43892

2

MEMORIA

ORGANIZACION

DE UNA

COOPERATIVA VINICOLA

PABLO ACOSTA HERRERA

1:663.2

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Escuela Profesional de Comercio de Las Palmas.
Ejercicio de Reválida grado Profesor Mercantil
Calificación obtenida: aprobado
Las Palmas, 7 febrero 1958
(El) Secretario

= M E M O R I A =
****

Que con arreglo a lo dispuesto por el segundo apartado del artículo 15 según Decreto-Orden de 23 de Julio de 1.953 necesaria para la presentación a exámen del Grado de Profesor Mercantil, formula el alumno Pablo Acosta Herrera.

Las Palmas de G. C., 31 de Diciembre de 1.957

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
LAS PALMAS DE G. CANARIA
N.º Documento 055208
N.º Copia 677614

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

****

****

P R O Y E C T O D E O R G A N I Z A C I O N

D E L A "C O O P E R A T I V A V I N I C O L A

DEL C A R M E N "

****

****

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

I N T R O D U C C I O N

Uno de los problemas que, a nuestro juicio, hoy en día es de gran importancia dentro del conjunto de la economía nacional y que requiere un amplio estudio para evitar los problemas que frecuentemente se presentan, es el que se refiere a la vid en España.

Sabido es que en nuestra Patria existen poderosos propietarios de grandes zonas destinadas al cultivo de la vid, que generalmente son también fabricantes de vino, pero también es cierto que existen bastantes modestos viticultores que no disponen de medios para competir con los cultos y adinerados industriales y que, como consecuencia, solo se limitan a cosechar buen fruto para venderlo a las Compañías o ricos especuladores que, disponiendo de recursos y conocimientos industriales y mercantiles pueden luchar dentro y fuera de la península con las industrias de otros países.

El viticultor necesita conocer las exigencias de cada mercado y el medio de atenderlas con el menor gasto posible.

Si desconoce lo que pasa en las naciones que tienen mayor producción vitivinícola, como Francia e Italia, corre el riesgo de verse arruinado en la lucha comercial.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

El único medio por el cual los vitivicultores españoles pueden disponer de fuerzas grandes, de importantes medios : dinero, material y personal competente y hacer facilmente frente a las épocas de crisis, aún en las más duras como son las de replantación de los viñedos filoxenados, es agruparse en cooperativas.

La inmensa mayoría de los viticultores españoles habrán de recurrir a la cooperación para elaborar, cuidar bien sus caldos y tener a raya a los comerciantes acaparadores de vino, intermediarios dificilísimos de suprimir y verdaderos explotadores del agricultor y del consumidor. A nuestro entender vemos en la cooperación el único medio de salvar la gran riqueza vitícola de España, que tantos brazos emplea y tantas familias sustenta.

El trabajo que se pretende hacer es el organizar una de estas cooperativas que bien pudiera tener vida en cualquier región española donde se cultive la vid y nos guía el interés debido a que vemos en la cooperación el único medio para que los viticultores españoles bien agrupados por regiones o en un sentido más amplio, agrupando regiones, poder estar en condiciones de alcanzar productos tan excelentes como pueda tenerlos la más poderosa industria vinicola.

Por la asociación no se vé aislado el modesto labriego y puede , el que tiene mil vides, disponer de iguales elementos de vinificación ,que el que tiene millones de cepas.

En estas asociaciones lograrán los modestos viticultores alcanzar grandes ventajas, pués si los que disponen de grandes medios de fortuna pueden, sin ayuda ajena, cultivar sus viñedos y elaborar los vinos empleando los procedimientos más perfeccionados, por costosos que sean, el esfuerzo colectivo de los cose-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

cheros de mediana fortuna sirve para igualar y aún superar las ventajas que, para la parte industrial y mercantil del negocio vinícola, representa el disponer de Gran Capital.

Para los agricultores es motivo de ruina el tener que vender fuera de oportunidad, porque los apremios de la familia, las exigencias del fisco o las necesidades de los cultivos, obligan a proporcionarse dinero sin reparar en los sacrificios que esto impone.

Las cooperativas no venden un hectolitro de vino hasta que las condiciones del mercado son favorables, y si algún socio necesita recursos, se los facilitan con la garantía de su participación.

