



Universidad  
Politécnica  
de Cartagena



U P C T

FACULTAD DE  
CIENCIAS DE LA  
EMPRESA

# **ANÁLISIS Y ESTRUCTURA DEL COSTE EN UNA EMPRESA AGROALIMENTARIA**

Vicente Pérez Alcaraz

Director:

Eugenio Blas Gomariz Mercader

**Curso 2014 / 2015**

Trabajo Fin de Grado para la obtención del título de Graduado en Administración y  
Dirección de Empresas



*“La verdadera ignorancia no es la ausencia de conocimientos, sino el hecho de negarse a adquirirlos”.*

Karl Popper



## INDICE

<b>1. Introducción.....</b>	<b>7</b>
<b>2. Sector.....</b>	<b>8</b>
<b>3. Empresa.....</b>	<b>14</b>
3.1. Historia de la empresa.....	14
3.2. Marcas.....	15
3.3. Productos.....	17
3.3.1. Wholehead.....	19
3.3.2. Ecológico.....	20
3.3.3. Listos para consumir.....	20
3.4. Procesos de producción y distribución.....	21
<b>4. Modelo de recogida de información económica e implantación en la empresa.....</b>	<b>35</b>
4.1. Elección de modelo y características.....	35
4.2. Justificación de la elección.....	38
4.3. Implantación del modelo.....	39
<b>5. Conclusiones.....</b>	<b>64</b>
<b>6. Anexos.....</b>	<b>66</b>
ANEXO I. Gama de productos de Kernel Export.....	66
ANEXO II. “Caminos” de producción.....	113
<b>7. Bibliografía.....</b>	<b>120</b>

## INDICE DE FIGURAS Y TABLAS

### Indice de figuras

FIG. 1. Localización de la empresa.....	14
FIG. 2. Marca Kernel.....	15
FIG. 3. Marca Kernel Bio .....	15
FIG. 4. Marca Luminosa.....	16
FIG. 5. Marca RicaRica.....	16
FIG. 6. Marca Cajanature.com.....	16
FIG. 7. Esquema de actividades de producción.....	33
FIG. 8. Estructura departamental de la organización.....	45
FIG. 9. Departamento campo.....	47
FIG. 10. Departamento producción.....	48
FIG. 11. Departamento distribución.....	50

### Indice de tablas

Tabla 1. Participación del sector agrario en el PIB (%)......	8
Tabla 2. Empleo total (ocupados en miles de personas).....	8
Tabla 3. Empleo total (miles de horas).....	9
Tabla 4. Producción final agraria. Vegetal (Mill de Euros).....	9
Tabla 5. PAT en la agricultura española.....	11
Tabla 6. Índice de precios y salarios agrarios (Año base 1985).....	11
Tabla 7. Comercio exterior hortalizas.....	13
Tabla 8. Tipos de envases y empaquetados.....	18
Tabla 9. 1ªFASE: “Cultivo” .....	24
Tabla 10. 2ªFASE: “Preparado” .....	26
Tabla 11. 3ªFASE: “Distribución” .....	30
Tabla 12. Caminos de producción.....	34
Tabla 13. Identificación de la materia prima.....	39
Tabla 14. Reparto primario y secundario.....	53
Tabla 15. Cuantificación del C. U. de la MOD.....	59
Tabla 16. Calculo del C. U. de producción.....	61

## 1. INTRODUCCIÓN.

En las últimas décadas, tanto en España como en el resto de los países desarrollados, el encarecimiento de los costes de producción se produce mucho más rápido que el incremento del precio de venta de los propios productos, especialmente en el sector agrario, haciendo que la situación cada vez sea más insostenible.

Es por esto que con este Trabajo Final de Grado se pretende crear un modelo de recogida de información económica para una empresa como Kernel Export, dedicada a este sector, que nos permita analizar de forma detallada el coste de producción aproximado de cada uno de los productos que esta ofrece, aportando información muy valiosa para la toma de decisiones.

Para poder llevar a cabo la creación de un modelo como este, el estudio comenzará con un profundo análisis de los productos de la empresa y los procesos internos que se llevan a cabo en ella, que hacen posible que la semilla que es plantada en la finca "El Cortijo del Fraile" (Almería), acabe en forma de "Ensalada Italiana", por ejemplo, en una preciosa villa francesa.

Todo este análisis nos permitirá conocer cual es el proceso de creación e incorporación de valor que sufren los productos, siendo este el punto de partida a la hora de tomar la decisión sobre que modelo se puede ajustar mejor a la realidad de la organización.

Una vez tomada esta decisión, se ofrecerá al lector la debida justificación de esta, pasando, a continuación, a mostrar cual sería el proceso de implantación de dicho modelo, siendo desarrolladas y explicadas cada una de las fases de implantación, para que se pueda entender como se ha de proceder y el alcance de la información que se obtiene de cada una de ellas.

Como ya se anticipado al comienzo de esta introducción, este proyecto se basará en el desarrollo de un modelo de recogida de información económica, debemos tener en cuenta que su único objetivo es ese, aportar información útil para la toma de decisiones.

## 2. SECTOR.

El sector agrario español, se ido contrayendo con el paso del tiempo, perdiendo importancia con respecto al PIB, como podemos observar en la Tabla 1, siendo esta una característica básica de las economías desarrolladas:

Tabla 1:  
**Participación del Sector Agrario en el PIB (%)**

	AÑO		Tasa de variación
	2000	2014	
<b>España</b>	4,1	2,5	-39,02%

Fuente: Elaboración propia con datos del Banco Mundial

Esta contracción del sector, se puede comprobar como a afectado al empleo.

Si nos fijamos en la Tabla 2, observamos como desde el año 2000 al año 2013 en España, las personas ocupadas en este sector han descendido en un 25,31%. No ocurre lo mismo en la Región de Murcia, donde el empleo agrario a crecido en ese mismo periodo de tiempo un 27,15%, por encima del crecimiento total del empleo que se situó en un 22,11%.

Tabla 2:  
**Empleo total (Ocupados en miles de personas)**

	AÑO		Tasa de variación
	2000	2013	
<b>Región de Murcia</b>			
<b>TOTAL</b>	439,5	536,7	22,11%
<b>Sector Agrario</b>	45,3	57,6	27,15%
<b>España</b>			
<b>TOTAL</b>	16.691,0	17.947,7	7,5%
<b>Sector agrario</b>	984,8	735,5	-25,31%

Fuente: Elaboración propia con datos de Centro Regional de Estadística de Murcia



Si ahora lo analizamos, no con el número total de personas ocupadas, sino con las horas de trabajo (Tabla 3), vemos que en el sector a nivel nacional, es más acusado el descenso, contrayéndose un 27,69%, mientras que en la Región de Murcia, como veíamos con el total de personas ocupadas, aumenta, aunque en menor medida.

Tabla 3:  
**Empleo total (Miles de horas)**

	AÑO		Tasa de variación
	2000	2013	
<b>Región de Murcia</b>			
<b>TOTAL</b>	770.430,0	920.911,3	19,53%
<b>Sector Agrario</b>	86.282,8	100.393,4	16,35%
<b>España</b>			
<b>TOTAL</b>	29.255.236,4	30.497.486,9	4,24%
<b>Sector agrario</b>	1.987.324,0	1.436.836,9	-27,69%

Fuente: Elaboración propia con datos de Centro Regional de Estadística de Murcia

Podríamos pensar que estos descensos en el empleo, se deben al descenso en la producción, pero como podemos observar en la siguiente tabla (Tabla 4), el valor de la producción ha aumentado en el periodo 2000 - 2013 un 17,28%.

Tabla 4:  
**Producción Final Agraria. Vegetal (Millones de euros)**

	AÑO		Tasa de variación
	2000	2013	
<b>España</b>	22.463,7	26.347,6	17,28%

Datos: Año base 2000

Fuente: IDESCAT

Para encontrar explicación a este aumento del valor de la producción a la vez que el sector retrocede en cuanto a trabajadores ocupados, debemos acudir a la Productividad Aparente del Trabajo.

La PAT es un indicador que mide el rendimiento de una unidad de trabajo aplicada al proceso de producción de un país, región etc.

Si medimos la PAT en el sector agrario como:

$$\text{PAT} = \frac{\text{VAB}}{\text{SAU}} \times \frac{\text{SAU}}{\text{Empleo}}$$

Siendo:

- Valor Añadido Bruto / Suelo Agrario Utilizable, la productividad de la tierra.
- Suelo Agrario Utilizable / Empleo, la superficie agraria por empleado

Podemos observar en la siguiente tabla (Tabla 5) que la PAT se ha incrementado un 24,01%. Esto es debido a varias razones:

- Por un lado, se a incrementado la productividad de la tierra, debido al uso de nuevas productos que aumentan la fertilidad, nuevas formas de cultivo mas intensivas, etc.
- Por otro lado, debido al aumento de la SAU por trabajador.

Los procesos de industrialización de los países, provocan que la mano de obra se sienta atraída por el sector industrial y el sector servicios, provocando fuertes subidas en los salarios agrarios, debido a la escasez de trabajadores. Como vemos en la Tabla 6, el salario agrario en el periodo 1985 – 2012, aumento un 272, 5%, mientas que los precios percibidos por su producción, solo aumentaron un 70%, provocando que las explotaciones agrarias tengan que intensificarse en capital.

Tabla 5:  
**PAT en la agricultura española.**

	AÑO		Tasa de Variación
	1995	2012	
<b>VAB / SAU (Euros 2012)</b>	866	922	6,4%
<b>SAU / Empleo (Hectareas)</b>	23,1	27	16,88%
<b>PAT (Euros 2012)</b>	20.040	24.853	24,01%

Fuente: Ramos Parreño, J. M, Asignatura de Economía Española, Tema 2, Actividades productivas (Curso 2014/2015).

Tabla 6:  
**Indices de precios y salarios agrarios (Año base 1985).**

	AÑO	
	1985	2012
<b>Precios percibidos</b>	100	170,1
<b>Precios pagados:</b>	100	208,3
- Bienes corrientes	100	270,7
- Bienes de inversión	100	372,5
- Salario Agrario		
<b>IPC</b>	100	282,1

Fuente: Ramos Parreño, J. M, Asignatura de Economía Española, Tema 2, Actividades productivas (Curso 2014 / 2015).

Por estos grandes aumentos de los costes de producción, y la casi inexistente subida de los precios de los productos agrarios, nace la PAC (Política Agraria Común), puesta en marcha por la Unión Europea, con el objetivo de:

- Incrementar la productividad agraria.
- Garantizar un nivel de vida a la población agrícola equiparable al de otros agentes económicos.
- Estabilizar los mercados.

- Garantizar la seguridad de los abastecimientos alimenticios a la población.
- Asegurar al consumidor suministros a precios razonables.

Es una de las políticas mas antiguas de la UE, nació en la década de los 70, actualmente consume el 40% del presupuesto comunitario y se sustenta en 3 principios fundamentales:

- 1-. Mercado unificado. Implica la libre circulación de productos agrícolas y la organización de los mercados de forma supranacional.
- 2-. Preferencia comunitaria, es decir, preferencia de los productos agrícolas de la UE frente a otras importaciones.
- 3-. Solidaridad financiera. Todas las políticas que se apliquen se realizan con cargo al presupuesto comunitario.

Se financia a través del FEOGA (Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola) y se divide en dos secciones. La sección orientación que fomenta las reformas agrícolas estructurales y el desarrollo de zonas rurales, y la sección garantía, que financia los gastos de la organización del mercado común.

Esta política, es gran responsable de que la mayoría de las explotaciones agrarias españolas sigan sobreviviendo, pues nuestro país es el mayor beneficiado de esta, y la aplicación de uno de sus principios fundamentales, como es la creación de un mercado unificado, a permitido que, como afirma el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, "España sea el primer exportador de frutas y hortalizas de la UE y unos de los tres primeros exportadores mundiales junto con China y EEUU. El sector tiene una clara vocación exportadora ya que el 47% de la producción (media 2008-2012) se destina a la exportación", quedándose en la UE el 94% de los productos que se exportan, como puede verse en la siguiente tabla (Tabla 7).

Tabla 7:

**Comercio exterior de hortalizas**

<b>2012</b>		
	<b>Toneladas</b>	<b>Millones de Euros</b>
<b>Importaciones totales</b>	1.905.978	991
<b>UE</b>	1.323.647	530
<b>Exportaciones totales</b>	4.793.640	4.420
<b>UE</b>	4.571.270	4.186

Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

### 3. EMPRESA



Kernel Export, es una empresa situada en Los Alcázares, dedicada, según la CNAE (Clasificación Nacional de Actividades Económicas) al comercio al por mayor de frutas, legumbres y hortalizas.

