ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

CAPÍTULO I

ANTECEDENTES Y GENERALIDADES DE LAS EMPRESAS INDUSTRIALES DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y CONTABILIDAD CREATIVA EN EL SALVADOR.

1.1. ANTECEDENTES Y GENERALIDADES DE LAS EMPRESAS LÁCTEAS.

1.1.1. Antecedentes.

La producción agrícola y ganadera se incrementó considerablemente a lo largo del siglo XIX. Las mayores dificultades de comunicación y los altos costos de fletes habían constituido hasta entonces un sistema de protección natural de una competencia exterior masiva. A la fase de mayor producción agrícola y ganadera surgió una integración de mercados debido a una autentica revolución de los transportes, que había comenzado en las décadas precedentes y que trajo consigo una baja generalizada de los precios, una selección de las tierras cultivadas, mejor cría de ganado y la disminución de mano de obra empleada en la agricultura y ganadería. Como consecuencia se produjo una mayor productividad por hectárea y hato cultivado por trabajador, por lo que se puede afirmar que la agricultura y ganadería de 1900 en los países desarrollados era de mayor calidad y productividad, que las de décadas anteriores.[1]

[1] La Historia y sus Protagonistas, ediciones Dolmen, S.L. 2001.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

En general países europeos como: Dinamarca, España y Holanda buscaron nuevas orientaciones para el aprovechamiento de la tierra y ganadería, frecuentemente se pasó del cultivo de cereales y viñedos, poco rentables en ese momento, a la explotación ganadera para carne o productos derivados como: leche, crema, mantequilla, cuajada, requesón, etc. En estos países europeos como en Argentina se produjo, de manera generalizada una mejor técnica y formas de explotación, dentro de los que destaca el sistema cooperativo, que permitió una adquisición en mejores condiciones de suministros y simientes, un almacenamiento y comercialización más barato y beneficioso de los productos agrícolas y ganaderos, una mejor utilización de las nuevas técnicas y mejor financiamiento e inversiones, las cooperativas incrementaron su acción con industrias de productos lácteos.

Un caso especial en esa época era que los productores alemanes en su mayoría eran miembros de las cooperativas de crédito que habían surgido con patrocinio de las instituciones católicas. Tendencia que también predominaba en sindicatos agrarios y ganaderos franceses en el año 1910. Esta industria estaba bajo control estricto de las cooperativas de Nueva Zelanda, luego ante el evidente exceso de población agraria, fueron millones los agricultores y campesinos europeos que optaron por la emigración a las ciudades dentro de su propio país. En 1930 había un mil seiscientas cooperativas de elaboración de productos lácteos en Estados Unidos.

En la década de los años 50 en el país se establecieron algunas cooperativas artesanales y algunas empresas agro–industriales, como resultado del esfuerzo e iniciativa de pequeños

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

grupos de ganaderos visionarios, las cuales desde sus inicios se dedicaron a producir lácteos de primera calidad, y dado los altos volúmenes de demanda de leche, las empresas tuvieron la necesidad de diversificar sus procesos productivos.

En la década de los años 60 se promulgó la Ley de Pasteurización en El Salvador (D.L. # 272), y se establecieron algunas empresas dedicadas a la elaboración de productos lácteos, de las cuales se mencionan algunas a continuación: Empresas Delta, S.A., Badenia S.A., Foremost, Dairy de California S.A. Dichas empresas implementaron tecnología adecuada para trabajar en el nuevo mercado de productos pasteurizados.[2]

En la década de los años 70 se aumenta la productividad por parte de productores artesanales y empresas constituidas con la finalidad de aumentar y mejorar los procesos productivos de elaboración de productos lácteos, aprovechando la adquisición de maquinaria y equipos nuevos para la producción, exigiendo mayor importancia en cuanto a: capacitación, atención, y tecnificación de todos sus recursos tecnológicos y humanos.

Lamentablemente por razones del conflicto social que se vivió en El Salvador, en la década de los ochenta, los inversionistas internacionales se retiran y quedan suspendidos algunos proyectos. Por fortuna en este momento un grupo de inversionistas salvadoreños adquieren inversiones en empresas del sector y generan algunos cambios significativos,

[2] Suplemento especial, El Diario de Hoy, pag. 1-7, 06 de febrero de 2001.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

especialmente en el procesamiento de leche y sus derivados, equipo de laboratorio, envasadoras de cartón y posteriormente envasadora plástica.

La producción de leche fluida en El Salvador, tuvo una tendencia decreciente durante la década de los 90´ reduciéndose en un 28.9%. Este decremento refleja la falta de inversión en la ganadería, el impacto de los doce años de guerra civil y una serie de aspectos conjuntuales que desmotivaron al subsector de productos lácteos, que provocaron que algunos productores se retiraran de dicha actividad, factores como el robo y sacrificio de ganado en la guerra civil. En cambio algunos productores que le siguieron haciendo frente a dicha actividad económica se preocuparon por mejorar y realizar un proceso de reconversión industrial, que incluye factores como modernización dentro de sus empresas con la inclusión de modernos equipos de producción y ultra-pasteurización para desarrollar el proceso de leche y sus derivados.

1.1.2. Generalidades.

Las empresas industriales dedicadas a la elaboración de productos lácteos, se constituyen de acuerdo con el código de comercio vigente de El Salvador y son regidos e inspeccionadas por El Instituto de Producción de Origen Animal (I.P.O.A) del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

- **Definición.**

Se denomina empresa la que está constituida por un conjunto coordinado de trabajo, de elementos materiales y de valores incorpóreos, con objeto de ofrecer al público, con propósito de lucro y de manera sistemática, bienes o servicios.[3]

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos lácteos tienen como actividad principal el procesamiento de leche y sus productos derivados como: crema, queso, mantequilla, requesón, cuajada, helados, yogurt, etc. La leche es proveniente de establos o granjas para ser pesada, filtrada, pasteurizada, enfriada, envasada y puesta en cámara frigorífica o cuartos fríos, con el fin de eliminar microorganismos patógenos, conservar en buen estado la leche, y realizar en forma adecuada los diferentes procesos productivos.

1.1.3. Características

La elaboración de productos lácteos tiene como principales características sus productos, control de calidad y el consumo de los productos derivados de la leche.

- **Productos.** La leche representa uno de los principales productos de la dieta alimenticia salvadoreña, y se encuentra dentro de la canasta básica y es por eso que su consumo es más elevado que el resto de productos de origen animal.

- **Control de calidad.** Se aplica durante la recolección de la leche y todo el proceso productivo para que el producto guarde los estándares de calidad, que son aprobados

[3] Decreto Legislativo 671, Código de Comercio de El Salvador, vigente, actualizado año 2001.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

y supervisados por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Ganadería a través del IPOA.

- **Consumo.** La leche es la materia prima de la industria de productos lácteos. El objetivo de éstas empresas es producir leche fresca y saludable de acuerdo con las exigencias que demanda la población.

Durante los años noventa, el consumo de leche y sus derivados en El Salvador fue muy inestable, es probable que el consumo actual sea más consistente. Este decremento del consumo se debe a los escasos ingresos para comprar productos lácteos, falta de cultura en el consumo de leche, campañas que promuevan la calidad del producto a consumir.

1.1.4. Importancia

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos lácteos en El Salvador, tienen como función principal la ejecución de un proceso productivo de leche y sus derivados como queso, crema, mantequilla, helados, yogurt, etc. Ya que la leche es consumida en forma diaria y constante por las diferentes personas en el país, y especialmente por los niños en su periodo de crecimiento, debido a que es uno de los productos naturales más completos y nutritivo para una dieta alimenticia, a sí como también todos los productos que se derivan de la leche, pues el consumo en el campo o en la ciudad obedece a su riqueza nutritiva.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.1.5.-Organización y funcionamiento

- **Junta directiva.**

Es la encargada de la aprobación de los proyectos de mejoramiento y financiamiento de la empresa, así como de la toma de decisiones de las operaciones de la empresa.

- **Presidente ejecutivo.**

Es el responsable del buen funcionamiento de todas las operaciones de la empresa administrándola por medio de los distintos gerentes que se reportan a él directamente.

- **Asesor de la presidencia.**

Es el responsable de vigilar y dar fe que las operaciones de la empresa se desarrollan satisfactoriamente, además apoya al Presidente Ejecutivo y reporta directamente a la Junta Directiva.

- **Auditoria interna.**

Esta se encarga de la supervisión y evaluación del control interno así como del área financiera de la empresa.

- **Auditoria externa.**

Corresponde a personal externo, son contratados para dictaminar sobre la estructura de control interno, la ejecución financiera, así como las áreas de cumplimiento legal.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

➢ Gerencia de operaciones.