Las cooperativas vinícolas cortarán el gran desnivel que se origina en las cotizaciones al pasar de una año de cosecha escasa a otro que es abundante, pués las sociedades, como disponen de recursos y los vinos pueden resistir en los envases el tiempo que sea preciso, si la oferta es crecida y los precios bajos, reservarán las existencias para la campaña próxima, en las que la escasez no determinará alzas de consederación,porque no ofrecerán al mercado las reservas del año anterior.

Existen gran número de pesimistas que ven difícil el obtener el capital para las cooperativas, pero están en un error ya que si no bastan las acciones suscritas,como todos tienen créditos, con la garantía de su firma y la hipoteca de los inmuebles de la sociedad, hay en el acto entidades bancarias que facilitan los recursos que se necesiten.

Aunque hasta la fecha se ha adelantado mucho en el esfuerzo de asociar a viticultores y vinicultores, no ha sido en la medida que debiera y es por ello que ha ganado poco terreno a franceses

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

e italianos esa competencia de nuestros caldos en los mercados extranjeros. Para lograrlo hay que inculcar estas ideas a la mayoría de los viticultores, por el libro, folletos y la predicación constante.

A los poderes públicos y a la iniciativa privada hay que pedirles que procedan con la calma y reposo de personas en la plenitud de sus facultades y que no vayan a los problemas de la vida nacional con las volubilidades propias de la infancia. Y después de esto, cuando los productores de reconocida posición social y honradez levanten bandera, alrededor de ellos, facilmente, se agrupará la masa neutra.

Hay motivos justificados para aplaudir el feliz acuerdo de llevar a la ley de alcoholes, las destilerías cooperativas con beneficios y privilegios que pueden ser un estímulo eficaz que saque de su inveterado retraimiento a los modestos productores.

Finalmente diremos que si al nacer las bodegas y las destilerías cooperativas, tomaran también incremento las cooperativas urbanas de consumo, las cooperativas rurales de producción y las Federaciones de cooperativas, los beneficios serían inmensos.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

L A V I D

****

la vid es un arbusto que crece espontáneamente en los país - ses mediterráneos. Se la encuentra en España presentando infinidad de variedades, por casá todo el territorio peninsular e insular. Pertenece a la familia de las viticas, cuyas plantaciones ocupan en España gran parte de la tierra de labor (alrededor de 2.000.000 de Ha.). Las principales especies que viven en España son las comunes o asiáticas y para la repoblación de viñedos filoxerados las vides americanas (ripadias, manteosas, cinerea) muy resistentes y de gran área de adaptación.

Lo que ante todo conviene examinar es el conocimiento del terreno, el cual depende de la naturaleza del clima. No todos son buenos para viñas, las cuales aunque crecen y al parecer vegetan en el Norte con bastante fuerza, no por eso las uvas llegan a un punto de madurez suficiente.

En el Mediodía están expuestas a una sequedad que las abraza y devora, de modo que dan frutos de poco valor, por lo tanto el clima no debe ser demasiado cálido, ni demasiado frío.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Para las viñas son dañosas ambos extremos , y los puntos mejores donde prospera más este vegetal están entre el 25 y el 51 grado de latitud. Parece que Tenerife, que se halla a los 27 grados y medio y Edriraz, grande y hermosa ciudad de Persia, situada al pié de los montes de Jeristan en el grado 26 y 36', son los meridionales de donde se saca el vino de la mejor calidad, de modo que Coblentz, ciudad colocada en el confluente del Rhin y Mosela, punto septentrional, donde la cultura y una acertada exposición logran sacar esos vinos llamados con tanta justicia, del Rhin.

Por medio de abrigos se puede en las comarcas frías, crear localidades propias para las viñas y proporcionarlas en el verano un grado de calor igual al de los climas en donde prospera más. Estos abrigos consisten en la exposición relativa a la acción directa de los rayos del sol.

Las viñas vegetan bien en toda especie de terreno, con tal que no esté lleno de aguas estancadas o corrompidas; prefieren el terreno seco, ligero y arenisco. Hay labradores que cultivan las viñas hasta en medio de sus altas montañas, en el Piorato en Cataluña se ven las cepas producir sus ricas uvas entre las grietas de los peñascos y sobre las rocas más áridas de cuarzo y pedernal, en testimonio de que las cepas crecen y dan frutos en medio de los terrenos secos y pedregosos.

