Activos Fijos*

Terreno	\$13.300
<b>Plantas</b>	<b>\$2.890</b>
<b>Maquinarias y equipos</b>	<b>\$3.351</b>
<b>Total</b>	<b>\$19.541</b>

### Medición y registro de los activos biológicos.

Registro. - son reconocidos como activos biológicos si:

- a) La entidad controla los activos como parte de resultados de sucesos ocurridos en el pasado;
- b) Si es posible que generen en la compañía beneficios económicos futuros que estén asociados con el activo; y
- c) El valor razonable o costo del activo sean medidos con fiabilidad, sin un costo o esfuerzo desproporcionado para la compañía. (Normas Internacionales de Información Financiera, 2018)

Medición del Activo Biológico. - se realiza en el registro Inicial y en cada fecha de balance

- a) Valor razonable menos los costos en el punto de venta estimados.
- b) Cuando el valor razonable no se puede determinar con fiabilidad deben medirse al costo menos amortización y deterioro del valor de los activos.

### Preparación del suelo

En la preparación del suelo se ha invertido en la instalación del Sistema de riego (conformado por pozo, bombas, tuberías y obra civil) por \$ 11.300, los 2 canales de drenaje por \$ 12.000

Tabla 8 Preparación del suelo para la plantación

Detalle	Parcial	Debe	Haber
1			
<u>Propiedad, Planta &amp; Equipo</u>			
obras de infraestructura			
<u>Instalaciones</u>		23.300	
Sistema de Riego	11.300		
Canales de drenaje	12.000		
<u>Cuentas por pagar</u>			13.200
Efectivo, equivalente de efectivo			10.100
Para registrar la preparacion del suelo, instalacion, elaboracion y construccion de equipos para la plantacion			

De acuerdo como lo indica la NIC 41 Agricultura para el reconocimiento del activo biológico, los costos incurridos en el transcurso del crecimiento de la plantación como las labores de campo y la depreciación de los activos fijos usados en el proceso se deben realizar con cargo a activos biológicos.

*Tabla 9 Cálculo de Depreciación de sistema de riego*

<b>Sistema de riego</b>	
Valor del activo	11.300
Vida útil	20 años
Depreciación anual	565

*Tabla 10 Cálculo de Depreciación canales de drenaje*

<b>Canales de drenaje</b>	
Valor del activo	12.000
Vida útil	5 años
Depreciación anual	2.400

*Tabla 11 Depreciación Obras de Infraestructura*

Detalle	Parcial	Debe	Haber
2			
<b>Planta productora- crecimiento de mata de cacao</b>			
Lote 1			
5 hectáreas de cacao		2.965	
Depreciación de obras de infraestructura			
<b>Depreciación acumulada de obras de infraestructura</b>			2.965
sistema de riego	565		
canales de drenaje	2.400		
Para registrar la depreciación de obras de infraestructura			

Durante la fase de preparación del suelo, laboraron un trabajador y un supervisor. Los costos incurridos para esta propuesta son:

### **Materiales Directos**

*Tabla 12 Compra de Plantas de cacao*

<b>Detalle</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>
<b>Plantas de cacao</b>	de Plántulas	6.400	\$0.45	\$2.880
<b>Total</b>				\$2.880

*Tabla 13 Contabilización Compra de plantas de cacao*

<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
3 <b><u>Planta productora- crecimiento de mata de cacao</u></b> Plantas de cacao 6400*0.45 5 hectareas <b>Efectivo,equivalente de efectivo</b> Para registrar la compra de plantas de cacao	2.880	2.880	2.880

### **Mano de Obra Directa e Indirecta**

Durante la fase de preparación del suelo, laboraron un trabajador y un supervisor. Los costos incurridos para esta propuesta son:

Mano de obra directa: Poda

Mano de obra indirecta: Supervisor

*Tabla 14 Rol de Pago mensual de empleados y supervisores*

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Sueldos</b>	<b>Aporte Personal</b>	<b>Neto a Recibir</b>
<b>Empleado 1</b>	400,00	37,80	362,20
<b>Supervisor 1</b>	500.00	47,25	452,75

<b>Totales</b>	<b>900,00</b>	<b>85,05</b>	<b>814,95</b>
<b>ANUAL</b>	<b>10.800,00</b>	<b>1.020,60</b>	<b>9.779,40</b>

Para determinar el costo de mano directa se consideraron todos los empleados que trabajan de manera directa en el proceso y el salario del supervisor 1 como mano de obra indirecta.

*Tabla 15 Contabilización de la provisión por concepto de roles.*

Detalle	Parcial	Debe	Haber
4			
<b>Planta productora- crecimiento de mata de cacao</b>		10.800	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra directa	4.800		
Mano de obra Indirecta	6.000		
<b>Pasivos acumulados</b>			10.800
<b>Nómina por pagar</b>			
Sueldos por pagar	9.779,40		
<b>Seguridad social por pagar</b>			
Aporte personal 9,45%	1.020,60		
Para registrar Provisión del Rol de Pagos Anual			

*Tabla 16 Cálculos de beneficios sociales (empleados y supervisores)*

Nombres	XIII	XIV	Vacaciones	Aporte Patronal	Fondos de Reserva	Total
Emp.# 1	33,33	32,17	16,67	44,60	33,32	160,09
Super # 1	41,67	32,17	20,83	55,75	41,65	192,07
<b>Total</b>	<b>75,00</b>	<b>64,34</b>	<b>37,50</b>	<b>100,35</b>	<b>74,97</b>	<b>352,16</b>
<b>Anual</b>	<b>900,00</b>	<b>772,08</b>	<b>450,00</b>	<b>1.204,20</b>	<b>899,64</b>	<b>4.225,92</b>

Tabla 17 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales

Detalle	Parcial	Debe	Haber
5			
<b>Planta productora- crecimiento de mata de cacao</b>		4.225,92	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra directa	1.921,08		
Mano de obra Indirecta	2.304,84		
<b>Pasivos Acumulados</b>			4.225,92
<b>Beneficios sociales</b>			
Décimo Terver sueldo	900,00		
Décimo Cuarto sueldo	772,08		
Vacaciones	450,00		
Aporte Patronal 11.15%	1.204,20		
Fondo de reserva 8.33%	899,64		
Para registrar Provisión de Beneficios Sociales			

### Costos de Cultivos

Para el crecimiento de la planta productora de la mata de cacao se compra lo siguiente:

Tabla 18 Compra de Materiales de cultivo

Materiales	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Abono Ferticacao	40 quintales	\$25,00	\$1.000
Fossil Insecticidas	20 litros	\$15,00	\$3.000