Más concretamente, y según la propia empresa, “su actividad se centra en la venta de hortalizas y verduras, frescas y de IV gama, melón y ecológicos”.

Figura 1. Localización de la empresa.

Fuente: Kernel Export.

#### 3.1. HISTORIA DE LA EMPRESA.

Kernel, se constituye en el año 1996, aunque el inicio de la actividad como productores y distribuidores de productos frescos de campo comenzó en el año 1986 bajo el nombre de “Agrícola Mar Menor”.

En el año 1995, se constituye la sociedad “Agrícola La Misión”, para aglutinar en ella toda la producción de fuera de la Región de Murcia y puesta en marcha del cultivo ecológico tras la adquisición de la finca “El Cortijo del Fraile”.

Como hemos visto, en el año 1996 se constituye la sociedad “Kernel Export” para comenzar con la producción de ensaladas preparadas en el año 1998.

Es en ese momento cuando hacen suyo el lema “Producción, envasado y distribución de frutas y hortalizas desde la Región de Murcia para toda Europa”.

En la actualidad, Kernel Export tiene una producción anual de más de 30.000 toneladas frutas y hortalizas que se traducen en un volumen de facturación que supera los 30 millones de euros anuales (año 2013). Además, posee 7 zonas de producción distintas, que suman más de 2.400 hectáreas, en las que cultivan todos los productos que después son distribuidos a través de sus 10 delegaciones nacionales (Islas Canarias, Islas Baleares, Sevilla, Málaga, Valencia, Madrid, Barcelona, Galicia, Asturias y como no, Los Alcázares) y llegan a países europeos, tales como Alemania, Reino Unido, Dinamarca, Suecia, Holanda etc., y otros países del mundo como Suiza,

Noruega, Emiratos Árabes etc.

### 3.2. MARCAS

Las marcas bajo las que la empresa opera en el mercado son:



La marca “Kernel” aglutina la mayoría de productos de su gama. Engloba todos aquellos productos que no operen bajo otra marca de la empresa, debido a sus características especiales, con independencia de que sean a granel o con algún tipo de procesado, ya sea para uso comercial o industrial.

**Figura 2. Marca Kernel**

Fuente: Kernel Export



Nació en el año 2008 para diferenciar la producción ecológica de la empresa del resto de sus productos.

Engloba todos aquellos productos que se producen bajo los estándares que marca la normativa europea de producción ecológica en cuanto a calidad y seguridad alimentaria.

**Figura 3. Marca Kernel Bio.**

Fuente: Kernel Export



**Figura 4. Marca Luminosa**

Fuente: Kernel Export

Es una marca con más de 25 años de trayectoria, que se utiliza para la venta en mercados europeos de melones, lechugas y brassicas.

Según la propia empresa, *“garantía de calidad y buen hacer”*.



**Figura 5. Marca RicaRica.**

Fuente: Kernel Export

Esta marca, según Kernel, *“engloba los productos más actuales, exclusivos y novedosos”*.



**Figura 6. Marca CajaNature.com**

Fuente: Kernel Export

Cajanature.com, nace en el año 2007 como una tienda online de venta de frutas y verduras ecológicas a domicilio, que pone a la venta semanalmente “Cajas Ecológicas” con diferentes variedades de frutas y verduras.



### 3. 3. PRODUCTOS

En este apartado, lo que se va a realizar, es una presentación de la gama de productos que ofrece la empresa. Para ello, se va a seguir la clasificación que esta ofrece en su pagina web, mas concretamente, en el apartado de "Productos" ([www.kernelexport.es/productos](http://www.kernelexport.es/productos)).

Ahí, podemos encontrar todos los productos que se ofrecen clasificados en 5 grandes familias: Hortalizas, Ecológico, Listo para consumir, Cajanature y Calabazas. Pero en este trabajo, se va a clasificar de otra forma que se considera mas apropiada para el estudio y excluyendo del mismo los productos de Cajanature.

Las dos primeras familias que se van presentar son: "**Wholehead**" y "**Ecologico**". En ellas están todos los productos que son cultivados por la empresa y se venden sin recibir ningún tipo de procesado por parte de esta, salvo que se requiera por el cliente algún formato de envasado especial. El motivo de separarlos en dos familias distintas, es la forma de cultivo de cada una de ellas, estando recogida en la segunda familia, todos aquellos productos que están cultivados bajo los estándares europeos de "agricultura ecológica".

Por ultimo, la tercera familia es "**Listo para consumir**". En esta, están agrupados todos los productos que se cultivan pero están destinados al consumo de la propia empresa, para que a través de su procesado, se transformen en otros productos clasificados como de IV gama, es decir, productos que ya han sido limpiados, cortados y lavados, listos para el consumo.

Una vez vistas las familias en las que vamos a clasificar los distintos productos y el porque de esta clasificación, informar al lector que en la presentación de cada uno de ellos podrá encontrar una descripción del mismo, si tiene alguna característica especial o tratamiento específico que lo hace necesario, o un listado de los productos que lo componen, si es que fuese mas de uno.

También se ofrece bajo el apartado "Formato de venta" las especificaciones sobre la forma en la que podrán adquirirlos, es decir, las condiciones de envasado y empaquetado, para que cada cliente pueda escoger la que sea mas conveniente para él.

A continuación, vamos a ofrecer un cuadro-resumen de los tipos de formatos que podremos encontrar:

Tabla 8:

**Tipos de envases y empaquetados.**

**TIPOS DE ENVASES**

<b>A granel</b>	Estos productos pueden ser adquiridos sin ningún tipo de envasado. Son productos que suelen tener un uso industrial.
<b>Envasado flow-pack</b>	Con este tipo de envasado hacemos referencia a aquellos productos que se entregan embolsados. Si no se hace ninguna referencia en cuanto al contenido que debe tener cada una de las bolsas, debemos entender que es porque la empresa ofrece al cliente la posibilidad de adaptarlo a sus necesidades. Son productos que pueden tener tanto un uso industrial como comercial.
<b>Filmado</b>	El filmado hace referencia al envasado individual del producto que se realiza con papel film. Este tipo de productos suelen tener un uso comercial.
<b>Bandeja filmada</b>	Es un tipo de envasado que se realiza con el mismo material que el anterior, pero con la especialidad de que se presenta en bandejas que contienen varias unidades de un mismo producto o de productos distintos. Suele tener también un uso comercial.
<b>Bolsa abierta individual</b>	Son productos que están embolsados, pero esta bolsa es abierta. Son de uso comercial.

**TIPOS DE EMPAQUETADOS**

<b>Cajas</b>	Cuando veamos que en el formato de venta se habla de <i>cajas</i> , estamos haciendo referencia al tipo de empaquetado de esos productos. Si hubiese alguna especificación referida al tipo de envasado, aparecerá a continuación. Con esta especificación en cuanto al formato, debemos entender que es el número mínimo de productos que han de adquirirse.
--------------	---

Fuente: Elaboración propia

Ademas, se ofrece un apartado, denotado como "Disponibilidad", en el que se muestra una tabla con los doce meses del año:

- Si la casilla inferior que tiene cada uno de ellos, observamos que es de color **verde**, significa que ese productos esta disponible para la venta ese mes.
- Si el color que encontramos es **amarillo**, lo que se quiere decir, es que ese producto solo estará disponible si se ha podido incluir en el programa de producción o se le hace un pedido a la empresa y se dan las condiciones, tanto climáticas como productivas, para que se pueda disponer de él.
- Si no encontramos ningún **color**, el lector debe entender que ese producto no esta disponible dicho mes.

Adicionalmente, cada producto esta acompañado de una fotografía, esta, es meramente ostentativa sobre el producto, pues como ya hemos comentado, cada uno tiene distintos formatos de venta y no tienen porque corresponderse con ella.

### 3.3.1. WHOLEHEAD:

#### - LECHUGA LITTLE GEM



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individuales

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

### 3.3.2. ECOLOGICO

#### ECO LECHUGA LITTLE GEM



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individuales

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

### 3.3.3. LISTOS PARA CONSUMIR.

#### ECO ENSALDA DE COGOLLOS



**Ingredientes:**

Lechuga Little Gem

**Formato de venta:**

Cajas (contienen 8 bolsas de 175 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Los productos que se ofrecen en este apartado, son algunos de los que mayor importancia económica tienen para la empresa, y van a ser utilizados a modo de ejemplo en el trabajo, sin embargo, se ofrece en el **ANEXO I. Gama de productos de Kernel Export**, un listado completo con todos los productos de la empresa.

### **3.4. PROCESO DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN**

El proceso de producción y distribución de Kernel, lo vamos a dividir en 3 fases distintas. Estas 3 fases, recogen todo el proceso de transformación que se le va a realizar a los productos ("FASE 1" y "FASE 2") para que lleguen en optimas condiciones al cliente ("FASE 3").

#### **1ª FASE: "CULTIVO"**

Esta primera fase se desarrolla en el campo, en las fincas de las que la empresa es propietaria. En ella se realizan una serie de actividades, que siguiendo a la AECA (1999), vamos a clasificar como:

- *Preparación y acondicionamiento del terreno*
- *Siembra*
- *Abonado*
- *Tratamiento*
- *Labores de cultivo*
- *Riego*
- *Recolección*
- *Transporte*
- *Eliminación de residuos*

Todas estas actividades están encaminadas a la obtención de unos cultivos.

Estos cultivos los vamos a considerar de dos formas, en función de si requieren de algún trabajo mas por parte de la empresa o no.

Consideraremos **materias primas**, aquellos que una vez recolectados, sean trasladados a cualquiera de las dos “naves” de la empresa para ser incorporados a la siguiente fase del proceso productivo (por ejemplo, todos los productos “listos para consumir”), mientras que clasificaremos como **productos terminados**, aquellos que lleguen listos para ser almacenados y posteriormente distribuidos a los clientes.

## **2ª FASE: "PREPARADO"**

Esta segunda fase comienza cuando el producto es recepcionado por la empresa en cualquiera de las dos naves de procesado, que denotaremos a partir de ahora como "NAVE 1" y "NAVE 2".

Esta distinción entre las dos naves se debe a los distintos procesos que se llevan a cabo en cada una de ellas.

Las actividades que se realizan en "NAVE 1" las vamos a clasificar como:

- Recepción
- Pre-almacenamiento
- Selección
- Envasado o filmado
- Empaquetado
- Almacenamiento

Mientras que las que se realizan en “NAVE 2” las vamos a dividir en:

- Recepción
- Pre almacenamiento
- Selección y preparado
- Corte
- Selección
- Lavado
- Lavado de enjuague
- Centrifugado
- Mezclado

- Pesado
- Envasado y empaquetado
- Almacenamiento

Terminada la actividad de almacenamiento (con independencia de que sea en "NAVE 1" o "NAVE 2"), se podría decir que acaba el proceso de transformación del producto, dando lugar al inicio de la siguiente fase.

### **3ª FASE: "DISTRIBUCIÓN"**

Una vez almacenado los productos terminados, solo queda un último paso: hacerlo llegar al cliente.

*Como comenta Kernel, "desde nuestras instalaciones salen diariamente trailers con destino a todos nuestros centros de distribución donde camiones de reparto llegan a los diferentes puntos del territorio nacional, realizando más de 500 entregas directas diariamente. El objetivo es dar al cliente el mejor servicio y la mayor calidad posible, poseyendo el control del producto desde la semilla hasta la entrega".*

Para poder cumplir este objetivo, se llevan a cabo ciertas actividades que vamos a clasificar como:

- Preparación de rutas
- Carga
- Transporte
- Traspaso de productos
- Reparto a clientes

Como hemos visto, cada una de las 3 fases en las que hemos dividido el proceso de producción y distribución de la empresa, consta de un conjunto de actividades, que una vez realizadas, hacen que la semilla que se planto llegue al cliente en forma de, por ejemplo, "Bowl de Canonigos".

A continuación, lo que vamos a realizar, es un análisis mas profundo de esas actividades, es decir, vamos a proceder a la identificación de las tareas que se realizan para llevar a cabo cada actividad con el fin de obtener la máxima información posible sobre el proceso.