Los terrenos calcáreos dan unas viñas soberbias, tal es el vino de Cariñena y algunos de Navarra sin olvidar los del Piorato Alella y costa de Levante en Cataluña.

Los terrenos volcánicos dan unos vinos deliciosos. Las mejores viñas de Italia están plantadas en terrenos volcánicos.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

De modo que toda tierra ligera, sea cual fuera su color, siendo porosa, fina y desmenuzable y en donde el agua no pueda estancarse, ora sea en su superficie, ora en el fondo del suelo, es la que alimenta unas cepas que dan excelentes vinos. Esta especie de terrenos abunda en España, donde se dan los vinos mejores que se conocen.

PRINCIPALES REGIONES ESPAÑOLAS PRODUCTORAS.-

Ocupa la cabeza la región de la Mancha, con unas 480.000 Hectáreas destinadas al cultivo de la vid. Aquí se encuentran los famosos vinos de Valdepeñas, que además es el centro vinícola más importante por la cantidad que expide. Otros centros importantes son : Lo-méllamos, Alcázar de San Juan, Tomellosá y Santa Cruz de Mudela.

REGION CATALANA.-

Antes de aparecer la filoxera era Cataluña la región que poseía mayor extensión de viñedos. Los principales lugares de cultivo van por toda la zona del litoral desde el Ampurdán hasta la ribera del Ebro y en los valles prelitorales, desde la Selva hasta el Panadés. El vino catalán es de alta graduación, oscilando entre 13 y 18 grados, lo que los hace aptos para la licorización y para vinos generosos. Las comarcas más importantes son el Panadés, parte alta del Campo de Tarragona y el Priorato. La mayor extensión del viñedo en Cataluña corresponde a la provincia de Tarragona (96.142 Ha.) seguida de

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

la de Barcelona (75.575 Ha.), Lérida (19.706 Ha.) y Gerona (9.995 Ha.).

BALEARES .-

Presentan similares características que los catalanes y tienen dedicadas al cultivo 6.960 Has.

La Rioja es uma de las comarcas agrícolas más ricas de España y productora del vino más fino de mesa. Aquí se encuentran centros de gran importancia, Corrella, Calahorra y Elciego, Labastida y Leza dentro de la Rioja alavesa.

ANDALUCIA.-

Tierra del vino generoso por excelencia, tiene unas condiciones climatológicas y unos suelos ideales. En Córdoba; Montilla, Aguilar y Rute, la comarca del Condado en Huelva; casi toda la provincia de Malaga y sobre todos el campo jerezano, con Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y Puerto de Santa María que son productores de exquisitos vinos de reconocida fama en todo el mundo. La mayor extensión de cultivo corresponde a Málaga (29.893 Ha.).

Lo que distingue a los vinos andaluces son su calidad insuperable dentro de los diferentes tipos creados como : málaga, jerez, amontillado, manzanilla, etc., de aromas y gustos exquisitos.

Todo esto es obtenido al cuidado con se tratan las viñas desde que se planta hasta el último proceso de elaboración y embotellado, destacando su meticulosa recolección, escogiendo los raci-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

mos uno a uno y dejándolos solear para que concentren el azúcar. La elaboración es muy cuidada y vigilada, siendo digno de mencionar sus bodegas, depósitos, botas o pipas donde se conservan soleras de cientos de años.

Otras regiones muy importantes son : Aragón, Castilla la Vieja y León, Cuenca del Mino, Extremadura. En Canarias hace años adquirieron gran renombre sus caldos de una calidad inmejorables, pero las zonas de cultivo han sido limitadas para dejar paso al plátano y a otros cultivos.

En Tenerife, la comarca de Icod donde se dan unos vinos exquisitos.

Estas regiones arribas mencionadas destinan sus uvas para la producción de vino y derivados en su mayor parte pero no hay que olvidar que también al español le gusta consumirlas como fruta siendo muy apreciadas las moscatel procednte de Alicante, Málaga, Almería y Valencia.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

PROCESO TECNICO
de la
FABRICACION DEL VINO

VINOS.-

Es el producto elaborado obrenido mediante fermentación alcohólica del zumo de uvas frescas y maduras.

PRIMERAS MATERIAS.- Las primeras materias esenciales en la fabricación del vino son : las uvas y las levaduras.