Tabla 19 Contabilización de suministros y materiales

Detalle	Parcial	Debe	Haber
6			
<b>Inventario de suministros y materiales</b>		1.300	
<u>Suministros y materiales</u>			
Abono Ferticacao 40qq* \$25,00	1.000		
Fossil Insecticida 20 litros * \$15,00	300		
<b>Cuentas por pagar- Proveedores</b>			1.300
Agroquímicos GF.			
Para registrar la compra de (abonos e insecticidas )			

Tabla 20 Contabilización del consumo de Abono e insecticidas

Detalle	Parcial	Debe	Haber
7			
<b>Planta Productora- crecimiento de mata de cacao</b>		1.300	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
<b>Inventario de suministro y materiales</b>			1.300
<b>Suministros y materiales</b>			
Abono Ferticacao 40qq * \$25,00	1.000		
Fossil Insecticida 20 litros * \$15,00	300		
Para registrar el consumo de abonos e insecticidas para el crecimiento de la planta productora			

A continuación, se presenta la cuenta de mayor de:

**Planta Productora- crecimiento mata de cacao**

Lote 1

5 hectáreas

Tabla 21 Mayorización de Planta productora- crecimiento mata de cacao

Concepto	Debe	Haber	Saldos
Compra Plántulas	2.880	-	2.880
Dep.Obra Infraestruct.	2965	-	5.845
Prov. Rol pagos	10.800	-	16.645
Prov.Benef. soc	4.225,92	-	20.870,92
Consumo Abonos	1.300	-	22.170,92
<b>TOTAL</b>	22.170,92		

Cuando la planta de cacao empieza a producir la mazorca se realiza la transferencia, que sería el costo total de la planta productora por un valor de \$22.170,92 estimando una vida útil de 15 años, produce 2 cosechas en el año, por hectárea se cosecha 30 quintales, teniendo por lote 5 hectáreas de plantaciones de cacao.

El método de depreciación reflejará el modelo con el cual se espera que sea acabado el activo por parte de la entidad, por lo cual el método a utilizar es el de línea recta.

### Ejemplo

La planta productora está compuesta por los costos de crecimiento de la mazorca, mano de obra directa (poda y limpieza del terreno), y costos de cultivo (Abonos e insecticidas).

La vida útil estimada para este activo es de 15 años y su costo es de \$22.170,92

*Tabla 22 Depreciación de la Planta Productora*

<b>Depreciación Planta productora</b>	
Valor del activo	22.170,92
Vida útil	15 años
Depreciación anual	1.478,06

*Tabla 23 Contabilización de la depreciación de la planta productora*

Detalle	Parcial	Debe	Haber
8			
<b>Activo Biológicos- crecimiento de la mazorca</b>		1.478,06	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Depreciación de Planta productora	1.478,06		
<b>Depreciación acumulada de planta productora</b>			1.478,06
Para registrar la depreciación de la planta productora de cacao			

Tabla 24 Contabilización de la compra de abono e insecticidas – crecimiento de la mazorca

Detalle	Parcial	Debe	Haber
9			
<b>Inventario de suministros y materiales</b>		295	
<u>Suministros y materiales</u>			
Abono Fertilizante 10qq * \$25,00	250		
Fosfato Insecticida 3 litros * \$15,00	45		
<b>Efectivo, equivalente de Efectivo</b>			295
Para registrar la compra de (abonos e insecticidas )			

Tabla 25 Contabilización del consumo de Abono e insecticidas – crecimiento de la mazorca

Detalle	Parcial	Debe	Haber
10			
<b>Activos Biológicos</b>		295	
<u>lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
<b>Inventario de suministros y materiales</b>			295
Suministros y materiales			
Abono Fertilizante 10qq * \$25,00	250		
Fosfato Insecticida 3 litros * \$15,00	45		
Para registrar el consumo de (abonos e insecticidas )			

Tabla 26 Rol de Pagos de empleados y supervisores

Nombres y Apellidos	Sueldos	Aporte Personal	Neto a Recibir
<b>Limpiador y podador</b>	400,00	37,80	362,20
<b>Supervisor 1</b>	500,00	47,25	452,75
<b>TOTAL</b>	900,00	85,05	814,95
<b>6 meses</b>	<b>5.400,00</b>	<b>510,30</b>	<b>4.889,70</b>

Para determinar el costo de mano de obra directa se consideran a todos los empleados que trabajan de manera directa en el proceso y el salario del supervisor 1 como mano de obra indirecta.

*Tabla 27 Contabilización de la provisión por concepto de roles.*

Detalle	Parcial	Debe	Haber
11			
<b>Activos Biológicos - crecimiento de la mazorca</b>		5.400	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra directa	2.400		
Mano de obra Indirecta	3.000		
<b>Pasivos acumulados</b>			5.400
<b>Nómina por pagar</b>			
Sueldos por pagar	4.889,70		
<b>Seguridad social por pagar</b>			
Aporte personal 9,45%	510,30		
Para registrar Provisión del Rol de Pagos			

*Tabla 28 Cálculos de beneficios sociales de los trabajadores (empleados y supervisores)*

Nombres	XIII	XIV	Vacaciones	Aporte Patronal	Fondos de Reserva	Total
Limp.y pod #1	33,33	32,17	16,67	44,60	33,32	160,09
Super # 1	41,67	32,17	20,83	55,75	41,65	192,07
<b>Total</b>	<b>75,00</b>	<b>64,34</b>	<b>37,50</b>	<b>100,35</b>	<b>74,97</b>	<b>352,16</b>
<b>6 meses</b>	<b>450,00</b>	<b>386,04</b>	<b>225,00</b>	<b>602,10</b>	<b>449,82</b>	<b>2.112,96</b>

Tabla 29 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales

Detalle	Parcial	Debe	Haber
12			
<b>Activos Biológicos-crecimiento de mazorca</b>		2.112,96	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra directa	960,54		
Mano de obra Indirecta	1.152,42		
<b>Pasivos Acumulados</b>			2.112,96
<b>Beneficios sociales</b>			
Décimo Terver sueldo	450,00		
Décimo Cuarto sueldo	386,04		
Vacaciones	225,00		
Aporte Patronal 11.15%	602,10		
Fondo de reserva 8.33%	449,82		
Para registrar Provisión de Beneficios Sociales			

**Activos Biológicos-Crecimiento de la mazorca**

Lote 1

5 hectáreas

Tabla 30 Mayorización de Activos Biológicos- crecimiento de la mazorca

Concepto	Debe	Haber	Saldos
Dep. Planta	1.478,06	-	1.478,06
Productora			
Consumo Abono	295,00	-	1.773,06
Rol de Pago	5.400,00		7.173,06
Rol Benef Soci	2112,96		9.286,02
<b>TOTAL</b>	9.286,02		