Tabla 9:

**1ª FASE: "CULTIVO"**

<p><b>1-. Preparación y acondicionamiento del terreno</b></p>	<p>1.1-. Eliminación de maleza 1.2-. Airear y mullir la tierra 1.3-. Abonar 1.4-. Allanar</p>
<p><b>2-. Siembra</b></p>	<p>2.1-. Siembra del terreno</p>
<p><b>3-. Tratamiento</b></p>	<p>Esta actividad solo se lleva a cabo si el cultivo tiene algún tipo de problema, en forma de plagas, enfermedades, aparición de malas hiervas, etc.</p>
<p><b>4 -. Otras labores de cultivo</b></p>	<p>En esta actividad vamos a incluir cualquier tarea que surja durante el desarrollo del cultivo, y no este contemplada y no pueda ser clasificada en el resto (por ejemplo, labores de aclarado cuando se siembran varias semilla y tenemos que dejar la mejor, polinización en algunos tipos de cultivos, etc).</p>



<b>5- Riego</b>	5.1- Riego y control del mismo
-----------------	--------------------------------

<b>6- Recolección</b>
La recolección se realizara de dos formas en función de si se realiza el envasado en campo o no

<b>6.A- Recolección y envasado del producto</b>	<b>6.B- Recolección</b>
6.A.1- Recolección y primera selección	6.B.1- Recolección y primera selección
6.A.2- Envasado de productos cuyo formato de venta es la "bolsa abierta"	6.B.2- Empaquetado
6.A.3- Empaquetado	

<b>7- Transporte</b>
7.1- Carga del producto
7.2- Transporte al centro correspondiente

<b>8- Eliminación de residuos</b>
Consiste en la eliminación de cualquier residuo que quede tras la recolección (los residuos orgánicos no serán eliminados, puesto que servirán como abono natural. Serán tratados cuando comience un nuevo cultivo por la actividad 1, "preparación y acondicionamiento del terreo").

Tabla 10:

**2ª FASE: "PREPARADO"**

**LLEGADA DE LA MATERIA PRIMA A**

**"NAVE 1"**

<p><b>1-. Recepción</b></p>	<p>Una vez llegan los productos semiterminados al centro, se inician las tareas de recepción:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1.1-. Descarga del camión</li><li>1.2-. Identificación de los productos</li><li>1.3-. Ubicación en una precámara de almacenamiento</li></ul>
<p><b>2-. Pre-almacenamiento</b></p>	<p>Cuando los productos que se han recepcionado de campo y se ubican en la precámara de almacenamiento, se realiza:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>2.1-. Ubicación del producto en la cámara de almacenamiento</li><li>2.2-. Control del estado del producto.</li></ul> <p>Estas tareas de control se inician en el momento en el que se almacena y duraran hasta su incorporación al proceso</p>
<p><b>3-. Selección</b></p>	<p>Los productos se incorporan a una línea de producción en la que se realiza:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>3.1-. Selección del producto, desechando los que no se encuentran en un estado optimo para la venta</li></ul>

A granel	Envasado flow-pack	Filmado	Bandeja filmada
----------	--------------------	---------	-----------------

3.2-. Colocación en bandejas

**4-. Envasado o filmado**

4.A-. Envasado	4.B-. Filmado
4.A.1-. Envasado	4.B.1-. Filmado

**5-. Empaquetado**

5.1-. Empaquetado de los producto se hace en función de su formato de venta

**6-. Almacenamiento**

6.1-. Ubicación de los productos empaquetados en el almacén a la espera de que "DISTRIBUCIÓN" se haga cargo de ellos

6.2-. Recepción, identificación y ubicación de los productos que llegan empaquetados de la 1ª Fase a la espera de que "DISTRIBUCIÓN" se haga cargo de ellos

**LLEGADA DE LA MATERIA PRIMA A  
"NAVE 2"**

<b>1-. Recepción</b>	<p>Una vez llega la materia prima al centro, se inician las tareas de recepción:</p> <p>1.1-. Descarga del camión</p> <p>1.2-. Identificación del producto</p> <p>1.3-. Ubicación en una precámara de almacenamiento</p>
----------------------	--

<p><b>2-. Pre-almacenamiento</b></p>	<p>Cuando los productos que se han recepcionado de campo se ubican en la precámara de almacenamiento, se realiza:</p> <p>2.1-. Ubicación del producto en una cámara de almacenamiento hasta que sea incorporado al proceso productivo</p> <p>2.2-. Control del estado del producto.</p> <p>Estas tareas de control se inician en el momento en el que se almacena y duraran hasta su incorporación en al proceso</p>
<p><b>3-. Selección y preparado</b></p>	<p>Una vez se inicia el proceso productivo, se incorporan las materias primas que pasan a una linea de producción en las que:</p> <p>3.1-. Se realiza una tarea de selección de producto, desechando los que no se encuentran en un estado optimo</p> <p>3.2-. A los productos que continúan en el proceso se les eliminan las partes que no se pueden aprovechar (hojas exteriores, troncos, etc.)</p>
<p><b>4-. Corte</b></p>	<p>4.1-. Cortado en función de las características o forma deseada de cada producto</p>

<b>5-. Selección</b>	<p>5.1-. Selección automática del producto para eliminar del proceso aquellos que no se encuentren en las condiciones optimas</p> <p>(Esta segunda selección se realiza tras el corte, por si después de este se detecta algo que en la primera selección no, por ejemplo, insectos, hojas malas, etc.)</p>
----------------------	---

<b>6-. Lavado</b>	6.1-. Primer lavado del producto
-------------------	----------------------------------

<b>7-. Lavado de enjuague</b>	7.1-. Segundo lavado del producto, para eliminar los restos que puedan quedar del primero
-------------------------------	---

<b>8-. Centrifugado</b>	8.1-. Centrifugado (Elimina los restos de agua de los lavados)
-------------------------	--

<b>9-. Mezclado</b>	
<p>Llegados a este momento del proceso productivo, los productos pueden "tomar uno u otro camino" en función del tipo de envase que se le va a realizar, con independencia de que vayan a ser mezclados varios productos (porque esa ensalada contenga varios ingredientes) o sea un mono-producto</p>	

9.A-.Bowl	9.B-.Bolsa
9.A.1-. Separación del producto por peso (en función del formato de venta) e introducción de estos en el bowl (si hay que realizar una mezcla, se realiza en este momento)	9.B.1-. Mezclado

<b>10-. Pesado</b>
10.1-. Separación del producto por peso (en función del formato de venta)

<b>11-. Envasado y empaquetado</b>
11.1-. Envasado
11.2-. Empaquetado (es decir, la introducción de cierto número de bolsas o bowl por caja)

<b>12-. Almacenamiento</b>
12.1-. Ubicación de los productos en almacén a la espera de que "DISTRIBUCIÓN" se haga cargo de ellos

Fuente: Elaboración propia

Tabla 11:

### 3ª FASE: "DISTRIBUCIÓN"

#### UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS EN EL ALMACÉN POR PARTE DE "NAVE 1" Y "NAVE 2" A LA ESPERA QUE DISTRIBUCIÓN SE HAGA CARGO DE ELLOS (Actividades 6 y 12 respectivamente)

<b>1-. Preparación rutas</b>	<p>Una vez están ubicados los productos en almacén:</p> <p>1.1-. Clasificación de los productos por rutas de reparto</p> <p>1.2-. Control del estado de los productos</p>
------------------------------	---

<b>2-. Carga</b>	<p>2.1-. Recepción de camiones</p> <p>2.2-. Carga</p>
------------------	---

<b>3-. Transportes a centros de distribución</b>
Debido a los diferentes acuerdos a los que llega la empresa con cada cliente, nos podemos encontrar con dos tipos de transporte diferentes

<b>3.A-. Centros de distribución del cliente</b>	<b>3.B-. Centros de distribución de la empresa</b>
Los productos se reciben por el cliente en sus propios centros de distribución, siendo ellos quienes hacen el reparto a sus propias sedes	Los productos se reciben por la propia empresa, en los centros de distribución que tiene, para hacer un reparto "puerta a puerta" de los productos.

<b>4-. Traspaso de productos</b>
4.1-. Recepción de camiones
4.2-. Descarga
4.3-. Identificación del productores
4.4-. Distribución por rutas de reparto
4.5-. Carga de camiones de reparto

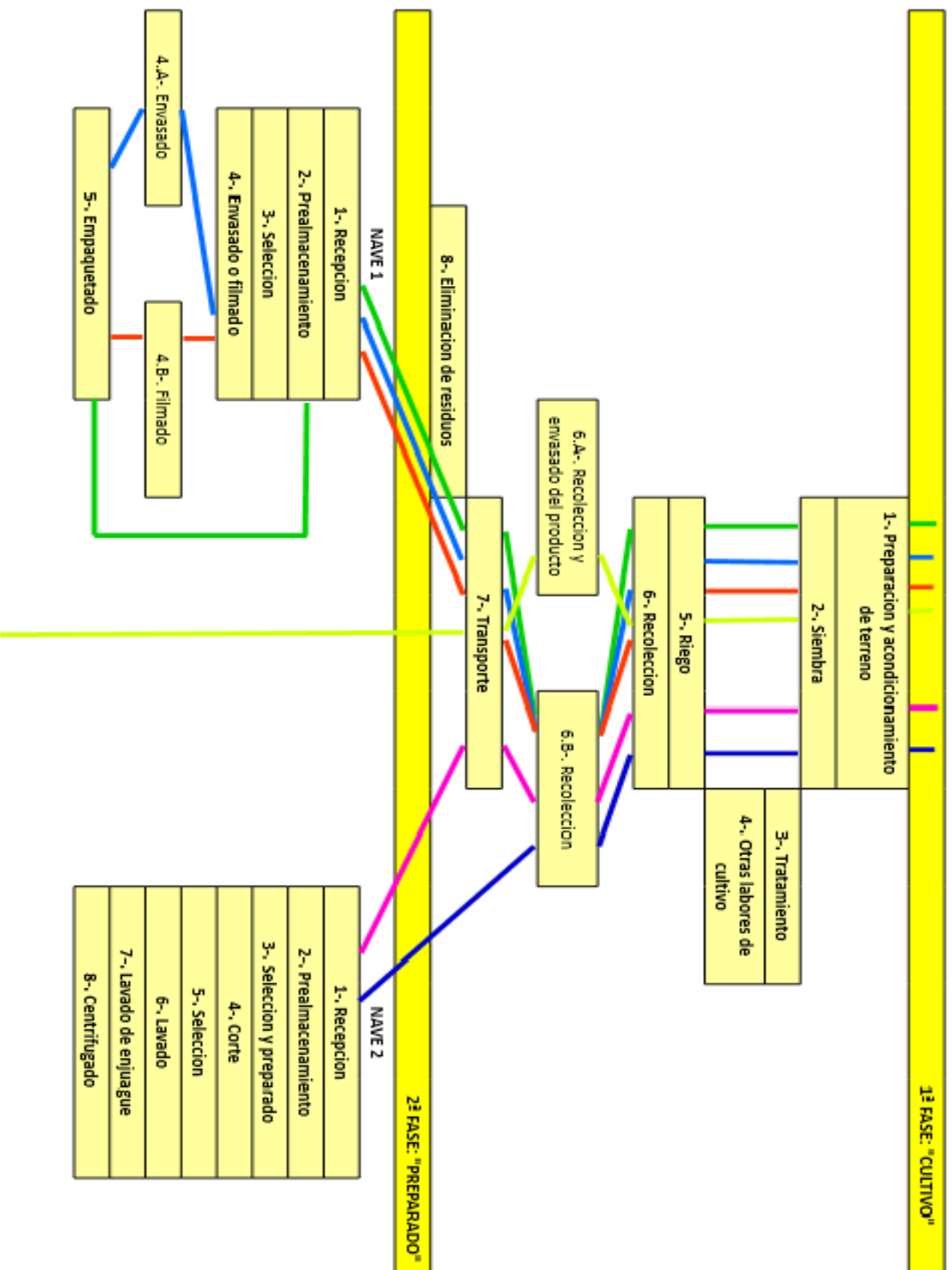
<b>5-. Reparto a clientes</b>
5.1-. Transporte hasta el cliente

Fuente: Elaboración propia.

Una vez vistas las tareas que engloba cada actividad, vamos a realizar un esquema que nos muestre cual es el recorrido que tiene cada producto, es decir, las actividades que se les deben aplicar para llegar a su estado final.

Como muchos de los productos comparten el mismo proceso productivo, posteriormente se mostrara una relación de los productos que hemos descrito en el apartado 3.3 y se indicara que "camino" ha de seguir cada uno (Tabla 11. Caminos de producción)

Para consultar el "camino" de producción que sigue el resto de los productos contenidos en el **ANEXO I. Gama de productos de Kernel Export**, debemos consultar el **ANEXO II. Caminos de producción**.