Las principales áreas básicas que supervisan y manejan el departamento de operaciones son las siguientes: agropecuario, producción, control de calidad, y consideramos el departamento más importante el agropecuario que es donde se tiene contacto directo con los ganaderos.

Es la encargada de la supervisión de los departamentos:

- ❖ Departamento Agropecuario, el cual se encarga del manejo de la materia prima y la recolección de la leche de las haciendas, para tener un producto clase A.
- ❖ Departamento de Laboratorio, el cual se encarga del control de calidad del producto y la leche desde el momento que es recibida de la pipa.
- ❖ Departamento de Producción, quien se encarga del proceso de envasado de leche y elaboración de quesos en general.
- ❖ Departamento de Mantenimiento, encargado del mantenimiento de la planta de la flotilla de camiones de comercialización y recolectores de leche, así como del edificio en general.
- ❖ Bodega de materia prima, es en donde se mantiene la materia prima para la producción.

En nuestro medio el mercado actual de la elaboración y procesamiento de leche y sus derivados andan con un promedio porcentual de producción de un 60% para leche, 10% queso y crema, 5% mantequilla y el 25% en otros productos derivados de leche de acuerdo con información manifestada por los productores del sector.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

- **Gerencia administrativa.**

Es la encargada de los departamentos de recursos humanos, el cual enmarca el área de salarios, prestaciones, selección y contratación de personal, etc.

El objetivo de este departamento es lograr la eficiente atención a nuestros clientes internos y externos y la eficacia, también tiene a su cargo el departamento de proveeduría que se encarga de proveer a todo el personal de sus herramientas de trabajo.

- **Gerencia financiera.**

Su función es velar por los compromisos financieros que la empresa adquiere con terceros, también convierte a números todos los tiempos de proceso de producción, y se encarga de analizar los proyectos de la empresa en el marco financiero.

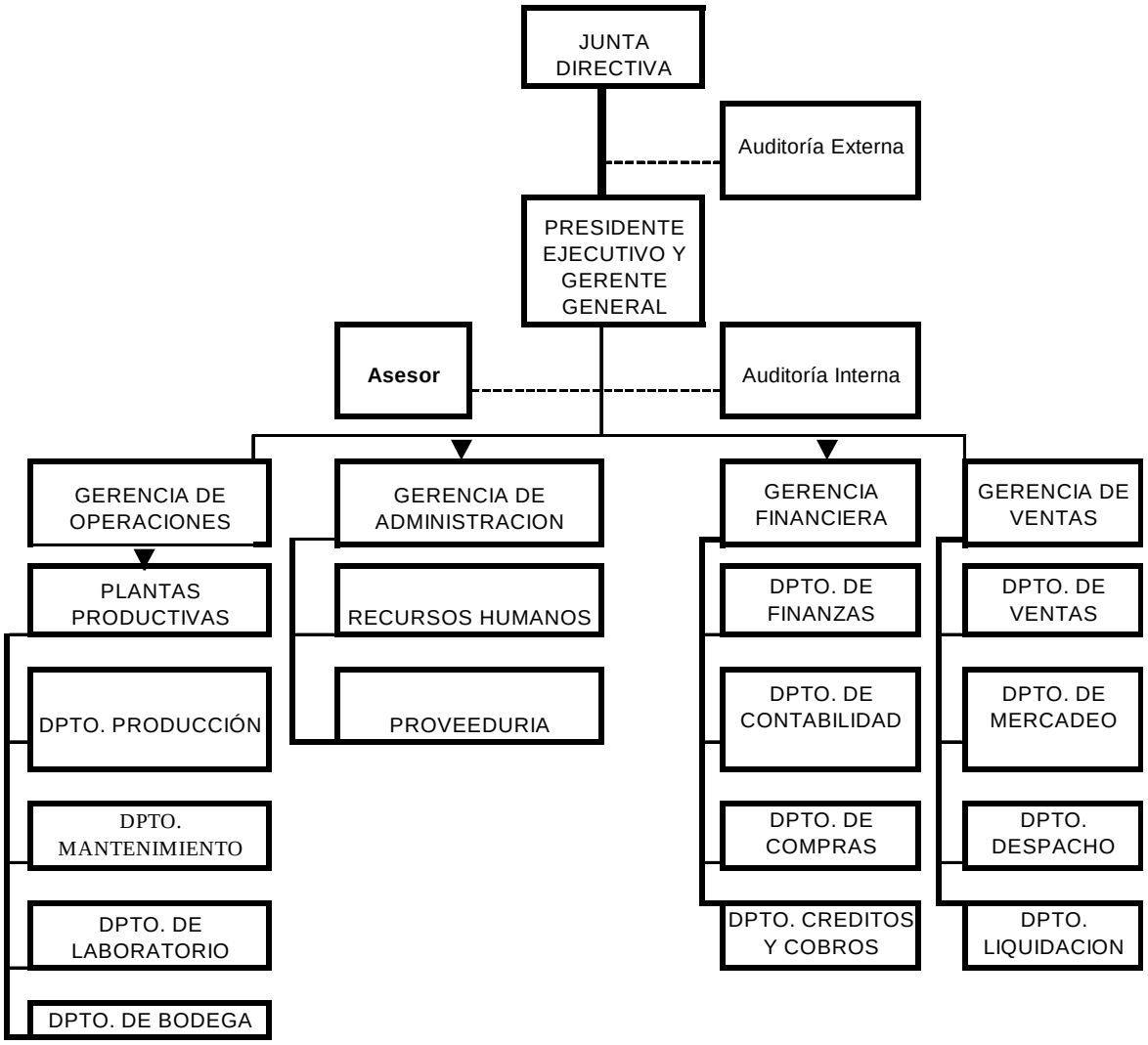
- **Gerencia de ventas.**

Esta se encarga de la comercialización general del producto por medio de los supervisores de venta y el departamento de mercadeo, estando bajo su dirección otros departamentos como: despacho de producto terminado, liquidación y caja.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

Figura N° 1

ORGANIGRAMA DE EMPRESAS INDUSTRIALES DE PRODUCTOS LÁCTEOS



Fuente: Elaborado por los autores en base a información proporcionada por una empresa del sector en estudio.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.1.6. Sistema de costos.

El sistema de costos utilizado por la mayoría de empresas lácteas es **El Costo Estándar.**

Este tipo de costeo es utilizado debido a los aspectos siguientes:

- Eficiencia en el control de costos.
- Costeo de inventarios.
- Planificación presupuestaria.
- Fijación de precios y
- El mantenimiento de registros.

Su instalación depende de una estrecha colaboración entre ingeniería / manufactura y el contador de costos.

Los tipo de estándares existentes son:

- Estándares de precio
- Estándares de eficiencia (uso y cantidad)

Estos estándares son aplicables a los materiales, mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

1.1.7. Principales procesos de producción.

Los principales procesos productivos para la preparación de la leche y elaboración de productos lácteos son los siguientes:

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.1.7.1.- Proceso de preparación de la leche.

- **Calidad de la leche.**

La calidad de la leche cruda tiene fundamental importancia para obtener un producto uniforme y de buena calidad. Se debe inspeccionar diariamente la que se recibe y que es transportada en pipas provenientes de los tanques de las haciendas, y tener el suficiente criterio como para su admisión o rechazo. Las pruebas de laboratorio y organolépticas de la leche que admite, le permitirá ajustar sus procedimientos de trabajo para producir la mejor leche y queso.[4]

El concepto de calidad de la leche involucra los siguientes requisitos generales, que son válidos para todos los productos lácteos:

a) La cantidad de microorganismos debe ser baja.
b) Debe ser sana, es decir exenta de gérmenes patógenos.
c) Debe tener una composición normal.
d) Debe ser fresca (tener una acidez normal)
e) Debe ser pura, es decir, libre de materias extrañas y libre de antibióticos, pesticidas, detergentes y desinfectantes.
f) Debe tener una apariencia agradable y un olor y sabor fresco y puro.
g) Debe ser enfriada o procesada tan rápidamente como sea posible después del ordeño.

[4] Rovilla R. Aurelio, Tecnología de la Leche, Herrera Hnos. Sucesores, S.A., México, 1997. 2ª edición.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

➢ La Filtración.

La filtración o depuración se realiza principalmente para eliminar partículas microscópicas extrañas a la leche, las cuales pueden provocar interrupciones en el funcionamiento de equipos y defectos en el producto final. El filtro debe lavarse o cambiarse frecuentemente para evitar que la leche arrastre consigo los microorganismos que se han ido acumulando en él. La depuración de la leche también se lleva a cabo en la descremadora, en este caso es más eficaz ya que, además de las impurezas microscópicas se eliminan células y algunas bacterias.

➢ La pasteurización.