Tabla 31 Contabilización de la transferencia de Planta productora a Productos agrícolas

Detalle	Parcial	Debe	Haber
13			
<b>Productos agrícolas</b>		9.286,02	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
<b>Activos Biológicos-crecimiento de la mazorca</b>			9.286,02
Lote 1			
5 hectareas de cacao			
Para registrar la transferencia de Activos Biológicos- crecimiento de la planta hacia productos agrícolas			

### Proceso Post Cosecha

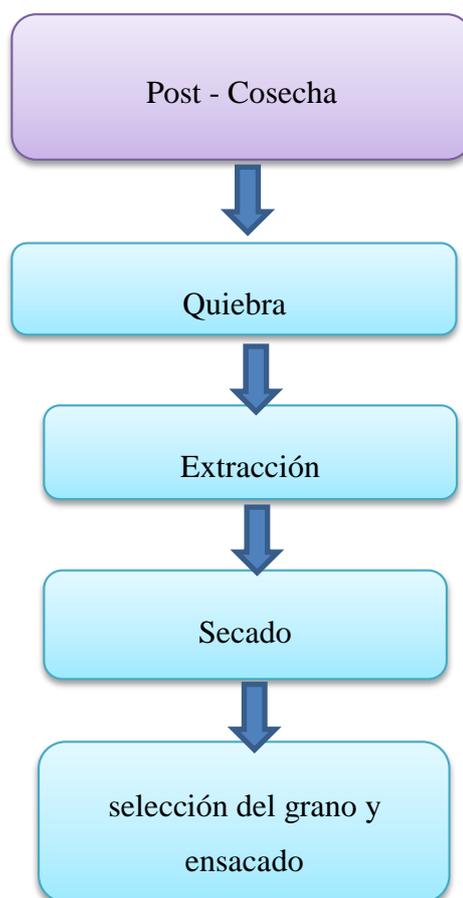


Figura 27: Proceso del cacao Post – Cosecha

La post-cosecha de cacao es un conjunto de procesos desde que el producto agrícola es cosechado o recolectado hasta llegar a su comercialización como materia

prima o como producto de exportación, para así conseguir un grano de excelentes condiciones.

### Quiebra

El quiebre consiste en partir la mazorca con mucho cuidado para evitar de no cortar las semillas que permanecen adheridas a la placenta. Para efectuar la quiebra se pueden utilizar diferentes herramientas como machetes cortos sin filo o un mazo pequeño de madera, por lo tanto, se quiebra las mazorcas dejando suelta las semillas.

Las herramientas para el proceso de quiebra son los machetes sin filo, por lo tanto, solo serán utilizadas para una cosecha, no se consideran depreciables dado que el costo de éstos es inmaterial y no se debe cargar a activos fijos, sino que se debita directamente a producto agrícola debido a su inmaterialidad.

*Tabla 32 Contabilización de la compra de materiales en proceso de quiebre*

Detalle	Parcial	Debe	Haber
14			
<b>Productos agrícolas</b>		10,00	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
machetes sin filo 2*\$5,00	10,00		
<b>Efectivo, equivalente de efectivo</b>			10,00
Para registrar la compra de machetes para el proceso de quiebre			

Para el proceso de quiebra la Pyme cacaotera requiere de 2 empleados dedicados al proceso de quiebra, donde se separa la mazorca de la planta productora, también 1 supervisor.

*Tabla 33 Rol de Pagos de empleados y supervisores*

Nombres y Apellidos	Sueldos	Aporte Personal	Neto a Recibir
<b>Quebrador 1</b>	386,00	36,48	349,52

<b>Quebrador 2</b>	386,00	36,48	349,52
<b>Supervisor 1</b>	500,00	47,25	452,75
<b>Totales</b>	<b>1.272,00</b>	<b>120,21</b>	<b>1.151,79</b>
<b>Lote 1</b>	<b>1.272,00</b>	<b>120,21</b>	<b>1.151,79</b>

Para determinar el costo de mano de obra directa se consideran todos los empleados que trabajan de manera directa en el proceso y el salario del supervisor 1 como mano de obra indirecta.

*Tabla 34 Contabilización de la provisión por concepto de roles – Proceso de Quiebre*

Detalle	Parcial	Debe	Haber
15			
<b>Productos Agrícolas</b>		1.272	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra directa	1.000		
Mano de obra Indirecta	272		
<b>Pasivos Acumulados</b>			1.272
<b>Nómina por pagar</b>			
Sueldos por pagar	1.151,8		
<b>Seguridad social por pagar</b>			
Aporte personal 9,45%	120,21		
Para registrar Provisión del Rol de Pagos			

*Tabla 35 Cálculos de beneficios sociales de los trabajadores (quebradores y supervisores) Proceso de Quiebre*

Nombres	XIII	XIV	Vacaciones	Aporte Patronal	Fondos de Reserva	Total
Queb. #1	32,17	32,17	16,08	43,04	32,15	155,61
Queb #2	32,17	32,17	16,08	43,04	32,15	155,61

Super # 1	41,67	<b>32,17</b>	20,83	55,75	41,65	192,07
<b>Total</b>	<b>106,01</b>	<b>96,51</b>	<b>52,99</b>	<b>141,83</b>	<b>105,95</b>	<b>503,29</b>
<b>Lotes</b>	<b>106,01</b>	<b>96,51</b>	<b>52,99</b>	<b>141,83</b>	<b>105,95</b>	<b>503,29</b>

*Tabla 36 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales – Proceso de Quiebra*

Detalle	Parcial	Debe	Haber
16			
<b>Productos Agrícolas</b>		503,29	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra directa	300,00		
Mano de obra Indirecta	203,29		
<b>Pasivos Acumulados</b>			503,29
<b>Beneficios sociales</b>			
Décimo Tercer sueldo	106,01		
Décimo Cuarto sueldo	96,51		
Vacaciones	52,99		
Aporte Patronal 11.15%	141,83		
Fondo de reserva 8.33%	105,95		
Para registrar Provisión de Beneficios Sociales			

### **Extracción**

La extracción consiste en separar los granos de cacao de forma manual de la placenta sin maltratar los granos. Después de la quiebra y la extracción de la semilla se deberá transportar al área de secado. Este traslado no debe exceder de las 24 horas de la quiebra. La transportación de la semilla deberá realizarse en envases de plásticos limpios no contaminados para mantener la humedad y miel.

