



OBJETIVOS

> OBJETIVO GENERAL

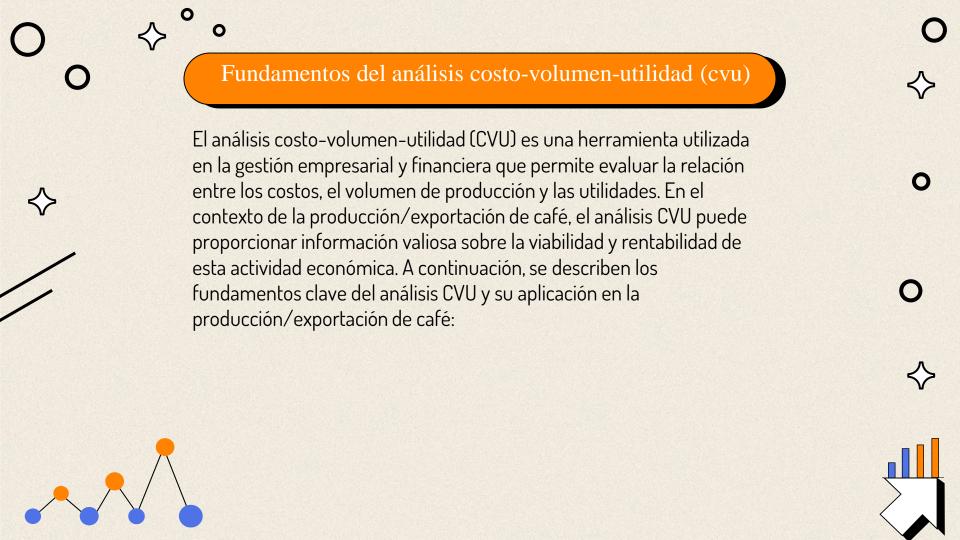
Promover el desarrollo sostenible de la actividad económica productiva de café, enfocada en la producción y exportación de productos cafeteros.

Objetivos específicos

- Incrementar la productividad de los cultivos de café a través de la implementación de técnicas agrícolas modernas y sostenibles.
- Mejorar la calidad del café producido, asegurando que cumpla con los estándares internacionales y las preferencias del mercado de exportación.
- Diversificar la oferta de productos cafeteros, explorando la producción de café de diferentes variedades y procesamientos, para atender a diversos segmentos de clientes en el mercado internacional.









- 1. Costos fijos y variables: En el análisis CVU, se distingue entre los costos fijos y los costos variables. Los costos fijos son aquellos que no cambian en función del volumen de producción/exportación de café, como los costos de arrendamiento de instalaciones, salarios fijos y gastos administrativos.
- 2. Punto de equilibrio: El punto de equilibrio es el nivel de producción/exportación en el cual los ingresos totales son iguales a los costos totales, lo que significa que no se obtienen utilidades ni pérdidas. Este punto se calcula determinando la cantidad de café que se debe producir/exportar para cubrir todos los costos fijos y variables
- 3. **Margen de contribución:** El margen de contribución es la diferencia entre los ingresos totales y los costos variables totales. Representa la cantidad de ingresos que contribuye directamente a cubrir los costos fijos y proporcionar utilidades
 - **4. Análisis de sensibilidad:** El análisis CVU también puede ser utilizado para realizar análisis de sensibilidad y evaluar el impacto de cambios en los costos, precios de venta o volumen de producción/exportación en las utilidades.

















El punto de equilibrio y la utilidad son conceptos clave en la operación de una actividad económica y productiva, como la producción y exportación de café.

Punto de equilibrio:

En el caso de la producción y exportación de café, el punto de equilibrio se alcanza cuando los ingresos obtenidos por la venta de café son suficientes para cubrir todos los costos asociados a la producción, incluyendo los costos de cultivo, cosecha, procesamiento, empaque y envío.

