

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

FRANCISCO MORAZAN

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN  
COMERCIAL

CONTABILIDAD DEL CAFÉ

CONTABILIDADES ESPECIALES

OCTUBRE 2001

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

FRANCISCO MORAZAN

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN  
COMERCIAL

CONTABILIDAD DEL CAFÉ

CONTABILIDADES ESPECIALES

OCTUBRE 2001





# UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL FRANCISCO MORAZAN

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA

DEPARTAMENTO DE EDUCACION COMERCIAL

ASIGNATURA:

CONTABILIDADES ESPECIALES

CATEDRATICA:

LIC. GLORIA MARINA GALO NÚÑEZ

TEMA DE EXPOSICION

CONTABILIDAD DEL CAFÉ

INTEGRANTES

WENDY MARIA SANCHEZ

WENDY CAROLINA FLORES

REGISTROS

9910319-02

9720012-02

TEGUCIGALPA M.D.C. OCTUBRE DEL 2001



# Introducción

El presente trabajo de investigación complementa un aserie de información de diversos aspectos de la industria cafetalera Hondureña, comenzando con una reseña Históricas desde épocas remotas hasta la actualidad, enfocada en un perfil internacional y nacional.

Estos datos han sido recopilados de organismos e instituciones encargadas de fomentar el cultivo y la industria del café por tanto lo plasmado en este trabajo es el conjunto de conceptos tomados de los siguientes organismos

**IHCAFE** Instituto Hondureño del café

**APROHCAFE** Asociación De productores de Café

**EXPOCAFE** Exportadora de café

Este informe presenta de forma generalizada los aspectos contables generalmente aceptados para las empresas dedicadas a este rubro conteniendo presentación de ejercicios prácticos, catálogos de cuentas , estados financieros separados en dos actividades principales exportadores t caficultores.

# Justificación

La presente investigación se hizo con el objetivo de conocer mas hacer de la contabilidad del café ya como es conocido por todos es el principal rubro de exportación de Honduras. Y No es muy conocido su plantación, su corte, su secado y hasta su exportación en el país.

Y con este trabajo se pretende hacer un pequeño análisis ilustrativos de las condiciones reales, que desde el punto de vista técnico presenta la producción de café.

A pesar de existir culturas cafetaleras de más de un siglo y donde se han aplicado los llamados adelantos científicos técnicos por personas altamente calificados, no se han logrado resultados productivos en este valioso cultivo.

## INDICE

1. Introducción
2. Justificación
3. Historia Del café
4. Comerciante del café ( organigrama)
5. Caficultores del café
  - a) Concepto
  - b) Clases, Tipos, Formas y Procesos del café
  - c) Grano de oro
  - d) El café como fuente de empleo
  - e) Recomendaciones practicas
    1. Su vida
    2. Su producción
    3. Su belleza
    4. Su fruto
6. Catalogo de cuentas
7. Ejercicio propuesto
8. Principales países consumidores de café por orden de importancia
9. Principales países productores de café robusto.
10. Café tipo Arábigo
11. café tipo Robusto
12. café jamaica Blue Mountan ( café y Efusión)
13. El cultivo del café en el oriente de cuba
14. La roya
15. Conceptos utilizados en el café
16. Organigrama de Wendy's caficultores
17. Quinquenio cosecha 95-96,99-00
18. Exportaciones
19. En el mercado Internacional
  - ☛ Sistemas de cuotas
  - ☛ Convenio Internacional del café
  - ☛ Idea de precio
  - ☛ Como se calcula la idea de precio
20. Datos Internacionales ( lonja de Café)
  - ☛ Operaciones en centros de contratación
21. Gráficos del café en Honduras
  - ☛ Disponibilidad Total
  - ☛ Producción
  - ☛ exportación
  - ☛ Consumo Interno
  - ☛ Existencia Finales
22. Lugares donde se produce el café
23. Catalogo de cuentas
24. Ejercicios Propuestos
25. Recomendaciones

- 26. Conclusiones
- 27. Bibliografía
- 28. Fototeca
- 29. Anexos.



## **El origen legendario del café**

El origen del café es confuso y existen muchas leyendas acerca del mismo. Parece ser que el café es originario de Persia o de Etiopía. Cuenta la leyenda que un cabrero etíope se dio cuenta de que sus animales se ponían muy eufóricos después de masticar ciertas bayas abundantes en su campo.

Según otra historia, el café tiene su origen en el siguiente episodio: un tal Omar y a sus seguidores fueron expulsados al desierto para que murieran de hambre. Omar hizo que sus seguidores cocieran en agua una planta desconocida que encontró. Omar y sus seguidores no sólo no murieron sino que experimentaron unos efectos excitantes y todos creyeron en un milagro.

Se cuenta que, alrededor del año 1000, Avicena utilizaba el café como una medicina

## **La llegada del café a Europa y América**

Durante muchos años la exportación de plantas de café fuera de las naciones musulmanas estuvo prohibida. Tal era el celo con el que se guardaba esta deliciosa bebida. Algunos cristianos creían que el café era una bebida diabólica. Sin embargo, el papa Vicente III decidió probarlo antes de prohibirlo y le gustó tanto que exclamó: "El café es tan delicioso que es una lástima dejárselo exclusivamente a los infieles".

El cafeto y café no eran conocidos en Europa antes de 1450. En esa fecha se bebía café en Adén, llegando a La Meca a finales de ese siglo. En 1510 ya se encuentra en El Cairo, en 1555 en Estambul y así va avanzando en el Mundo Islámico entre períodos de prohibición y tolerancia. Como es sabido, los musulmanes tienen prohibido el alcohol y se dieron con fruición al café. Lo cierto es que, hoy por hoy, el café se ha convertido en una bebida casi imprescindible en nuestra cultura y en nuestras costumbres.



**Representación de una planta de café fechada en 1450**

El café llegó a Venecia en 1615 y en 1644 un comerciante apellidado La Roque introdujo los primeros granos en Marsella, de donde se expande su consumo a toda Francia. A mediados del siglo XVIII el consumo de café se ha generalizado en toda Europa y se han plantado cafetos en los principales jardines botánicos.

### **Portada de un libro sobre el uso y abuso del tabaco, café y chocolate (1796)**

En 1722 se encuentra café en Cayena y en 1730 en La Martinica. En 1731 en Jamaica y Santo Domingo. Desde Santo Domingo el cultivo de café se extiende al resto de los actuales países productores de América.

Según Squier, la llegada del café a Nicaragua se produce entre 1844 y 1848, siendo el último país de Centroamérica en iniciarse en esta actividad. Según Paul Levy, el cultivo del café se inicia en Nicaragua en 1848 en la Hacienda "La Ceiba" en Jinotepe, cuyo propietario es Manuel Matus.

Durante los gobiernos de Pedro Joaquín Chamorro, en 1877, y Roberto Sacasa, en 1890, se sentaron las bases para la apertura de amplias zonas del norte del país al desarrollo cafetalero. Según Paul Levy, en 1871 el volumen de café exportado por Nicaragua era de 11.000 quintales (un quintal son unos 45,5 kg).

### **Primeros establecimientos y cafeterías**

La historia ha registrado las fechas en que se abrieron las primeras cafeterías o "casas de café" en algunos países de Europa.

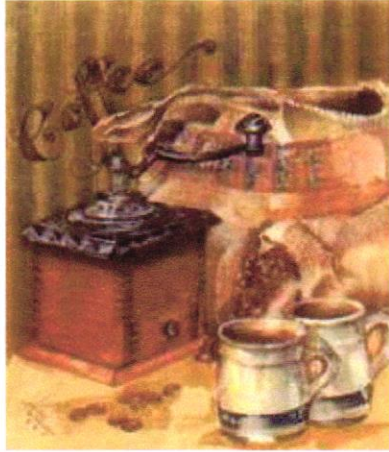
1645: Italia

1652: Inglaterra

1672: Francia (París)

1721: Alemania (Berlín)

El verdadero florecimiento de los Cafés de artistas e intelectuales tuvo lugar en el siglo XIX.



### Desarrollos recientes

En 1900 la firma "Hermanos Hill" comienza a envasar al vacío café tostado. Este hecho precipita el fin de múltiples tostadoras locales.

El primer café soluble "instantáneo" data de 1901 y su inventor es el químico americano de origen japonés Satori Kato.

En 1903 el importador alemán Ludwig Roselius ofrece un lote de granos de café a unos investigadores que perfeccionan el proceso de extracción de la cafeína sin destruir el sabor. El café así preparado se introduce en Estados Unidos bajo la marca "Sanka". El químico inglés George Constant Washington perfeccionó el proceso y creó otro procedimiento más eficaz.

Durante la década de los 20, debido a la prohibición de las bebidas alcohólicas, el consumo de café se disparó en los Estados Unidos. Aunque en 1940 la prohibición había sido levantada, ese año los Estados Unidos importaron el 70% de toda la producción mundial. Durante la II Guerra Mundial, los soldados norteamericanos recibían café en sus raciones de campaña.

En 1938 la firma Nestlé desarrolla su producto "Nescafé" y lo introduce en Suiza.

En 1946 el italiano Achilles Gaggia perfecciona su máquina para producir café expreso. La palabra "capuchino" proviene de la semejanza entre el color de este café y el color de los hábitos de los monjes de esa orden.

### Investigaciones científicas

Linneo clasificó el café en la familia de las Rubiaceas. A esta familia pertenecen también plantas como la gardenia.

Entre los científicos que han investigado las sustancias activas del café (por ejemplo, la cafeína), cabe citar a Hermann Emil Fischer (que recibió el Premio Nobel de Química en

1902 por otros trabajos) y a Hermann Staudinger (Premio Nobel de Química de 1953). Otro investigador que consiguió el Premio Nobel de Medicina en 1950, Tadeus Reichstein, descubrió que el aroma del café está originado por sustancias muy complejas, entre las que se encuentran derivados del furano y pirrol y otras sustancias que contienen azufre.

Otros muchos científicos han estudiado el efecto de la cafeína en el organismo humano.

## Categoría: Sabor y Aroma

### SubCategoría: Métodos de Preparación

#### Artículos

##### Para obtener una mejor bebida.

Después de usar su cafetera, es importante el que ésta sea lavada cuidadosamente, sin el uso de jabón ni detergentes.

Recuerde que los jabones y detergentes dejan residuos y rastros de sabores y olores de las sustancias con que los producen y que dichos olores y sabores contaminarán la bebida.

##### Utilice café puro y fresco.

Recuerde que el café almacenado, debe permanecer herméticamente cerrado para evitar que se pierda el aroma y para retardar el inicio del proceso de degeneración de los aceites esenciales, ya que estos toman un sabor a rancio.

##### El agua es muy importante.

El agua con sabor a cloro afectará la calidad de su bebida.

Evite el uso de aguas cloradas en la preparación de su café.

Ya que inevitablemente obtendrá una infusión con un no deseado sabor a café y cloro.

##### Métodos de preparación de café.

Las sustancias que más son apreciadas en la bebida, por los sentidos, son azúcares, proteínas, cafeína, ácidos orgánicos, aceites esenciales, ceras y celulosas, principalmente.

La integración de todas las sustancias, da como resultado una bebida con propiedades estimulantes por su sabor y aroma.

##### Métodos de preparación de café 2.

Los principales métodos o procedimientos para la preparación del café son:

- ☛ Métodos de extracción por inmersión directa y.
- ☛ Métodos de extracción por flujo normal.
- ☛ Métodos de extracción por flujo por ebullición.

☉ Métodos de flujos forzado por vapor a baja temperatura

☉ Métodos de flujos forzado por vapor a alta temperatura.

### Métodos de preparación de café 3.

Los métodos de extracción por flujos de Vapor a baja temperatura son:

- ❖ Cafetera de vacío.
- ❖ Cafetera tipo Moka.

### Extracción por Inmersión directa.

Los métodos de extracción por inmersión directa son:

- ✚ de Olla ó cafés en grano;
- ✚ de Jarra o cafés molidos;
- ✚ Ibrik ó cafés pulverizados y
- ✚ de Bolsa.

### Café de Jarra o de granos enteros.

**Cafés preparados con granos enteros.**

Este procedimiento es muy utilizado sobre todo en las zonas rurales, ya que permite obtener una infusión en base a leche, en lugar de agua, que resulta ser una bebida sumamente nutritiva, además de tener excelente sabor y aroma.

Es usual también el utilizar adicionalmente al café, otros saborizantes como son la canela en raja, la vainilla, tanto en esencia como en vaina, hojas de naranja, menta, etc.

### Café de Olla o con granos molidos.

**Preparación de café por inmersión directa de granos molidos.**

Este procedimiento es muy utilizado en las zonas rurales, ya que permite obtener una infusión, que además de ser una bebida disponible todo el día, adicionalmente cuando es combinada con leche para ser utilizada como acompañamiento de los alimentos, tiene un excelente sabor y aroma.

El café de Olla, de Ollita ó café Mexicano, es el mejor ejemplo de este método de preparación de café.

### Ibrik ó Café Turco o de granos pulverizados.

#### Preparación de café por inmersión directa de granos pulverizados.

Es el procedimiento ó método original de preparación de una taza de café.

Es comúnmente utilizado en Egipto, Siria, Turquía, Grecia y los países balcánicos y del medio y cercano oriente, en donde se acostumbra hervir el café.

#### *Variedad Arábica*

Originario de Abisinia, este cafeto fue el más conocido en la antigüedad, el más extendido y el más apreciado. Suele plantarse en alturas que oscilan entre los 600 y los 1000m. mide de 2,5 a 5m de altura; sus granos se distinguen por su corteza larga y lisa. Su calidad es excelente y relativamente baja en cafeína (entre 0,8 y 1,3%); representa alrededor de las tres cuartas partes de la producción mundial. Las variedades más conocidas son: Moka, Bourbon, Maragogype, Java y Nacional (Brasil).

#### *Variedad Robusta (Canephora)*

Esta especie y la siguiente no fueron descubiertas hasta finales del siglo XIX. Se distinguen por su gran interés económico, habida cuenta de que permite ser cultivada en terrenos bajos, en los que por norma general no crece la Arábica. Originario del Zaire, el *Coffea Canephora* llega a alcanzar de 8 a 15m de altura. Es más precoz, más resistente y productivo que el Arábica. Su sabor es fuerte y amargo; su porcentaje en cafeína más elevado que el del Arábica. Los granos, de color marrón claro, tienen forma redondeada e irregular. Representa aproximadamente el 30% de la producción

Categoría: La Calidad  
SubCategoría: Calidades

## Artículos

### Calidades Mexicanas de Café

Las Normas Mexicanas establecen que los cafés verdes mexicanos se clasifican, para su comercialización, en once calidades:

Estrictamente Altura,  
Altura,  
Extra Prima Lavado,  
Prima Lavado,  
Buen Lavado,  
Lavado,  
Desmanche,  
Natural tipo A,  
Natural tipo B,  
Robusta Lavado,  
Robusta Natural.

Estrictamente Altura

### Parámetros Sensoriales

Altura mayor a 900 mts. Snmm.  
Bouquet (Aroma) Rico;  
Acidez Completa;  
Cuerpo Completo;  
Sabor Completo o Redondo.

Altura.

### Parámetros Sensoriales Altura

Altura mayor a 900 mts. Snmm.  
Bouquet (Aroma) de Completo a Rico;  
Acidez de Pronunciada a Completa;  
Cuerpo de Fuerte a Completo;  
Sabor de Pronunciado a Completo o Redondo.

Extra Prima Lavado.

#### Parámetros Sensoriales Extra Prima Lavado

Altura de 700 a 900 mts. Snmm.  
Bouquet (Aroma) de Completo;  
Acidez de Pronunciada a Completa;  
Cuerpo de Bueno a Fuerte o hasta Completo;  
Sabor de Medio a Pronunciado.

Prima Lavado.

#### Parámetros Sensoriales Prima Lavado

Altura de 600 a 900 mts. Snmm.  
Bouquet (Aroma) de Notorio a Completo, sin llegar a Rico;  
Acidez de Media a Pronunciada. Sin llegar a Completa;  
Cuerpo Regular, Bueno o hasta Fuerte, sin llegar a ser Completo;  
Sabor Medio.

Buen Lavado.

#### Parámetros Sensoriales Buen Lavado

Altura de 600 a 900 mts. Snmm.  
Bouquet (Aroma) de Débil o Flojo a Notorio, sin llegar a completo;  
Acidez de Débil a Ligera;  
Cuerpo de Ligero a Regular;  
Sabor de Débil a Medio.

Lavado.

#### Parámetros Sensoriales Lavado

Sin referencia sobre Altitud.  
Bouquet (Aroma) de dañado hasta Rico;  
Acidez de Ausente a Completa;  
Cuerpo de Ligero a Completo;  
Sabor de Impuro a Completo.

Desmanche.

#### Parámetros Sensoriales Desmanche

Sin referencia sobre Altitud.

Bouquet (Aroma) de dañado hasta Rico;

Acidez de Ausente a Completa;

Cuerpo de Ligero a Completo;

Sabor de Impuro a Completo.

Natural Tipo A.

#### Parámetros Sensoriales Natural Tipo A

Sin referencia sobre Altitud.

Bouquet (Aroma) de Dañado hasta Rico;

Sin referencia sobre Acidez;

Cuerpo de Ligero a Completo;

Sabor de Impuro a Completo.

Natural Tipo B.

#### Parámetros Sensoriales Natural Tipo B

Sin referencia sobre Altitud.

Bouquet (Aroma) de Dañado hasta Rico;

Sin referencia sobre Acidez;

Cuerpo de Ligero a Completo;

Sabor de Impuro a Completo.

Categoría: La Calidad

SubCategoría: Catación

#### Artículos

##### Preparación de Prueba en taza.

Lo más usual es efectuar la prueba sobre 4 o 6 tazas.

Para cada taza se extraen de la muestra de café tostado, de 8gr. a 10gr. de café, que serán pesados en báscula de doble precisión.

Los granos pesados son colocados en la taza.

Detección y evaluación del Bouquet (Aroma).

### Evaluación de los aromas.

Con el dorso de la cuchara se provoca el escape de vapores y aromas internos de la taza, aspirando y evaluando los aromas, vapores y gases liberados.

Esta evaluación es importante, porque se realiza con el agua a temperatura de ebullición, lo que propicia la generación de ciertos aromas, gases y vapores que a temperaturas inferiores no son liberados.

### Evaluación de acidez, cuerpo y sabor 1.

Prueba en taza.

Se debe esperar a que las partículas de granos de café molido se asienten en las tazas.

