

# **Evaluación al sistema de control de inventario de café orgánico que aplica el beneficio seco “Las Segovias”.**

Gloria María Galeano Montenegro<sup>1</sup>  
Keyli Marcela Iglesias Castellón<sup>2</sup>  
Suany Lisseth Rivera Mena<sup>3</sup>

## **RESUMEN**

Durante la investigación que se efectuó en el beneficio seco Las Segovias de la Cooperativa PRODECOOP, R.L durante el primer cuatrimestre del año 2017; se evaluó al sistema de inventario que se utiliza en la cooperativa y así brindar sugerencias para mejorar las deficiencias encontradas. La metodología que se utilizó en esta investigación es de enfoque cualitativo; siendo un estudio de casos debido a que se está analizando un tema actual en una entidad específica; de igual manera se aplicó un muestreo no probabilístico.

Para obtener información fue necesaria la aplicación de tres entrevistas dirigidas al contador general, gerente general y responsable de producción, una revisión documental a archivos relativos al proceso de la empresa; también se elaboró un cuadro evaluativo con puntaje cualitativo y cuantitativo lo cual arrojó resultados bajos donde se pudo apreciar las deficiencias en el control de los inventarios y por último se realizó guías de observación con el objetivo de reunir información acerca del producto y de la materia prima en cada área respectivamente.

Según los resultados de esta investigación es importante realizar una actualización al manual del control interno de los inventarios y su tratamiento contable para garantizar el desarrollo de la cooperativa mejorando la administración en sus inventarios.

**Palabras Claves:** Inventario, Control interno, Sistema de control de inventario.

---

<sup>1</sup> Egresado de la carrera de contaduría pública y finanzas, UNAN-MANAGUA / FAREM-ESTELI. Correo Electrónico: [gloriagalmon81@gmail.com](mailto:gloriagalmon81@gmail.com).

<sup>2</sup> Egresado de la carrera de contaduría pública y finanzas, UNAN-MANAGUA / FAREM-ESTELI. Correo Electrónico: [keyliiglesias@gmail.com](mailto:keyliiglesias@gmail.com).

<sup>3</sup> Egresado de la carrera de contaduría pública y finanzas, UNAN-MANAGUA / FAREM-ESTELI. Correo Electrónico: [suanyrivera2118@gmail.com](mailto:suanyrivera2118@gmail.com).

## INTRODUCCION

En los actuales años se ha asistido a una gran transformación de la sociedad como consecuencia de cambios socio-económicos que han influido, por un lado, en la aparición de nuevas actividades económicas, nuevos yacimientos de empleos que cubran las necesidades sociales sin comprometer a generaciones futuras, y por otro, en el florecimiento de valores en la sociedad que reclaman un comportamiento solidario (Responsabilidad Social Corporativa) por parte de las empresas que contribuyan al desarrollo económico, social, sostenible y responsable.

El propósito de este estudio es evaluar al sistema de control de inventarios para así brindar sugerencias que permita mejorar las deficiencias encontradas y tener un mejor uso de los recursos.

En los últimos años se han realizado diversas investigaciones acerca del control de los inventarios de diversas empresas, las cuales enmarcan los antecedentes de este estudio; dichos estudios han sido enfocados al control interno de inventarios de dichas empresas y sus influencias en los registros contables, sin embargo la presente investigación aporta la iniciativa a una área determinada como es el área de bodega, así como una situación específica que es la falta de aplicación de manuales y políticas para el debido control del inventario y las repercusiones que trae consigo la afectación del mismo.

El principal objetivo de la investigación es evaluar al sistema de control de inventario de café orgánico que se aplica en el beneficio seco “Las Segovias” de la cooperativa PRODECOOP, R.L durante el primer cuatrimestre del año 2017.

Esta investigación permitió conocer a profundidad las deficiencias encontradas en el manejo de los inventarios de la cooperativa PRODECOOP. R.L y brindar recomendaciones para dicha cooperativa y así mejorar las debilidades que posee actualmente y el descuido de los inventarios ya que es el activo más valioso de las instituciones.

## **MATERIALES Y MÉTODOS**

De acuerdo al propósito, problema y objetivos formulados en el presente tema de investigación, se califica la investigación como un enfoque cualitativo, puesto que cumple con las características que la misma posee. Es un estudio a pequeña escala, el cual no tiene como objetivo probar teorías por lo tanto se elabora un supuesto que permite guiar dicha investigación hasta el punto de probarla o no. , involucrando a unos cuantos sujetos porque no necesariamente se pretende generalizar los resultados del estudio. Dicho proceso se aplica a la gestión del riesgo de los inventarios de la empresa de estudio y los efectos que ocasiona en su situación financiera.

Por otro lado dicho enfoque tiene el propósito de explorar las relaciones sociales y describir la realidad tal como la experimentan sus correspondientes protagonistas ya que se requiere un profundo entendimiento del comportamiento humano y las razones que lo gobiernan.