Las herramientas son los envases plásticos solo serán usados para una cosecha, no se considera dado que el costo de éstos son inmateriales y no se debita a activos fijos, sino que se debita directamente a producto agrícola debido a su inmaterialidad.

Tabla 37 Contabilización de compra de materiales proceso de Extracción

Detalle	Parcial	Debe	Haber
17			
<b>Productos agrícolas</b>		15,00	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Envases plásticos 5 * \$ 3,00	15,00		
<b>Efectivo, equivalente de efectivo</b>			15,00
Para registrar la compra de envases plásticos para el proceso de Extracción			

Para el proceso de extracción la Pyme cacaotera requiere de 2 jornaleros por un lapso de 30 días (no se considerarán beneficios sociales), donde se desgrana la mazorca de la planta productora, también 1 supervisor que pertenece a la empresa con todos los beneficios de ley.

Tabla 38 Rol de Pagos de Jornaleros – Proceso de Extracción

Nombres y Apellidos	Días	Valor por día	Neto a Recibir
<b>Extractor 1</b>	30	\$15,00	450,00
<b>TOTAL</b>			\$450,00

Tabla 39 Contabilización de la provisión por concepto de roles.- Proceso de Extracción

Detalle	Parcial	Debe	Haber
18			
<b>Productos Agrícolas</b>		450,00	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra directa	450,00		
<b>Pasivos Acumulados</b>			450,00
<b>Nómina por pagar</b>			
Sueldos por pagar	450,00		
Para registrar Provisión del Rol de Pagos			

Tabla 40 Rol de Pagos de supervisores – Proceso de Extracción

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Sueldos</b>	<b>Aporte Personal</b>	<b>Neto a Recibir</b>
<b>Supervisor 1</b>	500.00	47,25	452,75
<b>Lote 1</b>	<b>500,00</b>	<b>47,25</b>	<b>452,75</b>

Tabla 41 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales – Proceso de Extracción

<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
19			
<b>Productos Agrícolas</b>		500	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra Indirecta	500		
<b>Pasivos Acumulados</b>			500
<b>Nómina por pagar</b>			
Sueldos por pagar	452,75		
<b>Seguridad social por pagar</b>			
Aporte personal 9,45%	47,25		
Para registrar Provisión del Rol de Pagos			

Tabla 42 Cálculos de beneficios sociales de los trabajadores (supervisores) Proceso de Extracción

<b>Nombres</b>	<b>XIII</b>	<b>XIV</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Aporte Patronal</b>	<b>Fondos de Reserva</b>	<b>Total</b>
Super # 1	41,67	<b>32,17</b>	20,83	55,75	41,65	192,07
Lote 1	<b>41,67</b>	<b>32,17</b>	<b>20,83</b>	<b>55,75</b>	<b>41,65</b>	<b>192,07</b>

Tabla 43 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales – Proceso de Extracción

Detalle	Parcial	Debe	Haber
20			
<b>Productos Agrícolas</b>		192,97	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra Indirecta	192,97		
<b>Pasivos Acumulados</b>			192,07
<b>Beneficios sociales</b>			
Décimo Tercer sueldo	41,67		
Décimo Cuarto sueldo	32,17		
Vacaciones	20,83		
Aporte Patronal 11.15%	55,75		
Fondo de reserva 8.33%	41,65		
Para registrar Provisión de Beneficios Sociales			

### Secado

El objetivo del proceso de secado del cacao es eliminar el exceso de humedad, por lo tanto, para ser almacenados con confianza debe de disminuirse la humedad de un 30% a 7%.

En los dos primeros días del secado, este proceso debe ser lento para volatizar los ácidos y con pocas horas expuestos al sol de preferencia entre 5 a 6 horas de sol en capas no mayores de 3 cm de espesor para después recogerlo y taparlo. Para el tercer día del secado se deberá mover cada 2 horas en capas más finas hasta concluir el secado.

La señal de secado se reconoce cogiendo una porción de granos y si al apretarlo suena como cascajos, es señal de que el secado está en el grado requerido, aproximadamente de 7%-7,5% de humedad.

Para el proceso de secado la Pyme cacaotera requiere de 2 jornaleros por un lapso de 30 días (no se considerarán beneficios sociales), se realizará el proceso de

secado de los granos en tendales, también 1 supervisor que pertenece a la empresa con todos los beneficios de ley.

*Tabla 44 Rol de Pagos de Jornaleros – Proceso de Secado*

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Días</b>	<b>Valor por día</b>	<b>Neto a Recibir</b>
<b>Secador 1</b>	30	\$15,00	450,00
<b>TOTAL</b>			\$450,00

*Tabla 45 Contabilización de la provisión por concepto de roles - Proceso de Secado*

<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
21			
<b>Productos Agrícolas</b>		450,00	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra directa	450,00		
<b>Pasivos Acumulados</b>			450,00
<b>Nómina por pagar</b>			
Sueldos por pagar	450,00		
Para registrar Provisión del Rol de Pagos			

*Tabla 46 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales - Proceso de Secado*

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Sueldos</b>	<b>Aporte Personal</b>	<b>Neto a Recibir</b>
<b>Supervisor 1</b>	500.00	47,25	452,75
<b>Lote 1</b>	<b>500,00</b>	<b>47,25</b>	<b>452,75</b>

Tabla 47 Contabilización de la provisión por concepto de roles - Proceso de Secado

Detalle	Parcial	Debe	Haber
22			
<b>Productos Agrícolas</b>		500	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra Indirecta	500		
<b>Pasivos Acumulados</b>			500
<b>Nómina por pagar</b>			
Sueldos por pagar	452,75		
<b>Seguridad social por pagar</b>			
Aporte personal 9,45%	47,25		
Para registrar Provisión del Rol de Pagos			

Tabla 48 Cálculos de beneficios sociales de los trabajadores (supervisores) - Proceso de Secado

Nombres	XIII	XIV	Vacaciones	Aporte Patronal	Fondos de Reserva	Total
Super # 1	41,67	<b>32,17</b>	20,83	55,75	41,65	192,07
Lote 1	<b>41,67</b>	<b>32,17</b>	<b>20,83</b>	<b>55,75</b>	<b>41,65</b>	<b>192,07</b>

Tabla 49 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales - Proceso de Secado

Detalle	Parcial	Debe	Haber
23			
<b>Productos Agrícolas</b>		192,97	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra Indirecta	192,97		
<b>Pasivos Acumulados</b>			192,07
<b>Beneficios sociales</b>			
Décimo Tercer sueldo	41,67		
Décimo Cuarto sueldo	32,17		
Vacaciones	20,83		
Aporte Patronal 11.15%	55,75		
Fondo de reserva 8.33%	41,65		
Para registrar Provisión de Beneficios Sociales			