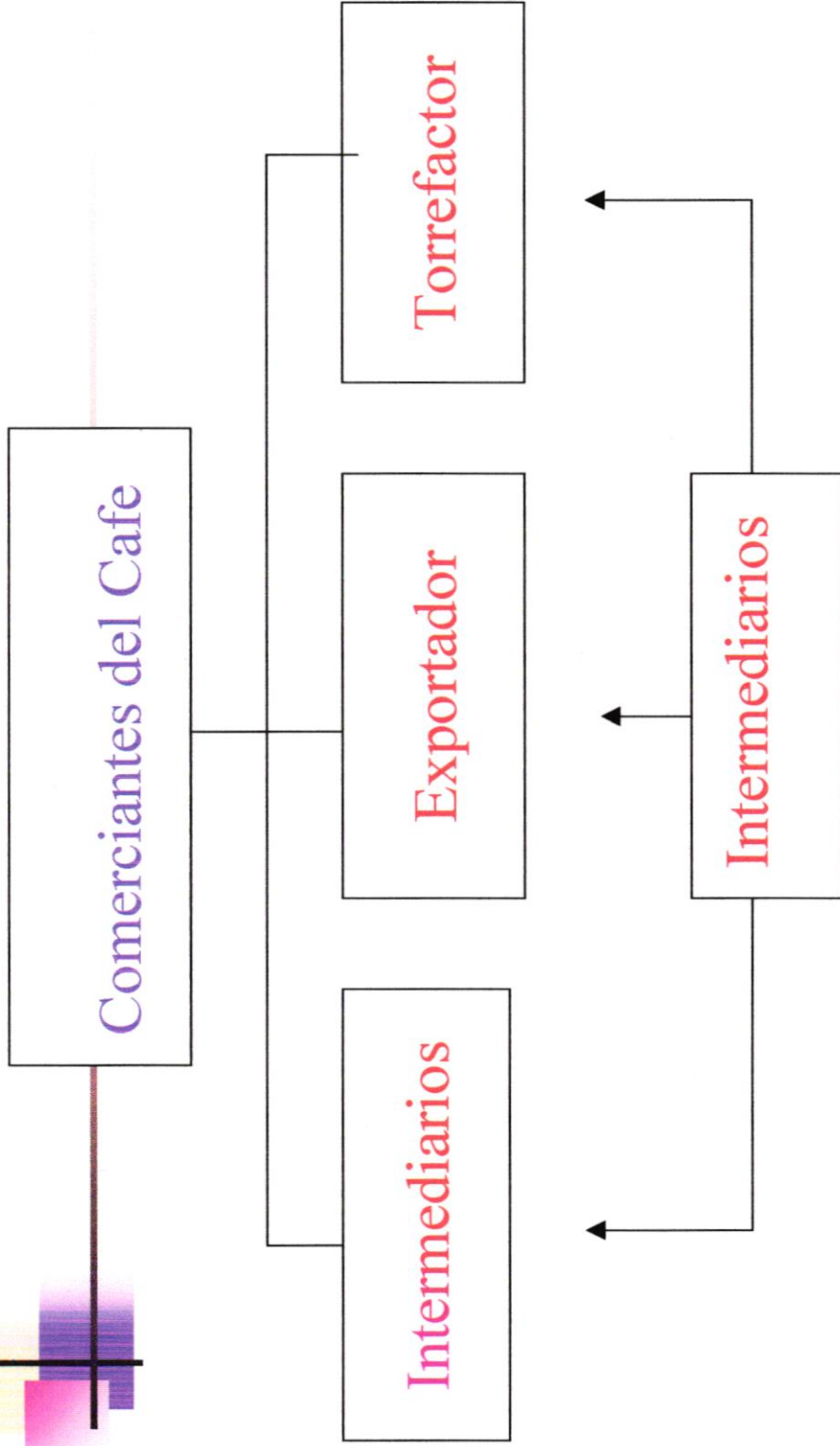
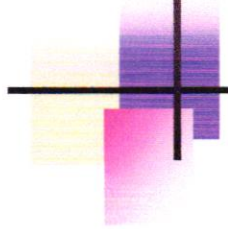
A continuación se limpia con una cuchara de plata, la superficie de la infusión contenida en cada taza, procurando eliminar toda la espuma y partículas de café de cada taza de muestra.

### Evaluación de la acidez, cuerpo y sabor 2.

Prueba en taza.

Se toma con la cuchara una porción de la infusión y se sorbe fuertemente, procurando atomizarla dentro de la boca, de tal forma que la niebla generada dentro de la boca, alcance las distintas áreas de la superficie interna, incluyendo la parte trasera y el paladar.

# ORGANIGRAMA DEL CAFÉ



## CONCEPTOS DEL ORGANIGRAMA DEL CAFÉ

### Comerciantes del Café:

Son las personas que se dedican a vender el café ya sea por medio intermediarios o directamente ya con sus clientes fijos.

### Intermediarios:

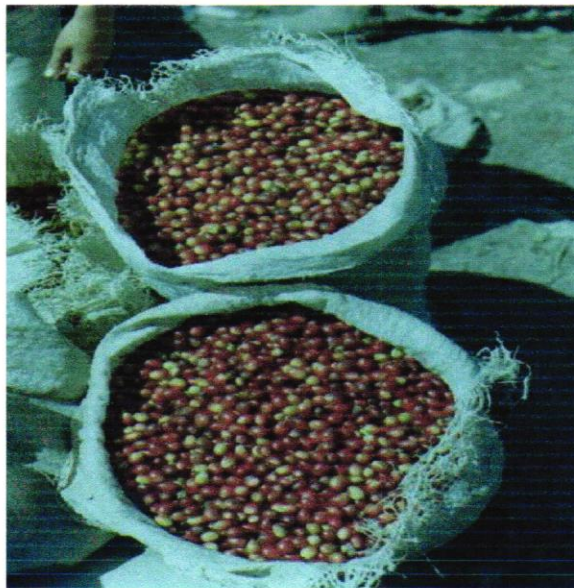
Es la persona que media entre dos o más personas y especialmente entre el productor, exportador y el consumidor del café.

### Exportador.

Es la persona o institución que se encarga de enviar el café de un país a otro.

### Torrefactor:

son el conjunto de personas o una institución que se encarga de el tostado del café como ser en Honduras el café el Indio, café Maya, café Oro etc.



catapultadores

# EXPORTACION

# DE CAFÉ

## Clases

- + Café Arabico
- + Café Robusto



## Tipo

- + suave colombiano
- + otros suaves
- + arabicos sin lavar
- + robustos



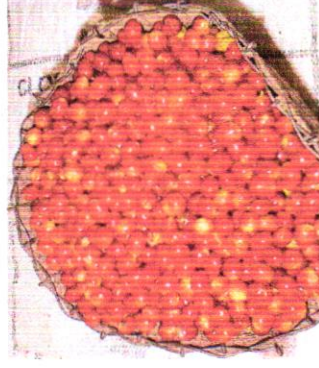
## Proceso

- + lavado
- + corrientes



## Formas de café

- + uva o cereza
- + pergamino
- + oro verde
- + tostado o molido
- + soluble.





## EL GRANO DE ORO....ESPERANZA DE LOS PRODUCTORES DE CAFÉ!!!

En lo que se refiere a la situación internacional y comercialización de l café; el panorama que se perfila para el proximo año cafetalero ,quiza sea un poco mas lagador para nosostros los productores en lo que en materia de sacrificios de cuota de retencion habra que hacer, ya que sé aestimado solamente un 25% en vez del 39% que en años anteriores sé habia fijado como cuota de sacrificio para su posterior comercializacion a los denominados mercados nuevos de la organización Internacional del café. Igualmente se han establecido regulaciones especiales para la utilización de la asignación de cuota de la organización Internacional del café, y en este sentido un 75% de nuestra producción exportable se espera se podrá colocar sin mayores problemas. En materia de fijación de precios, la experiencia ha sido muy dolorosa y la huella que se ha quedado ha sido profunda por cuanto nosotros, los productores, hemos recibido todo el impacto de las frustraciones que han afectado a estos, de tal manera que tenemos que afrontar dificiles situaciones no solo en el orden de la subsistencia misma de nuestro patrimonio y aquellos que depende de esta, si no que también el de cubrir costos de producción de compromisos financieros adquiridos. Tal situación caracterizaba por una inestabilidad económica dentro de un procesos inflacionario progresivo, esta propiciando que un gran sector de pequeños productores se dedique a otras actividades por considerar que en cultivo del café a dejado de ser el “ grano de Oro” que otrora fuera, no solo de años dorados, sino que medula principal de la economía hondureña.

La critica situación de los precios que hoy nos afecta, requerirá de sacrificios de incentivos y de medidas especiales que hagan viable un incremento sustancial de los mismos a nivel de plaza, a un cuando sé necesario la reducción de impuestos de exportación y de tasas de interés aplicables a algunos programas de financiamiento especiales, control de costos en la preparación y manejo de café para su exportación y en forma especial el registro de intermediarios que participan en la comercialización del café.

El logro de esta medidas y su implementación como medio de incentivar mejores niveles de precios para el productos debe de ser nuestra bandera de lucha, ya que nuestro interés sagrado en la consecuencia de estos , es el de recibir un precio justo y equitativo por nuestros sacrificios, garantizando así la subsistencia misma de la caficultura y por ende el bienestar económico que estos efectos sé permiaabilizara a otros estratos de nuestra sociedad.

café, ya que coincide con el periodo de menos actividad en las centrales azucareras. Las fuerzas movilizadas resultan muy costosas, ya que tienen que trasladarse a grandes distancias en camiones y no se preocupan por recoger el café, ya que su empresa se encarga de pagarle el salario completo.

### Otras afectaciones

**La transportación** – La transportación del café por sus características específicas, necesita de una atención especial, ya que el producto debe llegar temprano a los centros de beneficio para que no se dañe el grano. Esto se hace más difícil ya que el café se cultiva fundamentalmente en zonas montañosas de difícil acceso, que se complica con la falta de una infraestructura que garantice el traslado del café desde el campo a los centros de beneficio, utilizando muchas veces bueyes o mulos, que también están deficitarios en el país por su hurto y sacrificio indiscriminado.

Cuando la distancia es muy grande se utilizan camiones, cuando el transporte falla por cualquier motivo, el retraso trae consigo, que el café se fermente y se reduzca su calidad.

### Rendimientos en la producción cafetalera.

Se puede hablar de rendimientos en el cultivo del café, cuando se tengan cafetales con un alto por ciento de población y con excelentes condiciones técnicas. En nuestro país son muy bajos los rendimientos por áreas. Según medios oficiales, en el sector estatal los rendimientos se estiman en unos 56 qq por caballería, mientras el sector privado sólo alcanza 46 qq por caballería. Muchos especialistas coinciden en señalar que la diferencia de rendimientos en la producción de café entre el sector estatal y el privado está dada por el desvío de gran parte de su producción hacia el mercado informal o mercado negro, que incide en los dos sectores, pero con mayor peso en el sector privado.

Ciertas fuentes independientes calculan que entre el 45 y el 50 por ciento de la producción de café, por parte de productores privados, se comercializa en ese mercado informal, a un precio muy superior al que el gobierno paga por el café.

De todas maneras se consideran bajos los rendimientos, si tenemos en cuenta que en Cuba hay toda una tradición de este cultivo. datos de antes de 1959

### **Recomendaciones:**

1. No le irá mal un poco de estiércol así como unos cuantos riegos de un abono sobretodo de nitrógeno y potasio (estos riegos se suspenderán durante el período de invierno).
2. Mantener su planta al abrigo de una insolación demasiado intensa, pues el cafeto prefiere un ligero sombreado
3. La temperatura deberá ser superior a 15-16 grados, y preferentemente 20 grados.
4. Evitar que el cafeto se encuentre en medio de corrientes de aire intempestivas

**Siguiendo estas pautas, la planta podrá prosperar, y al cabo de cuatro o cinco años dará flores y, luego, frutos que usted puede recoger y degustar una taza de café, cada año de su propio café.**

### **¿Su Vida?**

Los cafetos viven de 22 a 25 años, pero no alcanzan su madurez hasta los 4 ó 5 años.

### **¿Su Producción?**

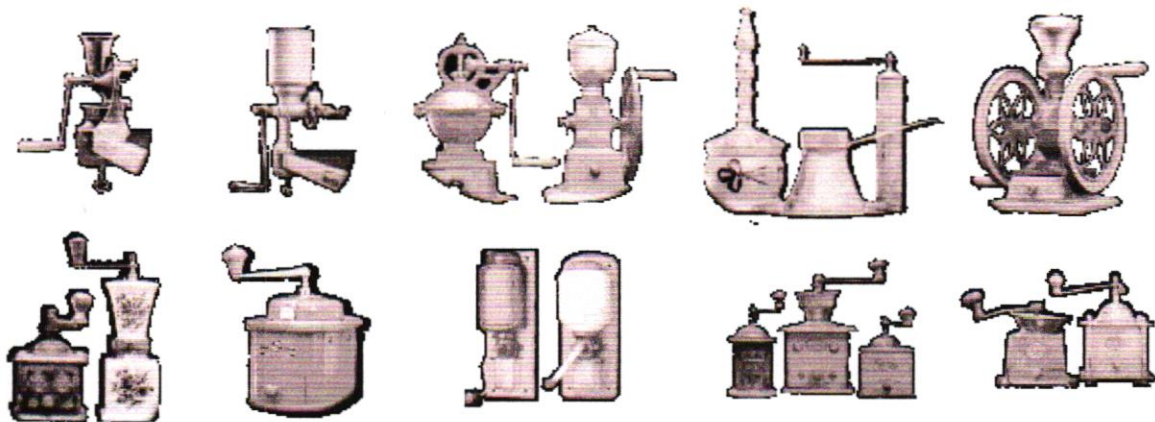
La producción media por cafeto es de 1/2 Kg, aun cuando algunos llegan a producir hasta kilo y medio de grano.

### **¿Su Belleza?**

El arbusto tiene las hojas color verde fuerte y brillante; sus flores son muy delicadas y muy parecidas al jazmín, blancas.

### **¿Su Fruto?**

Los frutos crecen en forma de racimos, saliendo de dos en dos bajo la pulpa. Primero son de color verde claro y, a medida que van madurando, se tornan color rojizo, que en la época de recolección se ha convertido en un bello carmesí.



# Catalogo de Cuentas

*Catalogo de cuentas de caficultores*

**ACTIVO**

CIRCULANTE

- ❖ Caja
- Efectivo existente
- ❖ Bancos
- Banhcafe
- ❖ Inversiones temporales
- ❖ Clientes
- Expocafe
- Orocafe
- ❖ Deudores Varios
- ❖ Funcionarios Y empleados
- Anticipos
- Prestamos
- ❖ Inventarios
- Viveros
- Sacos de semillas para la venta
- ❖ Inversiones
- PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO
- ❖ Terreno
- 60 manzanas para siembra
- ❖ edificio
- 10 manzanas para la hacienda
- ❖ plantación
- 300 plantas
- ❖ maquinaria
- despulpadora
- planta eléctrica
- ❖ mobiliario y equipo
- ❖ equipo de transporte
- 2 camiones
- ❖ herramientas
- llaves para tuercas
- segueta
- bombas de mochila
- martillos
- llaves ajustables
- serruchos
- machetes
- grapas
- barras
- ❖ crédito mercantil

- destornillador plano y Phillips
- clavos
- regaderas
- tenazas
- cépillos de alambre
- metro
- azadón
- limas

## Contabilidades Especiales

## Contabilidad del Café.

### DIFERIDO

#### Gastos de amortización

- ❖ Gastos de organización

#### Constitución de la empresa

- ❖ Gastos de instalación

#### Gastos pagados por anticipado

- ❖ Papelería y útiles

- ❖ Material de empaque

Sacos

Canastas

- ❖ Material de aseo

Rastrillo

Escobas de junco

- ❖ Fertilizantes, funguicidas y adherentes

- ❖ Intereses pagados por anticipados

### **PASIVO**

#### CIRCULANTE

- ❖ proveedores

intermediarios

- ❖ impuestos por pagar

impuesto sobre renta

impuestos varios

- ❖ documentos por pagar

escrituras de propiedad

- ❖ prestamos bancarios

banhcafe

- ❖ acreedores varios

fertica

Luis Kafie

#### FIJO

- ❖ documentos por pagar

escrituras de propiedad

- ❖ prestamos bancarios

banhcafe

#### DIFERIDO

- ❖ Interés cobrados por anticipado

- ❖ Servicios cobrados por anticipado

#### **CAPITAL CONTABLE**

- ❖ Capital Social

#### Reservas

- ❖ Reserva legal

- ❖ Reserva estatutarias

- ❖ Reserva voluntarias

#### Resultados acumulados

- ❖ Utilidades o pérdidas de años anteriores

- ❖ Utilidades o pérdidas neta del ejercicio

- ❖ Ventas

Medidas volumétricas

Cabuyas o nylon

Desinfectantes

- ❖ Rebajas sobre ventas

- ❖ Compras

Gastos operativos

- ❖ Gastos de Administración

Sueldos y salarios

IHSS

FOSOVI

INFOP

Depreciación

Servicios públicos

- ❖ Gastos de Venta

Sueldos y salarios

IHSS

FOSOVI

INFOP

Depreciación

Servicios públicos

Reparación y mantenimiento

Material de empaque

Sueldos temporales

- ❖ Productos financieros

Intereses

- ❖ Gastos financieros

Intereses

Depreciaciones y amortizaciones

- ❖ Depreciaciones acumuladas de edificio

- ❖ Depreciaciones acumuladas de maquinaria

- ❖ Depreciaciones acumuladas mobiliario y equipo

- ❖ Depreciaciones acumuladas de equipo de transporte

- ❖ Depreciaciones acumuladas de herramientas

- ❖ Amortización acumuladas de crédito mercantil

- ❖ Amortización acumuladas de gastos de organización

- ❖ Amortización acumuladas de gastos de instalación

La Hacienda **WENDY'S CAFICULTORES** presenta los siguientes saldos que corresponden al mes de 30 de Septiembre.