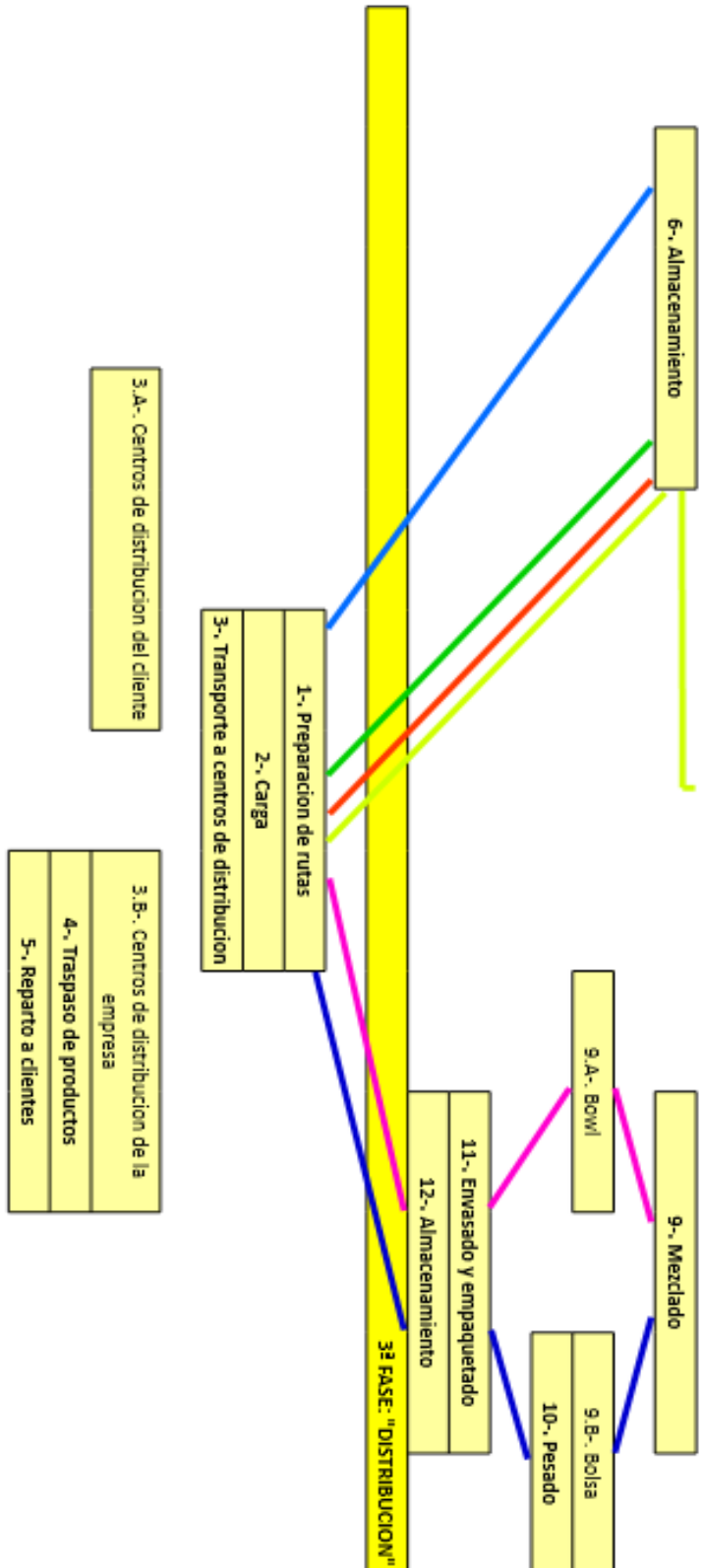


Figura 7:

**Esquema actividades de producción**

Fuente: Elaboración propia

Tabla 12:

**Caminos de producción**

FAMILIAS	PRODUCTOS		CAMINOS
WHOLEHEAD	Lechuga Little Gem	A granel	[Green]
		Envasado flow-pack	[Blue]
		Bolsa abierta	[Yellow]
ECOLÓGICO	Eco Lechuga Little Gem	A granel	[Green]
		Envasado flow-pack	[Blue]
		Bolsa abierta	[Yellow]
LISTOS PARA CONSUMIR	Eco Ensalada de Cogollos	Bolsa	[Dark Blue]

Fuente: Elaboración propia

## **4. MODELO DE RECOGIDA DE INFORMACIÓN ECONÓMICA E IMPLANTACIÓN EN LA EMPRESA**

### **4.1. ELECCIÓN DEL MODELO Y CARACTERÍSTICAS**

El modelo de control de costes que creemos más conveniente para la empresa es el de "Coste Completo por secciones homogéneas".

Este modelo se caracteriza por incorporar a la valoración de los productos todos los costes en los que incurre la empresa para llevar a cabo su fabricación, realizando una división de la organización en centros de actividad o responsabilidad.

Este proceso de incorporación, se realiza en 3 fases, que vamos a explicar a continuación:

#### **- 1ª FASE: Clasificación de los elementos de coste.**

En esta primera fase de implantación, debemos clasificar los elementos de coste en función de su vinculación con el producto.

El motivo de que deba realizarse esta clasificación, es que la mayoría de la información sobre los costes que tiene la empresa, se obtiene de la contabilidad financiera, donde están clasificados en función de su naturaleza, por lo que tendremos que reordenarlos en función de si se pueden identificar como integrantes del producto, y además, se pueden asignar de forma cierta y económicamente asumible (C. Directos) o si simplemente se pueden relacionar con el producto, pero no se pueden asignar de forma cierta o económicamente asumible (C. Indirectos).

## **- 2ª FASE: Localización de los costes indirectos.**

En esta segunda fase, lo que se realizara es un traslado de los costes indirectos a las secciones que los ha generado.

Para realizar el traslado a estas secciones, los centros de actividad o responsabilidad en los que se dividió la empresa, deben cumplir las siguientes condiciones:

- Ser divisiones reales de la empresa.
- Tener establecidos unos objetivos y un responsable que se encargue de supervisar su cumplimiento.
- Contar con medios humanos y materiales que permitan el cumplimiento de esos objetivos.

Si cuentan con todo esto, estas son consideradas secciones homogéneas y por tanto podrán ser centros de control e imputación de costes, resolviendo el problema de la imputación de los costes indirectos a los productos.

Cada una de estas secciones, debe contar con una unidad común que sea representativa de la actividad de la sección y permita medir el consumo que realiza cada producto. Sera llamada Unidad de Obra y servirá para controlar la sección e imputar de forma correcta los costes indirectos a los productos.

Una vez tenemos identificadas las secciones, y las unidades de obra de cada una de ellas, debemos de clasificarlas en Principales o Auxiliares. Serán secciones principales aquellas cuya actividad se aplique directamente sobre la producción, por lo que vertirán los costes indirectos a los productos mediante su imputación, mientras que, serán secciones auxiliares, aquellas cuya actividad se dirija hacia otras secciones, es decir, no trabajen directamente con el producto, por lo que sus cargas serán trasladadas a las secciones principales.

Por tanto, para realizar ese traslado de costes indirectos a los productos se llevaran a cabo dos repartos:

1º Reparto primario: se trasladan a las secciones principales y auxiliares los costes indirectos

2º Reparto secundario o subreparto: se redistribuyen los costes imputados a las secciones auxiliares a las secciones principales mediante alguna clave de reparto.

Esta redistribución puede hacerse de dos formas:

- Directa: los costes de las secciones auxiliares se trasladan directamente a las principales, sin tener en cuenta las posibles prestaciones que se puedan dar entre las secciones auxiliares.
- Indirecta: este procedimiento si tiene en cuenta las posibles prestaciones entre secciones auxiliares, por lo que primero realiza un traslado de los costes entre ellas y después se realiza el reparto final entre las secciones principales.

Una vez tenemos todos los costes indirectos acumulados en las secciones principales y cuantificada toda la actividad de la sección, medida en unidades de obra, ya podemos obtener el coste unitario de cada una de esas unidades de obra.

### **3ª FASE: Asignación e imputación de los costes.**

En esta tercera fase, se asignaran a cada producto los costes directos que les correspondan y se les imputaran los costes indirectos en función del consumo de unidades de obra que han tenido en cada una de las secciones.

## 4.2. JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN

Hemos elegido este modelo para aplicarlo en la empresa porque creemos que es un modelo de fácil implantación y nos permite realizar un buen control sobre los consumos de esta, aportando gran cantidad de información relevante, en cuanto a la estructura de costes de los productos se refiere.

Esta empresa en particular, tiene una gama de productos muy amplia y muchos de ellos no son económicamente relevantes, por lo que la aplicación de otro modelos que realizasen un control individualizado, no nos resultaría nada rentable.

Además, como hemos podido comprobar en apartados anteriores, toda esta gama de productos puede ser clasificada en seis "camino" de producción, por lo que si desarrollamos un modelo que preste atención a estas especialidades, abarcamos todos de productos, de la forma mas simple posible. Y este modelo en particular, nos ofrece esta opción. Como veremos posteriormente, estas actividades que se aplican solo a algunos tipos de productos, cumplen las condiciones necesarias para que se les pueda realizar un análisis individualizado.

Por otro lado, debido al tipo de producción que lleva a cabo la empresa, necesitábamos que se tratase con detalle los consumos de mano de obra y materias primas que tienen cada producto, ya que son los que más peso tienen en la estructura de costes de los productos, y este modelo en particular nos lo permite.

Por tanto, creemos que es la mejor elección posible, pues podemos medir de forma directa los consumos mas importantes, y así poder realizar un control sobre estos, y el resto de consumos se identifican por lugares de coste, permitiéndonos realizar un perfeccionamiento del proceso a través de la obtención de información económica sobre los consumos de estos centros y su posterior traslado a los productos.

### 4.3. IMPLANTACIÓN DEL MODELO

La implantación del modelo en la empresa, se hará atendiendo a las tres fases que hemos descrito anteriormente:

#### 1ª FASE: Clasificación de los elementos de coste.

#### COSTES DIRECTOS

##### - Materia prima:

Este coste, si seguimos a Fullana y Paredes (2008), estará formado por *"el valor de los materiales consumidos en la elaboración del producto del producto, ya sean materias obtenidas de la naturaleza poco o nada elaboradas con anterioridad, ya sean otros elementos o componente previamente producidos por otras empresas. Son costes directos porque se puede observar como integran el producto y se han establecido procedimiento de control y medida de su consumo"*.

Tomando como ejemplo, y a modo explicativo, los siguientes productos de la empresa, las materias primas que consume cada uno son:

Tabla 13:

#### Identificación de la Materia Prima

PRODUCTOS		Materia Prima
Lechuga Little Gem	A granel	Semilla
	Envasado flow-pack	Lechuga Little Gem obtenida en la 1ª FASE de producción
	Bolsa abierta	Semilla
Eco Lechuga Little Gem	A granel	Semilla
	Envasado flow-pack	Eco Lechuga Little Gem obtenida en la 1ª FASE de

		producción
	Bolsa abierta	Semilla
Eco Ensalada de Cogollos		Eco Lechuga Little Gem obtenida en la 1ª FASE de producción

Fuente: Elaboración propia.

Cuando nos referimos en la tabla anterior a "Lechuga Little Gem obtenida en la 1ª FASE de producción", queremos que se entienda que el coste acumulado de ese producto en la 1ª FASE será el valor que se le asignara como materia prima cuando llegue a cualquiera de las dos naves de producción para continuar con su procesado, es decir, cuando obtenemos en campo Lechuga Little Gem, cuando acaba su primera fase de producción, se obtiene el coste de ese producto, por lo que si se utiliza en alguna de las siguientes fases de producción, sera tratada como materia prima y el precio de esa materia prima sera el coste acumulado hasta ese momento.

**- Mano de obra directa (MOD):**

Si continuamos con Fullana y Paredes (2008), "es aquella parte del personal que se dedica en exclusiva a la elaboración de los productos, existe una clara relación cuasa-efecto".

Por lo tanto, serán considerados MOD todos aquellos trabajadores que trabajen en las que después clasificaremos como secciones principales.

La MOD se asignara a cada producto en función de las horas que se han necesitado para la elaboración de estos.



## **COSTES INDIRECTOS**

A la hora de realizar el estudio sobre los costes indirectos, vamos a realizar un listado de conceptos de coste, en el que serán clasificados todos los consumos que lleva a cabo la empresa:

### **- Gastos de personal:**

Serán aquellos gastos por salarios, seguridad social y otros conceptos asociados a los trabajadores, en los que incurre la empresa, cuando estos no intervienen de forma directa en el proceso productivo (por ejemplo, personal de control y mantenimiento de las fincas, personal de seguridad, personal de limpieza, etc.)

### **- Arrendamientos:**

Son los importes satisfechos por la empresa por el alquiler de bienes muebles o inmuebles, en uso o a disposición de esta (por ejemplo, maquinaria, centros de distribución, etc.)

### **- Amortizaciones:**

El coste por amortizaciones es, según la AECA (1999), "la expresión de la depreciación sistemática anual efectiva sufrida por el inmovilizado, por su aplicación al proceso productivo", por tanto, cada sección asumirá el coste por amortización de los inmovilizados que tenga a su disposición.