Además, debido a que la población es una cooperativa no permite realizar análisis estadísticos ni muestreos probabilísticos, por ende se realizan entrevistas directas, guías de observación y revisión documental para recolectar información en los colaboradores de la Cooperativa PRODECOOP, R.L interactuando de forma directa y personal con la empresa.

La presente investigación es un estudio de casos, debido a que se está analizando un tema actual en una entidad específica siendo la problemática de la vida real de la empresa además procura acopiar información detallada de un área de la cooperativa (inventarios) y se apunta en adquirir la percepción más completa posible del método de inventario de café orgánico de la empresa. Este estudio de caso pretende establecer conclusiones que se podrían aplicar a diversas industrias del rubro del grano de oro, “Café”.

El caso específico en el que se centra esta investigación se basa en que el comportamiento de una empresa ante una situación o tema determinado, no es igual que en otras por lo que no se pueda generalizar y decir que todas las empresas del mismo ramo reaccionaran exactamente igual ante la influencia de un problema dado. Tratando de responder el cómo y el que de la misma.

Con la elaboración y aplicación de entrevistas se recopiló información para conocer el sistema de control de inventario de café orgánico que aplica el beneficio seco “Las Segovias” de la Cooperativa de PRODECOOP, R.L aplicándole este instrumento al personal de la empresa, tales como: responsable de producción, contador general.

Las guías de observación se aplicaron a los colaboradores del área de producción y de bodega con el objetivo de reunir información acerca del producto y de la materia prima en cada área respectivamente. Se revisó toda la documentación relativa al proceso, y otra como reglamentos, catálogo de cuentas y normas.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Cada bodega está clasificada para el tipo de café antes de efectuar el almacenamiento de café se hace un presupuesto de la cantidad a acopiar esto para evitar excesos de grano de café, dichos presupuestos son elaborado y autorizados por el área de comercialización pero no siempre se compra lo necesario ya que por lo general sobran sacos.

Se debe tener en cuenta que la cooperativa PRODECOOP, R.L al momento de almacenar lo realizan en base al método de valuación de primeras en entrar, primeras en salir aunque en realidad están restringiendo localizar de forma rápida y directa aquellos sacos que poseen el mismo peso, el mismo grado de humedad, la misma fecha de ingreso a bodega y el mismo grado de daño o deterioro y la misma calidad ya que únicamente son separados por proveedor y de igual manera no están debidamente codificados con un ticket que posea todos esos datos necesarios. Además, al momento de darle salida a los lotes no se toma en cuenta su día de acopio porque no llevan un rígido control de ello, es por ello que no se cumple con dicho método.

Es importante resaltar que dicha cooperativa para realizar el costeo de los inventarios lo ejecutan bajo el costo promedio en donde el saco que posee un costo menor asume las pérdidas o el exceso de unidad monetaria que el de costo mayor posee en donde al final se promedia entre dichas variaciones de precio.

Los inventarios constituyen en la mayoría de los casos, además del factor costo, que es el principal objetivo de los enfoques de gestión, algunos elementos asociados al riesgo. La Cooperativa PRODECOOP, R.L basa su desarrollo en los inventarios puesto que los productores café venden su cosecha para ser distribuida en el mercado nacional e internacional, es por ello que surge la importancia de controlar esta cuenta para saber de manera oportuna la capacidad de las bodegas para que no se presenten excedentes de grano ni minorías y así cumplir con los pedidos y responsabilidades con todos los clientes.

PRODECOOP, R.L es una cooperativa económica y ambientalmente sostenible, con equidad de género y generacional, líder en el fomento de la producción, transformación y comercialización de diversos productos de pequeños(as) productores y productoras asociados(as) a cooperativas de base consolidadas; comprometida con el desarrollo, generando valor agregado y ofreciendo más y mejores servicios a sus asociadas; y fomentando un clima favorable para las alianzas estratégicas.

PRODECOOP, R.L ofrece diferentes productos que reúnen las aspiraciones de nuestras familias por compartir el fruto de nuestro esfuerzo, y para lograr beneficios que nos permitan vivir mejor, entre ellos están:  Café "Cantagallo": se caracteriza por sus aromas florales, frutas frescas, fragancia intensa, acidez de vino blanco delicada cuerpo cremoso, intenso y complejo. Es un café producido en la zona de Condega, Departamento de Estelí, a una altura promedio de 1,300 msnm.  Café "Miraflor": se caracteriza por presentar aromas agradables a cítrico, un sabor con mucha dulzura, notas florales, acidez intensa y cítrica a limón, cuerpo medio y agradable. Es un café producido en la zona de amortiguamiento de la Reserva Natural de Miraflor, ubicada en el municipio de Estelí, a una altura promedio de 1,350 msnm.