Caja y banco	Lps. 100,000.00
Banhcafé	
Deudores varios	5,000.00
Inventario	900,000.00
Pergamino seco 2,000 Quintales	
Terrenos ( 60 manzanas para siembra)	2,100,000.00
Los árboles son caturra	
Plantación (180,000)	800,000.00
Agotamiento de la plantación ( 10 años)	
Gastos de organización	100,000.00
Edificio ( madera)	50,000.00
Vehículos	250,000.00
Maquinaria	35,000.00
Herramientas	10,000.00
Fertilizantes, funguicidas y adherentes	7,500.00
Material de empaque	14,000.00
Papelería y útiles	6,000.00
Depreciaciones acumuladas de edificio	3,330.00
Depreciaciones acumuladas de maquinaria	1,485.00
Depreciaciones acumuladas de vehículos	49,500.00
Depreciaciones acumuladas de herramientas	- 990.00
Prestamos bancarios	400,000.00
Acreedores varios	177,000.00
Fertica	
Intereses por pagar (18%)	6,666.67
Sueldos por pagar	36,597.50
Capital social	3,471,930.83
Reserva estatutaria	150,000.00

#### Movimientos del mes

*Nota: los depósitos se hacen a diario*

#### 2 de octubre

se compro según cheque # 006, 1000 sacos para empaçar el café según factura # 2113 a L.10.00C/u.

#### 5 de Octubre

Se compro a Fertica, funguicidas por L.2, 750.00; según factura # 705 con cheque # 007.

#### 7 de octubre

Se realizaron ventas a orocafé de 1000 quintales de café pergamino húmedo, a Lps.600.00 c/ quintal se recibió en efectivo.

#### 9 de octubre

Se compro 5 manzanas de tierra a L.35, 000.00 c/u se paga el 50% con cheque# 008 y la otra parte se queda a deber a Luis Kafie.

**10 de octubre**

se compraron 20 machetes tramontinas según factura #807 y se paga con cheque# 009 por L.1,000.00

**11 de octubre**

Se compraron 300 plantas a L.4.00 c/u con cheque # 010 a plantas tropicales.

**13 de octubre**

Se cancela a los jornales la cantidad de L.30.00 por lata de café cortado y se registraron 1,500 latas con cheque # 011.

**23 de octubre**

Se gastaron 75 sacos para recolectar el café.

**27 de octubre**

Se pagan los sueldos a los empleados.

Contador	Lps. 4,000.00
Gerente general	15,000.00
Secretaria	3,000.00
Transportista ( 2 )	3,000.00c/u
Asistente	2,500.00
Capataz ( 2)	4,800.00c/u

Al departamento de administración se le hacen las deducciones correspondientes.

A los transportista y capataz no les cotice FOSovi.

***Tabla de conversión***

20 latas uva = 100lbs oro  
 8 latas pergamino = 100 lbs oro  
 120 libras pergamino seco = 1 quintal  
 tres quintales uva es igual a un galón lavado  
 una manzana produce 50 quintales uva

considerando que la planta de café es caturra y dejando de espacio de entre cada planta 2 metros ( en una manzana se pueden sembrar 3 mil plantas en tresillo)  
 una persona puede cosechar aproximadamente 1 quintal de café uva en un día de trabajo

***Se pide:***

**Elaborar una póliza por el mes de Octubre.**

*Wendy's Caficultores ( poliza)*

Conceptos	Caja y bancos		mater. de empaqu		fertilizantes		ventas		terrenos	
	debe	haber	debe	haber	debe	haber	debe	haber	debe	haber
1.- Compra de 1000 sacos	L.	L.10,000	L.10,000	L.	L.	L.	L.	L.	L.	L.
2.- compra de fertilizantes		2,750			2,750					
3.- venta a oro cafe 1000 Quintales	600,000						600,000			
4.- se compra 5 manzanas		87,500							175,000	
5.- compra de 20 machetes		1,000								
6.- se compran 300 plantas		1,200								
7.- pago de jornales		45,000								
8.- se gastaron 75 sacos				750						
9.- pago de planillas		34,298								
totales	600,000	181,748	L.10,000	750	2,750		600,000		175,000	

Conceptos	acreedores varios		herramientas		plantacion		gros de produccion		gros de ventas		gros de admon	
	debe	haber	debe	haber	debe	haber	debe	haber	debe	haber	debe	haber
1.- Compra de 1000 sacos												
2.- compra de fertilizantes												
3.- venta a oro cafe 1000 Quintales												
4.- se compra 5 manzanas		87,500										
5.- compra de 20 machetes			1,000									
6.- se compran 300 plantas												
7.- pago de jornales						1,200						
8.- se gastaron 75 sacos							45,000					
9.- pago de planillas		1,674					750			13,972		22,000
totales		89174	1000		1,200		45,750		13,972	22,000		

FECHA	DETALLE	F	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN				
31 de octubre 0	Pda # 30				
	Caja y bancos			418252	
	Banhcafe				
	Material de empaque			9250	
	Fertilizantes, funguicidas y adherentes			2750	
	fertica				
	Terrenos			175000	
	5 manzanas de tierra				
	Herramientas			1000	
	20 machetes				
	Plantación			1200	
	300 plantas				
	Gasto de producción			45750	
	Gasto de ventas			13972	
	Gasto de administración			22000	
	Ventas				600000
	Acreedores varios				89174
	IHSS		1344		
	Trabajadores				
	Patrono				
	FOSOVI		330		
	registro para el mes de octubre				
	VAN				



# Cafés y Infusiones

## **CAFÉ JAMAICA BLUE MOUNTAIN**

Café arábica 100% puro. De aroma incomparable y bajo contenido en cafeína. El mejor café y el más cotizado del mundo.

## **CAFÉ BRASIL MOGYANA CERRADO**

Café de gran cuerpo, de taza suave, aroma intenso y un típico sabor azucarado. Su baja acidez lo distingue de los otros cafés arábigos brasileños.

## **CAFÉ ETIOPIA LIMÚ**

Café arábica de cuerpo pleno y aroma apreciado. Muy apreciado de los gourmets cafeteros.

## **CAFÉ HAWAI KONA EXTRA FRANCY**

Arábica 100% puro, con mucha fuerza, cuerpo completo y fino aroma. Rico en matices.

## **CAFÉ GUATEMALA ANTIGUA VOLCAN DE ORO**

De perfume afrutado y un ligero toque de acidez. Cultivado en las pendientes de los volcanes (de 700 a 1.700 metros). Café arábica 100% puro.

## **CAFÉ COLOMBIA SUPREMO ZAFIRO**

Suave, de gusto perfumado y afrutado. Considerado el café arábico más conocido del mundo. Ideal para consumir solo.

## **CAFÉ PUERTO RICO YAUCO SELECTO**

Sofisticado café arábica 100% puro, de aroma extraordinario, rico en perfume y cuerpo excelente de gran selección.

## **CAFÉ SELECCIÓN NATURAL**

El café de siempre.

## **CAFÉ DESCAFEINADO 100%**

Fuerte acidez, sabor suave, gusto perfumado.

**Ponencia: El cultivo del café en el Oriente de Cuba**

**Ponente: Pedro Antonio Alonso Pérez, Técnico en Sanidad Vegetal**

### **Introducción:**

El presente trabajo pretende hacer un pequeño análisis ilustrativo de las condiciones reales, que desde el punto de vista técnico presenta la producción de café (*Coffea arabica*), que pertenece a la familia de las Rubiáceas, en la zona oriental del país. A pesar de existir en esa zona, una cultura cafetalera de más de un siglo y donde se han aplicado los llamados adelantos científicos-técnicos por personal altamente calificado, no se han logrado resultados productivos en este valioso cultivo.

El mayor empeño de los que realizamos este trabajo es mostrar fielmente la realidad que afronta el cultivo del café, para que sirva de marco de referencia a aquellos que en el futuro o en el presente tengan que tomar decisiones sobre las reformas indispensables y urgentes que se necesitan hacer en este cultivo y en la agricultura en general.

El Centro Nacional de Estudios e Investigaciones Agrícolas, Carlos Quintela, por su carácter imparcial e independiente, puede realizar un análisis serio y objetivo de la situación actual y hacer las recomendaciones lógicas que sólo respondan a sus necesidades técnicas y económicas, liberadas de todo compromiso político. Condición ésta, que no tienen los funcionarios y técnicos gubernamentales, que recurren a todo tipo de justificaciones, sin poder mostrar las verdaderas causas del problema, porque entonces tendrían que reconocer su incapacidad para resolverlo y lo peor, tener que aceptar que no poseen ningún poder de decisión, teniendo siempre que aceptar las orientaciones del nivel superior.

El gobierno cubano actual, que llegó al poder en 1959, y que implantó las llamadas leyes de Reforma Agraria, y con ellas las granjas estatales y la colectivización forzosa, lejos de convertirse en el motor impulsor de la agricultura cubana, se convirtió en su ancla; por eso tenemos que felicitar al guajiro cubano que sigue luchando aferrado a su terruño.

### **Infraestructura del desarrollo cafetalero.**

#### **Principales variedades existentes.**

Catuai rojo y amarillo, Caturra rojo y amarillo, San Ramón, Borbón, Isla y Mundo Novo. Estas variedades están distribuidas según sus características y las condiciones climáticas de cada zona. Los arábigos se plantan en las zonas más fértiles y donde exista mayor fuerza de trabajo, porque exigen de una rápida recolección en su época de cosecha. Las canéforas, entre ellas la variedad robusta es la más utilizada por su resistencia a la sequía, a las plagas y enfermedades y además la menos exigente a la fertilidad del suelo.

*Principales Países Consumidores de Café por orden de importancia:*

- |                          |                      |                               |
|--------------------------|----------------------|-------------------------------|
| 1. <b>Estados Unidos</b> | 9. <b>Grecia</b>     | 17. <b>Hungría</b>            |
| 2. <b>Canadá</b>         | 10. <b>Portugal</b>  | 18. <b>Polonia</b>            |
| 3. <b>Alemania</b>       | 11. <b>Suecia</b>    | 19. <b>Rumania</b>            |
| 4. <b>Francia</b>        | 12. <b>Austria</b>   | 20. <b>Checoslovaquia</b>     |
| 5. <b>Italia</b>         | 13. <b>Finlandia</b> | 21. <b>Antigua Yugoslavia</b> |
| 6. <b>Holanda</b>        | 14. <b>Suiza</b>     | 22. <b>Rusia</b>              |
| 7. <b>Luxemburgo</b>     | 15. <b>Noruega</b>   | 23. <b>Japón</b>              |
| 8. <b>Dinamarca</b>      | 16. <b>Bulgaria</b>  | 24. <b>España</b>             |

*Países Productores de Café Robusta:*

1. **Camerún**
2. **Costa de Marfil**
3. **Indonesia**
4. **Madagascar**
5. **Uganda**
6. **Zaire**

*Principales Países Productores de Café:*

CAFÉ TIPO ARABICA

NO. Originario de Abisinia, este cafeto fue el más conocido en la antigüedad, el más extendido y el más apreciado. Suele plantarse en alturas que oscilan entre los 600 y los 1000m. mide de 2,5 a 5m de altura; sus granos se distinguen por su corteza larga y lisa.

CAFÉ TIPO ROBUSTA

NO. Esta especie y la siguiente no fueron descubiertas hasta finales del siglo XIX. Se distinguen por su gran interés económico, habida cuenta de que permite ser cultivada en terrenos bajos, en los que por norma general no crece la Arábica.

*Principales Países Consumidores de Café:*

EUA es el mayor importador de café verde, importando más de una cuarta parte de la cosecha mundial.

Los países europeos importan aproximadamente la mitad, siendo de éstos **Alemania** el lugar donde la bebida más consumida es el café.

*Países Productores de Café*

**ARABICO LAVADO** (tratados por vía húmeda)

**Suaves Colombianos:**                      **Otros Suaves:**

- |                    |                       |                      |
|--------------------|-----------------------|----------------------|
| 1. <b>Colombia</b> | 4. <b>Costa Rica</b>  | 8. <b>Guatemala</b>  |
| 2. <b>Kenia</b>    | 5. <b>Ecuador</b>     | 9. <b>Honduras</b>   |
| 3. <b>Tanzania</b> | 6. <b>Perú</b>        | 10. <b>India</b>     |
|                    | 7. <b>El Salvador</b> | 11. <b>México</b>    |
|                    |                       | 12. <b>Nicaragua</b> |

*Países Productores de Café*

**ARABICO NO LAVADO** (tratados por vía seca)

**Brasileros y otros arábigos:**

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 13. <b>Brasil</b> | 15. <b>Venezuela</b> |
| 14. <b>Cuba</b>   | 16. <b>Etiopía</b>   |

sitúan la producción entre 120 y 150 qq por caballería, o sea, de 10 a 11.17 qq por Ha. Sin embargo en Centro América los rendimientos son muy superiores, en lugares como el Salvador y Costa Rica se duplica con respecto a nuestros rendimientos más óptimos.

País	Rend. X Ha (qq)
Honduras	12.78
Nicaragua	12.78
Guatemala	14.78
El Salvador	25.27
Costa Rica	28.40

#### Notas de interés:

Origen del café: El café creció originalmente en Etiopía en forma salvaje. Actualmente se cultiva en Java, Sumatra, Arabia, África Ecuatorial, Hawaii, México, Centro y Suramérica, Indias Holandesas y el Caribe. De acuerdo con la leyenda, el café fue descubierto en Etiopía, donde los pastores de cabras notaron que sus animales, después de comer las hojas y las cerezas del cafeto, se mantenían despiertas toda la noche. El café llegó a Arabia en los años 1200's. La palabra café proviene de la palabra árabe qahwab. Antes de ser usado como bebida hace 700 años, el café fue usado como alimento, después como un vino y medicina. De Arabia pasó a Turquía durante los años 1500's y las casas de café aparecieron en Italia y en toda Europa. En un clima tropical, puede crecer en óptimas condiciones en zonas altas y accidentadas hasta los 2 500 metros de altura. Los Estados Unidos de Norteamérica aparecen como los mayores consumidores de café a nivel mundial, el consumo per cápita alcanza las 10 libras anualmente y representa aproximadamente la quinta parte del consumo mundial.

Cuba alcanzó un consumo per. Cápita de 16 libras y figuraba entre los principales consumidores a nivel mundial.

## CONCEPTOS UTILIZADOS EN EL CAFÉ.

### Café:

Significa el grano y la cereza del cafeto ya sea pergamino, verde o tostado, e incluye molino, descafeinado. Líquido y soluble.

### Café verde:

Todo café en forma de grano pelado antes de tostarse.

### Café en cereza seca:

El fruto seco del cafeto. Para encontrar el equivalente de la cereza seca en café verde multiplíquese el peso neto de la cereza seca por 0.50.

### Café pergamino:

El grano de café verde contenido dentro de la cáscara. Para encontrar el equivalente del café pergamino en a café verde, multiplíquese el peso neto del café pergamino por 0.80.

### Café tostado:

Café verde tostado en cualquier grado, e incluye el café molino. Para encontrar el equivalente del café tostado en café verde, multiplíquese el peso neto del café tostado por 1.19

### Café descafeinado:

Café verde, tostado o soluble del cual se ha extraído la cafeína. Para encontrar el equivalente del café descafeinado en café verde, multiplíquese el peso neto del café descafeinado verde, tostado o soluble por 1.00, 1.19 o 3.00 1/ respectivamente.

### Café líquido:

Las partículas sólidas solubles en agua, obtenidas del café tostado y puestas en forma líquida. Para encontrar el equivalente del café líquido en café verde, multiplíquese por 3.00 el peso neto de las partículas sólidas secas, contenidas en el café líquido 1/.

### Café soluble:

Las partículas sólidas secas, solubles en agua obtenidas del café tostado. Para encontrar el equilibrio de café soluble en café verde multiplíquese el peso del café soluble por 3.00 1/.

### Saco:

60 kilogramos o 132,276 libras de café verde; toneladas significan unas toneladas métricas de 1,000 kilogramos o 2,204.6 libras y libras significa 453,597 gramos.

### Año cafetero:

El periodo de un año desde el 1 de octubre hasta el 30 de septiembre.

### Organización

Consejo y Junta significan respectivamente, la organización internacional del café el consejo internacional del café y la junta ejecutiva.

**Miembro:**

Una parte contratante incluso una organización intergubernamental según lo mencionado en el ordinal 3 del artículo 4.

**Miembro exportador o País exportador:**

Miembro o País, respectivamente, que sea exportador neto de café, es decir cuyas exportaciones excedan de sus importaciones.

**Miembro importador o país importador:**

Miembro o país, respectivamente que sea importador neto de café es decir, cuyas importaciones excedan de sus importaciones.

**Miembro productor o país productor:**

Miembro o país respectivamente que produzca café en cantidades comercialmente significativas.

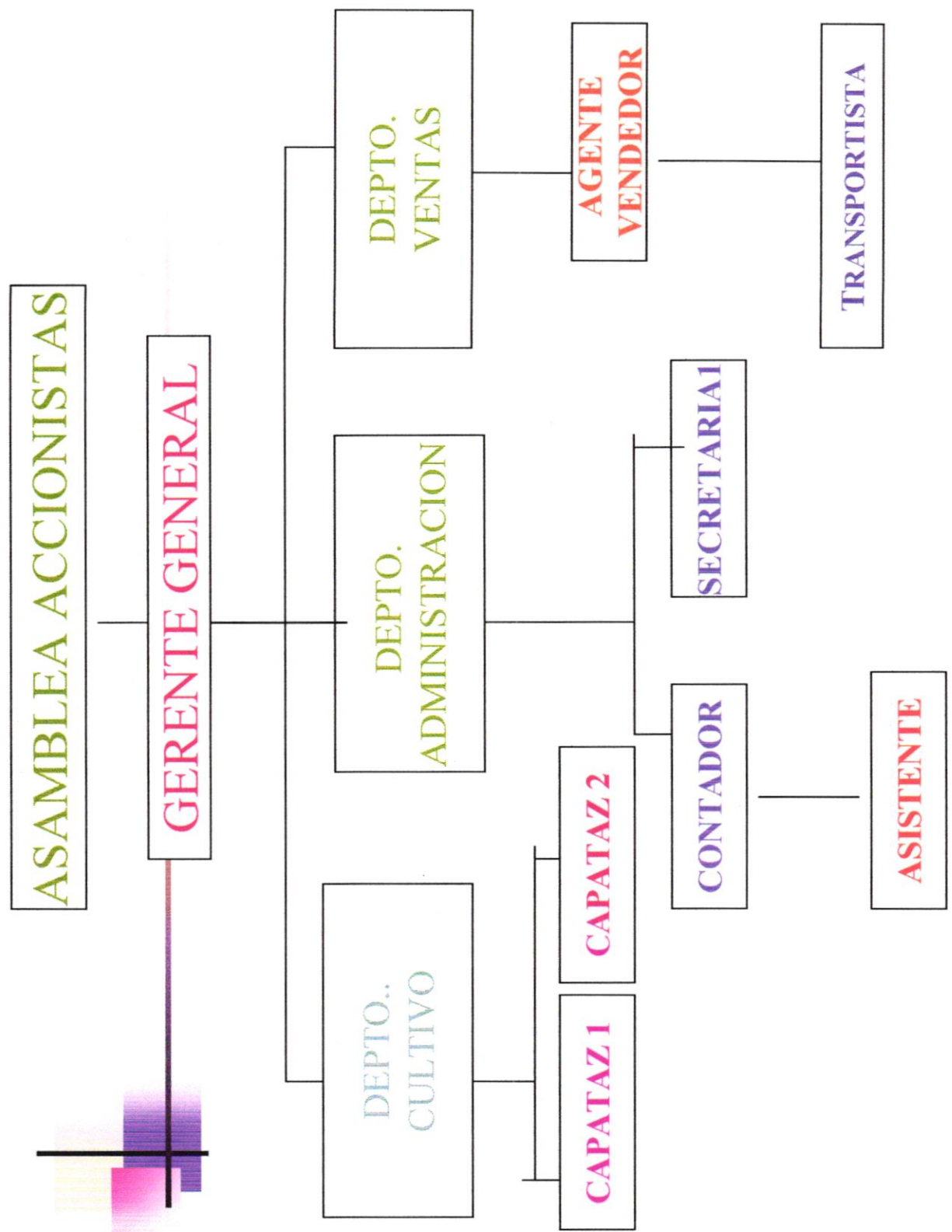
**Producción exportable:**

La producción total de café de un país exportador en un determinado año cafetero o de cosecha, menos el volumen destinado al consumo interno en ese mismo año.