Pasteurizar la leche consiste en destruir por medio del calor, casi toda la contaminación de agentes patógenos o infecciosos. En todos los procedimientos de pasteurización, se calienta la leche a la temperatura deseada, tras una depuración física. Se le mantiene a esta temperatura durante el tiempo preciso; inmediatamente se le enfría enérgicamente y se le conduce al local de envasado.

Existen tres tipos de pasteurización:

a) La pasteurización baja (63ª Celsius 30 minutos).
b) La pasteurización alta y rápida (72° Celsius 15 segundos).
c) La pasteurización alta en capa muy fina o “stassanización".

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

La eficiencia en la destrucción de organismos en la pasteurización varía de acuerdo con el número y tipo de bacterias presentes. Leche con bajo contenido de este tipo de microbios muestra baja eficiencia de pasteurización comparada con un alto número de éstas. La explicación es un alto conteo y se debe generalmente a bacterias que producen ácido láctico, las cuales son fácilmente destruidas.

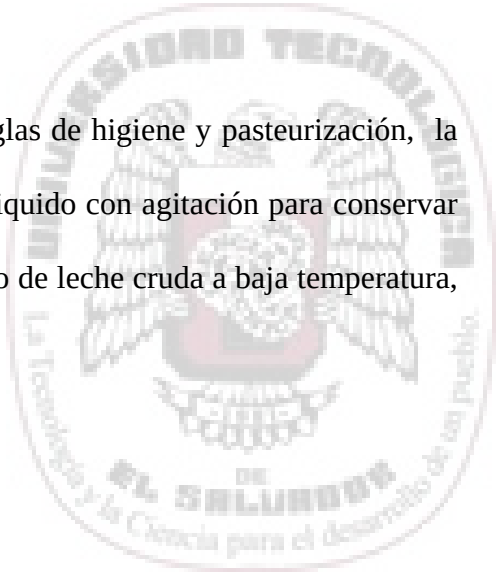
- **Homogenización.**

Es el proceso por el cual se hace una emulsión estable de la grasa de la leche descremada, por acción mecánica de la homogenizadora. El objetivo de la homogenización es disminuir la separación de crema durante la coagulación y acelerar la descomposición de la materia grasa durante la maduración.

La Homogenizadora consiste en una bomba de alta presión. Este mecanismo esta complementado con una abertura muy pequeña y ajustable a través de la cual salen los fluidos con alta presión, ocasionando un marcado cambio en las propiedades físicas del producto y produciendo una mezcla muy íntima de sus ingredientes.

- **Enfriamiento y almacenamiento.**

Luego de haberse comprobado la aplicación de las reglas de higiene y pasteurización, la leche se almacena en tanques fríos que mantienen él liquido con agitación para conservar su fluidez. Además, la conservación y almacenamiento de leche cruda a baja temperatura,



ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

hace que se desarrollen bacterias psicrófilas, las cuales producen enzimas termo resistente que no se destruyen con la pasteurización.

De este proceso parte la leche que será utilizada en la elaboración de quesos, cremas, mantequilla y lo que saldrá para el proceso de envasado para venta final.

- **Envasado**

De los tanques de almacenamiento, y por un sistema de tuberías, la leche se traslada a las máquinas envasadoras que producen un promedio de 78 unidades por minuto. Esta se encarga de formar las cajas y vierte el líquido para luego ella misma sellar. Luego el proceso sigue hasta el almacenamiento en la zona de despacho del producto.

Deben vigilarse con la misma atención todas las partes que constituyen el circuito completo de la leche; en especial, deben eliminarse los riesgos de contaminación después de la pasteurización, en el enfriamiento las conducciones, los depósitos, la máquina llenadora, el envase, etc.

1.1.7.2.-Procesos para elaboración de sub-productos de la leche.

El queso es el producto resultante de la concentración de gran parte de los sólidos de la leche por medio de una coagulación, deshidratación y maduración. Los procesos

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

principales para la elaboración de quesos[5], los cuales tienen su origen a partir del proceso 5 de la preparación de la leche, se detallan a continuación.

- **Fermentos.**

Los fermentos lácticos son cultivos de microorganismos seleccionados que se emplean en la industria lechera para la elaboración de diversos productos lácteos. Tienen como objeto mejorar el sabor, aroma, contextura y valor nutritivo de la leche.

Mediante los medios comunes de conservación, pasteurización y esterilización se destruyen además de los agentes patógenos e infecciosos también las bacterias lácticas. Microorganismos, que posteriormente deberán agregarse en forma de cultivos específicos a la leche destinada a la elaboración de aquellos productos que requieren una fermentación o acidificación microbiológica. En la elaboración de quesos, el rol de los fermentos lácticos tiene una acción acidificante y formadora de sabor,

- **Adición del cultivo láctico.**

Se usan diferentes tipos de cultivos lácticos según el tipo de queso que se fabrica para obtener una acidificación eficaz durante el proceso. También el tipo de fermento influye significativamente en el sabor desarrollado tanto en el queso fresco como en el madurado. Existen dos procesos de adición de cultivo láctico: el momento de agregar el cultivo láctico y la premaduración.

[5]Introducción de la Tecnología para elaborar quesos tipo tradicional, CONACYT, Proyecto OEA/GTZ, El Salvador, 1995.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

➢ Adición del cuajo.

Tiene como objetivo formar una cuajada firme que es posible cortar en granos regulares. Esta cuajada tiene la característica que con agitación, fermentación y aumento de la temperatura elimina el agua que se atrapa en su interior, concentrándose los sólidos de la leche. Los pasos observables en este proceso son los siguientes.

- Forma de agregar el cuajo.
- Cantidad de cuajo.
- Temperatura de coagulación.

➢ Corte de la cuajada.

El corte de la cuajada se efectúa para aumentar la superficie de la cuajada y así acelerar la expulsión de agua. Los momentos a los que se les debe dar importancia son:

- El momento óptimo del corte.
- La técnica del corte.
- Tamaño de los granos.

➢ Primera agitación.

Durante la primera agitación ocurre la primera separación entre los granos sólidos del suero y ésta es muy rápida, recién después del corte, los granos del queso son blandos y débiles, por tanto, la agitación debe ser muy suave y cuidadosa para que no se rompan los granos y se pierdan sustancias sólidas en el suero.

El objetivo general de la primera agitación es:

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

- Facilitar la expulsión del suero.
- Evitar formación de grumos por agregación de granos.
- Mantener una temperatura pareja en toda la tina.

➢ Desuerado.

Con la ayuda de un colador se remueve el suero y luego se apila la cuajada a los costados de la quesera para que siga drenando. Antes de desuerar se deja reposar la masa de quesos unos 5 minutos, para que se precipiten todos los granos y se prosigue a desuerar.

El desuerado en este momento del proceso tiene como objetivo:

- Dar espacio para agregar agua a la tina.
- Hacer lo posible por intensificar la agitación.

➢ Agitación intermedia.

Después del desuerado se agita por 5 a 20 minutos antes de proceder a calentar la cuajada. Esta agitación tiene como propósito romper los agregados formados durante el desuerado y además, regular la acidificación de la cuajada.

➢ Calentamiento de la cuajada.

El objetivo del calentamiento de la cuajada es aumentar la sinéresis y acelerar así la salida del suero. El calentamiento afecta directamente la capacidad física de la cuajada para

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

retener humedad, ya que las proteínas absorben menor cantidad de agua a medida que aumenta la temperatura.

- **Agitación final.**

De la agitación final depende en gran parte la firmeza de la cuajada y ésta es un factor importante en el moldeo del queso. El objetivo de la agitación después del calentamiento es dar tiempo suficiente para la sinéresis, eliminando gran cantidad de agua, pero la mayor parte de ella se elimina al principio de la agitación final.

- **Adición de sal en la tina.**

En algunos tipos de queso se adiciona la sal al suero durante la agitación final. Con este método de salado se obtiene un queso con mayor contenido de humedad y consistencia más suave. Para lograr que la sal logre los objetivos de su uso, se debe agregar mínimo 20 minutos antes de terminar la agitación final.