□ Café orgánico "Sabor de Segovia" es un café exquisito de buena acidez, aroma y cuerpo, Es una mezcla balanceada de las zonas de Pueblo Nuevo, San Juan del Río Coco y Jalapa. Es producido en una altura promedio de 1,250 msnm. □ Café "San Juan del Río Coco": se caracteriza por presentar fragancias con notas a chocolate, sabores a frutas con mucha fineza, acidez intensa, cuerpo cremoso, y buen balance. Es un café producido en las montañas del municipio de San Juan del Río Coco, que pertenece al departamento de Madriz, a una altura promedio de 1,300 msnm. □ Café "Dipilto": se caracteriza por presentar notas florales de Jazmín, mantequilla y con mucha dulzura y fineza, acidez intensa de manzana verde, dulzura brillante, sabores a miel de caña y caramelo. Es un café producido en las tierras de la zona de Nueva Segovia al norte de Nicaragua, a una altura promedio de 1,250 msnm. (PRODECOOP, 2009).

- **Manufactura para la transformación de café orgánico.**

Para un buen manejo de inventario en PRODECOOP se trabaja con seis etapas para el acopio, transformación, almacenamiento y comercialización del café, las cuales abarcaremos en el desarrollo de esta investigación. (Palacios, Procedimientos de acopio del café orgánico de Primera calidad, 2017)

**1. Acopio del café:** Mediante el desarrollo de los subprocesos de acopio de café proveniente de las pequeñas cooperativas en donde los productores entregan directamente al beneficio para ser procesado bajo el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.

**2. Recepción del café:** En esta etapa se da el pesaje del café. Determinación o confirmación del tipo de calidad del café. Se determina cuáles serán los porcentajes de imperfección además se emiten los recibos al dueño del café y se le coloca una tarjeta de identificación a cada lote, tomando en cuenta su lugar de origen y propietario y su peso al momento de ser recibido.

Para esto el encargado de esta etapa recibe el café de los distintos acopios que conforman esta cooperativa, se pesa cada lote y se procede a enviar una muestra al laboratorio donde se ejecuta un análisis para determinar el grado de imperfecciones físicas que presenta el café en ese momento y un examen visual para detectar los posibles daños químicos por sobre fermentación o daños por contaminación entre otros.

Para esto se cuenta con una tabla donde se establecen los porcentajes promedios permitidos según las normas técnicas del café (Nicaragua, 1999).

Después de realizar la prueba de laboratorio se procede a reafirmar o rechazar el café de origen de cada productor, entregando el recibo de recepción del café que hace constar que el producto fue recibido en el beneficio describiendo el estado de calidad como retroalimentación en los siguientes procesos mediante un ticket que provisionalmente identificara los lotes si son convencional, orgánico o si es de transición.

Simultáneamente se coloca el café en el área correspondiente dentro de la bodega de materia prima debidamente identificado para mientras se continua con los siguientes subprocesos de transformación del café.

El responsable de recepción envía al área de estadística del beneficio las copias de los recibos para ser registrados en el sistema de control, para luego ser entregadas a los jefes de patios llevando consigo cada lote su ticket que los identifica.

Para poder interpretar claramente los porcentajes de reducción de humedad se ha decidido elaborar un ejemplo de manera global:

En enero del 2017 se recibe en el beneficio un lote de 450 sacos de café en pergamino, en los cuales un 35% con un grado de humedad del 65%, un 45% del lote con humedad del 21% y un 20% con humedad del 68%. En los recibos de recepción de café se detalla la ubicación del lote y se les coloca su ticket con el grado de humedad por cada saco. No se puede identificar su imperfección sino hasta que se comienza el proceso de transformación de la materia prima.

- **Café de segunda.**

De acuerdo a la revisión documental y a la información proporcionada por la responsable de producción del beneficio seco en la entrevista directa, no todos los campos obligatorios que contiene dicho recibo se llenan, además no le agregan su debido soporte que equivale al detalle de pesa en donde se debe reflejar el peso bruto menos la tara y el peso neto de cada saco de café para posteriormente agruparlos según su grado de humedad y porcentaje de imperfección lo que provoca una falta de control en el inventario ya que no se cumple en su totalidad con las políticas establecidas dentro de la cooperativa.

En enero del 2017 se recibe en el beneficio un lote de 450 sacos de café en pergamino, en los cuales un 35% con un grado de humedad del 65%, un 45% del lote con humedad del 21% y un 20% con humedad del 68%. En los recibos de recepción de café se detalla la ubicación del lote y se les coloca su ticket con el grado de humedad por cada saco. No se puede identificar su imperfección sino hasta que se comienza el proceso de transformación de la materia prima.