**Disponibilidad para la exportación:**

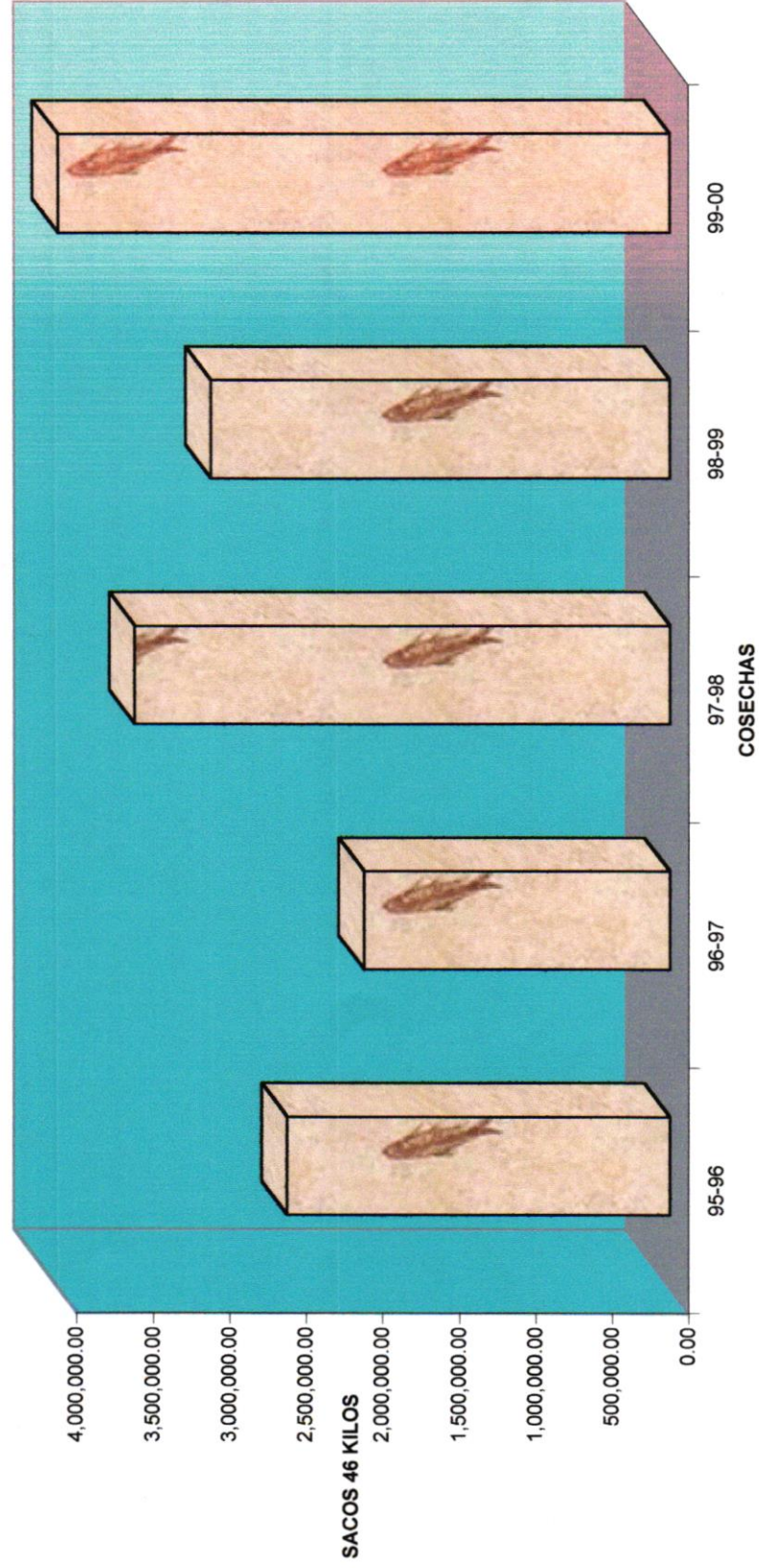
La producción exportable de un país exportador en un año cafetero determinado, mas las existencias acumuladas en años anteriores.

# ORGANIGRAMA DE WENDY'S CAFICULTORES S.A.



# QUINQUENIO COSECHAS 95-96 99-00

COMPARACION EXPORTACIONES



## DATOS INTERNACIONALES.

### OPERACIONES EN CENTROS DE CONTRATACIÓN.

**Lonjas de café. Historia y procedimientos.** Las operaciones de la lonja de café y azúcar de New York presentan muchas particularidades. La contabilidad de este tipo de operaciones supone el conocimiento de las practicas y costumbres del comercio.

Los comerciantes extranjeros en café suelen hacerse miembros de dicha lonja de café, bien para aprovecharse de una pequeña comisión que se otorga a los miembros y obtener las ventajas del sistema de esta institución en el arbitraje de las cuestiones comerciales, o sencillamente para alcanzar la posición que en el comercio de cambio del café representa el estar asociado. El centro de contratación del café se utiliza por los comerciantes con objeto de especular en esta mercancía, o bien para prevenirse por medio de la 'compensación' contra una pérdida en la importación del café. Pueden hacerse entregas de café como consecuencia de los contratos formalizados en el centro de contratación, pero en la mayoría de las transacciones no llega a perfeccionarse la entrega real. Se comercializa mas bien a base de contratos, para entrega futura, osea 'a plazo' u opciones que a base de entregas efectivas; Haciéndose la liquidación mediante el pago de las diferencias entre los contratos, aunque también puede hacerse liquidaciones directas, conforme mas adelante explicaremos.

- ✓ **Clasificación y precios del café.** El centro de contratación del café fija el patrón por medio del cual se determinan los precios de las distintas clases del mismo. Los precios de las diversas clases se basan en el numero de imperfecciones del café verde comparándolas con el patrón. Estas imperfecciones consisten en granos oscuros, granos partidos, cascarillas, granos sin madurar, piedras y vainas. El grano oscuro se toma como unidad para estimar el numero de imperfecciones, procediéndose de acuerdo con la siguiente escala:

✓ 3 cascarillas	Equivalen a un grano oscuro.
✓ 5 granos sin madurar	Equivalen a un grano oscuro.
✓ 5 granos partidos	Equivalen a un grano oscuro.
✓ 1 piedra grande	Equivale a dos o tres granos oscuros.
✓ 1 piedra mediana	Equivalen a un grano oscuro.
✓ 2 piedras pequeñas	Equivalen a un grano oscuro.

✓ 1 vaina

Equivale a un grano oscuro.

Se elige una muestra de una libra de café verde de cada lote y, examinadas sus imperfecciones, se clasifican según la siguiente escala:

- ❖ Calidad No. 1 = Sin imperfecciones rara vez se encuentra este café.
- ❖ Calidad No. 2 = 6 Granos oscuros o imperfecciones equivalentes.
- ❖ Calidad No. 3 = 13 Granos oscuros o imperfecciones equivalentes.
- ❖ Calidad No. 4 = 29 Granos oscuros o imperfecciones equivalentes.
- ❖ Calidad No. 5 = 60 Granos oscuros o imperfecciones equivalentes.
- ❖ Calidad No. 6 = 110 Granos oscuros o imperfecciones equivalentes.
- ❖ Calidad No.7 = Se clasifica por comparación con los tipos admitidos por la lonja.
- ❖ Calidad No. 8 = Se clasifica por comparación con los tipos admitidos por la lonja.

Las calidades inferiores a la numero 8 no se admiten en los Estados Unidos.

La función de la OIC la vigilancia de los niveles de precios que se cotizan en las terminales de bolsa de Bremen/ Hamburgo ,le Havre/ marseilles y Nueva York e informar sobre el precio compuesto diario y el precio promedio móvil durante quince días de mercado para implementar este sistema.

En la medida en que la cuota mundial aumenta o disminuye , la cuota de cada uno de los países también se ve afectada proporcionalmente a su participación dentro del total global.

3.- Como se asigna la cuota anual a los países miembros Exportadores.

- ✳ Se fija la cuota anual global en base a una estimación países miembros importadores como los inventarios en su poder y en los puertos francos etc.
- ✳ Se deduce el estimada necesario para los países miembros exportadores exentos de cuota básica.
- ✳ Se asigna la cuota anual a los miembros exportadores sobre la base de una parte fija del 70% y una parte variable del 30 % .La parte fija se asignan calculando el promedio de las exportaciones efectuadas durante los periodos que señala el convenio o en los que apruebe la mayoría de los miembros a través de las negociaciones y la parte variable en base al estimado de las existencias de cada país, las que son verificadas al final de cada año cosecha por los agentes que la OIC nombra en cada país.

### EL CAFÉ COMO FUENTE DE EMPLEO.



Cuarenta mil Hondureños que se dedican a la producción de café.

Doscientos mil Hondureños que como parte de las familias de los productores se dedican especialmente a las labores de cultivo.

Trescientos cincuenta mil Hondureños que adicionalmente participan en la cosecha, beneficio y comercialización del grano, sin contar a los que indirectamente participan en esta actividad, como ser: agrónomos, extensionistas administradores, oficinistas, empleados de banco, agentes aduaneras, cargadores, transportistas, torrefactores, encargados de bodega, etc.

En cuanto a la absorción de trabajadores temporales, el café es la actividad de mayor importancia si lo compara mas con las demás actividades agrícolas.

En los periodos de cosecha o recolección el café es el que absorbe la mayor parte de la mano de obra asalariada , ya que indistintamente hombres, mujeres y niños procedentes de

Descafeinado por un proceso natural de agua (ecológico, no químico).

**CAFÉ DESCAFEINADO CLASSIC "SOBRE"**

Elaborado con tres tipos de café, tostados por separado, a los que se les ha eliminado prácticamente la totalidad de la cafeína.

**INFUSIONES            SIMPLES**

Manzanilla  
Té  
Tila  
Hierba Luisa

**COMPUESTAS**

Manzanilla con Anís  
Manzanilla con Menta  
Té con Limón  
Té con Menta  
Tila a la Menta  
Menta Poleo  
Estomacal Digestivo  
Adelgazante Laxante  
Diurético  
Relajante-Tranquilizante

**Para Endulzar**

Azúcar Cristalino Blanco  
Azúcar Lustre en Polvo  
Azúcar de Caña Moreno  
Azúcar Candi Piedra  
Sacarina Líquida  
Sacarina en Polvo  
Sacarina en Pastilla  
Fructosa - Azúcar de Frutas

# Exportacion

FECHA		DETALLE	F	PARCIAL	DEBE	HABER
01-Oct	0	Partida # 2				
		<u>Compras</u>			L .7,200,000	0
		<u>Bancos</u>				L. 2,880,000
		BGA				
		<u>Proveedores</u>				4,320,000
		Cooperativa de café				
		compra de 9,000 quintales de pergamino mojado según ch#15-011				
02-Oct		Partida # 3				
		<u>Material de Empaque</u>			10,000	0
		<u>Bancos</u>				10,000
		BGA				
		Se compro sacos de yute de bangladesh con ch#15-012				
03-Oct		Partida # 4				
		<u>Bancos</u>			355,750	
		BGA				
		<u>Cuentas por Cobrar</u>				247,500
		Amerian Coffe				
		<u>Productos Financieros</u>				8,250
		Fluctuación cambiaria				
		Nos cancelan la deuda America Coffe				
		Según deposito bancario.				
04-Oct		Partida # 5				
		<u>Gastos de Venta</u>			25,000	0
		<u>Material de Empaque</u>				
		<u>Material de Empaque</u>				25,000
		registro del gasto de material				
05-Oct		Partida # 6				
		<u>Prestamos Bancarios</u>			375,000	0
		First National City Bank				
		<u>gastos Financieros</u>			59,000	0
		Interés				
		<u>Bancos</u>				434,000
		BGA				
		pago según ch # 15-013 de \$25,000				
		mas intereses al 18 % anual				
16-Oct		Partida # 7				
		<u>Bancos</u>			7,020,000	0
		BGA				
		<u>Ventas</u>				7,020,000
		según factura # 2015 de 5,000 quintal de café High Ground seco \$90.00				
		Van				

FECHA	DETALLE	F	PARCIAL	DEBE	HABER
	Vienen				
17-Oct	Partida # 8				
	<u>Gastos de Venta</u>			1,138,000	0
	Permiso de exportación		390,000	0	
	tasa de servicios		663,000	0	
	comisión Banca Nacional		5,000	0	
	transporte		80,000	0	
	<u>Bancos</u>				1,138,000
	BAGA				
	Registro de los gasto para exportación				
	el café Según Ch # 15-014 15-018.				
18-Oct	Partida # 9				
	<u>Cuentas por Cobrar</u>			3,100,000	00,
	American Coffe				3,100,000
	<u>Ventas</u>				
	Venta al crédito según fact.#2014 de				
	2,500 quintales de High Ground seco				
	a \$100.00 cada quintal				
19-Oct	Partida # 10				
	<u>Gastos de Venta</u>			550,025	0
	Permiso de exportación		193,750	0	
	tasa de servicios		329,375	0	
	comisión Banca Nacional		2,900	0	
	transporte		24,000	0	
	<u>Bancos</u>				550,025
	BGA				
	Registro de los gasto para exportación				
	el café Según Ch # 15-018 15-022.				
20-Oct	Partida # 11				
	<u>Gastos de Administracion</u>			6,020	0
	ENEE		4,000	0	
	SANAA		20	0	
	HONDUTEL		2,000	0	
	Gasto de venta			24,080	0
	ENEE		16,000	0	
	SANAA		800	0	
	HONDUTEL		8,000	0	
28-Oct	<u>Bancos</u>				30,100
	BGA				
	pago de servicios publico según ch#				
	15-023				
28-Oct	Partida # 12				
	<u>Gastos de administracion</u>			32,102	50
	Van				

	sueldos y salarios	30,500	0			
	IHSS	840	0			
	Fosovi	457	50			
	Infop	305	0			
	Gasto de venta			30,461	0	
	sueldos y salarios	5,000	0			
	IHSS	336	0			
	Fosovi	75	0			
	Infop	50	0			
	Personal Temporal	25,000	0			
	<u>Bancos</u>					58,679.00
	BGA					
	<u>Acreedores Varios</u>					3,884.00
	IHSS	1,764	0			
	Fosovi	1,065	0			
	Infop	355	0			
	DEI	700	0			
	pago de Nomina del mes según Ch#					
	15-024 al 15-031					
	Partida # 13					
	<u>Gastos de administracion</u>			1,787	50	
	depreciacion					
	<u>Gasto de venta</u>			2,475		
	<u>Depreciacion Acumulada</u>					1,375
	<u>de edificio</u>					
	<u>Depreciacion Acumulada de</u>					412
	<u>Mobiliario y equipo</u>					50
	<u>Depreciacion Acumulada de</u>					2,475
	<u>Maquinaria</u>					0
	calculo de la depreciaciones					
	Partida # 14					
	<u>Gasto de administracion</u>			3,000	0	
	<u>papeleria y utiles</u>					3,000
	ajuste por gastos de papeleria					
	Partida # 15					
	<u>Acreedores varios</u>			25,000	0	
	<u>Bancos</u>					25,000
	BGA					
	cancelacion según ch#15-032					
	Partida # 16					
	<u>Compras</u>			174,000	0	
	<u>inventario</u>					174,000
	cancelacion de la 2da cuentas					
	Partida # 17					
	van					



## Contabilidades Especiales

## Contabilidad del Café.

La exportadora de café "EXPOCAFE" presenta los siguientes saldos que corresponden al mes de Septiembre.

Bancos	Lps.	3.500.000.00
BGA		
Inventario de café High Ground seco		174,000.00
200quintales		
Cuentas por cobrar		247,500.00
American Coffe \$16,500.00		
Reserva de cuentas incobrables		79,000.00
Edificio		5 00,000.00
Depreciación acumulada de edificio		33,000.00
Mobiliario y equipo		50,000.00
Depreciación acumulada de mobiliario y equipo		9,900.00
Maquinaria		300,000.00
Depreciación acumulada de maquinaria		59,400.00
Papelería y útiles		10,000.00
Material de empaque		25,000.00
Prestamos bancarios		3,000,000.00
First Nacional City Bank \$200,000.00		
Acreedores varios		100,000.00
Proveedores		210,000.00
Utilidad de ejercicio anteriores		1,000,000.00
Reserva legal		10,000.00
Capital social		305,200.00

Nota:

El factor de cambio es de Lps.15.00 y el precio del quintal de café High Ground seco es de \$120.00

### Movimientos del Mes

#### 1 de Octubre

Compra de 72,000 latas de pergamino mojado a L.100.00 cada lata se paga 40% según cheque #15-011.

Nota: 8 latas de pergamino mojado equivalen a 100 libras o 1 quintal.

#### 2 Octubre

Compra de 5,000 sacos de yute exportados de Bangladesh a Lps10,000.00 según cheque #15-012.

#### 3 de Octubre

Nos cancelan American Coffe \$ 16,500.00 de la deuda del mes anterior valor que nos depositan en el banco el factor de cambio actual es de Lps.15.15.