### **- Primas de seguros:**

Cantidades satisfechas en concepto de primas de seguros, excepto las que se refieren al personal de la empresa, sin hacer distinción si el seguro es obligatorio o no (por ejemplo, las primas por seguros de vehículos, inmuebles, seguro agrario etc.)

**- Intereses y comisiones bancarias:**

Bajo este concepto, recogemos todos aquellos importes devengados en forma de comisión por alguna operación con entidades financieras y los intereses devengados por préstamos para la adquisición de algún tipo de inmovilizado o por necesidades de tesorería.

**- Mantenimiento y reparaciones:**

Por mantenimiento y reparaciones hacemos referencia a los gastos derivados del sostenimiento del inmovilizado.

Como veremos posteriormente, la empresa dispone de un departamento dedicado al mantenimiento, pero este se dedica a controlar el normal funcionamiento de la maquinaria de "NAVE 1" y "NAVE 2" y la prevención de rotura, por lo que en este apartado se recogerán son todos los gastos que se devenguen por el mantenimiento y reparaciones del resto de inmovilizado.

**- Materiales de consumo:**

Son productos o bienes que se consumen o utilizan en el proceso productivo pero no son componentes de los productos fabricados, es decir, combustibles, herramientas, material de oficina, etc.

**- Materiales auxiliares:**

Son aquellos materiales secundarios que se incorporan al producto, pero debido a que no son componentes básicos del producto y tienen un escaso valor, no se realiza un control individualizado de consumos (por ejemplo, las pegatinas que se incorporan a las calabazas)

**- Agua de riego:**

Agua adquirida para el riego de los terrenos que es almacenada.

**- Suministros:**

Distinguiremos entre electricidad y agua, siendo la diferencia de esta última con el agua de riego, que no es almacenable.

**- Envases y embalajes:**

Son envases aquellos recipientes o vasijas que contienen los productos y son vendidos junto con estos (bowl, estuches de las calabazas de halloween, etc), mientras que los embalajes son cubiertas o envolturas destinados a resguardar los productos durante su transporte.

**- Abonos y fertilizantes:**

Entendemos por abono o fertilizante aquellas sustancias orgánicas o inorgánicas que se utilizan para mantener o incrementar los nutrientes del suelo.

Aunque los costes por estas sustancias se analicen bajo el mismo concepto, cabe señalar, que los que se utilizan para la sección "Ecológico" son de origen animal o de desechos vegetales del proceso productivo.

**- Fitosanitarios:**

Los productos fitosanitarios son aquellos que se utilizan como medida de prevención o para combatir las enfermedades de las plantas.

De forma igual que con los abonos y fertilizantes, aunque se agrupen bajo el mismo concepto, los fitosanitarios utilizados en la sección "Ecológico" son especiales para ese tipo de cultivos.

**- Publicidad:**

Incluiremos bajo este concepto todos los gastos de publicidad, propaganda, relaciones públicas, así como los derivados de actuaciones destinadas a fomentar la venta de los productos.

**- Representación:**

Son todos aquellos gastos originados por los desplazamientos, alojamientos, comidas, etc., de los trabajadores cuando han de actuar como representantes de la empresa.

**- Servicios profesionales:**

Comprende los honorarios satisfechos a profesionales que prestan algún tipo de servicio a la empresa (abogados, notarios, auditores etc.)

**- Eliminación de residuos no orgánicos:**

Gastos asumidos por la eliminación de este tipo de productos, tales como plásticos, cartones, etc.

**- Impuestos:**

Importes satisfechos a las administraciones publicas por la realización de hechos imponibles que la ley establece como gravados.

**- Otros:**

Son todos aquellos costes que no están recogidos en ninguno de los conceptos anteriores.

**2ª FASE: Localización de los costes indirectos.**

Para llevar a cabo esta segunda fase, debemos comenzar estableciendo cuales van a ser las secciones la las que trasladaremos los costes, a la vez que identificamos las unidades de obra, que servirán para medir su actividad.

Realizando un estudio de la estructura de la organización que se muestra a continuación (Figura 8) en el que podemos observar todos los departamentos con los que cuenta la empresa, realizamos la siguiente clasificación:

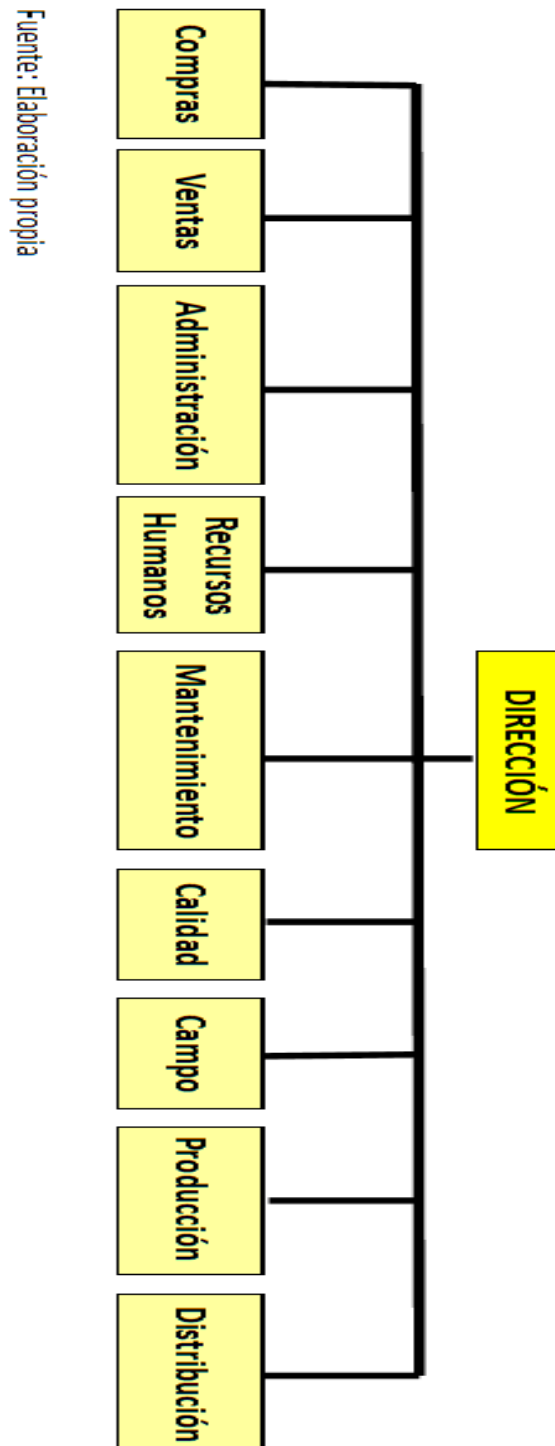


Figura 8:  
Estructura departamental de la organización

## SECCIONES AUXILIARES

### 1-. Administración:

Esta sección es la que se encarga de la dirección de la empresa y las labores, como su propio nombre indica, de administración (contabilidad, finanzas, gestión de cobros y pagos, etc).

La unidad de obra será el **volumen de recursos consumidos** por las secciones.

### 2-. Mantenimiento:

La sección de mantenimiento, se encarga del mantenimiento y reparación de toda la maquinaria del departamento de producción, por tanto deberán asumir sus costes todas las secciones en las que se divida este departamento.

Su unidad de obra será: **Horas de mantenimiento o reparación.**

### 3-. Recursos Humanos:

Esta sección se encarga de la gestión de todos los Recursos Humanos de la empresa, por lo que creemos que lo mas conveniente es que su unidad de obra sea el **coste de personal por sección**, es decir, cada sección asumirá un porcentaje de los costes de esta en función del porcentaje que represente sus costes de personal respecto del total.

### 4-. Ventas:

La sección de ventas se encarga de tramitar todos los pedidos que recibe la empresa, así como la atención al cliente, etc.

Debido a que la empresa solo fabrica bajo producción, y como dijimos anteriormente, no almacena los productos terminados, los costes de esta sección los vamos a imputar a todos los productos

que se fabrican.

La unidad de sobra será: **Numero de pedidos realizados**. Los consumos de esta sección serán asumidos por las secciones que obtengan productos terminados. Se llevara a cabo el reparto de esta forma, porque, por ejemplo, no es lo mismo tramitar los pedidos de NAVE 1 (pocos pedidos pero cada uno de ellos de grandes volúmenes) que los de NAVE 2 (muchos pedidos pero de pocos productos).

## SECCIONES PRINCIPALES

### 1-. Campo:

El departamento de campo, lo vamos a dividir en 2 secciones independientes:

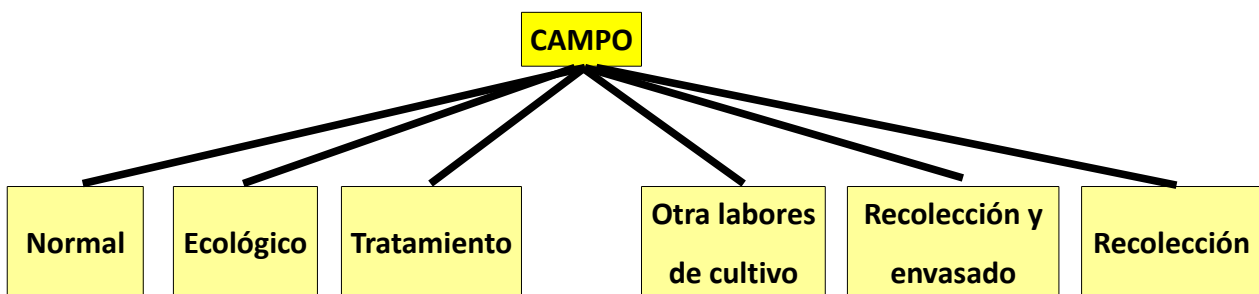


Figura 9. Departamento campo.

Fuente: Elaboración propia

Esta división la vamos a realizar porque el proceso de producción que se lleva a cabo en cada una de ellas es totalmente distinto. Las actividades que se realizan son las mismas, pero los productos que se obtienen, la forma de cultivo, productos usados en el proceso, etc. son totalmente distintos y sus costes también lo son.

Por otro lado, las actividades "Tratamiento" y "Otras labores de cultivo", serán tratadas como secciones independientes, debido a la relevancia de estas actividades en la estructura de costes del

producto que las requiera.

También trataremos de forma separada la "recolección y envasado" de la "recolección". Los productos que se recolectan solamente, siguen su proceso en NAVE 1 o NAVE 2, en los que se les seguirá añadiendo valor, mientras que los que son recolectados y envasados en campo, tienen un mayor consumo de recursos en esta fase, por lo que se hace necesario cuantificar ese consumo.

Las unidades de obra que se van a utilizar en cada una de las secciones para medir su nivel de actividad son:

- Normal: **Horas de MOD.**
- Ecológico: **Horas de MOD.**
- Tratamiento: **Horas de MOD.**
- Otras labores de cultivo: **Horas de MOD.**
- Recolección y envasado: **Número de bolsas.**
- Recolección: **Kg de producto recolectado.**

## 2-. Producción:

El departamento de producción, lo vamos a dividir en 2 secciones:

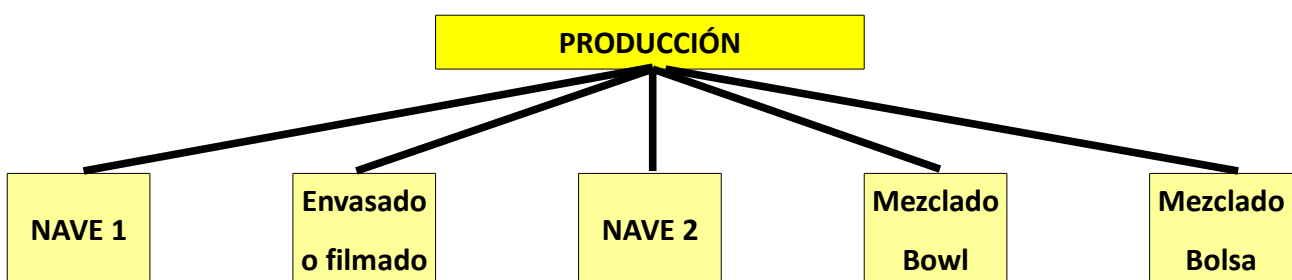


Figura 10. Departamento producción.

Fuente: Elaboración propia

El motivo de esta división, es que, como vimos anteriormente, los procesos que se llevan a cabo en cada una son totalmente distintos, igual que los productos que se obtienen. Por tanto, nos parece



necesario realizar un estudio independiente de cada una de las "naves".

Adicionalmente, para que el modelo se aproxime lo máximo posible al coste real de los productos, vamos a considerar también como secciones independientes la actividad "Envasado o filmado" de "NAVE 1" y las de "Mezclado Bowl", "Mezclado bolsa" de "NAVE 2".