Tabla 50 Cálculo depreciación Activo Fijo (tendal)

<b>Activo</b>	<b>TENDAL</b>
<b>Costo Histórico</b>	6.000
<b>Valor Residual</b>	(600)
<b>Costo Depreciable</b>	5.200
<b>Vida Útil</b>	20
<b>Depreciación Año</b>	260
<b>Depreciación Día</b>	0,71
<b>Días</b>	30
<b>Depreciación Total</b>	<b>21,37</b>

Tabla 51 Contabilización de la depreciación del Activo fijo (tendal)

<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
24			
<b>Productos Agrícolas</b>		21,37	
<u>Lote 1</u>			
<u>5 hectareas de cacao</u>			
Depreciacion de Activo fijo	21,37		
Tendal			
<b>Depreciacion acumulada de Activo Fijo</b>			21,37
Para registrar la depreciación de Activo fijo ( tendal )			

### Selección del Grano y Ensacado

Una vez concluido el proceso de secado es apropiada la limpieza del grano con el fin de eliminar todo tipo de impurezas como:

- Basuras.
- Placentas.
- Pajillas.
- Granos hongeados
- Granos picados
- Granos dobles

Desperfectos no están admitidos en el comercio del grano. Por esta razón es importante efectuar una adecuada selección del grano manejando para ello cedazos contruidos de mallas con medidas de 1 a 2cm que admite pasar los granos más chicos e impedir los de mayor calibre para así obtener granos de 1.10 a 1.20 cm en promedio.

Los granos se deberán introducir en costales de yute perfectamente limpios, exteriorizado al sol y asegurarse que estén bien sellados. Pero si todavía están calientes, se dejará enfriar antes de ensacarlos.

Para el proceso de Selección y ensacado la Pyme cacaotera requiere de 2 Jornaleros por un lapso de 7 días (no se considerarán beneficios sociales), se realizará el proceso de selección del grano y ensacado en sacos de yute, también 1 supervisor que pertenece a la empresa con todos los beneficios de ley

*Tabla 52 Rol de Pagos de Jornaleros – Selección del grano y Ensacado*

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Días</b>	<b>Valor por día</b>	<b>Neto a Recibir</b>
<b>Ensacador 1</b>	7	\$20,00	140,00
<b>TOTAL</b>			\$140,00

*Tabla 53 Contabilización de la provisión por concepto de roles – Selección del grano y Ensacado*

<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
25			
<b>Productos Agrícolas</b>		140,00	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra directa	140,00		
<b>Pasivos Acumulados</b>			140,00
<b>Nómina por pagar</b>			
Sueldos por pagar	140,00		
Para registrar Provisión del Rol de Pagos			

Tabla 54 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales – Selección del grano y Ensacado

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Sueldos</b>	<b>Aporte Personal</b>	<b>Neto a Recibir</b>
<b>Supervisor 1</b>	500.00	47,25	452,75
<b>Lote 1</b>	<b>500,00</b>	<b>47,25</b>	<b>452,75</b>

Tabla 55 Contabilización de la provisión por concepto de roles – Selección del grano y Ensacado

<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
26			
<b>Productos Agrícolas</b>		500	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra Indirecta	500		
<b>Pasivos Acumulados</b>			500
<b>Nómina por pagar</b>			
Sueldos por pagar	452,75		
<b>Seguridad social por pagar</b>			
Aporte personal 9,45%	47,25		
Para registrar Provisión del Rol de Pagos			

Tabla 56 Cálculos de beneficios sociales de los trabajadores (supervisores) – Selección del grano y Ensacado

<b>Nombres</b>	<b>XIII</b>	<b>XIV</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Aporte Patronal</b>	<b>Fondos de Reserva</b>	<b>Total</b>
Super # 1	41,67	<b>32,17</b>	20,83	55,75	41,65	192,07
Lote 1	<b>41,67</b>	<b>32,17</b>	<b>20,83</b>	<b>55,75</b>	<b>41,65</b>	<b>192,07</b>

Tabla 57 Contabilización de la provisión de los beneficios sociales del supervisor – Selección del grano y Ensacado

Detalle	Parcial	Debe	Haber
27			
<b>Productos Agrícolas</b>		192,97	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
Mano de obra Indirecta	192,97		
<b>Pasivos Acumulados</b>			192,07
<b>Beneficios sociales</b>			
Décimo Tercer sueldo	41,67		
Décimo Cuarto sueldo	32,17		
Vacaciones	20,83		
Aporte Patronal 11.15%	55,75		
Fondo de reserva 8.33%	41,65		
Para registrar Provisión de Beneficios Sociales			

Las herramientas como los sacos de yute, agujeta e hilo solo serán usados para una cosecha, no se considerará para depreciación dado que el costo de éstos son inmateriales y no se debe debitar a activos fijos, sino que se debita directamente a producto agrícola debido a su inmaterialidad.

Tabla 58 Contabilización de compra de materiales en el proceso de ensacado

Detalle	Parcial	Debe	Haber
28			
<b>Productos agrícolas</b>		29,20	
<u>Lote 1</u>			
5 hectareas de cacao			
sacos de yute 110 sacos* \$0,20	22,00		
agujeta 6* 0,20	1,20		
hilo 2 tubos*\$3,00	6,00		
<b>Efectivo, equivalente de efectivo</b>			29,20
Para registrar productos agrícolas en el proceso de post-cosecha			

## Activos Biológicos: Producto Agrícola

Lote 1

5 hectáreas

Tabla 59 Mayorización de Activos Biológicos - Productos Agrícolas

Concepto	Debe	Haber	Saldos
Transf. De Activo Biológico a Planta productora	9.286,02	-	9.286,02
<b>Proceso Quiebre</b>			
Compra materiales	10,00	-	9.296,02
Rol de pago Empleados y supervisor	1.272,00	-	10.568,02
Prov. Benef. Sociales	503,29	-	11.071,31
<b>Proceso Extracción</b>			
Compra materiales	15,00	-	11.086,31
Rol de pago Jornaleros	450,00	-	11.536,31
Rol de pago supervisor	500,00	-	12.036,31
Prov. Benef. Sociales (supervisor)	192,97	-	12.229,28
<b>Proceso de Secado</b>			
Rol de pago Jornaleros	450,00	-	12.679,28
Rol de pago supervisor	500,00	-	13.179,28
Prov. Benef. Sociales (supervisor)	192,97	-	13.372,25
Depreciación Activo Fijo (tendal)	21,37	-	13.393,62
<b>Proceso de Ensacado</b>			
Rol de pago Jornaleros	140,00	-	13.533,62
Rol de pago supervisor	500,00	-	14033,62
Prov. Benef. Sociales (supervisor)	192,97	-	14.226,59

Compra de materiales	29,20	-	14.255,79
<b>TOTAL</b>	<b>\$14.225,79</b>		

### Precio del cacao Mercado Internacional

El precio del cacao internacional tiene un valor de \$2216 por tonelada, la cual es el equivalente de 20 quintales que en nuestro país tiene un valor de \$110 dólares por quintal.