#### 4 de Octubre

Se Gasta Lps.25,000.00 en material de empaque

#### 5 de Octubre

cancelamos a First Nacional City Bank la cantidad de \$ 25,000.00 con un interés del 18% anual con cheque # 15-013 factor de cambio 15.50

**16 de Octubre**

Ventas al contado según factura #2015 de 5,000 quintales de café High Ground seco a \$90.00 el Quintal; nos depositan la cancelación en BGA. factor de cambio Lps.15.60.

**17 de Octubre**

Los gastos por la explotación anterior son permiso de exportación anterior son :

❖ Permiso de exportación	\$5.00 por Quintal
❖ Tasa de servicio	8.50 por quintal
❖ Comisión Banca Nacional	Lps.5,000.00
❖ Transporte al aeropuerto	80,000.00

Los cuales se pagan según cheque #15-014 al 15-018 factor de cambio Lps.15.60

**18 de Octubre**

las ventas al crédito son de 2,500 quintal de café High Ground seco a \$80.00 el quintal Según factura #2014 Factor de cambio Lps.15.50.

**19 de Octubre**

Los gastos por la exportación anterior son:

❖ Permiso de exportación	\$ 5.00 por quintal
❖ Tasa de servicio	8.50 por quintal
❖ Comisión Banca Nacional	Lps. 2,600.00
❖ Transporte al puerto	24,000.00

Los cuales se paga según cheque # 15-018 al 15-022 factor de cambio Lps.15.50

**20 de Octubre**

Se paga los Servicios Públicos del mes

ENEE	Lps.20,000.00
SANAA	100.00
HONDUTEL	10,000.00

Distribuidos así 80% para ventas y 20% administración.

**28 de Octubre**

Pago de nomina de empleados del mes de Octubre según Cheque # 15-024 al 15-031

Gerente	Lps. 12,000.00
Contador	4,000.00
Sub-gerente	9,000.00
Secretario	3,000.00
2 Técnicos	2,500.00 c/u
Conserje	2,000.00
Personal temporal	25,000.00

**29 de Octubre**

Se cancela a nuestros Acreedores Según Cheque # 15-032 la cantidad de Lps.25,000.00.

Se hace la depreciación por el método de línea recta.

Y partidas de liquidación.

El edificio se deprecia en 30 años.

EXPOCAFE  
ESTADO DE RESULTADO  
AL 29 DE OCTUBRE DEL 2000

Ventas				10,120,000	
<u>costo de ventas</u>					
inventario inicial			174,000		
compras			<u>7,200,000</u>		
Dsponible			7,374,000		
inventario final			<u>1,360,000</u>		
utilidad bruta				4,106,000	0
<u>gasto de operación</u>					
gasto de administración			42,910		
gasto de venta			<u>1,770,041</u>	1,812,951	0
utilidades de operación				2,293,049	0
gastos financieros			59,000		
productos financieros			<u>8,250</u>	50,750	0
utilidades antes del impuestos				2,242,299	0
impuestos sobre renta ( anexo)				<u>540,663</u>	50
utilidades del ejercicio				1,701,635	50
reserva legal				<u>51,040</u>	0
utilidades netas.				<b>1,650,595</b>	<b>50</b>

\_\_\_\_\_  
Contador

\_\_\_\_\_  
Gerente General

\_\_\_\_\_  
Auditor

EXPOCAFE  
BALANCE GENERAL  
AL 29 DE OCTUBRE DEL 2000

<b>activos</b>				
<b>circulantes</b>				
Bancos		5,649,945.50		
Cuentas por cobrar	3,100,000.00			
Reservas cuentas incobrables	79,000.00	3,021,000.00		
Inventario		1,360,000.00	10,030,945.50	
<b>propiedad planta y equipo</b>				
Edificio	500,000.00			
Depreciación acumulada	34,375.00	465,625.00		
Mobiliario y equipo	50,000.00			
Depreciación acumulada	10,312.50	39,687.50		
Maquinaria	300,000.00			
Depreciación acumulada	61,875.00	238,125.00	743,437.50	
<b>diferido</b>				
Papelería y útiles		7,000.00		
Material de empaque		10,000.00	17,000.00	
<b>Total activo</b>				<b>10,791,383.00</b>
<b>pasivo</b>				
<b>a corto plazo</b>				
Proveedores			4,530,000.00	
Impuesto por pagar			540,663.50	
Acreedores varios			78,884.00	
Préstamos bancarios			2,625,000.00	
<b>Total pasivo</b>				<b>7,774,547.50</b>
<b>capital contable</b>				
Capital social			305,200.00	
<b>reserva</b>				
Reservas legal			61,040.00	
<b>resultados acumulados</b>				
Utilidad del ejercicios anteriores		1,000,000.00		
Utilidades de ejercicio		1,650,595.50	2,650,595.50	
<b>Total capital contable</b>				<b>3,016,835.50</b>
<b>Pasivo mas capital contable.</b>				<b>10,791,383.00</b>

\_\_\_\_\_  
Contador

\_\_\_\_\_  
Gerente general

\_\_\_\_\_  
Auditor

## Planilla el mes de Octubre

administración

N°	CARGOS	SUELDOS	IHSS	FOSOVI	DEI	TOTAL DEDC.	SUELDO NETO
1	Gerente General	12,000.00	84	180	550	814	11,186.00
2	Subgerente	9,000.00	84	135	150	369	8,631.00
3	Contador	4,000.00	84	60		144	3,856.00
4	Secretaria	3,000.00	84	45		129	2,871.00
5	Conserje	2,500.00	84	37.5		121.5	2,378.50
	<b>sub-total</b>	<b>30,500.00</b>	<b>420</b>	<b>457.5</b>	<b>700</b>	<b>1577.5</b>	<b>28,922.50</b>
ventas							
1	Tecnicos1	2,500.00	84	37.5		121.5	2,378.50
2	Tecnicos2	2,500.00	84	37.5		121.5	2,378.50
		<b>5,000.00</b>	<b>168</b>	<b>75</b>		<b>243</b>	<b>4,757.00</b>

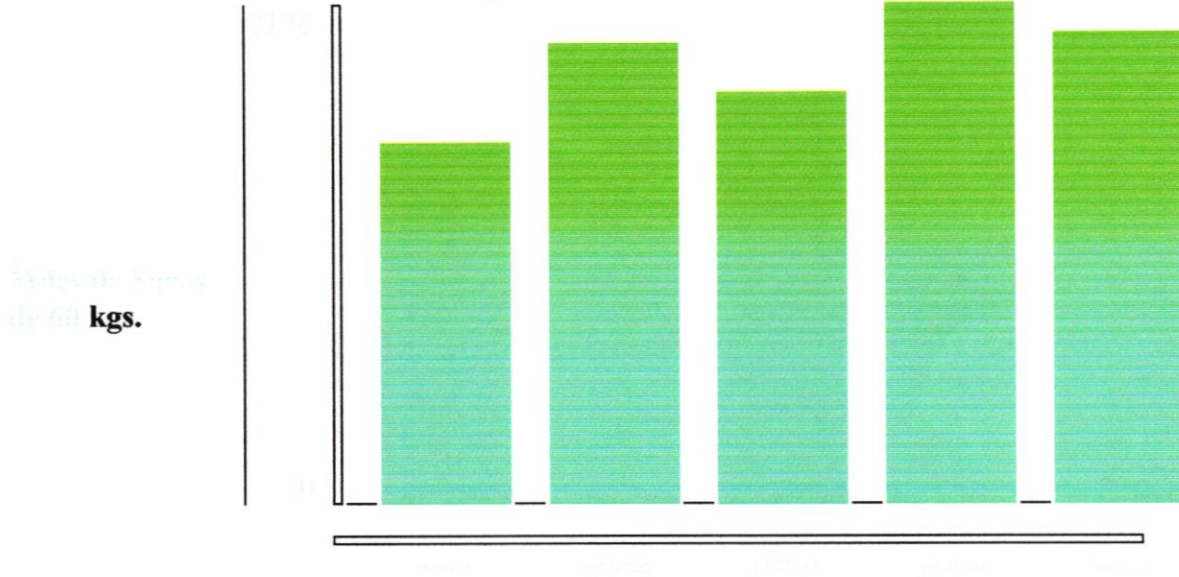
## Recomendaciones

- ✧ Los productores de café deben cosechar café de calidad para que la exportación Hondureña, no obtenga diferencial negativos, utilizando también los métodos idóneos para obtener producción de café de calidad.
- ✧ Los productores y exportadores de café deben mantener estrechas relaciones para poder obtener los estándares de café establecidos por la cuota internacional de café.
- ✧ El Instituto Hondureño de café ( IHCAFE) debe apoyar al pequeño productor, capacitándolo distribuyendo los fertilizantes, abono y apoyo económico para que estos no decaigan contribuyendo a obtener mejor producción.
- ✧ Los exportadores de café deben llevar un control de inventario riguroso preferiblemente el sistema de primeras entradas primeras salidas ( PEPS) para las utilidades de forma más precisa, debido a que el precio varía según la bolsa de valores de Nueva York.
- ✧ Los exportadores debido a la naturaleza del producto deben emplear tecnología y maquinaria de vanguardia para poder clasificar por color, tamaño y peso el café de explotación.

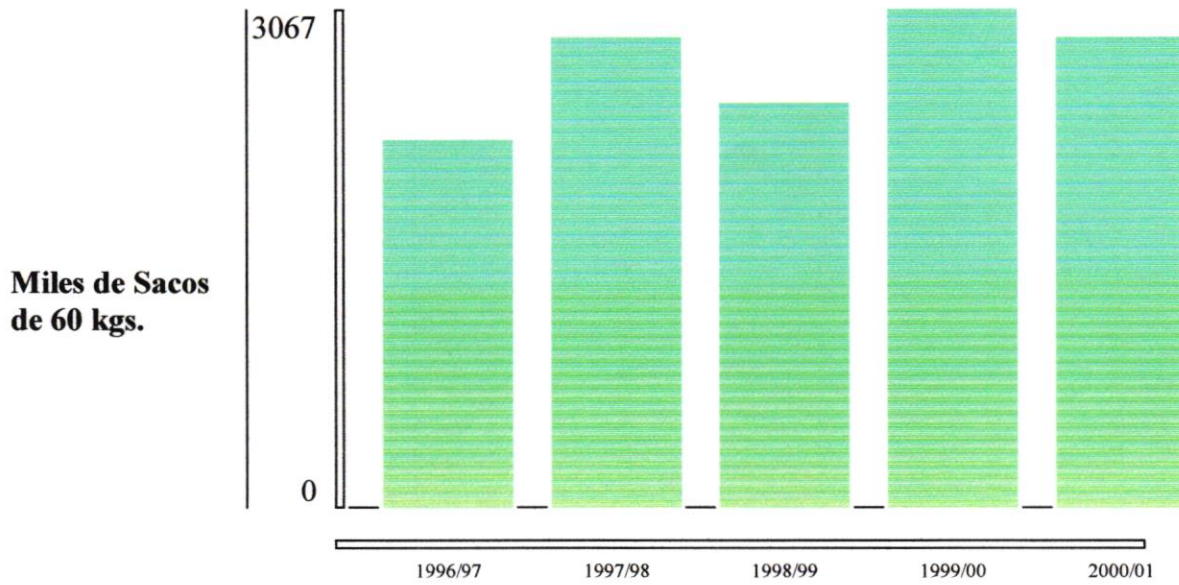
# Graficas

**País: Honduras**

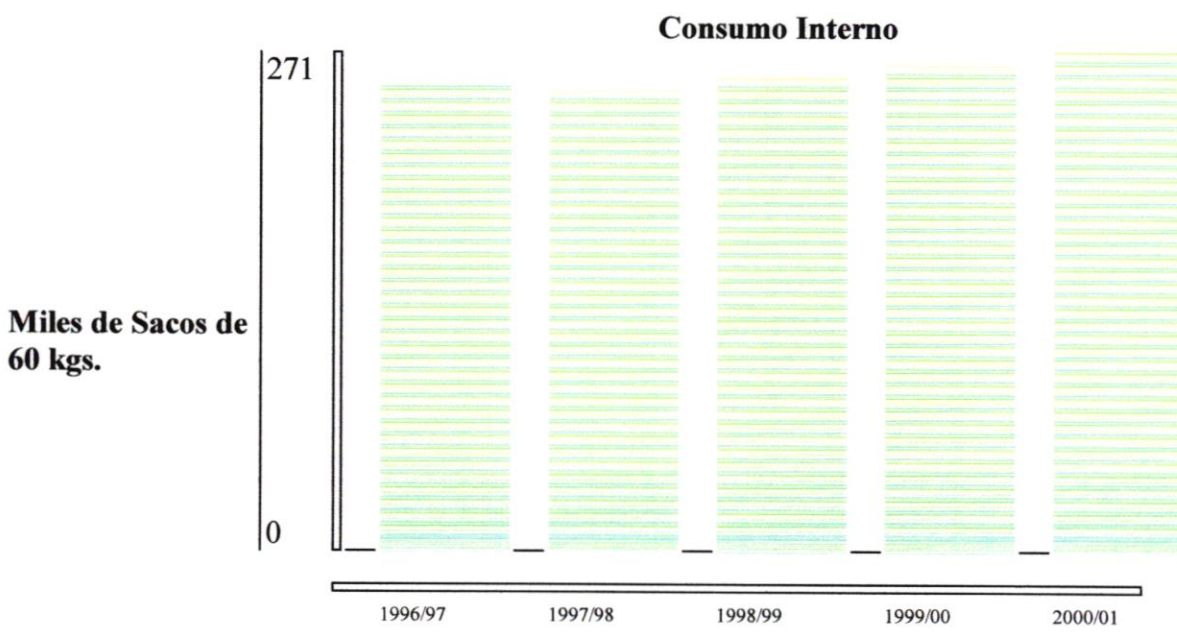
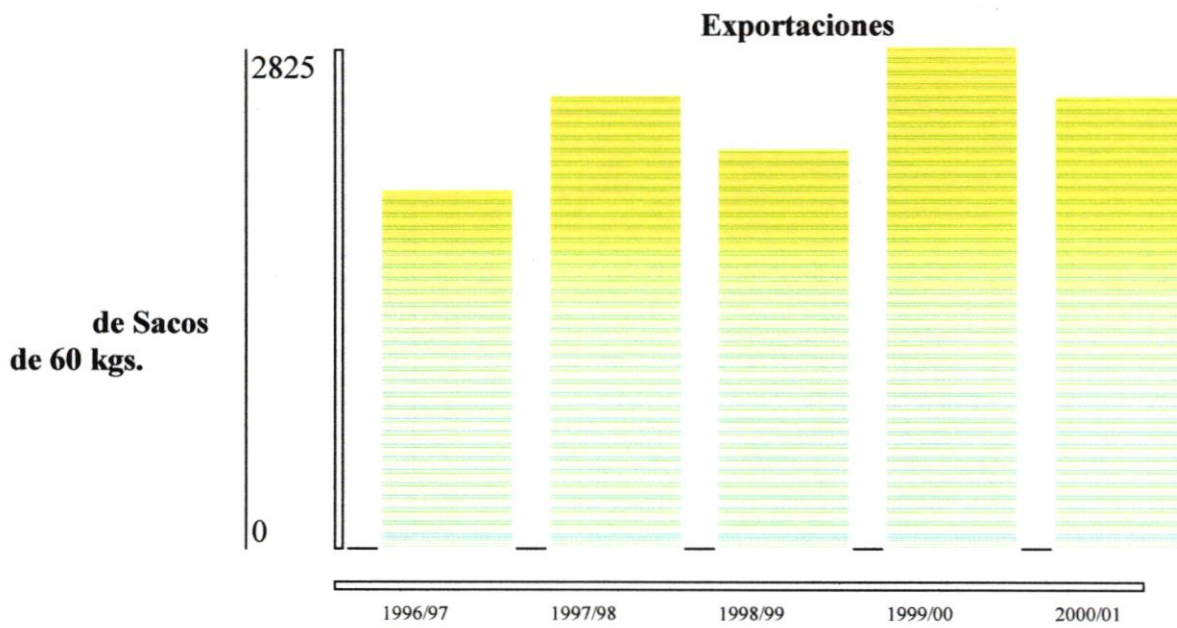
**Disponibilidad Total**



**Producción**



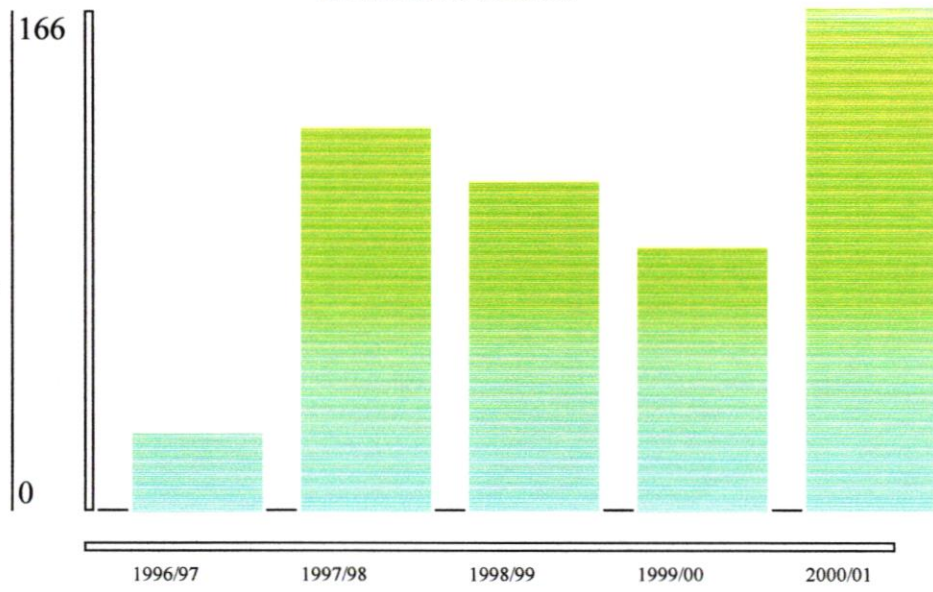
**Cosecha**



### Cosecha

### Existencias Finales

Miles de Sacos de  
60 kgs.