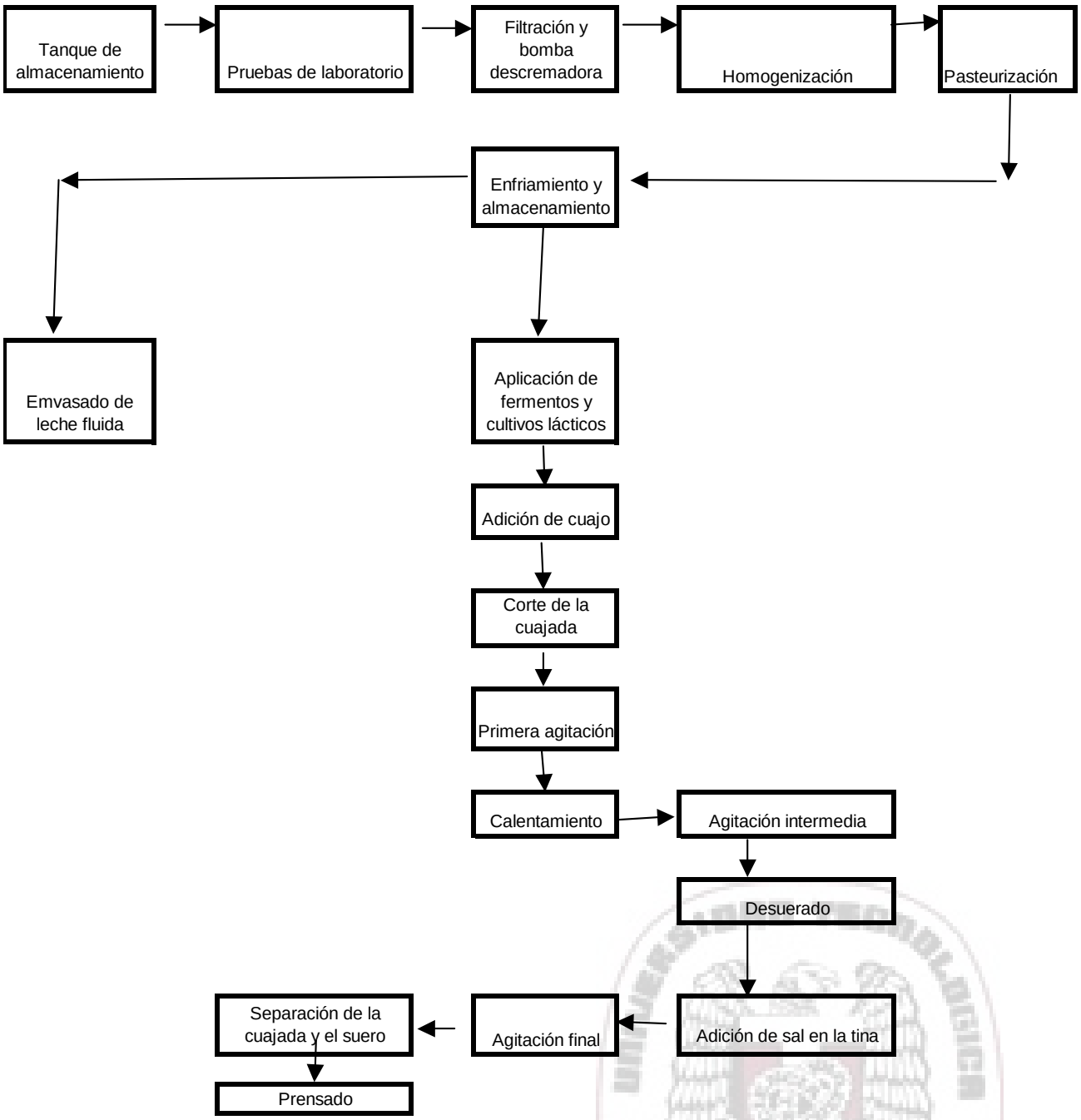
- **Separación de la cuajada y el suero.**

En la práctica, son muy variables las manipulaciones mecánicas para separar la cuajada. El método usado para la separación de la cuajada y el suero determina el tipo de textura en el producto final, obteniéndose así quesos de textura abierta, cerrada o con ojos.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

Figura N° 2

PROCESO DE PREPARACÓN DE LA LECHE Y LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS



Fuente: Elaborado por los autores en base a información proporcionada por una empresa del sector en estudio.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.1.7.3. Principales procesos de producción.

- **Proceso 1.-** Recolección de la leche
- **Proceso 2.-** Pruebas de laboratorio
- **Proceso 3.-** Filtración y descremación de leche
- **Proceso 4.-** Homogenización
- **Proceso 5.-** Pasteurización
- **Proceso 6.-** Envasado

Del proceso Nº 5, se separa la leche para ser utilizada en la elaboración de subproductos, cuyos procesos son los siguientes:

- **Proceso 7.-** Aplicación de fermentos y cultivos lácticos
- **Proceso 8.-** Aplicación de cuajos
- **Proceso 9.-** Corte de la cuajada
- **Proceso 10.-**Primera agitación
- **Proceso 11.-**Calentamiento
- **Proceso 12.-**Agitación intermedia
- **Proceso 13.-**Desuerado
- **Proceso 14.-**Adición de sal
- **Proceso 15.-**Agitación final
- **Proceso 16.-**Separación de la cuajada y suero
- **Proceso 17.-**Prensado
- **Proceso 18.-**Corte

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

- **Proceso 19.**-empaquetado al vacío
- **Proceso 20.**-Almacenaje

1.1.8.-Comercialización.

Los productos lácteos son distribuidos en todas las zonas del país y fuera del territorio nacional. La aceptación es indiscutible según el productor, ya que se comercializan en supermercados, tiendas, vendedores ambulantes, y agencias distribuidoras.

La facilidad de distribución por parte de las empresas de la leche o lácteos, depende de:

a) Equipo y personal para transportarlo al consumidor, revendedor o intermediario.
b) Promovedores de venta.
c) Propaganda.

Las empresas se esmeran para que la distribución sea sobresaliente. La gerencia de comercialización lo realiza a través de productos de calidad, paquetes o envases atractivos, vendedores educados, equipo nuevos, buenos y la propaganda la cual es descuidada por algunas empresas.

Las empresas trabajan sobre la base de la competitividad y las necesidades que el mercado va exigiendo, distribuyendo sus productos con base en los diferentes canales de distribución, entre los cuales tenemos:

- Vendedores de la empresa.
- Distribuidores independientes.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

- Agencias

Los productos también son exportados a los diferentes países del área centroamericana entre los que predomina el mercado Guatemalteco.

1.1.9.-Contribución a la economía.

Las empresas del sector industrial dedicadas a la fabricación y elaboración de productos lácteos, son muy importantes en la economía salvadoreña, debido a que contribuyen a la generación de empleo y consumo de la leche producida por el sector ganadero productivo del país. Razón por la que muchos productores artesanales han unido esfuerzos y no se conforman con crear centro de copio, si no también han buscado la industrialización de su materia prima para agregarle valor a lo que se produce en el sector.

Lo que indica que hay que romper el esquema tradicional, organizarse, ofertar, tener fidelidad en el gremio y expandirse dentro del mercado.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.2.- ANTECEDENTES Y GENERALIDADES DE LA CONTABILIDAD CREATIVA.

1.2.1.-Antecedentes.

La contabilidad tiene una historia que va a la par de la civilización misma. Ésta es tan antigua como la necesidad que tiene una persona de disponer de información para cuantificar los beneficios obtenidos de la realización de actividades comerciales. Como es bien sabido, se consigna que en la antigüedad existieron pueblos que se distinguieron por ser excelentes mercaderes, tal es el caso de los Fenicios en Asia y los Venecianos en Europa, los cuales desarrollaron por necesidad, formas primitivas de contabilización de sus operaciones basadas en los instrumentos, formas y escrituras de la época en que les correspondió vivir.

Pero fue durante el siglo XV donde se dió el nacimiento oficial de la contabilidad, en esa época se le atribuyó la paternidad de la contabilidad a un monje llamado Lucas Paccioli, quien formalizó un esquema muy rudimentario para registrar las operaciones mercantiles que realizaban la congregación de la cual él formaba parte.[6]

En el mundo la contabilidad está incrustada en la forma misma de hacer negocios y se realimenta de los retos y los cambios que deben hacer las organizaciones para lograr sus objetivos, conociéndose esta como **“La técnica que se utiliza para proporcionar información de naturaleza de la entidades económicas con el propósito de facilitar**

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE EL SALVADOR

información que coadyuve en la toma de decisiones", surgiendo con ellos algunas ramas contables como: Contabilidad de costos, de seguros, bancaria, agrícola, administrativa y lo que se conoce como Contabilidad Creativa, ésta como una herramienta para la toma de decisiones, con la cual se ayuda a mejorar la imagen de la empresa.

La contabilidad creativa, se ha estado aplicando en los diferentes modelos de contabilidad financiera de todo el mundo, aunque sin un nombre específico. Esta técnica es de origen anglosajón por tener en ellas sus raíces, a causa de la flexibilidad de normas contables en los países de esta órbita. Ésta tiene sus primeros indicios como teoría contable en el Reino Unido, donde ha sido analizada desde ópticas diferentes, que concuerdan en dos puntos:

a) Perciben la incidencia de la contabilidad creativa como algo generalizado, ya que su uso está inmerso en cualquier forma de contabilidad financiera, así como presentación de estados financieros e información básica complementaria;

b) Observan la contabilidad creativa como el aprovechamiento del conocimiento de la normativa técnica, ya que por su naturaleza de ser, obliga al estudio de la misma y la puesta en uso tanto de las alternativas definidas en ella, como las surgidas por vacíos en la interpretación en éstas.