Cierre Mercado Cacao NY (USD/ Tonelada )



**Figura 28:** Precio del cacao Mercado Internacional

Fuente: Inside Future

Tabla 60 Costo Unitario de cada quintal

Quintales	Precio de venta por quintal	Precio de venta total
150	\$110	\$16.500

**Costos incurridos del cacao durante la Post-cosecha**

*Tabla 61 Costos de mercado del cacao*

<b>Precio de mercado quintal de cacao en grano(\$110*110qq)</b>	<b>\$16.500,00</b>
<b><u>Costos</u></b>	<b>\$14.225,79</b>
Transf. Prod	
Agrícola	\$9.286,02
Selección de grano y ensacado	\$862,17
Secado	\$1.164,34
Extracción	\$1.157,97
Quiebra	\$1.785,29
<b>Valor razonable</b>	<b>\$2.274,21</b>

*Tabla 62 valor razonable de la cosecha en su punto de venta*

<b>Hectáreas</b>	<b>Rendimiento por hectárea</b>	<b>Volumen</b>	<b>Precio de mercado</b>	<b>Venta estimada</b>	<b>Costos incurrido post- cosecha</b>
<b>5</b>	30 quintales	110,00 quintales	\$110,00 por quintal	\$16.500,00	\$14.225,79

*Tabla 63 Venta de cacao - Lote 1*

<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
29			
<b><u>Cuentas por cobrar- No relacionadas</u></b>		16.500,00	
<u>Cientes</u>			
Alfacacao S.A	16.500,00		
<b>Ventas</b>			
Venta de quintales de cacao Lote 1 5 hectáreas	16.500,00		16.500,00
Para registrar Venta de 110 quintales de cacao a \$110,00 post-cosecha			

Tabla 64 Contabilización de Costo de Venta - Lote 1

Detalle	Parcial	Debe	Haber
30			
<b>Costos de venta</b>		2.274,21	
Venta de quintales de cacao			
Alfacacao S.A	2.274,21		
<b>Productos Agrícolas</b>			2.274,21
Venta de quintales de cacao			
Lote 1			
5 hectáreas	2.274,21		
Para registrar Venta del Lote por 110 quintales de cacao post-cosecha			

## Conclusiones

Mediante la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura se pudo revelar la realidad que presentan los distintos negocios en el cantón Naranjito del sector cacaotero se concluye lo siguiente:

Con el presente trabajo de titulación bajo las diferentes normas utilizadas en el sector agrícola cacaotero al que fue dirigida la propuesta metodológica para la aplicación de la NIC 41, se llegó a la conclusión de que los agricultores del cantón Naranjito no tienen conocimiento suficiente acerca de las Normas Internacionales de Contabilidad, debido a que llevan una contabilidad de manera básica. En este trabajo de titulación se logró conceptualizar la NIC 41 Agricultura y algunas otras normas indirectamente relacionadas con la propuesta, lo cual es un beneficio para los distintos negocios agrícolas ya que les permite ampliar sus conocimientos en cuanto a las normas y así poder emplearlas en los procesos contables de sus pequeñas y medianas empresas.

Considerando que el activo biológico, como lo indica la norma, es un animal vivo o una planta, los cuales pueden ser considerados para ser vendidos o dar fruto a otros activos biológicos por tal motivo el registro deberá de ser como un activo biológico y no como inventario ni como una propiedad, planta y equipo ya que este último se aplica para contabilizar a activos tangibles de la empresa que tienen una duración mayor a un año.

Al realizar la aplicación de la NIC 41 Agricultura en los negocios del sector agrícola permitió presentar información real y fiable en cuanto a la implementación del valor razonable en el momento del reconocimiento inicial del activo biológico, en los procesos desde la preparación del suelo hasta su venta, valorizando adecuadamente los activos biológicos, registrando la utilidad o pérdida que surge de la comparación de los costos con el valor razonable al finalizar cada proceso.

## **Recomendaciones**

Se profundizó la Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura se considera que existen muchas formas de implementación de esta norma por lo que se procede a realizar las siguientes recomendaciones detalladas a continuación:

Emplear un plan de capacitación al personal del departamento contable donde puedan ampliar sus conocimientos acerca de las actualizaciones de las normas y sobre la aplicación de la NIC 41 Agricultura ya que en su campo laboral está basada principalmente en el sector cacaotero, el cual deberá emplear la norma contable respectiva acogiendo a un cambio positivo con un beneficio para maximizar sus recursos y aplicar de manera favorable la valorización de los activos biológicos.

Realizar capacitaciones a los dueños de las pymes cacaoteras, ya que al estar actualizados en cuanto a la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura, podrá emplearlas en el negocio para realizar una correcta toma de decisiones ya que contará con la capacidad de comparar los costos incurridos aplicando valor razonable en los procesos de la Pymes cacaoteras con el precio del mercado, para que pueda tomar disposiciones operativas y gerenciales como según estén los precios de venta en el mercado y puedan lograr mayores ganancias para su negocio.

Implementar en las pymes cacaoteras el tratamiento contable de todo el proceso para obtener un correcto control de sus costos y valoración de los activos biológicos con la ayuda de sistemas contables adaptados a este tipo de negocios.