# Catalogo de Cuentas

1	<b>ACTIVO</b>
101	<i>Circulante</i>
1011	Caja
1011.01	Caja chica
1012	Bancos
1012.01	BGA
1012.02	FIRST NATIONAL CITY BANK
1013	Cuentas por cobrar
1014	Deudores varios
1015	Anticipos a empleados
1016	Inventario
102	<i>Propiedad planta y equipo</i>
1021	Terrenos
1022	Edificios
1023	Maquinaria
1024	Mobiliario y equipo
103	<i>Diferido</i>
1031	Papelería y útiles
1032	Material de empaque
1033	Material de aseo
1034	Intereses pagados por anticipado
2	<b>Pasivos</b>
201	<i>Corto plazo</i>
2111	Proveedores
2012	Impuesto por pagar
2013	Impuesto por pagar
2014	Prestamos bancario
2014.01	IHSS
2014.02	INFOP
2014.03	FOSOVI
2014.04	DEI
2014.05	Honduras eléctrica
3	<i>Depreciaciones y amortizaciones</i>
301	Depreciaciones acumuladas

3011	Edificios
3012	Maquinaria
3013	Mobiliario y equipo
302	Amortización
3021	De cuentas incobrables
4	<b>Capital contable</b>
401	<i>Capital social</i>
402	<i>Reservas</i>
4021	Legal
403	<i>Resultados acumulados</i>
4031	Utilidad o pérdida de años anteriores
4032	Utilidad o pérdida de neta del ejercicio
501	Ventas
5011	Rebajas sobre ventas
502	Compras
503	Gastos operativos
5031	Gastos de Administración
5031.01	Sueldos y salarios
5031.02	IHSS
5031.03	FOSOVI
5031.04	INFOP
5031.05	Depreciación
5031.06	Servicios públicos
5032	Gastos de Venta
5032.01	Sueldos y salarios
5032.02	IHSS
5032.03	FOSOVI
5032.04	INFOP
5032.05	Depreciación
5032.06	Servicios públicos
5032.07	Reparación y mantenimiento
5032.08	Material de empaque
5032.09	Sueldos temporales
5041	Productos financieros

5041.01	Fluctuación cambiaria
5041.02	Intereses
5052	Gastos financieros
5052.01	Fluctuación cambiaria
5052.02	Intereses

# *Bibliografía*

- Contabilidad Teoría y practica, Roy **B. Kester**, III edición, 1980.
- Contabilidad avanzada Ben Hoyle, Joe, México, Continental, 1989.
- WWW. Expocafe.com
- [WWW.yahoo.com](http://WWW.yahoo.com) ( Café)
- [WWW.altavista.com](http://WWW.altavista.com) ( Historia del café)
- Revista El café ( IHCAFE)
- Informe del Gerente General LIX Congreso Nacional de Cafeteros (Café Colombiano)
- Memoria anual de productores ( XXXIV CONGRESO Cafetalero Ordinario Dr.Alberto F. Smith) APROCAFE
- La contabilidad la obtuvimos en la Exportadora de Café ( EXPOCAFE) con la Sub-Gerente Helga A.Schweinfurth.

Fototeca









































 Foto 1	 Foto 2	 Foto 3
 Foto 4	 Foto 5	 Foto 6
 Foto 7	 Foto 8	 Foto 9
 Foto 10	 Foto 11	 Foto 12
 Foto 13	 Foto 14	 Foto 15
 Foto 16	 Foto 17	 Foto 18
 Foto 19	 Foto 20	 Foto 21
 Foto 22	 Foto 23	 Foto 24
 Foto 25	 Foto 26	 Foto 27
 Foto 28	 Foto 29	 Foto 30
 Foto 31	 Foto 32	 Foto 33
 Foto 34	 Foto 35	 Foto 36

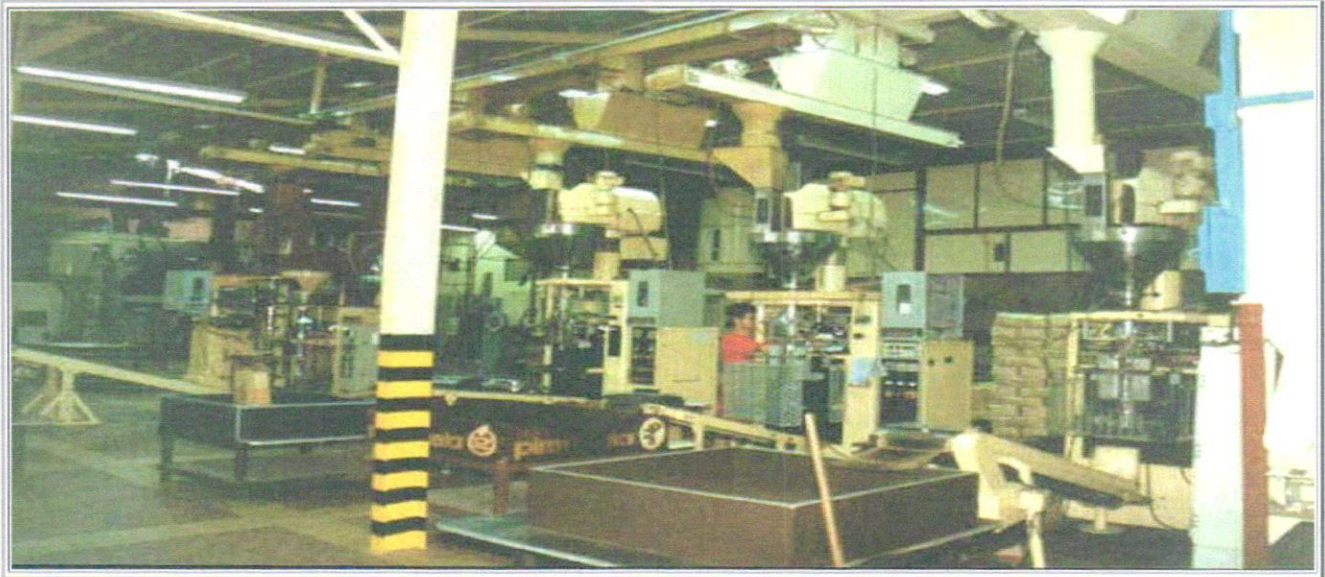
 Foto 37	 Foto 38	 Foto 39
 Foto 40	 Foto 41	 Foto 42
 Foto 43	 Foto 44	 Foto 45
 Foto 46	 Foto 47	 Foto 48
 Foto 49	 Foto 50	 Foto 51
 Foto 52	 Foto 53	 Foto 54
 Foto 55	 Foto 56	 Foto 57
 Foto 58	 Foto 59	 Foto 60
 Foto 61	 Foto 62	 Foto 63
 Foto 64	 Foto 65	 Foto 66
 Foto 67	 Foto 68	 Foto 69
 Foto 70	 Foto 71	 Foto 72

 Foto 73	 Foto 74	 Foto 75
 Foto 76	 Foto 77	 Foto 78
 Foto 79	 Foto 80	 Foto 81



# Indústria do Café pimpinela

---

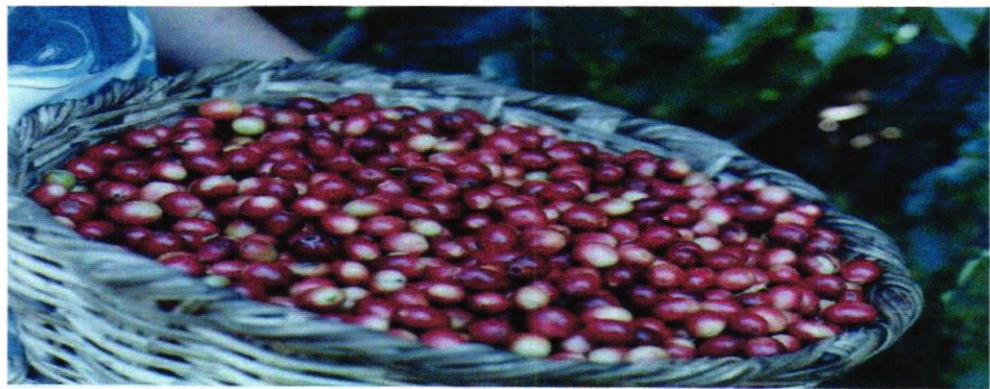


# Pátio do Café **pimpinela**

---









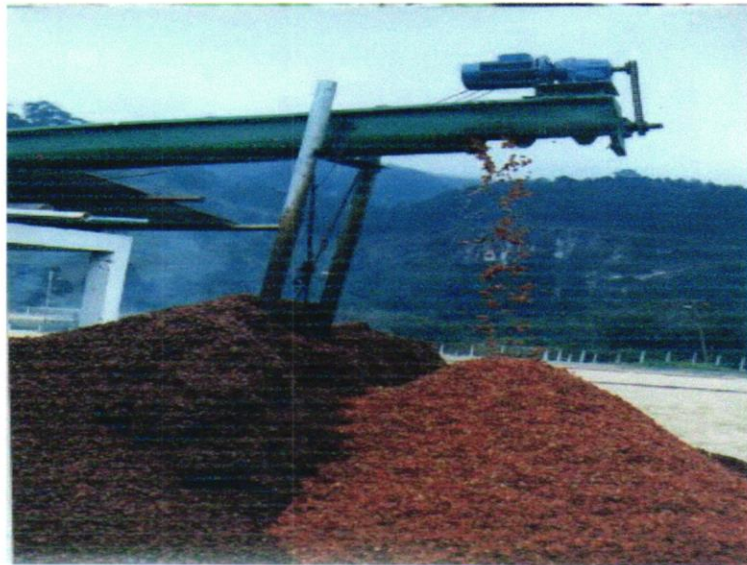
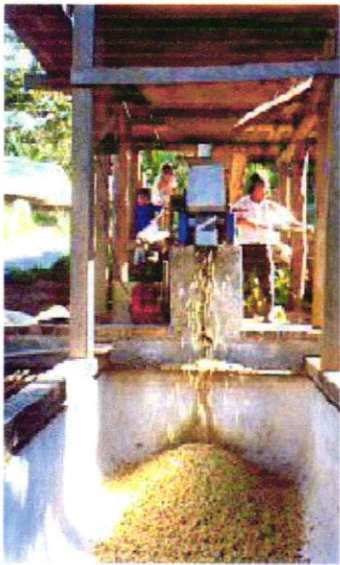
*Catación de café.*



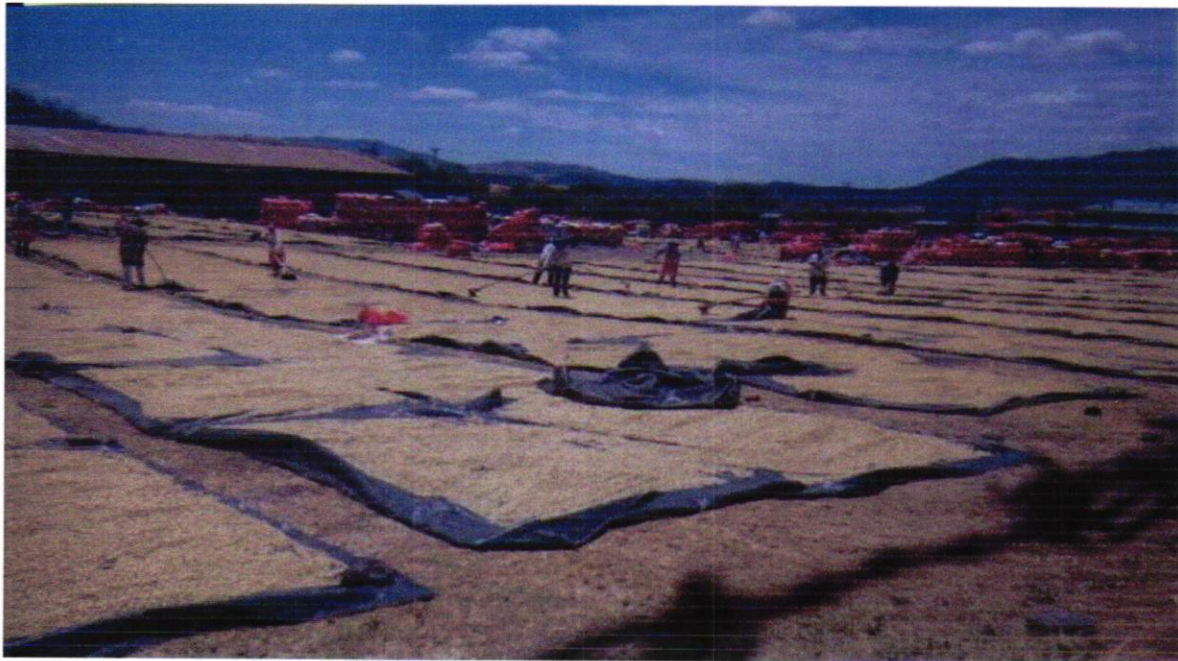
*vendedores de cafe*



*Despulpadora de cafe*



*Secado al plastico*



**Anexos**

Julio de 1997				AÑO	AÑO	AÑO	Costo por año			
Actividad	Unidad	Cantidad	Unitario	1	2	3	4	5	6	7
Limpieza del terreno	Jornal	16	35.00	560.00						
Muestreo y Análisis suelo	Determina	1	75.00	75.00						
Prácticas conserv. suelos	Jornal	14	35.00	490.00 *						
Corte de estacas	Jornal	4	35.00	140.00						
Trazo de siembras cafetos	Jornal	10	35.00	350.00						
Ahoyado	Unidad	3500	0.40	1,400.00						
Compra plantas en vivero	Planta	3650	1.50	5,475.00						
Transporte de plantas	Viaje	5	120.00	600.00 *						
Acarreo de plantas	Jornal	14	35.00	490.00						
Compra equipo aspersión	Bomba	1	700.00	700.00 *			700.00			
Siembra	Jornal	26	35.00	910.00						
Trazo de siembra sombra	Jornal	1	35.00	35.00						
Ahoyado para sombra	Unidad	200	0.40	80.00						
Compra Plantas de Sombra	Planta	200	3.00	600.00						
Transporte plantas de sombra	Viaje	1	120.00	120.00						
Acarreo plantas de sombra	Jornal	1	35.00	35.00						
Siembra árboles de sombra	Jornal	2	35.00	70.00						
<b>Sub-total</b>				12,130.00			700.00			
<b>Labores Culturales</b>										
Regulación de sombra	Jornal	6	35.00				210.00	210.00	210.00	210.00
Poda de la plantación	Jornal	11	35.00							
Deshije	Jornal	18	35.00							
<b>Sub-total</b>				0.00	0.00	0.00	210.00	210.00	210.00	210.00
<b>Control de Malezas</b>										
Primera limpia	Jornal	16	35.00	560.00	560.00	560.00	560.00	560.00	560.00	560.00
Segunda limpia	Jornal	16	35.00	560.00	560.00	560.00	560.00	560.00	560.00	560.00
Tercera limpia	Jornal	16	35.00	560.00	560.00	560.00	560.00	560.00		
Cuarta limpia	Jornal	16	35.00	560.00	560.00	560.00				
<b>Sub-total</b>				2,240.00	2,240.00	2,240.00	1,680.00	1,680.00	1,120.00	560.00
<b>Fertilización</b>										
Muestreo y Análisis de suelo	Determina	1	75.00	75.00		75.00		75.00		75.00
Formula 1era.	Quintal	6	170.00	1,020.00	1,020.00	1,190.00	1,360.00	1,360.00	1,360.00	1,360.00
Mano de obra 1era. Fertilización	Jornal	4	35.00	140.00	140.00	175.00	210.00	210.00	210.00	210.00
Urea	Quintal	6	170.00	1,020.00	1,020.00	1,190.00	1,360.00	1,360.00	1,360.00	1,360.00
Mano de obra 2da. Fertilización	Jornal	4	35.00	140.00	140.00	175.00	210.00	210.00	210.00	210.00
Transporte Fertilizante	Quintal	12	25.00	300.00	300.00	350.00	400.00	400.00	400.00	400.00
<b>Sub-total</b>				2,695.00	2,620.00	3,155.00	3,540.00	3,615.00	3,540.00	3,615.00
<b>Control Fitosanitario</b>										
Fungicidas	Libra	12	86.00	1,032.00		1,032.00	1,032.00	1,032.00	1,032.00	1,032.00
Insecticidas	Litro	1.37	125.00	171.25		171.25	171.25	171.25	171.25	171.25
Adherentes	Litro	1.03	40.00	41.20		41.20	1,600.00	1,648.00	0.00	1,648.00



EMPRESA NACIONAL DE ARTES GRAFICAS  
E.N.A.G.

# La Gaceta

DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE HONDURAS

La primera imprenta llegó a Honduras en 1829, siendo instalada en Tegucigalpa, en el cuartel San Francisco. Lo primero que se imprimió fue una proclama del General Morazán, con fecha 4 de diciembre de 1829.



Después se imprimió el primer periódico oficial del Gobierno con fecha 25 de mayo de 1830, conocido hoy, como Diario Oficial 'La Gaceta'.

AÑO CXXV TEGUCIGALPA, M. D. C., HONDURAS

LUNES 24 DE SEPTIEMBRE DEL 2001 NUM. 29,589

## Poder Legislativo

DECRETO No. 120-2001

EL CONGRESO NACIONAL,

CONSIDERANDO: Que con fecha 1 de noviembre del 2000 se emitió el Decreto No. 213-2000 vigente desde el 22 de diciembre del mismo año y mediante el cual se reformaron y derogaron algunos artículos del Decreto No. 83 del 9 de diciembre de 1970, que contiene la Ley Orgánica del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE).

CONSIDERANDO: Que al reformarse al Artículo 1 de la Ley Orgánica del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), éste se convirtió en un organismo privado no estatal, de interés público, con personalidad jurídica y patrimonio propio, sin fines de lucro de duración indefinida, de carácter nacional y a quien se le delegan funciones administrativas y de servicio público que en la Ley se establecen.

CONSIDERANDO: Que en el numeral 1) del Artículo 21 del Decreto No. 213-2000 del 1 de noviembre del 2000, establece que el patrimonio del Instituto estará constituido, entre otros bienes "por los activos registrados a su nombre" originándose una controversia si se trata de los activos registrados a nombre de dicho Instituto cuando era una institución autónoma del Estado o se trata de los activos que adquiriera ya siendo entidad privada.

CONSIDERANDO: Que los Artículos 1 y 2 del Decreto No. 213-2000 del 1 de noviembre del 2000 se dota a la nueva Institución de patrimonio propio y se deroga el Artículo 53 de la Ley Orgánica del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), por lo que es visto que la intención del legislador en relación a los activos es que éstos pasarán a la nueva Institución creada, para que pudiera cumplir los fines que en dicho Decreto se mencionaron.

POR TANTO,

DECRETA:

ARTICULO 1.- Interpretar el numeral 1) del Artículo 21 del Decreto No. 213-2000 emitido el 1 de noviembre del 2000, que a su vez reforma el Decreto No. 83 del 9 de diciembre de 1970, en el sentido que los activos a que se refiere dicho Artículo y que forman parte del patrimonio del Instituto como organismo privado, son los contabilizados

## CONTENIDO

PODER LEGISLATIVO  
Decretos Nos. 120-2001 y 124-2001  
Agosto, 2001

SECRETARIA DE GOBERNACION Y JUSTICIA  
Acuerdos Nos. 205-97 y 855-95  
Julio, 1995 y Febrero, 1997

## AVISOS

y registrados a nombre del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), cuando éste era una institución autónoma del Estado.