[6] Guajardo Cantú Gerardo, Contabilidad Financiera, Mc Graw Hill, México Edición 1997.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

Como toda corriente esta teoría se desplazo a otros países en su mayoría Europeos, tomando auge en España por el uso práctico que se le dio, tanto que a la fecha es parte de la literatura contable en ese país. Con el correr del tiempo esta corriente contable pasa a países Americanos, específicamente en Norteamérica, donde en los Estados Unidos adquirió mayor importancia por las ventajas y beneficios que esta técnica ofrece, al presentar e interpretar la información contenida en estados financieros e informes complementarios.

En nuestro país, existe poca práctica de contabilidad creativa, con lo cual no se aprovecha el objetivo que esta persigue de preparar estados financieros e informes complementarios que posibiliten una imagen sana y productiva de la empresa, siempre enmarcada bajo el marco regulatorio vigente.

1.2.2.- Definiciones de contabilidad creativa.

La contabilidad financiera refleja operaciones reales que origina la empresa y que son registradas en forma correcta y ética. Estas operaciones de registro pueden variar según las alternativas que la normativa técnica presenta, eligiendo la que más beneficie en ese momento, con lo que entramos a la práctica de contabilidad creativa.

Existen diversas definiciones de contabilidad creativa, planteadas por autores de diversas nacionalidades y con ópticas diferentes, algunas de las cuales son presentadas a continuación:

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

Jameson (1988), escribiendo desde la óptica contable, argumenta: “La contabilidad creativa, es esencialmente un proceso de uso de normas para tratar diferentes tipos de opinión y resolver conflictos entre aproximaciones diferentes, para la presentación de los resultados de los hechos y transacciones financieras”.

Nacer (1993), desde un punto de vista académico, ofrece la siguiente definición:

“La contabilidad creativa, es la transformación de los datos de contabilidad financiera de lo que son actualmente a lo que se desea que sean, aprovechando las normas existentes y/o ignorando algunas de ellas”.

Amat y Blake (1997) nos dice que “Contabilidad creativa es el proceso mediante el cual los contables utilizan sus conocimientos de las normas contables para manipular las cifras incluidas en las cuentas de una empresa”.

Para nuestra investigación definiremos Contabilidad Creativa de la siguiente manera:

“**Contabilidad creativa es la técnica que aprovecha las diferentes alternativas de valuación, registro y presentación, que ofrecen las normas y principios contables, para la elaboración, presentación e interpretación de la información financiera, respetando la normativa técnica, legal, tributaria, de regulación y ética profesional”.**

De acuerdo con esta definición toda operación que modifique la información financiera, que viole la normativa legal tributaria y principios contables no es contabilidad creativa.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.2.3.-Objetivos de la contabilidad creativa.

- Mejorar la imagen de la empresa a través de los informes financieros. Las empresas generalmente prefieren reflejar una tendencia estable en el crecimiento del beneficio, en lugar de mostrar unos beneficios volátiles con series de dramáticas alzas y bajas. Por tal motivo las empresas adoptan practicas creativas para combatir fenómenos como los siguientes:
  - La presión que ejercen las empresas inversoras con relación a la presentación de resultados positivos.
  - La exigencia de competitividad del mercado.
  - Para mantener el valor de las acciones.
  - Por el interés de las empresas para obtener financiamientos.

- Estabilizar la imagen de la empresa a través de informes financieros. Éstos mejoran las opciones de desarrollo y crecimiento económico, entre algunos incentivos para emplear prácticas creativas que nos ayuden a estabilizar la imagen de la empresa tenemos:
  - Existencia de una clara preferencia de los usuarios externos, debido al comportamiento positivo de la empresa.
  - Para que el precio de las acciones suba.
  - Para que los inversionistas no tengan miedo de invertir se les presenta un perfil de riesgo remoto.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

- ❖ Para que los usuarios de la información contable vean beneficiosa la política de dividendos.

- Debilitar la situación económica de la empresa. Entre las razones que están detrás de la contaduría pública para debilitar la situación económica de la empresa, existen:
  - ❖ Que al final del período contable, según lo reflejado, los usuarios de la información exijan parte de los beneficios.
  - ❖ Para reducir impuestos fiscales.
  - ❖ Posibilidad de atribuir éxitos en años posteriores.
  - ❖ Interés de determinar políticas de dividendos bajas.

1.2.4.-Ventajas y desventajas

- **Ventajas.**

La contabilidad creativa posee como toda técnica, ventajas que la hacen una herramienta importante en la toma de decisiones, entre las cuales se tiene:

- ❖ Brinda criterios flexibles que permiten la elección de diversas alternativas contables para reflejar un mismo hecho económico.
- ❖ Permite presentar la imagen deseada, que no siempre equivale a ser la mejor imagen de la información.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE EL SALVADOR

- Siempre estará ligada a la situación económica y financiera de la empresa.
- Nos permiten aplicar alternativas contables sin violentar el marco regulatorio.

- **Desventajas de contabilidad creativa.**

La contabilidad creativa, posee ciertas desventajas que obstaculizan su aplicación, entre estas están:

- La mala utilización de sus prácticas por medio de la violación de la normativa técnica y legal vigente.
- Falta de modelos de aplicación y bibliografía, aplicable a nuestra realidad económica.

1.2.5.-Usos y usuarios

La virtud de la contabilidad creativa es la adecuarse al propósito del usuario, debido a que ésta ha sido diseñada para satisfacer la necesidad de información técnica para la toma de decisiones. Los usos de la información contable van enfocados a cubrir las necesidades de dos diferentes tipos de usuarios: Los internos y los externos. Para efecto de la contabilidad creativa, los usuarios serán **los responsables del registro y toma de decisiones financieras de las empresas.**

La principal responsabilidad en relación con la preparación y presentación de los estados financieros, corresponde a la gerencia de la empresa. Ésta tiene la posibilidad de determinar la forma y contenido de tal información, de manera que satisfaga sus propias necesidades.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

Existen diversos usos de la contabilidad creativa. Éstos son aplicables a todo tipo de empresa, muchas de ellas surgen porque se hallan sujetas a diferentes tipos de derechos y obligaciones contractuales, algunos ejemplos se presentan a continuación:[7]

a) Estabilizar los ingresos, las empresas generalmente prefieren reflejar una tendencia estable en el crecimiento del beneficio, en lugar de mostrar unos beneficios volátiles con series de dramáticas subidas y bajadas.

b) Algunas empresas, como las de servicios públicos de electricidad y teléfono, por ejemplo, están sujetas a la autoridad de un organismo público regulador que prescribe las tarifas máximas que pueden cargar. Si estas empresas reflejan altos beneficios, el regulador responderá moderando los precios. Por tanto, estas empresas están interesadas en la elección de alternativas contables que tiendan a reducir el beneficio contable sin salirse de la normativa técnica y lo legal.

c) Cuando una empresa está sujeta a un acuerdo de hacer participar en beneficios a terceros, esto puede afectar a la preferencia por diferentes alternativas contables.

Así como estas razones, existen otras que el contador y la administración toman en cuenta para el uso de la técnica de la contabilidad creativa, y que poco a poco se convierte en otra herramienta financiera.

[7] Oriol Amat u Jhon blake, Contabilidad Creativa, Barcelona España, Edición Gestión 2000, 1997.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.2.6.-Prácticas creativas y su aplicación.

Las técnicas de contabilidad creativa suelen consistir en prácticas que permiten al tomador de decisiones elegir la que mejor se adapte a sus necesidades, algunas de ellas son presentadas a continuación:[8]

1.2.6.1.-Aumento o reducción de gastos.

La normativa contable facilita un margen de maniobra en relación con la cuantificación en un determinado período de ciertos gastos e ingresos. Existe la posibilidad como ejemplo, de activar ciertos gastos, tales como los de investigación y desarrollo. Por tanto, se puede influir en el resultado en función de sí se activan o no, y en función de sí, en caso de que se activen, se amortizan más o menos rápidamente, dentro del plazo máximo permitido.

1.2.6.2.-Aumento o reducción de activos.

Existe la posibilidad de aumentar el valor neto de los activos correspondientes. Esto afecta a los activos fijos, a las existencias, y a ciertas partidas de deudores o de inversiones financieras.

Las existencias pueden valorarse según diversos métodos (UEPS, PEPS, PROMEDIO, etc.), con lo que la cantidad total puede diferir, con los correspondientes efectos en el costo de las ventas y en el resultado.

Estas modificaciones afectarán a las proporciones entre activos fijos y pasivos fijos, así como la relación entre activos circulantes y pasivos circulantes. Debido a esto, pueden variar indicadores tales como los de liquidez.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE EL SALVADOR

1.2.6.3.-Existencias.