## Referencias

- Acevedo, & López, &. (2000). *El proceso de la entrevista. Conceptos y Modelos*. Mexico: Limusa.
- Anecacao. (2017). El cacao y su aporte a la Economía del Ecuador. *Anecacao*.
- Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación: para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Bogota: Pearson Educación.
- Bounacore, D. (1980). *Diccionario de Bibliotecología*. Buenos Aires: Marymar.
- Centro de Comercio Internacional. (2001). *Desarrollo de productos y mercados*. Obtenido de <http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A%20Guide%20to%20Trade%20Practices%20Spanish.pdf>
- Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC. (2001). *Guía de prácticas comerciales*. Ginebra: Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC 2001.
- CEPAL. (2003). El mercado mundial del cacao. *SciELO*.
- Cerda, H. (2003). *Diseño, ejecución y evaluación de proyectos sociales, económicos y educativos*. Bogota.
- Cevallos, F. (2010). *Tipos de investigación*. Obtenido de Ecotec: [http://www.ecotec.edu.ec/documentacion%5Cinvestigaciones%5Cdocentes\\_y\\_directivos%5Carticulos/5066\\_Fcevallos\\_00024.pdf](http://www.ecotec.edu.ec/documentacion%5Cinvestigaciones%5Cdocentes_y_directivos%5Carticulos/5066_Fcevallos_00024.pdf)
- Chocolates La Mucuy. (2014). *BREVE HISTORIA DEL CACAO EN EL MUNDO*. Obtenido de <http://chocolateslamucuy.com/breve-historia-del-cacao-en-el-mundo/>
- CLAC. (2018). *Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores y Trabajadores de Comercio Justo (CLAC)*. Obtenido de <http://clac-comerciojusto.org/wp-content/uploads/2018/07/Bolet%C3%ADn-de-cacao-2018-ok.pdf>

- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. (2010). Normas Internacionales de Contabilidad. En IASB, *Normas Internacionales de Contabilidad* (pág. 2).
- Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios. (2018). Latinoamérica produce el 80 % del cacao selecto del mundo.
- Coordinación Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores y Trabajadores de Comercio Justo. (2018). *Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores y Trabajadores de Comercio Justo (CLAC)*. Obtenido de <http://clac-comerciojusto.org/wp-content/uploads/2018/07/Bolet%C3%ADn-de-cacao-2018-ok.pdf>
- Cruz, R., & Cañas, P. (2018). La importancia de la exportación del cacao en Colombia y los países en América Latina. *Revista Investigación y gestión*.
- Debold, D., & Meyer, W. (2006). Manual de técnica de la investigación educacional.
- Deloitte. (2018). *Normas Internacionales de Información Financiera*. Obtenido de [https://www2.deloitte.com/co/es/pages/ifrs\\_niif/normas-internacionales-de-la-informacion-financiera-niif---ifrs-.html](https://www2.deloitte.com/co/es/pages/ifrs_niif/normas-internacionales-de-la-informacion-financiera-niif---ifrs-.html)
- Enriquez, G. (2009). *Tecnología, Botánica del cacao (en línea)*. Obtenido de Ministerio de Agricultura y Ganadería, Sabana Sur, San José, CR. : <http://www.infoagro.go.cr/Agricola/tecnologia/cacao/botanica.htm>
- Fedecacao. (2009). *Requerimientos eco-fisiológicos y de manejo para el cultivo de cacao e*. Bogota.
- Fortun, M. (15 de Enero de 2012). *Materia Estadística*. Obtenido de <http://materiaestadistica.blogspot.com/2012/01/variables-y-succlasificacion.html>
- GAD Naranjito. (19 de 11 de 2014). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial*. Obtenido de GAD Naranjito: [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/0960001030001\\_PLAN%20DE%20DESARROLLO%20Y%20ORDENAMIENTO%20TERRITORIAL\\_2014\\_13-03-2015\\_16-56-32.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0960001030001_PLAN%20DE%20DESARROLLO%20Y%20ORDENAMIENTO%20TERRITORIAL_2014_13-03-2015_16-56-32.pdf)
- Gross, M. (16 de 09 de 2010). *Tipos de Investigación*. Obtenido de academia.edu.

- Guerrero, G. (2013). El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV. *Revista Lideres*, 1.
- Hernández Sampieri, R. (2007). *Fundamentos de Metodología de la Investigación*. Madrid: McGraw-Hill.
- Ibáñez, J. (2015). *Métodos, técnicas e instrumentos de la investigación criminológica*. Dikynson.
- INEC. (s.f.), (pág. 11).
- InfoAgro. (2006). *El cultivo del cacao*. Obtenido de <http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cacao2.htm>
- INIAP. (2014). *Enfermedades Plantaciones del cacao*.
- International Accounting Standards Board. (2014). *Normas Internacionales de Información Financiera*. Obtenido de Normas Internacionales de Información Financiera:  
[https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta\\_public/con\\_nor\\_co/vigentes/nic/41\\_NIC.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_public/con_nor_co/vigentes/nic/41_NIC.pdf)
- Johnson; Bonilla; Agüero. (2008). Obtenido de Manual de manejo y producción del cacaotero:  
[https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/33061038/moniliaaaaaaa.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1546977603&Signature=1%2FVi1Z53Aj6uCDk0eMAdMhHa930%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DMANUAL\\_DE\\_MANEJO\\_Y\\_PRODUCCION\\_](https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/33061038/moniliaaaaaaa.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1546977603&Signature=1%2FVi1Z53Aj6uCDk0eMAdMhHa930%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DMANUAL_DE_MANEJO_Y_PRODUCCION_)
- López, C., & Sánchez, M. (20 de Septiembre de 2018). *PROPUESTA METODOLÓGICA PARA LA APLICACIÓN DE LA NIC 41 EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR AVÍCOLA DEL CANTÓN BALSAS*. . Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/5599>

- LORTI. (2017). *Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno* . Obtenido de [www.sri.gob.ec/BibliotecaPortlet/descargar/cbac1cfa-7546.../20151228+LRTI.pdf](http://www.sri.gob.ec/BibliotecaPortlet/descargar/cbac1cfa-7546.../20151228+LRTI.pdf)
- Maldonado, J. (2015). *Metodología de la investigación*.
- Noriega, J. (Enero de 2017). *Valoración de activos biológicos y su impacto en los estados*. Obtenido de <http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/1295/1/T-ULVR-1386.pdf>
- Normas Internacionales de Información Financiera. (2018). *Norma Internacional de Contabilidad 41*.
- Organización Internacional del Cacao. (2017). CAF: Latinoamérica produce el 80% del cacao prime del mundo. *Andina*.
- Perez, J., & Merino, M. (2009). *Definición de la agricultura*. Obtenido de <https://definicion.de/agricultura/>
- Pérez, J., & Merino, M. (2009). *Definición de la Agricultura*. Obtenido de <https://definicion.de/agricultura/>
- ProEcuador. (2013). *El Ecuador es considerado el primer productor mundial de cacao fino y de aroma, aportando el 70%, seguido de lejos por Indonesia que contribuye con un 10% del total mundial*. Obtenido de <https://www.cancilleria.gob.ec/ecuador-impulsa-la-conformacion-de-la-organizacion-de-paises-productores-de-cacao-fino-o-de-aroma/>
- Quiroz, J., & Mestanza, S. (2010). *Establecimiento Y Manejo De Una Plantacion De Cacao*. Durán.
- Rebollar-Rebollar, S., Hernández-Martínez, J., Rojo-Rubio, R., & Guzmán-Soria, E. (2012). Gastos e Ingresos en la Actividad Caprina en México. *Agronomía Mesoamericana*, 160.
- Rodríguez, D., & Fusco, M. (2017). Gestión de riesgos agropecuarios en el sector del cacao en Ecuador. *Investigación en Modelos Financieros*, 56-74. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/007/y5102s/y5102s05.htm>