**Gráfico N° 1: Registro de la recepción de 450 sacos de café orgánico con origen de la cooperativa de Dipilto, la cual es al crédito con un plazo de 40 días para su cancelación.**

<b>cuentas</b>	<b>parcial</b>	<b>debe</b>	<b>haber</b>
<b>Inventario de materia prima</b>		<b>XXXXX</b>	
Café oreado	<b>XXXX</b>		
Café Húmedo	<b>XXX</b>		
Café Mojado	<b>XXX</b>		
<b>Proveedores</b>			<b>XXXXX</b>
Coop. Dipilto	<b>XXXXX</b>		
<b>Sumas iguales</b>		<b>XXXXX</b>	<b>XXXXX</b>

El café pergamino es llevado a los patios con el objetivo de reducir la humedad del grano entre un 11- 14 %, para esto se hace un tendido de todo el café en el patio en unos telones de plásticos, siempre con el ticket de identificación con la fecha de entrega, cantidad de sacos y cantidad de quintales, se hace el monitoreo de la humedad del café hasta obtener el porcentaje de humedad establecido.

Dependiendo de la intensidad del sol, el café es removido en el patio mediante el rastrillado, simultáneamente en esta etapa se llevan controles de calidad como el grado de humedad, confirmación de los datos establecidos en los tickets de identidad, conformación de los lotes que están dispuestos en los patios, lo homogéneo del secado del café. Cuando se alcanza el grado de humedad se vuelve a guardar en los sacos y al mismo tiempo se rellena la información del ticket donde se describe el nuevo peso que contiene cada saco.

El área de secado es una de las áreas críticas en el proceso para el control, ya que en esta etapa se considera mucho el grado de humedad del café, además está más expuesto a contaminantes del ambiente como la Ocatroxina (hongo) al no ser bien removido por los colaboradores.

Una vez que el café ha obtenido el grado de humedad deseado se levanta de los patios para ser ingresado en la próxima bodega, es decir el cuarto de reposo.

En la tarjeta recibida después del secado se verifica el número de lote, cantidad de sacos y quintales y la fecha de entrada a bodega; en esta etapa el café debe estar como mínimo 30 días en reposo ósea enfriamiento, entre más tiempo este en reposo mejor será la calidad del sabor del café.

El café se coloca dentro de la bodega ordenándolos por cooperativa y las calidades en pergamino para esperar el tiempo de enfriamiento para luego empezar a emitir las salidas de bodega a las distintas áreas de la industria, de igual manera como en los procesos anteriores se vuelve a pesar para corroborar el peso exacto antes de salir de la bodega.

Las instalaciones que el acopio “Las Segovias” de la Cooperativa PRODECOOP, R.L utiliza para el almacenamiento de café (bodega) cumplen con los parámetros establecidos según la entidad, es decir altura, tamaño, el material con el cual fue hecho, grado de ventilación entre otros factores.

Las bodegas que almacenan la materia prima ósea cuando se está acopiando el café, no son las mismas de producto en proceso o producto terminado, ya que tienen distintas condiciones de almacenamiento. A continuación, se desarrollará los tipos de inventarios existentes en la cooperativa, además su forma de almacenamiento.

Cuando se da la recepción y el pesaje del café se trasladan a bodega de materia prima, colocándolos por destino, es decir si es de Dipilto todo el café originario de ese lugar se ubica en una sola parte de la bodega sin tomar en cuenta su fecha de ingreso a la bodega.

En la cooperativa se utiliza el inventario de materia prima cada vez que empieza el ciclo de transformación del café, es decir solo cuando se está acopiando. En esta bodega se almacena el café de los distintos lugares de origen para luego ser emitidos a los patios, es por eso que este inventario es temporal, la utilización de esta cuenta en la contabilidad de PRODECOOP, R.L es solo para registrar la entrada y salida de este inventario, ósea el traslado a inventario de trabajo proceso.

- **Inventario de Materia Prima**

Para PRODECOOP, R.L parte de su almacenamiento para el desarrollo del proceso de transformación del café son los patios o pisos, que es donde pasa la mayor parte del tiempo el material, ya que reducir el grado de humedad va en dependencia de las condiciones climáticas que se tengan para esa temporada.

- **Inventario de trabajo en proceso**

En el inventario en proceso es donde se hace mayor parte de la acumulación de los costos, ya que aquí están incluido un buen porcentaje y la mayoría del tiempo lo que es la mano de obra, aparte de esto los costos indirectos de transformación, según entrevista al señor Sánchez en este inventario tiene un periodo mayor existencia que el inventario de materia prima (Sánchez, 2017).

- **Inventario de producto terminado**

Cuando el café ha sufrido la transformación se dirige a la bodega, previamente identificado únicamente por tipo y calidad.

En este momento PRODECOOP, R.L empieza a cumplir sus proyecciones de ventas y cumplir una de sus políticas que es no acumular productos y vender todo, ya que si se hace esto se pierde la calidad del café.