En el precio de adquisición de las existencias comprende el consignado en factura más todos los gastos adicionales que se produzcan hasta que los bienes se hallen en el almacén. Entre los gastos que son considerados como parte del valor de adquisición están los de transportes, aduanas, seguros, etc. Se podrá decidir en la inclusión o no de gastos adicionales como los mencionados en las existencias.

1.2.6.4.-Reclasificación de activos o pasivos.

Hay elementos que pueden contabilizarse en los activos fijos o en las existencias. Esta posibilidad puede afectar a las relaciones entre las diversas masas patrimoniales y, por tanto, a los ratios financieros que permiten evaluar aspectos tales como la liquidez.

1.2.6.5.-Generalidades del modelo de contabilidad creativa

El modelo de contabilidad creativa que desarrollaremos está basado en tres fases, las cuales son:

1. La información tradicional;
2. Uso de alternativas creativas, y
3. La presentación e interpretación de la información.

[8] Derek Thorn, Finanzas para Gerentes no Financieros, Macchi Colombia, Edición 1994.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1. La primera fase busca transformar la información del sistema contable tradicional en uno creativo. Para desarrollarlo se hace necesario contar con la información siguiente:

- El catálogo de cuentas utilizado en la empresa, y
- El último balance de comprobación que nos permita visualizar la operatividad financiera de la empresa industrial operada.

A través de los cambios creativos en el sistema contable se busca resumir o simplificar en forma objetiva el catálogo de cuentas, estructurándolo por centro de costos, agrupando cuentas similares, en lo que denominaremos "rubros agrupadores"; los códigos T los cuales son centros de costos que permiten a la empresa un control de determinadas cuentas y los códigos de análisis que forman el detalle de cada uno de los rubros agrupadores y de lo que es los códigos T y otros cambios cuyo objetivo es obtener información financiera en forma rápida y oportuna.

2. La segunda fase, tiene como elemento principal la normativa técnica y legal, ésta es el uso de las alternativas creativas que ofrecen para el registro de un evento económico, eligiendo entre ellas la que permita lograr los objetivos deseados por el tomador de decisiones.

El modelo de contabilidad creativa presta mayor atención a los rubros que directa o indirectamente afectan los resultados del ejercicio, como por ejemplo: Los activos fijos, las cuentas incobrables, arrendamientos financieros, otros.

3. La tercera fase se desarrolla sobre la base de la presentación de la información, cuyo objetivo primordial es la simplificación, facilidad de interpretación, y por supuesto que la

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

información sea oportuna y eficiente todo esto con el apoyo de reportes extracontables que muestren en forma ágil, analítica, y centralizada la información financiera.

1.3.-ESTADOS FINANCIEROS BÁSICOS.

Son documentos resultantes del proceso contable, que reflejan la situación económica y financiera en un momento determinado, estos están constituidos por: El estado de situación financiera o balance general, estado de resultado, estado de cambio en el patrimonio, estado de flujos de efectivo. Estos estados financieros junto con las políticas y notas explicativas constituyen la presentación mínima que se requiere para representar razonablemente la información financiera de una empresa de conformidad con principios de contabilidad generalmente aceptados.

1.3.1.-Definiciones

- **Balance general:** El balance general debe incluir y describir debidamente todos los activos, pasivos y partidas del patrimonio a una fecha determinada. Para mostrar la situación financiera de la empresa según se define en los principios de contabilidad generalmente aceptados.

- **Estado de resultados:** El estado de resultado de un periodo debe incluir y describir debidamente todos los ingresos y egresos de la empresa; así como en condiciones

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

especificas y limitadas, ciertas partidas que representan ajustes de las utilidades netas de periodos anteriores.

- **Estado de cambio en el patrimonio:** El estado de cambio en el patrimonio muestra, la garantía neta o pérdida neta del período, partidas de gastos, ingresos que se carguen o abonen directamente al patrimonio neto; así como todos aquellos cambios por errores fundamentales y cambios en las políticas contables.

- **Estado de flujos de efectivo:** El estado de flujos de efectivo de un período debe incluir y describir apropiadamente todos los aspectos importantes de las actividades de operación, inversión y financiamiento de la entidad.

1.3.2.-Objetivos de los estados financieros.

El objetivo de los estados financieros y la contabilidad, es proporcionar información financiera cuantitativa sobre una empresa, que sea de utilidad para los usuarios de tales estados, en especial sus propietarios y acreedores, para tomar sus decisiones económicas. Dentro del marco de estos fines, los estados financieros tienen numerosos objetivos que:[9]

a) Determinan el contenido apropiado de la información que proporciona la contabilidad financiera (Objetivos generales), e
b) Indican las cualidades que hacen útil a la información suministrada por la contabilidad financiera (Objetivos cualitativos).

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

Los objetivos de los estados financieros en particular se plantean en términos de los principios de contabilidad generalmente aceptados en el momento en que se preparan dichos estados. Algunos objetivos generales son:

a) Proporcionar información financiera fidedigna acerca de los recursos y obligaciones económicas de una empresa.
b) Proveer otra información necesaria sobre los cambios en las obligaciones y recursos económicos.
c) Revelar en la medida más amplia que sea posible, otra información relativa a los estados financieros.

Los objetivos cualitativos se relacionan con los grandes principios éticos de verdad, justicia e imparcialidad que la sociedad acepta como objetivos. Algunos objetivos cualitativos son:

a) La pertinencia, se refiere a la cualidad de ser útil la información financiera para la toma de decisiones.
b) Comprensibilidad, información financiera de fácil comprensión para los usuarios.
c) Comparabilidad, semejanza y diferencia entre dos elementos financieros, etc.

1.3.3.-Usos y usuarios.

La información recopilada en los estados financieros le sirve a diferentes usuarios, ya sea para la toma de decisiones, otorgar préstamos, tramitar financiamiento, etc. Dependiendo a

[9] Romero López, Javier, Contabilidad Intermedia, Mc Gaaw Gill, 1997.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

las expectativas y necesidades de los usuarios de la información financiera estos se clasifican en:

a) Los que tienen interés directo en la empresa como: propietarios, administración, empleados, etc.
b) Aquellos con intereses indirectos, como: los inversionistas, acreedores y proveedores potenciales, autoridades fiscales, asociaciones empresariales, etc.

1.4.-NORMATIVA TÉCNICA APLICABLE.

1.4.1.-Normas internacionales de contabilidad (N.I.C.)

Son lineamientos y normas bases para los requisitos contables nacionales en muchos países, estas tratan sobre temas que afectan a los estados financieros de las empresas, y mejoran la armonía de la información financiera de todo el mundo.[10]

Las Normas Internacionales de Contabilidad, las cuales entran en vigencia en nuestro país en enero 2004, constituyen un elemento importante en la práctica creativa. Las N.I.C., presentan los criterios para la valuación, registros y presentación de estados financieros, son en las que se apoya la contabilidad creativa, estas han sido formuladas por el Comité de las Normas Internacionales de Contabilidad (IASC), para que sean utilizadas en la preparación y presentación de los estados financieros. La IASC, es un organismo independiente, de carácter privado, cuyo objetivo es conseguir la uniformidad

[10] IASC, Normas Internacionales de Contabilidad, editado en México, actualizado a 1999.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

en los principios contables que utilizan las empresas y otras organizaciones para su información financiera en todo el mundo.

Las NIC, tratan sobre temas que afectan a los estados financieros de las empresas, estas han hecho una gran labor tanto para mejorar como para homogenizar la información financiera en todo el mundo. En El Salvador, a la fecha y exceptuando al sistema bancario, estos criterios están contenidos en las normas de contabilidad financiera. Los criterios para la valuación, registros y presentación de la información financiera es objeto de regulación en mayor o menor grado, por la normativa legal vigente en cada país. Sin embargo para enero del 2004 éstos criterios serán los contenidos en las NIC.

En cada NIC se expresa claramente cualquier tipo de limitación, si la hubiese, respecto de su aplicabilidad. Las Normas que no sean aplicables a partidas de escasa importancia relativa, tendrán vigencia desde la fecha que se indique en las mismas, careciendo de efecto retroactivo a menos que en éstas se indique lo contrario. No se puede declarar que unos determinados estados financieros cumplen con las Normas Internacionales de Contabilidad, a menos que respeten íntegramente las exigencias de cada Norma aplicable.

1.4.2.-Principios de contabilidad generalmente aceptados, (P.C.G.A.)

Al reconocer a la contabilidad como medio de facilitar información financiera a las empresas y a usuarios externos, surgió como consecuencia la necesidad de establecer

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

normas que aseguren la confiabilidad y la comparabilidad en la información contable. Estas normas se conocen como ***Principios de Contabilidad.***

Los P.C.G.A, son convencionalismos, reglas y procedimientos necesarios que definen las prácticas de contabilidad aceptada a una época en particular o en un momento dado.