Esto es debido a que a los productos vendidos "A granel" no se les practica ningún tipo de envasado o filmado, y si que nos parece relevante estudiar lo que supone esta actividad en la estructura de costes de los productos a los que si se les realiza, y en segundo lugar, se tratan de forma separada los "Bowl" y las "Bolsas" porque esa actividad se realiza de formas muy distintas. En los "Bowl", el mezclado y pesado de los productos se hace manualmente, mientras que en las "Bolsas" es realizado por unas maquinas destinadas a tal fin.

Mencionar también, que como hemos visto cuando se han explicado los "camino" que siguen cada tipo de productos, hay algunos que se incorporan al proceso de NAVE 1 en la actividad de "Almacenamiento", esta actividad no se trata de forma independiente debido a que el almacenamiento de los productos terminados no es superior a un día y los costes de recepcionar estos productos y ubicarlos en almacén no son relevantes como para merecer ese estudio.

Las unidades de obra que vamos a utilizar para medir la actividad de las secciones son:

- NAVE 1: ***Kg de producto terminado.***
- Envasado o filmado: ***Número de bolsas y unidades filmadas.***
- NAVE 2: ***Kg de producto terminado.***
- Mezclado Bowl: ***Número de bowl.***
- Mezclado Bolsa: ***Número de bolsas.***

### 3-. Distribución

En el departamento de distribución, vamos a distinguir dos secciones independientes, en función de si el producto es llevado a centros de distribución del cliente o si se hace un reparto "puerta a puerta".

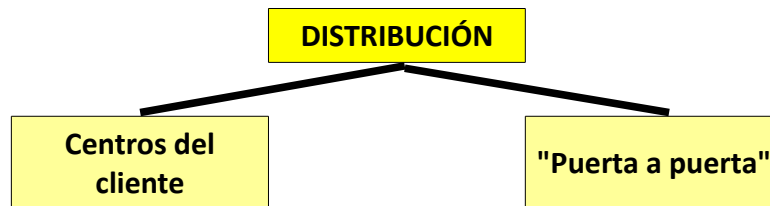


Figura 11. Departamento distribución.

Fuente: Elaboración propia

Esta distinción se realiza porque los productos que no son llevados a centros de distribución del cliente, tienen un coste de distribución mucho mayor.

Las unidades de obra que vamos a utilizar para medir la actividad de cada una de las secciones son:

- Centros del cliente: **Número de cajas.**
- "Puerta a puerta": **Número de cajas.**

### 4-. Calidad:

La sección de calidad es la que se encarga de controlar que se realizan de forma adecuada todos los procesos de tratamiento del producto y comprobar el óptimo estado de estos, es clasificada como sección principal, porque trabaja directamente para el producto.

Como indica la propia empresa, se realizan análisis al 0,10% de los productos que son vendidos, para comprobar el buen estado de estos, por tanto, la unidad de obra será el **número de productos terminados.**

## 5-. Compras:

Esta sección se encarga de la gestión de todas las comprar que realiza la empresa, trato con proveedores, etc.

Se centra sobre todo, en la compra de materias primas para poder llevar a cabo la producción, tanto semillas, como productos agrícolas que hagan falta para la 2ª FASE de producción y que por múltiples razones no puedan ser suministrados por campo. Es por tanto que va a ser tratada como sección principal.

Su unidad de obra sera: **Lanzamientos de pedidos entre las distintas materias primas**. Los costes unitarios que se obtengan de este primer reparto, no serán posteriormente imputados al producto final, sino que serán tratados como un mayor valor de la materia prima.

Una vez, identificadas todas las secciones, procedemos a realizar el reparto primario, es decir, trasladar los costes indirectos a las secciones.

Este traslado se va a realizar con una tabla (Tabla 13) que se mostraran a continuación, en las que tendremos todos los conceptos de costes en las filas y todas las secciones en las columnas.

Serán marcados con una X, en la columna correspondiente a cada sección, los concepto de coste que se contemplan para ella.

En segundo lugar, realizaremos el reparto secundario, es decir, el traslado de los costes de las secciones auxiliares a las principales.

Como el método de redistribución que seguiremos es el indirecto, realizaremos un reparto que tenga en cuenta las prestaciones reciprocas que las secciones auxiliares tienen entre si.

En la parte inferior de la tabla, después del primer "TOTAL", encontraremos todas las secciones auxiliares. Será marcada con una X la columna correspondiente a cada sección, si esta recibe alguna prestación de esa auxiliar.

Por último, una vez obtenido el total de costes acumulados que tiene cada sección principal (después del reparto secundario, las auxiliares quedan a 0), y conocidas sus unidades de obra, solo nos falta proceder al cálculo unitario de la unidad de obra de cada sección, que se realizará de la siguiente forma:

$$\text{Coste Unitario de la Unidad de Obra} = \frac{\text{Costes totales de la sección}}{\text{Unidades de obra totales}}$$

Tabla 14:

**Reparto primario y secundario.**

	"NORMAL"	"ECOLOGICO"	"TRATAMIENTO"	"OTRAS LABORES DE CULTIVO"	"RECOLECCION"	
					Recoleccion y ensado	Recoleccion
Gastos de personal	X	X	X	X	X	X
Arrendamientos	X	X	X	X	X	X
Amortizaciones	X	X	X	X	X	X
Primas de seguros	X	X	X	X	X	X
Intereses y comisiones bancarias	X	X	X	X	X	X
Mantenimiento y reparaciones	X	X	X	X	X	X
Materiales de consumo	X	X	X	X	X	X
Materiales auxiliares	X	X			X	
Agua de riego	X	X				
Suministros - Agua - Electricidad	X	X	X	X	X	X
Envases y embalajes					X	X
Abonos y fertilizantes	X	X				

Fitosanitarios				X					
Publicidad									
Representacion									
Servicios profesionales	X	X	X						
Eliminacion de residuos no organicos	X	X	X	X	X	X	X		
Impuestos	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Otros	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>TOTAL</b>									
Administracion	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mantenimiento									
Recursos Humanos	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ventas	X	X	X						
<b>TOTAL</b>									
Unidades de obra									
<b>COSTE UNITARIO</b>									

	"NAVE 1"	"ENVASADO O FILMADO"	"NAVE 2"	"MEZCLADO"		DISTRIBUCIÓN	
				Bowl	Bolsa	Centros cliente	"Puerta a puerta"
Gastos de personal	X	X	X	X	X	X	X
Arrendamientos	X	X	X	X	X	X	X
Amortizaciones	X	X	X	X	X	X	X
Primas de seguros	X	X	X	X	X	X	X
Intereses y comisiones bancarias	X	X	X	X	X	X	X
Mantenimiento y reparaciones	X	X	X	X	X	X	X
Materiales de consumo	X	X	X	X	X	X	X
Materiales auxiliares	X	X					
Agua de riego							
Suministros							
- Agua	X	X	X	X	X	X	X
- Electricidad	X	X	X	X	X	X	X
Envases y embalajes		X		X	X		
Abonos y fertilizantes							
Fitosanitarios							
Publicidad							

Representacion									
Servicios profesionales	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Eliminacion de residuos no organicos	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Impuestos	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Otros	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>TOTAL</b>									

Administracion	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mantenimiento	X			X					
Recursos Humanos	X	X		X	X	X	X	X	X
Ventas	X			X					

<b>TOTAL</b>									
--------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Unidades de obra									
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>COSTE UNITARIO</b>									
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--



	CALIDAD	COMPRAS	ADMINISTRACION	MANTENIMIENTO	RECURSOS HUMANOS	VENTAS	TO TAL
Gastos de personal	X	X	X	X	X	X	X
Arrendamientos	X	X	X	X	X	X	
Amortizaciones	X	X	X	X	X	X	
Primas de seguros	X	X	X	X	X	X	
Intereses y comisiones bancarias	X	X	X	X	X	X	
Mantenimiento y reparaciones	X	X	X	X	X	X	
Materiales de consumo	X	X	X	X	X	X	
Materiales auxiliares							
Agua de riego							
Suministros - Agua - Electricidad	X X	X	X X	X X	X X	X X	X X
Envases y embalajes							
Abonos y fertilizantes							
Fitosanitarios							

Publicidad																								
Representación							X																	
Servicios profesionales	X		X			X			X		X													
Eliminación de residuos no orgánicos	X										X													
Impuestos	X		X			X			X		X													
Otros	X		X			X			X		X													
TOTAL																								

Administración	X		X			X			X															
Mantenimiento																								
Recursos Humanos	X		X			X					X													
Ventas																								

TOTAL																								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Unidades de obra																								
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

COSTE UNITARIO																								
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente: Elaboración propia

### 3ª FASE: Asignación e imputación de los costes

Para llevar a cabo la asignación e imputación de los costes, empezaremos cuantificando el Coste Unitario de la MOD.

Para realizar esta cuantificación, se va a calcular es C. U. MOD en cada una de las secciones, como se muestra en la tabla (Tabla 14) siguiente:

Tabla 15.

#### Cuantificación del coste unitario de la MOD

	<b>COSTE TOTAL MOD</b>	<b>HORAS MOD</b>	<b>COSTE UNITARIO MOD</b>
<b>Normal</b>			
<b>Ecológico</b>			
<b>Tratamiento</b>			
<b>Otras labores de cultivo</b>			
<b>Recolección y envasado</b>			
<b>Recolección</b>			
<b>NAVE 1</b>			
<b>Envasado o filmado</b>			
<b>NAVE 2</b>			
<b>Mezclado Bowl</b>			
<b>Mezclado Bolsa</b>			
<b>Centros del cliente</b>			
<b>"Puerta a puerta"</b>			
<b>Calidad</b>			
<b>Compras</b>			
<b>TOTAL</b>			

Una vez tenemos calculado este C. U. MOD para cada una de las secciones, vamos a proceder a calcular el Coste Unitario de Producción de cada uno de los productos.

Se mostrara en la siguiente tabla (Tabla 15), con el ejemplo de algunos de los tipos de productos que se pueden obtener de la Lechuga Little Gem (seguimos con el ejemplo utilizado en las materias primas) como se debe proceder para el calculo, en primer lugar, del coste de producción de ese tipo de productos, y una vez obtenido este coste de producción, sabiendo las cantidades producidas, el Coste Unitario de Producción.

Tabla 16:

**Calculo del C. U. de producción**

	Lechuga Little Gem			Eco Lechuga Little Gem			Eco Ensalada de Cogollos
	A granel	Envasado flow-pack	Bolsa abierta	A granel	Envasado flow-pack	Bolsa abierta	
Materia Prima	X	X	X	X	X	X	X
<b>MOD:</b>							
Normal	X	X	X				
Ecológico				X	X	X	
Tratamiento	X	X	X	X	X	X	
Otras labores de cultivo	X	X	X	X	X	X	
Recoleccion y envasado			X			X	
Recoleccion	X	X		X	X		
NAVE 1	X	X		X	X		
Envasado o filmado		X			X		
NAVE 2							X
Mezclado Bowl							
Mezclado Bolsa							X
Centros del cliente	X	X		X	X	X	X
"Puerta a puerta"	X	X		X	X	X	X
Calidad	X	X	X	X	X	X	X

**Costes de las Secciones:**

Normal	X	X	X						
Ecologico					X		X	X	
Tratamiento	X	X	X	X	X	X	X	X	
Otras labores de cultivo	X	X	X	X	X	X	X	X	
Recoleccion y envasado				X				X	
Recoleccion	X	X			X	X			
NAVE 1	X	X			X	X			
Envasado o filmado		X				X			
NAVE 2									X
Mezclado Bowl									
Mezclado Bolsa									X
Centros del cliente	X	X	X	X	X	X	X	X	X
"Puerta a puerta"	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Calidad	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>COSTE TOTAL DE PRODUCCION</b>									
<b>Número de productos</b>									
<b>COSTE UNITARIO DE PRODUCCION</b>									

Fuente: Elaboración propia

Como podemos observar, por ejemplo, la formación del coste de una Eco Ensalada de Cogollos, comenzaría con la asignación de su consumo de materia prima (que estaría formado por el coste unitario de la Eco Lechuga Little Gem a granel más los costes indirectos correspondientes de las sección compras) y el de MOD de todas aquellas secciones que participan en su elaboración. En segundo lugar, se le imputarían los costes indirectos de las secciones que participan en su elaboración, es decir, NAVE 2, Mezclado bolsa y las de Centro del cliente o “puerta a puerta”, en función del tipo de reparto que requiera, y ya tendríamos el Precio de Coste de una Eco Ensalada de Cogollos.