- Ruiz, M., Borboa, M., & Rodriguez, J. (2013). El enfoque mixto de investigación en los estudios fiscales. *Revista académica de investigación*.
- Salazar, P. (2018). *PROPUESTA DE MODELOS DE COSTEO, COMERCIALIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO DE UNA ASOCIACIÓN*. Guayaquil.
- Sánchez, M., & Estrella, N. (17 de Noviembre de 2001). *Ninguno de los cacaoteros aplica*. Obtenido de <http://ri.ujat.mx/bitstream/20.500.12107/1398/1/-211-167-A.pdf>
- Sánchez, R. C. (2012). *Cultivo y Producción del Cacao*. Lima: Ripalme.
- Senplades. (2017). *El cacao en el Ecuador*. Obtenido de <http://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/55/1/T-UIDE-52.pdf>
- Solozano, E. (18 de Junio de 2018). *PROPUESTA PARA LA APLICACIÓN DE LA NIC 41 EN LA HACIENDA BANANERA TRES HERMANOS*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/32001/1/PROPUESTA%20PARA%20LA%20APLICACION%20DE%20LA%20NIC%2041%20EN%20LA%20HACIENDA%20TRES%20HERMANOS.pdf>
- Suárez, N., & Figeroa, B. (11 de Febrero de 2012). *Retrieved from* . Obtenido de <http://www.eoi.es/blogs/nataliasuarez-bustamante/2012/02/11/%C2%BFquees-el-metodo-delphi/>
- Superintendencia de Compañías, V. y. (12 de Enero de 2011). *Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros* . Obtenido de [www.supercias.gob.ec/bd\\_supercias/descargas/ss/20120106072413.doc](http://www.supercias.gob.ec/bd_supercias/descargas/ss/20120106072413.doc)
- Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros. (2010). *RESOLUCIÓN No. SC.ICI.CPAIFRS.G.11.010*. Obtenido de [www.supercias.gob.ec/bd\\_supercias/descargas/ss/20120106065627.docx](http://www.supercias.gob.ec/bd_supercias/descargas/ss/20120106065627.docx)
- Tamayo, M. (2003). *El proceso de Investigación Científica*. México: Limusa.
- Tamayo, M., & Tamayo. (2004). *El proceso de la investigación científica*. México: Limusa .

Wigodski, J. (14 de Julio de 2010). *Metodología de la investigación*. Obtenido de  
Población y muestra:  
[http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-  
muestra.html](http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html)



Presidencia  
de la República  
del Ecuador



Plan Nacional  
de Ciencia, Tecnología,  
Innovación y Saberes



SENESCYT

Secretaría Nacional de Educación Superior,  
Ciencia, Tecnología e Innovación

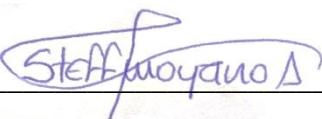
## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, Moyano Almeida, Joselyn Estefania con C.C: # 0940352974 autor/a del trabajo de titulación: PROPUESTA METODOLÓGICA PARA LA APLICACIÓN DE LA NIC 41 EN PYMES DEL SECTOR CACAOTERO DEL CANTÓN NARANJITO, previo a la obtención del título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría, en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, 21 de marzo del 2019

f. 

Moyano Almeida Joselyn Estefania

C.C: 0940352974

<i>REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA</i>			
<b>FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN</b>			
<b>TÍTULO Y SUBTÍTULO:</b>	Propuesta metodológica para la aplicación de la NIC 41 en Pymes del sector cacaotero del cantón Naranjito		
<b>AUTOR(ES)</b>	Joselyn Estefania Moyano Almeida		
<b>REVISOR(ES)/TUTOR(ES)</b>	Patricia María Salazar Torres		
<b>INSTITUCIÓN:</b>	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas		
<b>CARRERA:</b>	Contabilidad y Auditoría		
<b>TITULO OBTENIDO:</b>	Ingeniero en Contabilidad y Auditoría		
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b>	21 de marzo del 2019	<b>No. PÁGINAS:</b>	123 de páginas
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b>	Contabilidad, Contabilidad Avanzada, Contabilidad Especial		
<b>PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:</b>	NIC 41, Agrícola, cacao, activo biológico, valor razonable, producto agrícola.		
<b>RESUMEN/ABSTRACT</b> (150-250 palabras):			
<p>En el presente trabajo de titulación se realiza una propuesta metodológica para la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura, que trata de las actividades agrícolas y el manejo del activo biológico, pequeñas y medianas empresas que se dedicadas a la siembra, poda y cuidados de las plantas de cacao, por tal motivo se procedió a revisar las teorías establecidas en la norma contable donde indica el reconocimiento inicial del activo biológico y aplicación del valor razonable. Además, se efectuó el presente trabajo de titulación bajo un enfoque cualitativo, para esto se usó herramientas de investigación como entrevistas realizadas a los expertos cacaoteros y expertos contables de la NIC 41 Agricultura del cantón Naranjito. Se procede a realizar un caso práctico que contenga los procesos agrícolas de la actividad cacaotera y la correcta contabilización de los mismos donde intervienen costos y gastos incurridos en los procesos, sobre todo la medición del valor razonable.</p>			
<b>ADJUNTO PDF:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
<b>CONTACTO CON AUTOR/ES:</b>	<b>Teléfono:</b> 0985581235 042720674	<b>E-mail:</b> tonnymoran1982@gmail.com	
<b>CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN</b>	<b>Nombre:</b> Lorena Bernabé Argandoña		
	<b>Teléfono:</b> +593-4- 3804600 ext.1635		



**Presidencia  
de la República  
del Ecuador**



**Plan Nacional  
de Ciencia, Tecnología,  
Innovación y Saberes**



**SENESCYT**

Secretaría Nacional de Educación Superior,  
Ciencia, Tecnología e Innovación

<b>(COORDINADOR DEL PROCESO UTE):</b>	<b>E-mail:</b> <a href="mailto:lorena.bernabe@cu.ucsg.edu.ec">lorena.bernabe@cu.ucsg.edu.ec</a>
<b>SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA</b>	
<b>Nº. DE REGISTRO (en base a datos):</b>	
<b>Nº. DE CLASIFICACIÓN:</b>	
<b>DIRECCIÓN URL (tesis en la web):</b>	