Los principios de contabilidad son un conjunto de postulados generalmente aceptados que norman el ejercicio profesional de la contaduría pública. Se considera que en general son aceptados porque han operado con efectividad en la práctica y han sido aceptados por todos los contadores, porque no solo incluyen amplias guías de aplicación general, sino también prácticas y procedimientos detallados. De hecho, son los medios a través de los cuales la profesión contable se asegura que la información financiera cumpla con las características deseadas.

La contabilidad creativa es una técnica que respeta y cumple los principios de contabilidad generalmente aceptados, su práctica radica en utilizar los conocimientos de estos para aprovechar las opciones que brindan.

1.4.3.-Normas de contabilidad financiera (N.C.F.)

Las normas de contabilidad financiera, son las que en El Salvador regulan las operaciones contables, es el resultado de la recopilación de información sobre los avances contables de diferentes países para adecuar sus experiencias contables al grado de desarrollo económico y social de nuestro país. Las N.C.F., son la base para mejorar la comprensión de la

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE EL SALVADOR

información contable, son guías y marco referenciales para desarrollar y dar solución a los problemas de la contabilidad financiera, de conformidad con principios de contabilidad generalmente aceptados.[11]

Con las NCF, se busca cubrir las diferentes operaciones financieras de las empresas como lo son las operaciones bursátiles, contingencias, etc. todo con el fin de evitar que la información presentada en los estados financieros resulte engañosa o poco uniforme.

Las normas de contabilidad financiera locales, están compuestas por 28 normas, las cuales buscan regular el registro, valuación y presentación de las operaciones contables relativas a partidas como:

a) Efectivo.
b) Inventarios.
c) Cuentas por Cobrar.
d) Inmuebles, Maquinaria y Equipo.
e) Intangibles y
f) Otros no menos importantes.

[11] Comité Técnico de Contabilidad, Normas de Contabilidad financiera de El Salvador, 1996.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.5. NORMATIVA LEGAL.

1.5.1. Salubridad y calidad

La normativa que utilizaremos la cual afecta directamente al sector está formada por el Código de salud, el Reglamento de la ley de fomento de producción higiénica de la leche y productos lácteos y de regulación de su expendio y la Ley de protección al consumidor, cada una de ellas son desarrolladas a continuación.

1.5.1.1. Código de salud

Art. 83. El Ministerio emitirá las normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y las de los locales y lugares en que se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan dichos artículos así como de los medios de transporte.[12]

Art. 84. Para efectos de este Código se consideran en relación con los alimentos.

a) Alimento alterado, es el que por cualquier causa como humedad, temperatura, aire, luz, tiempo, encimas u otras ha sufrido averías, deterioro en perjuicio de su composición intrínseca.

Art. 86. El Ministerio por sí o por medio de sus delegados tendrá a su cargo la supervisión del cumplimiento de las normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo dando referencia a los aspectos siguientes:

[12] D.L. 955, Diario oficial # 86, tomo 299, publicado el 05 noviembre 1988.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

a) El mantenimiento de servicios permanentes de veterinaria, para la inspección y control de los sitios de crianza y encierro de animales, en mercados, lecherías, rastros y otros similares;
b) El examen médico inicial y periódico de las personas que manipulan artículos alimentarios y bebidas, para descubrir a los que padecen alguna enfermedad transmisible o que son portadores de gérmenes patógenos.

El certificado de salud correspondiente, que constituirá un requisito indispensable para esta ocupación, deberá ser renovado semestralmente o con mayor frecuencia si fuera necesario y ninguna persona podrá ingresar o mantenerse en el trabajo si no cuenta con dicho certificado válido. El incumplimiento de esta disposición deberá ser comunicado inmediatamente a la autoridad laboral correspondiente para su calificación como causal de suspensión o terminación del Contrato de Trabajo.

Art. 89. Se establece con carácter obligatorio la pasteurización, esterilización y otro tratamiento de la leche en los lugares de procesamiento industrial, artesanal o cualquier otro establecimiento que se dediquen a tales actividades.

El cumplimiento de la obligatoriedad aludida en el inciso que antecede, se hará efectiva en forma gradual y progresiva, conforme a las cantidades de leche que sea comercializada o procesada, en la forma siguiente:

a) Quien comercialice y procese más de diez mil botellas diarias de leche, tendrá un plazo de tres meses;

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

b) Quien comercialice o procese de cinco mil hasta diez mil botellas diarias de leche, tendrá un plazo de seis meses.
c) Quien procese de dos mil una, hasta cinco mil botellas diarias de leche tendrá un plazo de veinticuatro meses.

Art. 93. Sin perjuicio de las multas correspondientes. El Ministerio conforme a las disposiciones de este Código y las normas complementarias podrá ordenar la clausura temporal o definitiva de un establecimiento dedicado a la producción, elaboración, almacenamiento, refrigeración, envase, transporte, distribución y expendio de artículos alimentarios y similares en el que se infrinjan alguna o algunas de las disposiciones de este Código, igualmente confiscará y si es necesario, destruirá los productos adulterados, contaminados, alterados, falsificados y de aquellos que sean falsa o erróneamente descritos.

1.5.1.2. Reglamento de la ley de fomento de producción higiénica de la leche y productos lácteos y de regulación de su expendio.

Art. 1º.- El presente Reglamento tiene por objeto regular la producción de leche, su procesamiento, distribución y expendio en condiciones higiénicas de acuerdo con la Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio.

Las disposiciones de este Reglamento referente a la distribución y expendio de la leche

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

cruda, no se aplicarán en aquellas comprensiones municipales o partes de éstas que de conformidad a los artículos 8º y 9º de la Ley, hayan sido señaladas como zonas exclusivas para el expendio de productos lácteos de Plantas Lecheras calificadas.

Art. 3. La leche para que pueda destinarse al consumidor público, como cruda en un mercado de control higiénico, deberá satisfacer los requisitos siguientes:

a) Ser pura y limpia
b) Ser de color blanca, opaca y de olor suigéneris.
c) Satisfacer desde el momento de ordeño hasta su venta, las condiciones físicas, químicas y bacteriológicas.

Art. 25.- podrá usarse en la fabricación de quesos, leche o crema que no sean pasteurizadas, esterilizadas o sometidas a otros procedimientos equivalente.

1.5.1.3. Ley de protección al consumidor.

Los artículos 8, 9, 10 y 11, son relevantes para la producción, importación y exportación de productos alimenticios en general, por los aspectos siguientes:

- Los artículos 8 y 9 determinan la manera correcta de etiquetar los productos.
- El artículo 10 prohíbe la venta de productos vencidos o adulterados.
- El artículo 11 restringe la importación de productos que no cumplan con los artículos anteriores.[13]

[13] Ley de protección al consumidor, DL. # 6666, tomo 333, publicada diario oficial # 209.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.5.2. Marco tributario.

La parte normativa que utilizaremos las cuales se busca respetar para que la contabilidad creativa tenga verdadero sentido, está formada por El Código tributario, Ley del impuesto sobre la renta y la Ley del impuesto a la transferencia de bienes muebles y a la prestación de servicios, cada una de ellas son desarrolladas a continuación.

1.5.2.1. Código tributario.

El Código Tributario se creó bajo decreto No. 230, con el objeto de elaborar un marco jurídico tributario unificado que regule adecuadamente la relación entre el Fisco y los Contribuyentes, buscando la unificación, simplificación y racionalización de las leyes que regulan los diferentes tributos internos. A la vez corrige una serie de vacíos y deficiencias normativas que poseen las leyes tributarias.

El Artículo 139, menciona que se entiende por contabilidad formal la que, ajustándose consistentemente a uno de los métodos generalmente aceptados por la técnica contable, es llevada en libros autorizados en forma legal.

El art. 143, menciona que el valor para efectos tributarios de los bienes se consignará en el inventario utilizando cualesquiera de los siguientes métodos, a opción del contribuyente, siempre que técnicamente fuere apropiado al negocio de que se trate, aplicando en forma constante y de fácil fiscalización estos son:

a) Costo según última compra;

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

b) Costo promedio por aligación directa;

c) Costo promedio;

d) Primeras Entradas Primeras Salidas.

El contribuyente para efectos tributarios no podrá consignar en el inventario el valor de los bienes por métodos diferentes a los enumerados en el artículo anteriormente, si no es con la previa autorización de la Administración Tributaria y siempre que se trate de un método que a juicio de ésta aporte elementos de apreciación claros y además fehacientes al alcance de la misma administración. Adoptado un método de valuación, la empresa no podrá cambiarlo sin previa autorización de la Administración Tributaria.