Utilidad en operación:

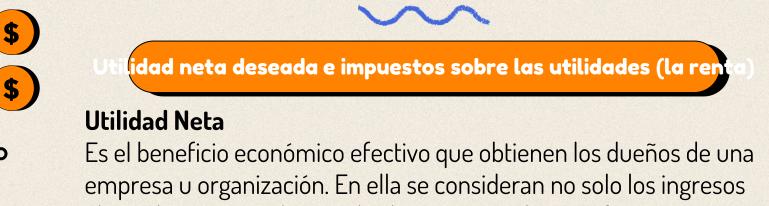
La utilidad en la operación de la producción y exportación de café se refiere a las ganancias obtenidas después de cubrir todos los costos asociados con la actividad. Para calcular la utilidad, se restan los costos totales de los ingresos totales generados por la venta de café.











Es el beneficio económico efectivo que obtienen los dueños de una empresa u organización. En ella se consideran no solo los ingresos obtenidos, sino también todos los gastos en los que fue necesario incurrir para conseguirlos, además de las obligaciones con terceros (tributarias, con los bancos y otras).

UTILIDAD NETA DESEADA

La utilidad neta deseada se refiere a la ganancia o beneficio que una empresa o individuo aspira a obtener después de cubrir todos los gastos y costos relacionados con sus operaciones. Es la cantidad de dinero que se espera que quede como utilidad después de deducir los impuestos, los costos de producción, los gastos operativos y otros gastos relacionados.



Uso del análisis cvu para la toma de decisiones





En resumen, al realizar el análisis CVU, es importante considerar el impacto de los impuestos sobre las utilidades. En muchas empresas, las metas de ingresos establecidas para los gerentes se expresan en términos de utilidad neta para tener en cuenta los efectos fiscales de sus decisiones. Aunque algunas decisiones pueden resultar en una menor utilidad en operación, pueden tener beneficios fiscales que las hacen atractivas en términos de utilidad neta y generan dividendos y rendimientos para los accionistas. Para evaluar la utilidad neta, es necesario expresar los cálculos CVU en términos de la utilidad neta deseada, en lugar de la utilidad en operación deseada.









Los gerentes también usan el análisis cvu para dar soporte a otras decisiones, muchas de las cuales son decisiones estratégicas. Considere una decisión acerca de la elección de ciertas características adicionales para un producto existente. Diferentes alternativas afectarían los precios de venta, el costo variable por unidad, los costos fijos, las unidades vendidas y la utilidad en operación. El análisis cvu ayuda a los gerentes a tomar decisiones sobre productos mediante la estimación de la rentabilidad esperada de dichas alternativas.

Las decisiones estratégicas invariablemente implican un riesgo. Se puede usar el análisis cvu para evaluar la manera en que la utilidad en operación se verá afectada, si no se alcanzan las metas establecidas.

















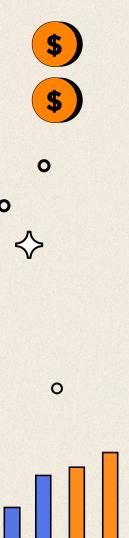




Análisis de sensibilidad y margen de seguridad)