Al igual si se tiene almacenado el café por mucho tiempo incurre en costos adicionales lo cual no es conveniente ni para PRODECOOP, R.L u otra entidad. (Sánchez, 2017)

Además, en PRODECOOP, R.L solo se utiliza un formato para todos los subprocesos, solo se hace una complementación de datos como lo es el peso y la fechas de entradas a las distintas bodegas, lo recomendable es que se manejen distintas tarjetas Kárdex por procesos ya que en cada una de esa etapas se incorpora o se quita algo del producto, establecer o reflejar cual es el porcentaje con respecto a su peso que se pierde, es decir el peso que se pierde a cuanto equivale en porcentaje según las estimaciones que se tienen en la entidad.

A partir del conocimiento previo en la descripción del procedimiento para el control de los inventarios, se continuara con el segundo objetivo el cual consiste en hacer una examinación a los procedimientos y formatos con los que se trabaja dentro del beneficio seco de la cooperativa PRODECOOP, R.L.

Contrastando la información recopilada de las diferentes fuentes bibliográficas, con la obtenida en los instrumentos de recolección de información aplicados (entrevista directa, guía de observación y revisión documental) a las personas involucradas en el proceso del control y manejo del inventario y siguiendo el orden lógico donde se operó las variables de ésta investigación es de vital importancia que se describan los elementos y procedimientos que realizan como cooperativa para que el proceso de acopio y almacenamiento del café orgánico se dé adecuadamente antes de ser exportado al mercado nacional e internacional.

Las operaciones de manufacturas inician en la recepción del café pergamino mojado, húmedo u oreado, pre seco, semi seco o seco y concluye con el empaclado para la exportación. Para una mejor operatividad y organización del proceso del beneficiado seco de café se ha dividido en 6 subprocesos.

1. Recepción
2. Secado
3. Almacenaje
4. Industrial
5. Mezcla y empaque
6. Despacho

En PRODECOOP, R.L existen un manual de procedimientos la cual no ha sido actualizado en 10 años, y en dicho manuela se encuentran algunos formatos de control que no son llenados en su totalidad, por lo cual la información no es completa.

Otra deficiencia encontrada dentro de este paso es que no está establecido un stock, es decir la cantidad máxima y mínima de sacos de grano en pergamino de café que se deben comprar según la demanda y oferta de sus clientes nacionales y extranjeros.

Comparando la teoría investigada con la información proporcionada por el personal involucrado en dicho beneficio no se realizan los procedimientos adecuados ya que se no se siguen los parámetros generales en su totalidad para esta parte del proceso de adquisición de materia prima que abastecen el inventario.

De igual manera es necesario destacar la importancia de que el porcentaje de estimación de mermas del café en pergamino debe estar establecido dentro de los rangos según la norma técnica del café en Nicaragua, el cual este será planteado de acuerdo al porcentaje promedio de imperfección y su grado de humedad y otro tipo de factor externo que afecte el peso y volumen del fruto según el lote recibido; esto con el fin de facilitar el control global del rendimiento del café y a la vez permite medir la efectividad de las operaciones dentro de los 6 pasos de transformación del café.

En PRODECOOP, R.L, según entrevista realizada al contador general el porcentaje de estimación de mermas son las pérdidas que sufre el café durante cada uno de los procesos que se realizan ya que dicho grano posee una propiedad de higroscopia, es decir tiene la capacidad de absorber cualquier olor desagradable o ceder humedad del ambiente lo que afecta considerablemente las características organolépticas es decir aroma, acidez, cuerpo y sabor, es por ello que al ingresarlo al proceso industrial se realiza sin presencia de agua, es por ello que cuando los sacos de café recibidos presentan dudas de calidad se le agrega una cartulina roja al ticket provisional que acompaña el saco.

Posteriormente el responsable de recepción tiene hasta las cinco de la tarde para hacer el corte del café recibido y enviar al área de estadística del beneficio las copias del recibo de recepción de café para ser digitalizado y registrado en el sistema de control. El café que es recibido después de la hora de corte (5 PM) se registra con fecha del siguiente día. Se deberá

entregar a los jefes de patio el lote de café con sus respectivos tickets de identificación para dar inicio al segundo subproceso de secado.

Dentro del segundo subproceso el café pergamino es llevado a los patios de secado por el jefe de patio junto con los punteros con el objetivo de disminuir la humedad del grano hasta el 11-14%. Dependiendo la intensidad del sol en los patios es removido en su mismo lugar mediante el rastrillado, esta acción es ejecutada aproximadamente 6 veces durante 8 horas al día.

Simultáneamente durante este tiempo se ejecutan labores de control de calidad como la medición de la humedad, confirmación de los datos estadísticos que están el ticket verde, homogeneidad de secado, la cual se hace extrayendo una muestra de los lotes expuestos al sol.

Es de importancia señalar que los tickets siempre deben estar colocados en bolsas plásticas para su debida protección, es terminantemente prohibido que este documento se arranque de su punto donde se identifica el lote. Este siempre debe estar visible y amarrado en cualquiera de las esquinas del primer telón donde empieza el lote que esta tendido en el patio.