ARTICULO 2.- El presente Decreto entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la ciudad de Tegucigalpa, municipio del Distrito Central, en el Salón de Sesiones del Congreso Nacional, a los siete días del mes de agosto del dos mil uno.

RAFAEL PINEDA PONCE  
Presidente

JOSE ALFONSO HERNANDEZ CORDOVA  
Secretario

ROLANDO CARDENAS PAZ  
Secretario

Al Poder Ejecutivo.

Por Tanto: Ejecútese.

Tegucigalpa, M. D. C., 17 de septiembre del 2001

CARLOS ROBERTO FLORES FACUSSE  
Presidente Constitucional de la Republica

El Secretario de Estado en el Despacho Presidencial, por la

ANATORIO DE LAZ

# La Gaceta

REPÚBLICA DE HONDURAS-TEGUCIGALPA, M.D.C., 24 DE SEPTIEMBRE DEL 2001-2

## DECRETO No. 124-2001

EL CONGRESO NACIONAL,

**CONSIDERANDO:** Que debido a la crítica situación que continúa atravesando la caficultura nacional, es necesario el otorgamiento de un financiamiento a los productores de café para que puedan realizar las actividades propias del cultivo del café.

**CONSIDERANDO:** Que en estos momentos existe incapacidad financiera por parte del Gobierno de la República para aportar en su totalidad el financiamiento que necesitan los productores de café, pudiendo otorgarlo sólo en forma parcial.

**CONSIDERANDO:** Que como aporte de las instituciones del sector cafetero, el financiamiento que se dará a los productores será complementado por el Fondo Cafetero Nacional.

**POR TANTO,**

### DECRETA:

**ARTICULO 1.-**Reformar el Artículo 4 del Decreto No. 123-2000 de fecha 16 de agosto del 2000, el cual se reformó mediante Decreto No. 70-2001 fechado 30 de mayo del 2001; el que se leerá así:

**ARTICULO 4:** Se establece con carácter obligatorio el Certificado de Exportación que extenderá el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) y que tendrá un valor de dos dólares con setenta y cinco centavos de dólar (US\$ 2.75) o su equivalente en moneda nacional al momento del pago y que percibirá dicho Instituto por cada saco de 46 kilogramos de café oro exportado.

De la cantidad anterior, el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) hará la distribución siguiente:

US\$. 1.75 para el Fondo Cafetero Nacional.  
US\$. 1.00 para el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE).

La modificación del Certificado de Exportación es efectiva a partir del 1 de octubre del 2001.

Los cafés registrados en la cosecha 2000/2001 y que sean exportados después del 30 de septiembre del 2001, pagarán seis dólares (US\$ 6.00) y su distribución se hará conforme lo establece el Decreto 123-2000 de fecha 16 de agosto del 2000.

**ARTICULO 2.-**Reformar los Artículos 2 y 6 del Decreto No. 70-2001 del 30 de mayo del 2001; los que se leerán así:

**ARTICULO 2.-** Autorizar a la Secretaría de Estado en el Despacho de Finanzas para que permita al Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), utilizar las amortizaciones al financiamiento que los productores han efectuado durante la cosecha 2000/2001, a fin de otorgar a los productores de café un nuevo apoyo económico cuyo monto será calculado con base en la producción documentada, a satisfacción del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), en la cosecha cafetalera 2000/2001.

Igual se le autoriza para las cosechas 2001/2002 y 2002/2003, se difiere el pago del préstamo que recibieron los productores como apoyo económico del Gobierno de la República.

En el último trimestre del año cafetero de la cosecha 2002/2003 el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) revisará el precio promedio del

saco de café de 46 kilogramos en la Bolsa de Café y Azúcar de New York de dicha cosecha, y si éste supera los cien dólares (US\$ 100.00) se modificará el valor del Certificado de Exportación

**ARTICULO 6.-** Créase el Fondo Cafetero Nacional como un organismo de carácter privado, con personalidad jurídica propia, para el logro de los objetivos siguientes:

- 1) Asistir financieramente y ejecutar el programa de construcción y mantenimiento de caminos hacia las zonas cafetaleras del país;
- 2) Apoyar programas y proyectos de inversión y desarrollo social para las zonas cafetaleras del país; y,
- 3) Apoyar financieramente en un veinte por ciento (20%) de los ingresos percibidos por concepto del Certificado de Exportación y de los rendimientos financieros recibidos anualmente por el Fondo Cafetero Nacional, para el funcionamiento y operatividad de las organizaciones de productores de café acreditadas ante la Junta Administradora del Fondo Cafetero Nacional.

La distribución de estos recursos se efectuará de la manera siguiente:

Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE).....66%

Asociación Nacional de Caficultores de Honduras (ANACAFEH).....13.6%

Central de Cooperativas Cafetaleras de Honduras (CCCH).....13.6%

# La Gaceta

DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA  
DE HONDURAS  
DECANO DE LA PRENSA HONDUREÑA

PARA MEJOR SEGURIDAD DE SUS PUBLICACIONES

DIRECTOR: LICENCIADO FEDERICO DUARTE A.

ALEJANDRO ELPIDIO ACOSTA  
Sub-Gerente General

INFORMACION Y COORDINACION  
Marco Antonio Castillo  
Luis Alberto Aguilar

EMPRESA NACIONAL DE ARTES GRAFICAS  
E.N.A.G.

Colonia Miraflores  
Teléfono/Fax: Gerencia 230 4956  
Administración 230 6767  
Planta 230 3026

CENTRO CIVICO GUBERNAMENTAL

# La Gaceta

REPÚBLICA DE HONDURÁS-TEGUCIGALPA, M. D. C., 24 DE SEPTIEMBRE DEL 2001-3

Unión de Cooperativas (UNIOCOOP)... 6.8%

**ARTICULO 3.**—Incorporar los Artículos 9 A, 9-B, 9-C y 9-D al Decreto No. 70-2001 de fecha 30 de mayo del 2001, los que se leerán de la manera siguiente:

**ARTICULO 9-A.** Para recibir el apoyo institucional que el Fondo Cafetero otorga a las organizaciones cafetaleras, éstas presentarán previamente sus estados financieros anuales dictaminados por firmas auditoras externas calificadas y, en caso de incumplimiento, el Fondo Cafetero no desembolsará ningún valor hasta cumplir con este requisito.

**ARTICULO 9-B.** Para los propósitos de la presente Ley, se autoriza por esta única vez al Fondo Cafetero Nacional la utilización de parte de la reserva patrimonial instituida por el Artículo 23-A del Decreto No. 56-99 de fecha 19 de abril de 1999, hasta por un monto de SESENTA MILLONES DE LEMPIRAS (Lps. 60,000,000), para otorgar préstamo al Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), para completar el apoyo económico a los productores de café.

**ARTICULO 9-C.** El Gobierno de la República asumirá el pago del cien por ciento (100%) del pasivo laboral que como resultado de la privatización del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) tenga que pagarse.

**ARTICULO 9-D.** Para el cumplimiento del Artículo anterior, se autoriza al Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) proceder al pago del pasivo laboral y éste le será reembolsado por la Secretaría de Estado en el Despacho de Finanzas, con las primeras amortizaciones que se reciban de parte de los productores de café en abono de sus préstamos.

**ARTICULO 4.**—El presente Decreto entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la ciudad de Tegucigalpa, municipio del Distrito Central, en el Salón de Sesiones del Congreso Nacional, a los veintidós días del mes de agosto del dos mil uno.

**RAFAEL PINEDA PONCE**  
Presidente

**JOSE ALFONSO HERNANDEZ CORDOVA**  
Secretario

**ROLANDO CARDENAS PAZ**  
Secretario

Al Poder Ejecutivo.

Por Tanto: Ejecútese.

Tegucigalpa, M. D. C., 17 de septiembre del 2001.

**CARLOS ROBERTO FLORES FACUSSE**  
Presidente Constitucional de la República

El Secretario de Estado en el Despacho de Finanzas.

GABRIELA NUÑEZ DE REYES

*Secretaría de Gobernación y Justicia*

**ACUERDO No. 205-97**

Tegucigalpa, M. D. C., 17 de febrero de 1997

El Secretario de Estado en los Despachos de Gobernación y Justicia, en uso de las facultades de que está investido, en aplicación del Decreto Ejecutivo No. 01-94 de fecha 1 de febrero de 1994, en que se le delega competencia específica para la emisión de este Acto Administrativo de conformidad con el Artículo 16 de la Ley de la Administración Pública y el Decreto No. 02-94 de fecha 1 de febrero de 1994, por el que se determina específicamente para esta Secretaría de Estado la delegación de competencia, para la firma de los Acuerdos de todos los Nombramientos de Personal de la Administración Pública Central, regulado por la Ley de Servicio Civil y demás personal que por cualquier otra modalidad presten sus servicios.

**ACUERDA:**

Trasladar en puesto excluido a partir del primero de enero del presente año, al ciudadano LEONARDO ABAD RAMOS PACHECO, de Soldado, Clave 00095, a Soldado, Clave 00094 de la Penitenciaría Nacional, Actividad 01, Dirección General de Establecimientos Penales, Programa 1-04, Ramo 4-02; devengará Lps. 1.152.00

COMUNIQUESE.

**GLADYS CABALLERO DE AREVALO**  
Sub-Secretario de Justicia

**MARCIO ALEJANDRO COELLO VALLADARES**  
Oficial Mayor

*Secretaría de Gobernación y Justicia*

**ACUERDO No. 855-95**

Tegucigalpa, M. D. C., 10 de julio de 1995.

El Secretario de Estado en los Despachos de Gobernación y Justicia, en uso de las facultades de que está investido, en aplicación del Decreto Ejecutivo No. 01-94 de fecha 1 de febrero de 1994, en que se le delega competencia específica para la emisión de este Acto Administrativo de conformidad con el Artículo 16 de la Ley de la Administración Pública y el Decreto No. 02-94 de fecha 1 de febrero de 1994, por el que se determina específicamente para esta Secretaría de Estado la delegación de competencia, para la firma de los Acuerdos de todos los Nombramientos de Personal de la Administración Pública Central, regulado por la Ley de Servicio Civil y demás personal que por cualquier otra modalidad presten sus servicios.

**ACUERDA:**

Cancelar por Renuncia en puesto excluido a partir del primero de julio del presente año, al ciudadano JUAN R. MARMOL ROJAS, Soldado del Presidio de Tela, Atlántida, Actividad 06, Clave 00010, Dirección General de Establecimientos Penales, Programa 1-04, Ramo 4-02

COMUNIQUESE.

**RENE SUAZO AGOS**  
Sub-Secretario de Justicia

**MARCIO ALEJANDRO COELLO VALLADARES**  
Oficial Mayor

**DIVISION COMERCIALIZADORA DE CAFÉ**  
**Dicomcafé, S de R.L.**

*Gen. registro*

*EXPOLCAFE*

LIQUIDACION CONTRATO DE EXPORTACION  
 Lote No. 192                      C #.P001208                      Nombre

Precio internacional de venta		\$	79.30	<i>75</i>
Menos:				
Diferencial			16.00	<i>80</i>
			<hr/>	
Precio neto quintal oro		\$	63.30	<i>90</i>

Total venta	375	X	63.30	<b>23,737.50</b>
Menos:				
Comisión banca internacional				95.30

Sub-total \$ 23,842.20

Tasa de cambio de \$ 1.00 a Lps 14.7977      14.8540

Sub-total Lps 351,181.24

Gastos:

Permiso de exportación (\$)	5.00	27,745.69	
Tasa de servicio (\$)	8.50	47,347.13	
Servicio de secado (Lps)	40.00	-	
Comisión banca nacional		1,389.07	
Intereses sobre anticipos		862.83	
Transporte al puerto		2,707.00	80,051.71

Saldo de la cobranza..... Lps **271,129.53**

Precio quintal 578.41      723.01

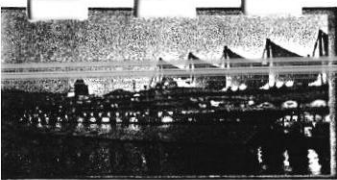
Menos:

- Abono a préstamos
- Intereses sobre préstamos
- Comisión bono de prenda

Saldo a su favor..... Lps **271,129.53**

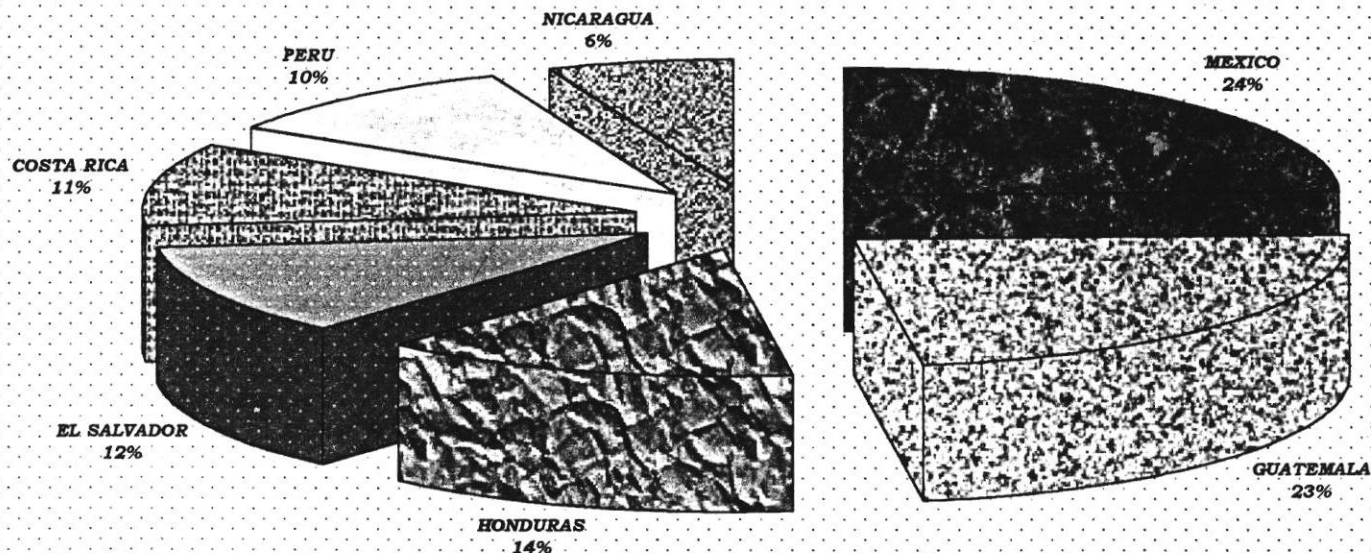
San Pedro Sula Depto. de Cortés 21 de Julio del 2000

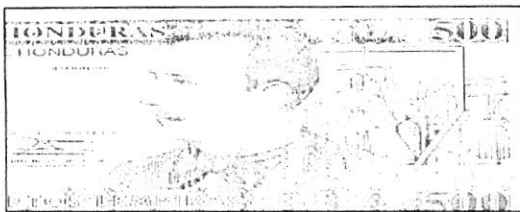
Recibí conforme: \_\_\_\_\_  
Representante Legal



MESES	PAISES		GUATEMALA		HONDURAS		EL SALVADOR		NICARAGUA		COSTA RICA		MEXICO		PERU		TOTAL	
				% PART.		% PART.		% PART.		% PART.		% PART.		% PART.		% PART.	MENSUAL	% PART.
OCTUBRE			139,998.26	2%	20,467.50	1%	83,038.70	3%	8,100.00	0%	145,423.04	5%	207,148.70	3%	331,593.91	12%	935,770.11	3%
NOVIEMBRE			374,791.30	6%	55,524.50	1%	48,669.13	1%	31,057.83	2%	234,104.35	8%	272,253.91	4%	264,331.30	9%	1,280,732.33	5%
DICIEMBRE			423,722.61	7%	165,528.83	4%	188,174.35	6%	111,275.22	7%	237,931.30	8%	472,123.04	7%	239,953.04	9%	1,838,708.40	7%
ENERO			577,486.96	9%	426,954.40	11%	409,188.26	13%	154,077.39	9%	296,500.43	10%	937,411.30	14%	91,955.22	3%	2,893,573.97	11%
FEBRERO			726,538.70	11%	489,438.36	13%	478,549.57	15%	300,148.70	18%	331,930.43	11%	966,007.83	14%	83,741.74	3%	3,376,355.32	12%
MARZO			704,090.87	11%	503,567.68	14%	343,586.09	11%	237,624.78	14%	311,874.78	11%	979,781.74	15%	39,729.13	1%	3,120,255.07	11%
ABRIL			721,844.35	11%	468,422.98	13%	437,846.09	13%	178,381.30	11%	263,469.13	9%	761,492.61	11%	67,660.43	2%	2,899,116.89	11%
MAYO			638,313.91	10%	478,261.25	13%	324,091.30	10%	210,690.00	13%	340,743.91	12%	626,617.83	9%	217,350.00	8%	2,836,068.21	10%
JUNIO			711,455.22	11%	530,431.92	14%	249,855.65	8%	144,380.87	9%	267,555.65	9%	512,199.13	8%	347,778.26	12%	2,763,656.70	10%
JULIO			606,264.78	9%	356,001.97	10%	263,816.09	8%	121,584.78	7%	203,497.83	7%	349,736.09	5%	431,536.96	15%	2,332,438.49	8%
AGOSTO			457,009.57	7%	161,440.03	4%	267,005.22	8%	92,735.22	6%	176,260.43	6%	375,932.61	6%	365,068.70	13%	1,895,451.77	7%
SEPTIEMBRE			303,226.96	5%	70,347.32	2%	166,948.70	5%	82,786.96	5%	87,202.17	3%	240,906.52	4%	320,282.61	11%	1,271,701.23	5%
TOTAL:			6,384,743.48	100%	3,726,386.74	100%	3,260,769.13	100%	1,672,843.04	100%	2,896,493.48	100%	6,701,611.30	100%	2,800,981.30	100%	27,443,828.48	100%