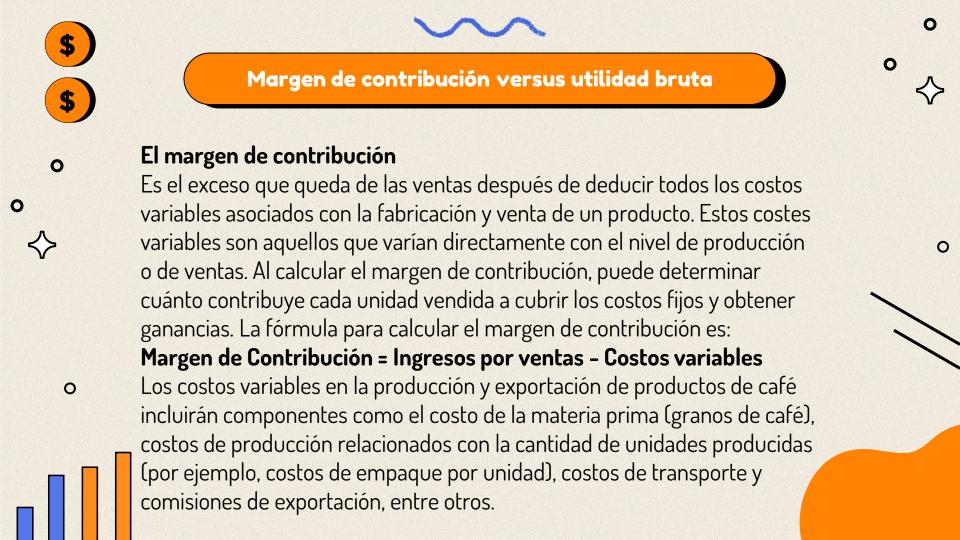
Pasos para realizar el análisis de sensibilidad:

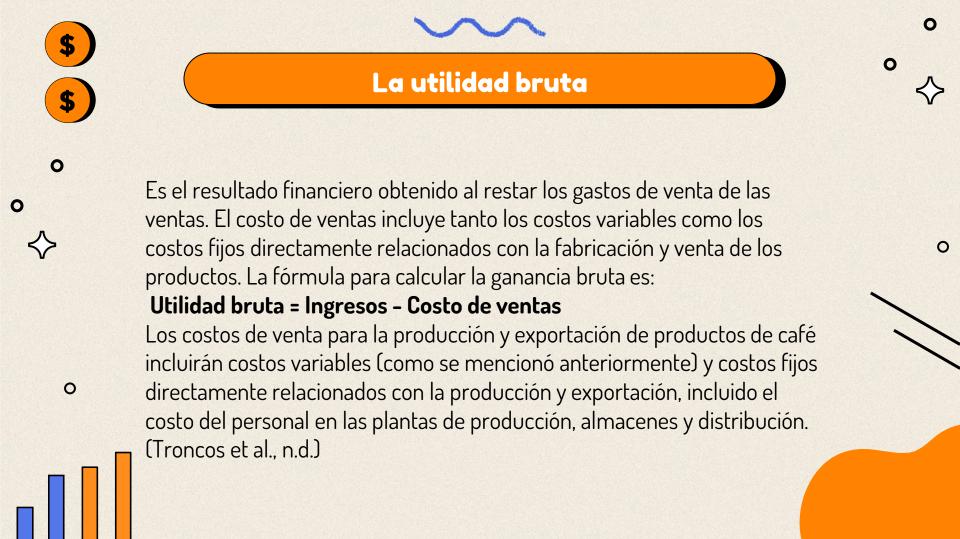
- **a. Identifica las variables clave:** Haz una lista de todas las variables que pueden afectar la rentabilidad del negocio, tanto internas (costos de producción, mano de obra, insumos) como externas (precios del café, cambios en el mercado internacional).
- **b. Establece rangos de variación**: Define rangos razonables de variación para cada variable. Por ejemplo, un aumento o disminución del 10%, 20% o más en los costos y precios.
- **c. Evalúa el impacto:** Utilizando herramientas como hojas de cálculo, realiza simulaciones para ver cómo cada cambio en las variables afectaría los ingresos y los costos del negocio
- d. Establece un margen de seguridad: Este margen deberá ser lo suficientemente amplio para que el negocio pueda enfrentar condiciones adversas y aún así ser rentable.