Se deberá llevar control de café en patios de tal manera que permita hacer auditorias rápidas planificadas y no planificadas. La hoja de control de café en los patios será la principal herramienta de trabajo del puntero y deberá ser registrado por su auxiliar, este deberá contener información sobre los puntos exactos donde se encuentran los lotes durante este en ese subproceso.

Es importante resaltar que dicha cooperativa para realizar el costeo de los inventarios lo ejecutan bajo el costo promedio en donde el saco que posee un costo menor asume las pérdidas o el exceso de unidad monetaria que el de costo mayor posee en donde al final se promedia entre dichas variaciones de precio.

Para comprender la manera de registrar los costos en base a costo promedio tomando en cuenta los porcentajes por deterioro y los porcentajes de reducción de humedad, así se podrá observar cual es el efecto en el costo y que sucede cuando existe superávit al momento de la acumulación de ellos.

Hay que recordar que PRODECOOP, R.L es regido por la ley de cooperativas lo que trae por efecto un límite en sus utilidades, ya que hay un rango establecido para ellas y si este llega a sobre pasarse para la cooperativa se aumenta el impuesto y se puede obtener multa. A continuación, se presentará una manera práctica de registrar los costos.

La existencia de debilidades de control interno en la administración de inventarios trae como consecuencia deficiencias que afectan negativamente la capacidad de una empresa para registrar, procesar, resumir, y reportar información financiera.

Al examinar el sistema de inventario implementado para el control de café orgánico en el beneficio seco “Las Segovias” de la cooperativa PRODECOOP, R.L se logró encontrar algunas deficiencias tanto de operaciones como de control es por ello que obtuvieron en términos cuantitativos 33/80 y en términos cualitativos un control deficiente, es decir bajo

debido a que se observó que algunos espacios de los formatos no son del todo llenados, no hay una persona meramente encargada de llevar el área de inventarios ya que al no llenar todos los datos de un formato la información no es completa además en el transcurso de la investigación se observó un sobrante de café de aproximadamente 56 sacos de café.

El almacenamiento y administración del café, es uno de los pasos más críticos e importantes en el proceso de cualquier producto agrícola. En el caso del almacenamiento del café su propósito es mantener el valor comercial del café el mayor tiempo posible preservando siempre su calidad.

- **Importancia de tener un Stock mínimo y máximo de existencias**

No siempre el número de consumidores es el mismo, sin embargo, es posible elaborar estadísticas mensuales, el Stock mínimo será el que permita que la cooperativa siga proveyendo de producto a los consumidores, sin que estos noten la carencia del producto o sin que se rompa la cadena del mismo, mientras que el stock máximo es la cantidad superior o mayor de mercancía que se puede mantener de forma continua.

No todo el tiempo en esta cooperativa se puede almacenar el mismo volumen de mercancía es por ello que se debe tomar que no se debe ser contraproducente en tener exceso de café ya que se corre el riesgo de daños o deterioro en este caso el grano de oro pierde su calidad es por eso que debe de existir un margen de existencias tanto máxima como mínima para cubrir la demanda.

Por tanto, se considera necesario que en las tarjetas Kárdex se establezca el Stock máximo y mínimo para las existencias y que al momento de acopiar únicamente se recepcione lo establecido en dicho stock.

- **Seguro de inventarios.**

Siempre se están expuestas a incidentes e inseguridades sobre la propiedad, el inventario, activo fijo, desde luego las mercancías las cuales se ven sometidas a riesgos de pérdidas o desaparición, incendios o cualquier desastre natural. Es por ello que se sugiere invertir en la contratación de una póliza de seguro por medio de una aseguradora certificada para amortiguar las pérdidas en un gran porcentaje y garantizar el desarrollo de la cooperativa ante cualquier eventualidad de estas.

Para PRODECOOP, R.L es esencial garantizar que, al momento de alguna pérdida en la transformación del café a causa de algún siniestro inesperado, los productores de las diferentes cooperativas que abastecen a PRODECOOP tengan un respaldo y no sufran pérdidas por completo, lo cual también servirá para a sus asociados como un apoyo en próximas cosechas.

- **Actualización del catálogo de cuentas.**

Es importante tener un catálogo de cuentas que ofrezca flexibilidad para poder actualizar cuando la cooperativa se expanda o se desarrolle este caso ocurre en PRODECOOP, R.L que

desde hace más de 10 años no se han realizado actualizaciones en su catálogo; y dentro del catálogo no se han incluido los inventarios de materia prima (temporal) y la cuenta de producción en proceso (temporal) ya que solo está su inventario de productos terminados.

A continuación, se hace una pequeña comparación de lo que se está presentando en la información física que tiene la cooperativa y como debería de ser para que la entidad mejore su funcionamiento interno.