El procedimiento de actuación para el calculo del coste de cualquier producto, se realizaría de la misma forma, asignándose a cada uno sus costes directos e imputándole los costes indirectos de aquellas secciones que están involucradas en su producción, en función de sus consumos.

## 5. CONCLUSIONES.

En primer lugar, comentar que la realización de este modelo de recogida de información económica, esta hecho de forma externa a la empresa, es decir, todos los datos que se muestran en este trabajo, han sido encontrados en las diferentes fuentes bibliográficas que se muestran a continuación, es por eso, que el modelo que hemos planteado, unicamente es un punto de partida.

Lo que queremos decir con esto, es que el modelo se ajusta bastante bien a los procedimientos que debe tener una empresa como esta para fabricar los productos que venden, pero por supuesto, su implantación en ella requeriría de una cierta adaptación.

Debería de perfeccionarse el tratamiento de algunas secciones y unidades de obras si después de realizar un estudio en profundidad se llega a la conclusión que no son las mas acertadas, pues lo importante, es que se ajuste lo máximo posible a la realidad para que la información que aporte sea lo mas útil posible.

Lo que se ha pretendido, es plasmar en el los conocimientos que se han adquirido durante el transcurso de este Grado, en especial, los adquiridos en asignaturas como Contabilidad de Gestión.

A titulo personal, me gustaría decir que lo mejor que me llevo no son los conocimientos teóricos, que muchas veces y mas con el paso del tiempo, van cayendo en el olvido, sino la capacidad de análisis que he desarrollado.

En segundo lugar, también queríamos hacer constar, la importancia de un modelo como este.

Disponer de él nos hace observar los procesos de otra forma. Se necesita saber que cuesta producir un determinado producto, para poder saber los margenes con los que operamos y poder tomar decisiones.

En tercer lugar, comentar también, que con la realización de este trabajo, lo que mas claro nos a



quedado, es que el conocer la organización es garantía de éxito.

Si tu gestionas una empresa de la cual desconoces su proceso de fabricación no vas a poder ser capaz de tomar decisiones correctas, pues no sabes las consecuencias que implican y a lo que te enfrentas.

Es por eso, que me gustaría concluir haciendo un alegato por el pequeño y mediano empresario. Muchos de ellos no pueden permitirse la implantación, y lo que es mas importante, mantenimiento de un modelo como este, pero poseen algo que no todo el mundo tiene, conocen su organización, sus clientes, tratan con sus proveedores y aplican infinidades de teorías económicas sin darse ni cuenta, no son economistas, pero si magníficos gestores.

**ANEXO I:**

**GAMA DE PRODUCTOS DE KERNEL EXPORT**

1º WHOLEHEAD:

**ACELGA ROJA**



**Descripción del producto:**

Hojas baby de Acelga Roja

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**APIO SOPA**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## BERROS DE TIERRA



### Descripción del producto:

Hojas baby de Berros de tierra

### Formato de venta:

A granel o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## BROCOLI



### Descripción del producto:

Formato de venta:  
A granel, filmado o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## CALABAZA HALLOWEEN



### Descripción del producto:

Calabazas de color intenso, especialmente preparadas para su tallado

### Formato de venta:

A granel o en cestas individuales

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## ESTUCHE CALABAZA DE HALLOWEEN



### Descripción del producto:

Calabazas de color intenso, más pequeñas y especialmente preparadas para su tallado

### Formato de venta:

Cajas (6 estuches por caja)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## MINI CALABAZAS HALLOWEEN



### Descripción del producto:

Calabazas mini, de color intenso y especialmente preparadas para su tallado

### Formato de venta:

Cajas de 4/5/6 unidades o de 8/9/10 unidades

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## CANONIGOS



### Descripción del producto:

### Formato de venta:

A granel o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## CEBOLLINO



### Descripción del producto:

### Formato de venta:

A granel, envasado flow-pack o en bandeja

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**COL BERZA SALVAJE**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel (en cajas de 5 o 6 kg) o envasado flow-pack (bolsas de 200g)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■							■	■

**COL LOMBARDA**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o filmada

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## COL SAVOY



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o filmada

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## COLIFLOR



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, filmada o bolsa abierta individual

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## COLIFLOR GRAFFITI



**Descripción del producto:**

Coliflor, variedad morada

**Formato de venta:**

Filmada

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ENELDO**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ESCAROLA LISA**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



## ESCAROLA RIZADA



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individuales

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ESPINACA



**Descripción del producto:**

Diferentes grados de madurez: baby, teen o normal

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## FOUR PACK BROCOLI Y COLIFLOR



**Descripción del producto:**

Bandeja compuesta por 2 piezas pequeñas de Brocoli y otras 2 de Coliflor

**Formato de venta:**

En bandejas

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**FOUR PACK EXTRA**



**Descripción del producto:**

Bandeja formada por cuatro piezas baby de Brocoli, Coliflor, Coliflor Graffiti y Romanescu

**Formato de venta:**

En bandejas de 4 u 8 unidades

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**FRISSE FINO**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individual

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## HOJAS BABY DE LECHUGA ROMANA



### Descripción del producto:

Brotes tiernos de Lechuga Romana

### Formato de venta:

A granel o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## HOJAS BABY DE LECHUGA LOLLO ROSSO



### Descripción del producto:

Brotes tiernos de Lechuga Lollo Rosso

### Formato de venta:

A granel o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## LECHUGA BATAVIA VERDE



### Descripción del producto:

### Formato de venta:

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individual

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**LECHUGA HOJA DE ROBLE ROJA**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individuales

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**LECHUGA ICEBERG**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**LECHUGA LITTLE GEM**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individuales

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**LECHUGA LOLLO ROSSO**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individual

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**LECHUGA ROMANA**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individuales

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## MELON CANTALOUPE



**Descripción del producto:**

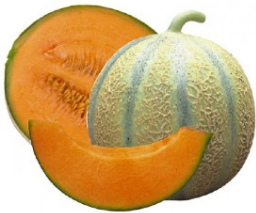
**Formato de venta:**

Cajas de 10 o 5 kgs

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## MELON CHARENTAIS



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

Cajas de 10 o 5 kgs

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## MELON GALIA



**Descripción del producto:**

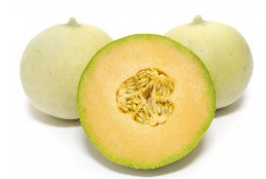
**Formato de venta:**

Cajas de 10 o 5 kgs

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## MELON HONEYMOON



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

Cajas de 10 o 5 kgs

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## MIZUNA



**Descripción del producto:**

Hojas baby de Mizuna

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## SALANOVA



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**JOI CHOI**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o en bolsa abierta

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**MEI QING CHOI**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o en bolsa abierta

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



## PEPPER GRASS



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## PEREJIL RIZADO



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## RED BULL'S BLOOD



**Descripción del producto:**

Hojas baby de Red Bull

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**RED FRILLS**



**Descripción del producto:**

Hojas baby de Red Frills

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ROMANESCO**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

Filmado o en caja

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## RUCOLA SELVATICA



### Descripción del producto:

Hojas baby de Rucola Selvatica

### Formato de venta:

A granel o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## TAT SOI



### Descripción del producto:

### Formato de venta:

A granel o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## TWIN COL PICUDA



### Descripción del producto:

Bandeja formada 2 unidades de Col Picuda

### Formato de venta:

Cajas (contienen 4 u 8 bandejas filmadas)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**TWIN COL ROJA + COL VERDE**



**Descripción del producto:**

Bandeja formada por 1 Col Roja y 1 Col Verde

**Formato de venta:**

Cajas (contienen 5 o 10 bandejas filmadas)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**TWIN COLIFLOR**



**Descripción del producto:**

Bandeja formada por 2 unidades de Coliflor

**Formato de venta:**

Bandeja filmada

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

### TWIN COLIFLOR + BROCOLI



#### Descripción del producto:

Bandeja formada por 1 Coliflor y 1 Brocoli

#### Formato de venta:

Cajas (contienen 5 o 10 bandejas filmadas)

#### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

### TWIN COLIFLOR + ROMANESCO



#### Descripción del producto:

Bandeja formada por 1 Coliflor y 1 Romanesco

#### Formato de venta:

Cajas (contiene 5 u 8 bandejas filmadas)

#### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

2º ECOLOGICO:

### ECO ACELGA ROJA



#### Descripción del producto:

#### Formato de venta:

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ECO APIO**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individual

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ECO BATAVIA VERDE**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO BERROS DE TIERRA



### Descripción del producto:

Hojas baby de Berros de tierra

### Formato de venta:

A granel o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO BROCOLI



### Descripción del producto:

Formato de venta:  
A granel, filmado o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO BROTES TIERNOS DE LECHUGA ROMANA



### Descripción del producto:

Formato de venta:  
A granel o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ECO CALABACIN**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ECO CEBOLLETA**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ECO COL BLANCA**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o filmada

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



### ECO COL PICUDA



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o filmada

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

### ECO COL ROJA



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o filmada

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

### ECO COLIFLOR



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o filmada

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO COLINABO



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO ESCAROLA LISA



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO ESCAROLA RIZADA



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO ESPINACA



### Descripción del producto:

Diferentes grados de madurez: baby, teen o normal

### Formato de venta:

A granel o envasado flow-pack

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO HINOJO



### Descripción del producto:

### Formato de venta:

A granel, envasado flow-pack o bandeja filmada

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO HOJA DE ROBLE



### Descripción del producto:

### Formato de venta:

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ECO ICEBERG**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ECO KALE**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■							■	■

### ECO LECHUGA ROMANA



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

### ECO LECHUGA LITTLE GEM



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel, envasado flow-pack o bolsa abierta individuales

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

### ECO LOLLO ROSSO



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**ECO MELON CANTALOUPE**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

Cajas de 10 o 5 kgs

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**ECO MELON GALIA**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

Cajas de 10 o 5 kgs

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## ECO MIZZUNA



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO PEREJIL RIZADO



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## ECO RADICCHIO



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ECO RED FRILLS**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**ECO RUCOLA SELVATICA**



**Descripción del producto:**

**Formato de venta:**

A granel o envasado flow-pack

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



3ºLISTOS PARA CONSUMIR

### ACELGA



**Descripción del producto:**

Acelga lavada y troceada

**Formato de venta:**

Cajas (cotienen 10 bolsas de 300 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

### BOWL DE ACELGA ROJA



**Descripción del producto:**

Acelga Roja lavada

**Formato de venta:**

Cajas (contienen 6 bowl de 75 g cada uno)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL DE BERROS



### Descripción del producto:

Berros lavados

### Formato de venta:

Cajas (contienen 6 bowl de 100 g cada uno)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL DE CANONIGOS



### Descripcion del producto:

Canonigos lavados

### Formato de venta:

Cajas (cotienen 6 bowl de 125 g cada uno)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL DE CALABAZIN EN ESPIRALES



### Descripcion del producto:

Calabacin lavado y cortado en espirales

### Formato de venta:

Cajas (contienen 6 bowl de 200 g cada uno)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**BOWL DE CALABAZA EN ESPIRALES**



**Descripción del producto:**

Calabaza lavada y cortada en espirales

**Formato de venta:**

Cajas (contienen 6 bowl de 150 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**BOWL DE PATATA EN ESPIRALES**



**Descripción del producto:**

Patata lavada y cortada en espirales

**Formato de venta:**

Cajas (cotienen 6 bowl de 200 g cada uno)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL DE REMOLACHA EN ESPIRALES



### Descripción del producto:

Remolacha lavada y cortada en espirales

### Formato de venta:

Cajas (contienen 6 bowl de 150 g cada uno)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL DE ZANAHORIA EN ESPIRALES



### Descripción del producto:

Zanahoria lavada y cortada en espirales

### Formato de venta:

Cajas (contienen 6 bowl de 150 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL DE ENSALADA DE ATUN



### Ingredientes:

Batavia Verde, Col Roja, Zanahoria, Cebolla, Aceitunas, Tomates Cherri y Atun

### Formato de venta:

Cajas (cotienen 8 bowl de 150 g cada uno)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL DE ENSALADA ITALIANA



### Ingredientes:

Lollo Rosso, Hoja de Roble, Escarola y Lechuga Batavia

### Formato de venta:

Cajas (contienen 8 bowl de 65 g cada uno)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL DE ENSALADA PENTAMIX



### Ingredientes:

Rucola, Tat Soi, Mizuna, Espinaca y Red Bull

### Formato de venta:

Cajas (contienen 8 bowl de 50 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL DE ENSALADA TRADICIONAL



### Ingredientes:

Batavia Verde, Radichio, Cebolla, Escarola Lisa, Tomates Cherry y Acitunas Verdes

### Formato de venta:

Cajas (cotienen 6 bowl de 150 g cada uno, en los que se incluye tenedor, aceite, vinagre y sal)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL DE ENSALADA VERDE