1.5.2.2. Ley de impuesto sobre la renta.

La ley del impuesto sobre la renta fue promulgada en 1988 y tiene como fin, normar los tributos que el gobierno percibe de los sujetos pasivos que comercializan en el país, a través de tablas establecidas de cálculo de impuesto existentes tanto para personas naturales como las jurídicas. Además busca armonizar el pago de impuesto en todos los ramos mercantiles que se realizan.

Los artículos 1, 2, 8, 12, 13 y 41 son relevantes para el funcionamiento de las empresas industriales dedicadas a la elaboración y comercialización de productos lácteos, los cuales son presentados a continuación:

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

Art. 1.- La obtención de rentas por los sujetos pasivos en el ejercicio o periodo de imposición de que se trate, genera la obligación de pago del impuesto establecido en esta ley.

Renta Obtenida.

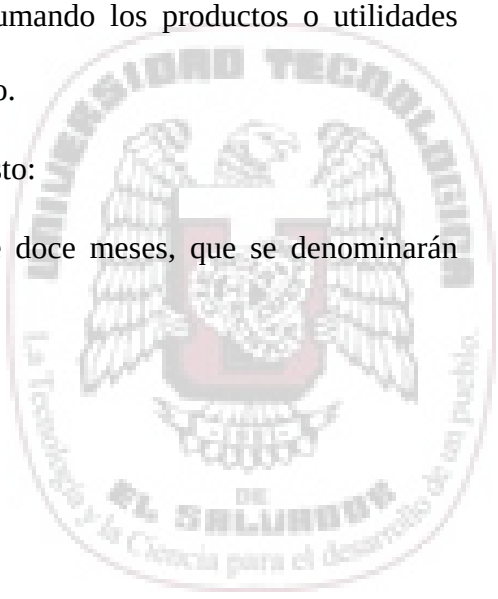
Art. 8.- Son responsables del cumplimiento de la obligación tributaria sustantiva y formal, en nombre de los sujetos pasivos de las mismas:

1) Los representantes legales de las personas naturales y de las personas jurídicas que estén debidamente expensados para el caso del pago;
2) Las sociedades domiciliadas que paguen dividendos, regalías o cualquier clase de renta obtenida en el país a sociedades no domiciliadas, a nombre de estas últimas;
3) El contratante local y el representante del conjunto cultural, artístico, deportivo o similar, domiciliado o no, sea que se presenten individualmente como personas naturales o bien agrupados en conjunto, sea integrante del conjunto o no, a nombre de este. El contratante y el representante son solidariamente obligados al cumplimiento de estas obligaciones y de la obligación sustantiva del conjunto; y
4) Los apoderados debidamente expensados, en nombre de sus poderdantes.

Art. 12.- La renta obtenida se determinará sumando los productos o utilidades totales de las distintas fuentes de renta del sujeto pasivo.

Art. 13.- Para los efectos del cálculo del impuesto:

a) La renta obtenida se computará por períodos de doce meses, que se denominarán ejercicios de imposición.



ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

Las personas naturales y jurídicas, tendrán un ejercicio de imposición que comenzará el primero de enero y terminará el treinta y uno de diciembre.

b) Cuando el sujeto obligado dejare de existir o se retirare definitivamente del país terminando sus actividades económicas en él, antes de finalizar el ejercicio de imposición correspondiente, se deberá liquidar el impuesto sobre la renta que corresponda a la obtenida en dicho período;

c) La renta se presume obtenida a la medianoche del día en que termine el ejercicio o período de imposición correspondiente;

d) Cada ejercicio o período de imposición se liquidará de manera independiente de la que le precede y del que le siga, a fin de que los resultados de ganancias o de pérdidas no puedan afectarse por eventos anteriores o posteriores en los negocios o actividades del contribuyente, salvo las excepciones legales.

Art. 41.- Las personas jurídicas domiciliadas o no, cuya renta imponible no exceda de ¢ 75,000.00, no serán gravadas con el impuesto de que trata esta ley. Las restantes personas jurídicas calcularán su impuesto aplicando a su renta imponible en exceso de ¢ 75,000.00 una tasa del 25%.

El presente artículo fue modificado, estableciendo que serán gravadas todas las utilidades, independientemente del monto de estas.

En esta ley se regulan tanto los períodos de depreciaciones de los activos, así como también los diferentes costos deducibles del pago del impuesto.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.5.2.3 Ley de impuesto a la transferencia de bienes muebles y a la prestación de servicios.

La Ley del IVA fue promulgada en 1998, estableciendo un impuesto que se aplicará a la transferencia, importación, internación, exportación y al consumo de los bienes muebles corporales, prestación de servicios, importación, internación, exportación y el autoconsumo de servicios, de acuerdo con las normas que se establecen en la misma ley (art. 1).

El articulo 2, nos menciona que el IVA se aplicará sin perjuicio de la imposición de otros impuestos que generen los mismos actos o hechos. Es decir aplicando a la transferencia de dominio o titulo oneroso de bienes muebles corporales. (art. 4)

En el art. 54 encontramos que la tasa del impuesto es el trece por ciento, aplicable sobre la base imponible.

Las exportaciones estarán afectas a una tasa del cero por ciento (art.75).

Los sujetos pasivos o deudores del impuesto, sea en calidad de contribuyente o de responsables, serán:

- Las personas naturales o jurídicas.
- Las sucesiones.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

- Las sociedades nulas, irregulares o de hecho.
- Los fideicomisos y
- Las asociaciones cooperativas.

1.5.3. Marco legal

La parte normativa que será utilizada, está formada por el Código de Comercio por ser el que regula las actividades mercantiles de las empresas en nuestro país.

1.5.3.1 Código de comercio.

El Código de Comercio, creado según Decreto 671 publicado en el Diario Oficial No. 140 y reformas en Decreto No. 825 en Diario Oficial del 25 de febrero del 2000, es el que regula las actividades mercantiles en El Salvador, y en el se norman los actos de comercio y las cosas mercantiles.

Este nos presenta la normativa legal adecuada para todas las operaciones mercantiles, desde la creación hasta la liquidación y disolución de las empresas.

Art. 282, se refiere a que las Sociedades anónimas practicarán anualmente, por lo menos, un balance al fin del ejercicio social.

El art. 283, establece que el balance y estado de pérdidas y ganancias deberá concluirse en tres meses a partir de la clausura del ejercicio social.

Art. 437, los comerciantes con activo inferior de Cien mil colones llevarán la contabilidad por sí mismo o por personas de su nombramiento.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

Art. 441. El comerciante deberá establecer al cierre de cada ejercicio fiscal, la situación económica de su empresa la cual mostrará a través del Balance General y el Estado de Pérdidas y Ganancias.

Art. 442, el registro de Estados Financieros contendrán:

I. Los balances generales ordinarios.

II. Los balances generales extraordinarios, ya sea que se practiquen por liquidación anticipada del negocio, suspensión de pagos o quiebras, por disposición de la ley o por voluntad del comerciante.

III. Resumen de los inventarios relativos a cada balance.

IV. Resumen de las cuentas que se agrupen para formar los renglones del propio balance.

En el Articulo 443, menciona que todo balance general debe expresar con veracidad y con la exactitud compatible con sus finalidades, la situación financiera del negocio en la fecha a que se refiera. Sus renglones se formarán tomando como base las cuentas abiertas, de acuerdo con los criterios de estimación emitidos por el Consejo de Vigilancia de la profesión de Contaduría Publica y Auditoria, y en su defecto por las Normas Internacionales de Contabilidad.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

1.5.3.2 Ley reguladora del ejercicio de la contaduría pública de El Salvador.

Esta Ley fue creada con el objeto de responsabilizar lo más posible a las personas que ejercen la profesión contable y a su ente regulador de toda situación en la presentación de la información contable.

La Ley Reguladora de la Contaduría Pública, fue creada según Decreto No. 828, esta fue aprobada considerando las nuevas disposiciones legales que delegan más facultades a los Contadores Públicos, entre los que prevalecen los siguientes puntos:

I. De acuerdo con el Código de Comercio, una ley especial regulará el funcionamiento del Consejo de Vigilancia de la Contaduría Pública y Auditoria y el ejercicio de la profesión que supervisa;
II. Que dentro de la modernización de las funciones del Estado, existe la posibilidad que determinados profesionales ejerzan ciertas funciones públicas cuya vigilancia sea debidamente supervisada y colaborar de esta manera con los fines del Estado en distintas áreas, tal es el caso del Código Tributario;
III. Se debe establecer las regulaciones y responsabilidades fundamentales de los contadores públicos, y la normativa básica para los contadores, así como los procedimientos de vigilancia para los que ejercen la contaduría.

ORIGEN
biblioteca.utec.edu.sv
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

Retomando lo antes expuesto, se comprende que el profesional en Contaduría Pública está facultado para la preparación y transformación de la información contable, bajo el control del Consejo de Vigilancia de la Profesión de Contaduría y Auditoria.