- **Control de documentos.**

Al momento de hacer la revisión documental se descubrió que los formatos de detalle de pesa no se están llenando y es un documento importante para saber cuánto pesa al inicio y cuanto peso exacto perdió en el proceso ellos se basan con las estimaciones de mermas, pero no se detallan, otro formato que no se llena es el de remisión de café y el de recepción de café, es por ello que se sugiere llenar todos los campos que poseen dichos formatos ya que son de vital importancia para controlar los inventarios y al momento de determinar el costo por lote según su peso neto.

- **Empaque.**

En el manual existe una política que se debe empacar con una orden de conformación de mezcla emitida por el control de calidad, la cual no se está cumpliendo a cabalidad es por ello que se propone llenar dicha orden ya que por medio de ella se garantiza la calidad del producto cuando llegue a su destino y saber que el café cumple con las exigencias de calidad establecidas por la cooperativa y por el cliente.

- **Garantizar la higiene y control de personal.**

Es de vital importancia garantizar que el espacio laboral este completamente limpio, ordenado y se cumpla con las medidas de protección del personal y así como también el higiene del manejo del café en los diferentes procesos que se le da para cumplir con el control de calidad del mismo.

Según lo establecido por el Ministerio de trabajo toda institución debe contar con una comisión mixta de seguridad e higiene y PRODECOOP, R.L actualmente no cumple con dicha obligación, es por ello que se propone crear dicha comisión mixta con sus colaboradores y que de igual manera se le ofrezcan condiciones aptas para desarrollar su trabajo brindándole uniformes de trabajo, cascos, mascarillas, cinturones, entre otros.

- **Capacitación del personal.**

La importancia de la formación del personal radica en su objetivo el cual es mejorar los conocimientos y competencias de quienes integran una institución ya que esto favorece el desempeño laboral para poder satisfacer necesidades técnicas.

Por cuanto mayor sea el grado de formación técnica en la institución mayor será el nivel de productividad cualitativa y cuantitativamente, también aporta a mejorar las aptitudes y facilitar oportunidades. Se deben realizar capacitaciones periódicas para el personal antes del

inicio del ciclo productivo para garantizar la calidad de desempeño laboral. De igual manera a su personal administrativo para que todos ellos tengan el pleno conocimiento del proceso de transformación de café, ya que esta es la actividad primordial de la cooperativa

- **Control eficaz para recepción de materia prima.**

Para que en la cooperativa se realice un control más eficaz para la recepción de materia prima se sugieren las siguientes medidas para lograr un control eficiente de recepción como lo es: enumerar los sacos según la cantidad total que se recibe por cada cooperativa de acopio, agrupar los sacos de café que presentan el mismo peso, separar los fardos por el grado de humedad, etiquetar por fecha de ingreso a la bodega, llenar todos los campos de las tarjetas Kárdex y documentos auxiliares y control de calidad de la materia prima dejando fuera del proceso productivo aquellos sacos que posean granos de café verdes, truncados, rotos o deteriorados.

## CONCLUSIONES

Al finalizar este trabajo fueron cumplidos satisfactoriamente los objetivos planteados al iniciar el proceso investigativo; ya que se logró describir y desarrollar de manera puntual las metas a investigar, llegando a las siguientes conclusiones:

La central de cooperativas PRODECOOP, R.L tiene muchas superioridades competitivas que puede utilizar para rivalizar a nivel nacional e internacional. Ha logrado posicionarse en el mercado diferenciado y se mantiene en constante desarrollo, sin embargo, es necesario la capacitación constante de los productores y colaboradores que se ven involucrados en la producción y transformación de café de primera calidad para el cumplimiento de sus ventas proyectadas ya sea para exportación y venta local.

Se comprobó que el beneficio seco “Las Segovias” cuenta con políticas de control de inventario que ayudarían a mejorar en la eficacia y eficiencia de las operaciones diarias si estas se cumplieran tal y como están planteadas en los documentos ya que no se cuenta con un responsable de bodega porque el mismo gerente de producción ejerce la función como tal. Además, su personal tanto temporal como fijo no está debidamente capacitado en cuanto a la importancia que posee el tener un control eficiente de los inventarios.

De igual manera no poseen un colaborador que este designado para controlar sutilmente el porcentaje de pérdida de café que sufre el grano en sus subprocesos por los que pasa antes de convertirse en grano oro, los encargados simplemente promedian con un cálculo a base de la experiencia, pero no de la realidad lo que provoca ajustes directamente a la cuenta de gastos sin afectar el costo del café para reducir la utilidad si es que hay un sobre exceso según la ley de cooperativa y evitar multas, es por ello que en la evaluación realizada se obtuvo que su control de inventario es deficiente.