EXPORTACIONES DE HONDURAS, MEXICO, CENTRO AMERICA Y PERU

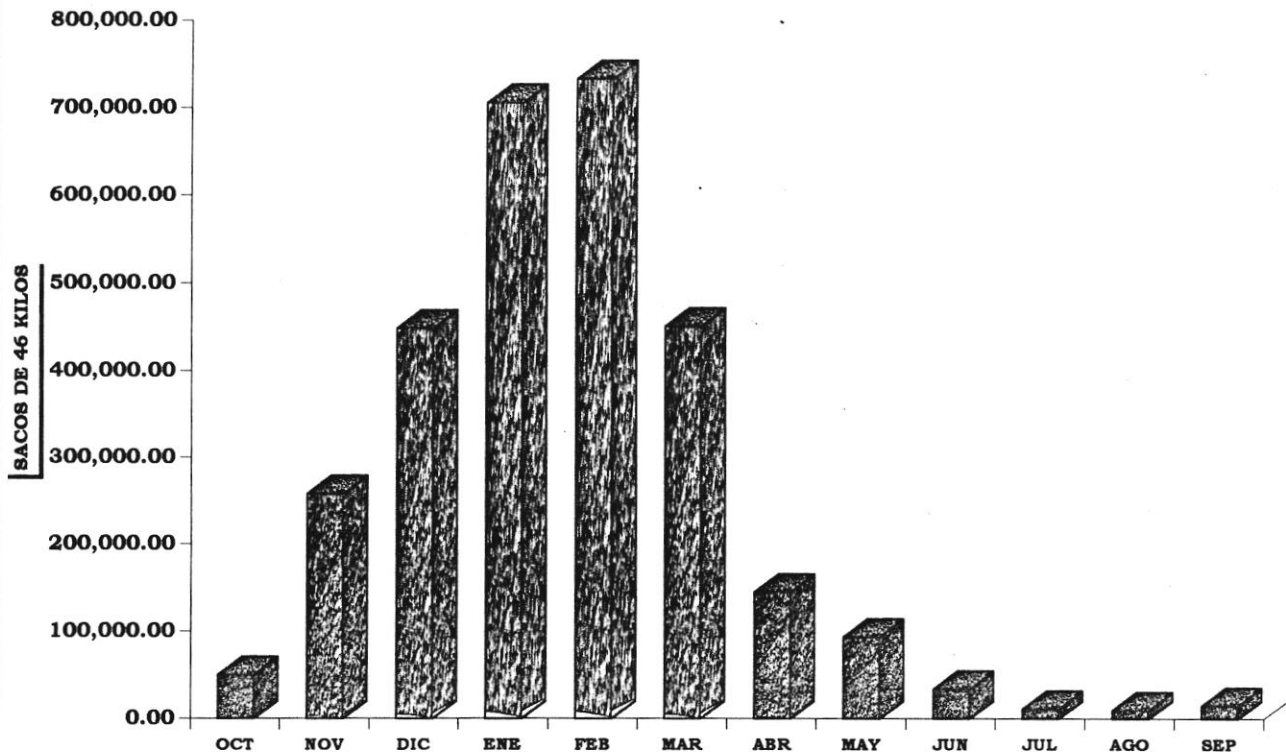




**INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ**  
**UNIDAD DE EXPORTACION Y COMERCIALIZACION**  
**COMPRAS MENSUALES DETALLADAS**  
**EN VOLUMEN Y VALOR EN LPS.**  
**COSECHA 1999-2000**

MESES	ZONA CENTRO-ORIENTAL		ZONA NOROCCIDENTAL		TOTAL	
	SACOS 46 K	VALOR EN LPS.	SACOS 46 K.	VALOR EN LPS.	SACOS 46 K.	VALOR EN LPS.
OCT	1,226.00	521,050.00	11,402.19	7,365,318.33	12,628.19	7,886,368.33
NOV	2,695.52	2,523,814.90	87,054.74	77,440,615.96	89,750.26	79,964,430.86
DIC	57,126.95	65,722,623.99	236,884.03	246,919,359.57	294,010.98	312,641,983.56
ENE	102,355.77	113,059,507.51	522,088.68	542,934,379.72	624,444.45	655,993,887.23
FEB	177,956.95	181,035,308.40	594,652.48	602,931,610.44	772,609.43	783,966,918.84
MAR	169,196.67	164,188,254.17	588,785.82	555,362,996.07	757,982.49	719,551,250.24
ABR	86,012.39	76,116,664.65	366,851.82	340,917,319.63	452,864.21	417,033,984.28
MAY	61,822.48	55,732,961.41	308,084.14	244,847,182.83	369,906.62	300,580,144.24
JUN	71,477.01	57,038,261.60	126,611.51	97,587,822.80	198,088.52	154,626,084.40
JUL	14,393.75	12,952,183.36	98,341.05	68,209,458.89	112,734.80	81,161,642.25
AGO	1,932.96	1,829,788.55	74,715.33	54,780,519.94	76,648.29	56,610,308.49
SEP	12,341.59	7,231,796.60	31,116.06	23,120,370.96	43,457.65	30,352,167.56
<b>TOTAL</b>	<b>758,538.04</b>	<b>737,952,215.14</b>	<b>3,046,587.85</b>	<b>2,862,416,955.14</b>	<b>3,805,125.89</b>	<b>3,600,369,170.28</b>

**COMPRAS REGISTRADAS COSECHA 99/2000**



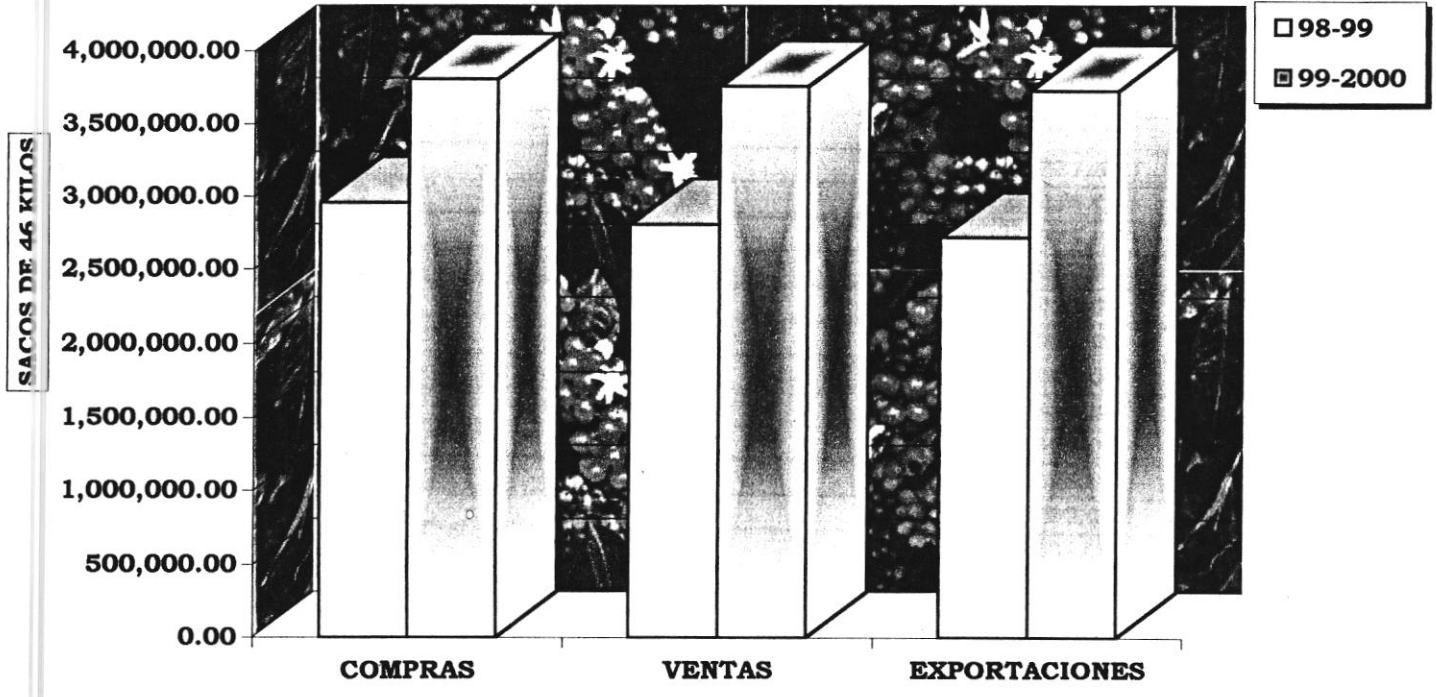


**INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ  
UNIDAD DE EXPORTACION Y COMERCIALIZACION  
INFORME GLOBAL DE MERCADOS  
SACOS DE 46 KILOS  
COSECHA 1999-2000**

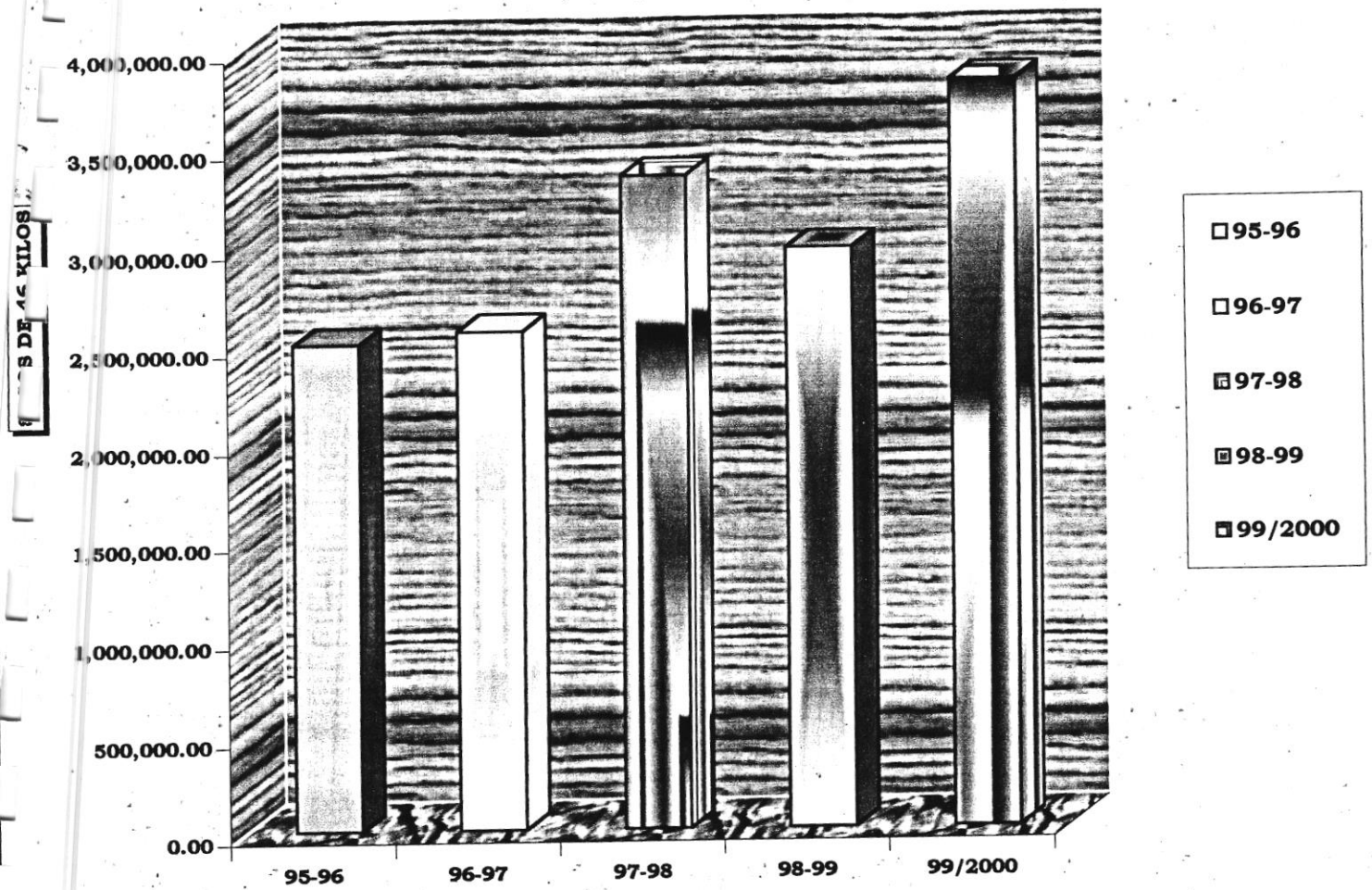
CONCEPTO	CIFRAS COMPARATIVAS			DIFERENCIA
		AÑOS CAFETEROS		
		1998/1999	1999/2000	
COMPRAS REGISTRADAS	SACOS 46 Kg	2,956,929.54	3,805,125.89	848,196.35
VENTAS REGISTRADAS	SACOS 46 Kg	2,810,042.80	3,756,224.74	946,181.94
EXPORTACIONES	SACOS 46 Kg	2,720,246.80	3,726,386.74	1,006,139.94
VALOR SOBRE VENTAS	LEMPIRAS	3,859,262,841.65	5,081,271,063.22	1,222,008,221.57
VALOR SOBRE EXPORTACIONES	LEMPIRAS	3,780,489,975.10	5,074,336,939.52	1,293,846,964.42
PRECIO PROMEDIO DE VENTAS	LEMPIRAS	1,373.38	1,352.76	(20.62)

CONCEPTO		ESTIMADO	EJECUTADO	%
REGISTRO DE COMPRAS	SACOS 46 Kg	3,500,000.00	3,805,125.89	109%

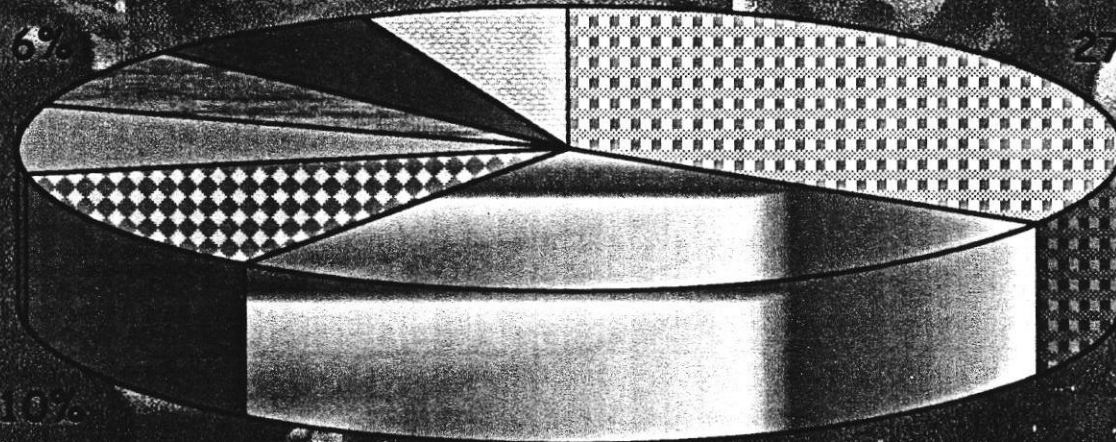
**CIFRAS COMPARATIVAS, COSECHAS 98/99-99/2000**



### COMPRAS REGISTRADAS POR COSECHAS



# PRINCIPALES PAISES IMPORTADORES DE CAFE HONDUREÑO, COSECHA 99/2000



- ESTADOS UNIDOS
- ALEMANIA
- JAPON
- ITALIA
- HOLANDA
- BELGICA
- KOREA DEL SUR

2000-2001

2. 20%

7. 24%

3. 10%

5. 6%

6. 6%

4. 8%

- 5%





**INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ**  
**UNIDAD DE EXPORTACION Y COMERCIALIZACION**  
**COMPRAS, VENTAS, EXPORTACIONES**  
**Y PORCENTAJE DE PARTICIPACION**  
**SACOS DE 46 KILOS, COSECHA 1999-2000**

EXPORTADORES	COMPRAS	% PARTIC.	VENTAS	EXPORTACIONES
BECAMO	781,374.58	21%	758,520.00	758,520.00
EXPOCAFE	329,085.76	9%	306,105.00	305,242.50
COEX DE HONDURAS	286,385.00	8%	287,920.56	287,920.56
MOLINOS DE HONDURAS	269,696.90	7%	266,085.00	266,085.00
SOGIMEX S.A	248,801.07	7%	245,746.50	244,221.00
INAGINSA	223,109.30	6%	219,487.50	217,537.50
INCARGILL	172,764.06	5%	172,689.00	172,689.00
OROCAFE	147,873.50	4%	146,823.50	146,748.50
COHMASA*	134,775.00	4%	137,137.50	134,512.50
COHONDUCAFE	124,665.76	3%	130,987.50	122,962.50
EXCOSA	114,339.26	3%	109,155.00	109,155.00
AHPROCAFE	111,225.00	3%	111,412.50	111,225.00
HAWIT	103,000.00	3%	101,077.50	99,127.50
CADEXSA	93,863.19	2%	93,598.50	93,598.50
CCCH	86,652.00	2%	87,214.50	86,652.00
EXPOZEL	86,287.50	2%	86,287.50	86,287.50
BEMEX	71,469.82	2%	74,722.50	68,610.00
EXCAFE	51,980.00	1%	51,780.00	51,480.00
EXPROCCI	46,344.15	1%	45,585.00	45,585.00
LUIS KAFIE	42,607.27	1%	41,027.18	41,027.18
CACTRIL	41,550.00	1%	41,550.00	41,550.00
FINHSA	36,487.50	1%	40,612.50	38,362.50
COPROCAFE	34,209.36	1%	35,524.50	33,312.00
AGRONORTE	32,366.89	1%	32,280.00	32,205.00
CAFECON	27,937.50	1%	27,937.50	27,937.50
BEMORO	21,375.00	1%	21,375.00	21,000.00
EXCAMAR	19,128.11	1%	18,975.00	18,975.00
ANDARA FLORES	16,563.30	0%	17,250.00	16,500.00
BERMEJO	16,079.25	0%	15,027.00	15,027.00
EXPORMEN	8,925.00	0%	8,925.00	8,925.00
ECASSA	6,704.81	0%	6,000.00	6,000.00
COMARCA	6,637.50	0%	6,637.50	6,637.50
CECSA	4,500.00	0%	4,500.00	4,500.00
EXPOCASA	3,856.05	0%	3,825.00	3,825.00
SAN ANTONIO	813.00	0%	750.00	750.00
CARMEN HAM	531.00	0%	531.00	531.00
MAX D. QUEZADA	412.50	0%	412.50	412.50
PRUNSA	375.00	0%	375.00	375.00
SAN JOSE	375.00	0%	375.00	375.00
<b>TOTAL:</b>	<b>3,805,125.89</b>	<b>100%</b>	<b>3,756,224.74</b>	<b>3,726,386.74</b>