### Ingredientes:

Lechuga Batavia, Col Roja, Zanahoria, Maiz, Tomates cherry y Aceitunas

### Formato de venta:

Cajas (contienen 6 bowl de 150 g cada uno, en los que se incluye tenedor, aceite vinagre y sal)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## BOWL RUCOLA



### Descripcion del producto:

Rucola lavada y cortada

### Formato de venta:

Cajas (contienen 6 bowl de 75 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## CALABACIN WOK



### Descripcion del producto:

Calabacin lavado y cortado

### Formato de venta:

Cajas (cotienen 6 bolsas de 500 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## CORAZONES DE ESCAROLA RIZADA



### Descripcion del producto:

Corazones de Escarola Rizada lavados y cortados

### Formato de venta:

Cajas (contienen 6 bolsas de 500 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## ECO ENSALADA CUATRO ESTACIONES



### Ingredientes:

Eco Lechuga Iceberg, Eco Col Roja y Eco Zanahoria

### Formato de venta:

Cajas (contienen 8 bolsas de 175 g cada una)



**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**ECO ENSALDA DE COGOLLOS**



**Ingredientes:**

Lechuga Little Gem

**Formato de venta:**

Cajas (cotienen 8 bolsas de 175 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**ECO ENSALADA ITALIANA**



**Ingredientes:**

Eco Lollo Rosso, Eco Hoja de Roble, Eco Escarola y Eco Lechuga Batavia

**Formato de venta:**

Cajas (contienen 6 bowl de 150 g cada uno, en los que se incluye tenedor, aceite, vinagre y sal)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## ECO ENSALADA LECHUGA ICEBERG



### Ingredientes:

Eco Lechuga Iceberg

### Formato de venta:

Cajas (contienen 8 bolsas de 175 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## ENSALADA CUATRO ESTACIONES



### Ingredientes:

Lechuga Iceberg, Col Roja y Zanahoria

### Formato de venta:

Cajas (cotienen 10 bolsas de 250 g cada una o 6 bolsas de 1000 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## ENSALADA DE BROTES VARIADOS



### Ingredientes:

Rucola, Tat Soi, Mizuna, Espinaca y Red Bull

### Formato de venta:

Cajas (contienen 6 bolsas de 500 g cada una o 6 bolsas de 70 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**ENSALADA ESPECIAL**



**Ingredientes:**

Lechuga Iceberg, Lechuga Romana, Escalora Rizada y Zanahoria

**Formato de venta:**

Cajas (contienen 6 bolsas de 1000 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**ENSALADA GOURMET**



**Ingredientes:**

Escarola, Radichio y Canonigos

**Formato de venta:**

Cajas (cotienen 8 bolsas de 175 g cada una o 6 unidades de 500 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## ENSALADA ITALIANA



### Ingredientes:

Lollo Rosso, Hoja de Roble, Escarola y Lechuga Batavia

### Formato de venta:

Cajas (contienen 8 bolsas de 175 g cada una o 6 bolsas de 500 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## ENSALADA MESCLUN



### Ingredientes:

Lollo Rosso baby, Hoja de Roble baby, Frisse Fino, Radichio y Rucola

### Formato de venta:

Cajas (contienen 8 bolsas de 150 g cada una o 6 bolsas de 500 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## ENSALADA VARIADA



### Ingredientes:

Escarola Lisa, Escarola Rizada y Radichio

### Formato de venta:

Cajas (cotienen 8 bolsas de 175 g cada una )

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**ESCAROLA RIZADA**



**Descripcion del producto:**

Escarola Rizada lavada y cortada

**Formato de venta:**

Cajas (contienen 8 bolsas de 150 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**ESPINACAS**



**Descripcion del producto:**

Hojas de Espinaca lavadas y cortadas

**Formato de venta:**

Cajas (contienen 8 bolsas de 250 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## LECHUGA BATAVIA DESHOJADA



### Descripcion del producto:

Lechuga Batavia lavada y deshojada

### Formato de venta:

Cajas (cotienen 6 bolsas de 500 g cada una )

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## LECHUGA ICEBERG



### Descripcion del producto:

Lechuga iceberg lavada y cortada

### Formato de venta:

Cajas (contienen 8 bolsas de 250 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## LECHUGA ROMANA



### Descripcion del producto:

Lechuga Romana lavada y cortada

### Formato de venta:

Cajas (contienen 8 bolsas de 250 g cada una o 6 bolsas de 1000 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**RUCOLA**



**Descripcion del producto:**

Rucola lavada y cortada

**Formato de venta:**

Cajas (cotienen 8 bolsas de 75 g cada una o 6 bolsas de 100 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

**SOPA JULIANA**



**Ingredientes:**

Cebolla, Puerro, Navo, Col Blanca, Zanahoria y Acelga

**Formato de venta:**

Cajas (contienen 8 bolsas de 300 g cada una)

**Disponibilidad:**

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC

## ZANAHORIA RALLADA



### Descripcion del producto:

Zanahoria lavada y rallada

### Formato de venta:

Cajas (contienen 10 bolsas de 150 g cada una o 6-8 bolsas de 500 g cada una)

### Disponibilidad:

ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGT	SEPT	OCT	NOV	DIC



**ANEXO II:**  
**“CAMINOS” DE PRODUCCIÓN**

FAMILIAS	PRODUCTOS		"CAMINO"
<b>WHOLEHEAD</b>	Acelga Roja	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Apio Sopa	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Berros de Tierra	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Brocoli	A granel	
		Envasado flow-pack	
		Filmado	
	Calabazas Halloween	A granel	
		Cestas individuales	
	Estuche Calabazas de Halloween	Estuches	
	Mini Calabazas Halloween	A granel	
	Canonigos	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Cebollino	A granel	
		Envasado flow-pack	
		Bandeja	
	Col Berza Salvaje	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Col Lombarda	A granel	
		Filmada	
	Col Savoy	A granel	
		Filmada	
Coliflor	A granel		
	Filmada		

		Bolsa abierta	
	Coliflor Graffiti	Filmada	
	Eneldo	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Escarola Lisa	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Escarola Rizada	A granel	
		Envasado flow-pack	
		Bolsa abierta	
	Espinaca	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Four pack Brocoli y Coliflor	Bandeja	
	Four pack Extra	Bandeja	
	Frisse Fino	A granel	
		Envasado flow-pack	
		Bolsa abierta	
	Hojas baby de Lechuga Romana	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Hojas baby de Lechuga Lollo Rosso	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Lechuga Batavia Verde	A granel	
		Envasado flow-pack	
		Bolsa abierta	
	Lechuga Hoja de Roble Roja	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Lechuga iceberg	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Lechuga Little Gem	A granel	
		Envasado flow-pack	
		Bolsa abierta	

	Lechuga Lollo Rosso	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
		Bolsa abierta	Yellow
	Lechuga Romana	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
		Bolsa abierta	Yellow
	Melon Cantaloupe	A granel	Green
	Melon Charentais	A granel	Green
	Melon Galia	A granel	Green
	Melon Honeymoon	A granel	Green
	Mizzuna	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Salanova	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Joi Choi	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
		Bolsa abierta	Yellow
	Mei Quing Choi	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
		Bolsa abierta	Yellow
	Pepper Grass	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Perejil Rizado	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Red Bull's Blood	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Red Frills	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Romanesco	A granel	Green
		Filmado	Red
Rucola Selvatica	A granel	Green	
	Envasado flow-pack	Blue	
Tat Soi	A granel	Green	

		Envasado flow-pack	
	Twin Col Picuda	Bandeja	
	Twin Col Roja + Col Verde	Bandeja	
	Twin Coliflor	Bandeja	
	Twin Coliflor + Brocoli	Bandeja	
	Twin Coliflor + Romanesco	Bandeja	
<b>ECOLOGICO</b>	Eco Acelga Roja	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Eco Apio	A granel	
		Envasado flow-pack	
		Bolsa Abierta	
	Eco Batavia Verde	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Eco Berros de Tierra	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Eco Brocoli	A granel	
		Envasado flow-pack	
		Filmado	
	Eco Brotes tiernos de Lechuga Romana	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Eco Calabacin	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Eco Cebolleta	A granel	
		Envasado flow-pack	
	Eco Col Blanca	A granel	
		Envasado flow-pack	
		Filmada	
	Eco Col Picuda	A granel	
		Envasado flow-pack	
		Filmada	
Eco Col Roja	A granel		

		Envasado flow-pack	Blue
		Filmada	Red
	Eco Coliflor	A granel	Green
		Filmada	Red
	Eco Colinabo	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Eco Escarola Lisa	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Eco Escarola Rizada	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Eco Espinaca	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Eco Hinojo	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
		Bandeja	Red
	Eco Hoja de Roble	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Eco Iceberg	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Eco Kale	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Eco Lechuga Romana	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Eco Lechuga Little Gem	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
		Bolsa abierta	Yellow
	Eco Lollo Rosso	A granel	Green
		Envasado flow-pack	Blue
	Eco Melon Cantaloupe	A granel	Green
	Eco Melon Galia	A granel	Green
Eco Mizzuna	A granel	Green	
	Envasado flow-pack	Blue	

	Eco Perejil Rizado	A granel		
		Envasado flow-pack		
	Eco Radicchio	A granel		
		Envasado flow-pack		
	Eco Red Frills	A granel		
		Envasado flow-pack		
	Eco Rucola Selvatica	A granel		
		Envasado flow-pack		
	<b>LISTOS PARA CONSUMIR</b>	Acelga	Bolsa	
		Bowl de Acelga Roja	Bowl	
Bowl de Berros		Bowl		
Bowl de Canonigos		Bowl		
Bowl de Calabacin en espirales		Bowl		
Bowl de Calabaza en espirales		Bowl		
Bowl de Patata en espirales		Bowl		
Bowl de Remolacha en espirales		Bowl		
Bowl de Zanahoria en espirales		Bowl		
Bowl de Ensalada de Atun		Bowl		
Bowl de Ensalada Italiana		Bowl		
Bowl de Ensalada Pentamix		Bowl		
Bowl de Ensalada Tradicional		Bowl		
Bowl de Ensalada Verde		Bowl		
Bowl Rucola		Bowl		
Calabacin Wok		Bolsa		
Corazones de Escarola Rizada		Bolsa		

	Eco Ensalada Cuatro Estaciones	Bolsa	
	Eco Ensalada de Cogollos	Bolsa	
	Eco Ensalada Italiana	Bolsa	
	Eco Ensalada Lechuga Iceberg	Bolsa	
	Ensalada Cuatro Estaciones	Bolsa	
	Ensalada de Brotes Variados	Bolsa	
	Ensalada Especial	Bolsa	
	Ensalada Gourmet	Bolsa	
	Ensalada Italiana	Bolsa	
	Ensalada Mesclun	Bolsa	
	Ensalada Variada	Bolsa	
	Escarola Rizada	Bolsa	
	Espinacas	Bolsa	
	Lechuga Batavia Deshojada	Bolsa	
	Lechuga Iceberg	Bolsa	
	Lechuga Romana	Bolsa	
	Rucola	Bolsa	
	Sopa Juliana	Bolsa	
	Zanahoria Rallada	Bolsa	

Fuente: Elaboración propia

## 7. BIBLIOGRAFÍA.

- AECA (1999). La contabilidad de gestion en las empresas agrarias. (Madrid)
  
- FULLANA BELDA, C y PAREDES ORTEGA, J.L (2008). Manual de contabilidad de costes (1ª Edición). Madrid.
  
- GOMARIZ MERCADER, E.B. Apuntes de la asignatura Contabilidad de Gestión. UPCT. Curso 2013/2014
  
- MALLO, C. KAPLAN, S. MELJEM, S. y GIMENEZ, C. (2000). Contabilidad de costos y estrategia de gestion. Madrid.
  
- RAMOS PARREÑO, J.M. Apuntes de la asignatura Economía Española. Tema 2, Actividades productivas. UPCT. Curso 2014/2015.
  
- RIPOLL, V y BALADA, T (2001). Manual de costes. (Barcelona)
  
- Información económica de la industria agroalimentaria en España y por Comunidades Autónomas. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Consultado en Septiembre 2015.  
<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/industria-agroalimentaria/informacion-economica-sobre-la-industria-agroalimentaria/>
  
- Información económica del sector agrario. Consultado en Septiembre 2015. Centro Regional de datos de Murcia.  
[http://www.carm.es/econet/sicrem/PU\\_contabilidadRegional/sec48.html#](http://www.carm.es/econet/sicrem/PU_contabilidadRegional/sec48.html#)
  
- Web corporativa Kernel Export. Consultada en Septiembre 2015.  
[www.kernelexport.es](http://www.kernelexport.es)