Otro de los principales problemas encontrados en la evaluación es la falta de registros, tal es el caso de los formatos para el pesaje dentro de cada uno de los 6 subprocesos, no todos los campos de datos establecidos en los formatos de tarjetas Kárdex o documentos son llenados en su totalidad lo cual provoca que la información no sea tan precisa al momento de corroborar las existencias; el objetivo es que se tenga a mano información suficiente y útil para mantener un nivel de inventario óptimo y satisfacer la demanda de los clientes nacionales y extranjeros.

Es de vital importancia para efectos de control la capacitación al personal sobre el tema de manejo de los inventarios tanto a los colaboradores temporales de producción como al personal interno fijo y que a los trabajadores de nuevo ingreso se les dé una formación previa antes de empezar su jornada laboral dentro del proceso productivo para así garantizar la calidad del café en cada uno de los subprocesos ya que la única persona que tiene pleno conocimiento y acceso del manual de procedimientos es el jefe de producción descociéndose el contenido del mismo por los demás trabajadores.

## RECOMENDACIONES

Se realizaron las siguientes recomendaciones a la Cooperativa:

- Contratar y capacitar personal para llevar la función de control de inventario en todo sus 6 subproceso dentro del ciclo de manera profesional.
- Delegar un colaborador para controlar muy a detalle el peso de los lotes de café para calcular el porcentaje de merma, es decir las pérdidas que sufre.
- Controlar y agrupar los lotes según su fecha de recepción para cumplir los beneficios del método PEPS, es decir, Primeras en entrar, primeras en salir.
- Actualizar el catálogo de cuentas
- Agregar la Cuenta de Inventario de Materia Prima e Inventario de trabajo en proceso al catálogo, aunque esta cuenta se utilice de manera temporal.
- Velar por el cumplimiento de las normas establecidas para el adecuado manejo del inventario por el personal involucrado.
- Realizar conteo físico de los inventarios por lo menos una vez al año, no importando cual sistema se utilice.
- Hacer conteos periódicos o permanentes para verificar las pérdidas de material.
- Actualizar formatos respecto a las entradas y salidas de inventario de materia prima en almacén o en bodega, así como en traslados y otras actividades que se realicen en el periodo contable para evitar errores por olvido o pérdidas de los papeles que no son los adecuados.
- Definir niveles de existencias por estacionalidad del mercado por riesgos de escasez o por conocimientos de futuras alzas de precios.
- Determinar si sus ventas serán sobre pedido o se mantendrán existencias en almacenes, a disposición de los clientes.

## BIBLIOGRAFÍA

- Acuña López, D. A., & Chavarría Zeledón, S. Y. (2014). Efecto de la implementación de un sistema de control de inventario bajo el marco normativo de la NIIF sección 23 en la rentabilidad de la empresa constructora "Las Segovias" EMCOSE en la ciudad de Estelí durante el primer semestre del año 2014. Estelí: FAREM ESTELI.
- ANACAFE. (2007).
- Asamblea General De La Republica De Nicaragua. (2005). Ley General de Cooperativas No. 499. Managua: La Gaceta.
- Enciclopedia de clasificaciones. (13 de Abril de 2016). tipos de cooperativas. Obtenido de <http://www.tiposde.org.com>
- Francisco Javier Martínez Ibáñez. (30 de octubre de 2013). Soy Conta. Obtenido de <http://www.soyconta.mx/contacto-soy-conta/>
- Morales Gutiérrez, M. d., & Rugama Gutiérrez, F. I. (2012). Influencia del proceso de exportación de café en los registros contables en la empresa PRODECOOP, RL. Estelí: FAREM- Estelí.
- Nicaragua, A. N. (1999). Normas Técnicas del Cale. Managua: Complejo Legislativo Carlos Núñez Téllez.
- Palacios, I. (21 de Agosto de 2017). Procedimientos de acopio del café orgánico de Primera calidad. (K. Iglesias, Entrevistador)
- Palacios, I. (30 de Junio de 2017). Reseña del beneficio y bodegas que lo integran. (S. R. Gloria Montenegro, Entrevistador)
- PRODECOOP, R. (2009). Manual de procedimientos. Palacagüina: PRODECOOP, RL.
- Profesionales, Fundación Iberoamericana de Altos Estudios. (15 de abril de 2014). Control y Manejo de Inventario. Obtenido de fiaep, org: <http://fiaep.org/inventario/controlymanejodeinventarios.pdf>
- Rojas Meza, J. E. (2009). Cooperativismo y desarrollo humano. Matagalpa: Primera.
- Sánchez, W. (22 de Agosto de 2017). Sistema de control de inventarios. (G. M. Galeano Montenegro, K. M. Iglesias Castellón, & S. L. Rivera Mena, Entrevistadores)
- Sotelo Monge, Hiram. (30 de noviembre de 2015). Obtenido de tesis.uson.mx/digital: <http://tesis.uson.mx/digital/tesis/docs/21990/Capitulo1.pdf>