Planeación de los costos

- **a. Costos de producción:** Analiza todos los elementos involucrados en la producción de café, como terrenos, insumos (semillas, fertilizantes, pesticidas), mano de obra, maquinaria y equipo, y cualquier otro gasto asociado.
- **b. Control de costos:** Implementa prácticas para reducir o controlar los costos, como buscar proveedores competitivos, mejorar la eficiencia en la producción y optimizar el uso de recursos.
- **c. Fijación de precios:** Establece precios de venta basados en los costos de producción, la demanda del mercado y los precios de la competencia. Considera también el margen de beneficio deseado.
- **d. Presupuesto:** Elabora un presupuesto detallado para todo el año o periodo de producción. Revisa regularmente los resultados reales y compáralos con el presupuesto para tomar medidas correctivas si es necesario.
- **e. Análisis de rentabilidad:** Realiza análisis periódicos de la rentabilidad para evaluar si el negocio está alcanzando los objetivos financieros previstos. Si es necesario, ajusta estrategias y costos para mejorar la rentabilidad.

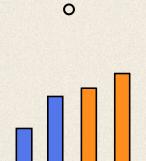








Caso para el sector primario, secundario, y terciario, empleando para el efecto todos los recursos productivos: recurso natural, recurso capital y recurso humano.











El sector primario está compuesto por las actividades agrícolas relacionadas con el cultivo del café.

En Ecuador, se cultivan principalmente dos variedades de café: Arábica y Robusta.

Los productores de café se dedican a la siembra, cuidado y cosecha de los cultivos.

Esta etapa también incluye la preparación del terreno, la selección de las semillas, el manejo de plagas y enfermedades, así como la recolección de las cerezas de café maduras.



Sector Secundario:

El sector secundario comprende las actividades relacionadas con el procesamiento y transformación del café.

Después de la cosecha, las cerezas de café pasan por un proceso de despulpado para eliminar la pulpa exterior y obtener los granos de café.

Luego, los granos de café se someten a un proceso de secado, ya sea al sol o mediante secadoras mecánicas.

Posteriormente, los granos se seleccionan, clasifican y se les realiza un tostado para desarrollar los sabores y aromas característicos del café.

En esta etapa también se pueden realizar procesos de molienda y envasado para su comercialización.





El sector terciario involucra las actividades relacionadas con la comercialización y distribución del café.

Esto incluye la venta mayorista y minorista del café, tanto a nivel nacional como internacional.

En Ecuador, existen empresas especializadas en la exportación del café ecuatoriano, así como tiendas y cafeterías que venden café al consumidor final.

Además, el sector terciario también engloba actividades de promoción, marketing y desarrollo de marcas relacionadas con el café ecuatoriano.

















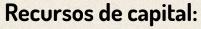
Recursos naturales:

- Tierra: El café se cultiva en tierras adecuadas para su crecimiento, generalmente en regiones tropicales y subtropicales.
- Agua: El agua es esencial para el riego de los cultivos de café, especialmente en las etapas iniciales de crecimiento por lo que es fundamental crear un sistema de riegue adecuado.
- Clima: El café requiere condiciones climáticas específicas, como temperaturas moderadas, sombra parcial y una estación de lluvias bien









- Infraestructura: La producción de café requiere infraestructuras como fincas, viveros, maquinaria agrícola, sistemas de riego, secadoras y almacenes.
- Finanzas: Los recursos financieros son esenciales para invertir en la producción de café, cubrir los costos operativos y realizar mejoras en la infraestructura.

Recurso humano:

- Agricultores: Se encargan de la siembra, cuidado, mantenimiento y cosecha de los cultivos.
- Trabajadores del procesamiento: Es la extracción de los granos de las cerezas, el lavado, el secado y la clasificación según su tamaño y calidada







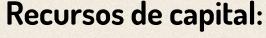












- Infraestructura: La producción de café requiere infraestructuras como fincas, viveros, maquinaria agrícola, sistemas de riego, secadoras y almacenes.
- Finanzas: Los recursos financieros son esenciales para invertir en la producción de café, cubrir los costos operativos y realizar mejoras en la infraestructura.















Recurso humano:

- Agricultores: Se encargan de la siembra, cuidado, mantenimiento y cosecha de los cultivos.
- Trabajadores del procesamiento: Es la extracción de los granos de las cerezas, el lavado, el secado y la clasificación según su tamaño y calidad.