La uva es el fruto en baya agrupado en racimos producido por la vid.

En todo racimo hay que distinguir dos partes : el escobajo o rabo que viene a representar un 4% y los frutos o gramos un 96% los cuales están formados a su vez por el hollejo o piel que entran a formar parte en un 5%, la pulpa un 87% y las pepitas 4%.

El escobajo contiene principalmente ácido tartárico, tartrados y taninos.

El hollejo, componentes análogos y materias colorantes.

La pulpa : agua, glucosa, levulosa, así como algunos ácidos.

Las semillas contienen mucho tanino (10%) y aceites (7%).

Las uvas tintas o negras son más ricas en taninos y materias colorantes que las blancas.

LEVADURAS.- En el hollejo, así como en el escobajo, se en-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

cuentran principalmente localizadas las levaduras Saccharomyces, elipsoidens y pastorianas, llevadas allí por los insectos ; junto con otros microorganismos (bacterias y mohos) capaces de producir fermentaciones análogas o perjudiciales.

La industria del vino no emplea, por lo general, levaduras cultivadas, sin embargo, modernamente el método que más se emplea es el de esterilizar el mosto por el calor para así destruir todos los microorganismos y sembrar seguidamente levaduras seleccionadas, siendo las más empleadas las elipsoidens, con lo que se evitan posibles descomposiciones perjudiciales.

ELABORACION DEL VINO.- La obtención del vino se puede resumir, de una manera general, en las siguientes operaciones :

I) Obtención y corrección del mosto.

II) Fermentación : tumultuosa y lenta.

III) Crianza.

IV) Operaciones complementarias.

Seguidamente veremos cada uno de estos apartados.

I) Obtención y corrección del mosto.- Una vez recolectados los racimos mediante la labor llamada vendimia, son llevados a la bodega donde, bien directamente o tras algunas operaciones previas, como la del despalillado o separación de los escobajos para obtener un mosto menos rico en tanino y, por ende, menos áspero, que dará vinos más finos así como la depuración o separación de las uvas no sanas, son sometidos al estrujado, operación hecha mediante máquinas estrujadoras o bién en

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

centrífugas con lo que se obtiene la rotura de la piel y hollejos y dejando así salir al zumo o mosto que junto con los hollejos y pepitas es impregnado de levaduras.

A continuación la papilla formada, constituída por mosto + hollejos + pepitas, con o sin escobajo, se lleva directamente a las cubas de fermentación obteniendo, si la uva era negra, vino tinto común, y si la uva era blanca, vino clarete, o bién se separan las sustancias sólidas de la papilla (hollejos pepitas escobajos, conjunto de sustancias llamadas orujo) por medio de planos inclinados o cilindros agujereados que retienen éste, dejando pasar el mosto. Como el orujo queda empapado en líquido se separa el mosto por prensado en prensas hidráulicas o de husillo, y se adiciona al anterior, obteniendo, si la uva era negra, vinos claretes o blancos, y si la uva era blanca, vinos blancos, o sea :

Fermentación con orujo { uva negra ----- vino tinto
uva blanca ----- vino clarete

Fermentación sin orujo { uva negra ------ vino clarete o blanco
uva blanca ----- vino blanco

En cuanto a la corrección del mosto se refiere, sabemos que éste está constituído fundamentalmente por una disolución de azúcares con predominio de glucosa en agua, junto con ácidos orgánicos, sales y otras sustancias, las cuales están contenidos en una mayor o menor proporción, que depende de las condiciones en que se haya recolectado la uva. Para corregir este, pudieramos llamar, defecto del mosto hay que hacer un análisis previo para dedeterminar la proporción de azúcares del cual dependerá posteriormente la riqueza de alcohol en el vino, y por el contrario, si hay

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

acidez y ésta además es baja tienen como consecuencia fermentaciones perjudiciales.

La corrección se sonsigue agregando otros mostos con caracteres contrarios o bién ciertas sustancias, como ácido tartárico, cítrico, etc., que aumentan la acidez o bién agregando sales que la disminuyen.

A veces para mejorar el color y aumentar la acidez se agregan al mosto peqheñas cantidades de ueso (no más de 20).

II) FERMENTACION.- Consiste ésta en la transformación del mosto (líquido con azúcar) en vino (líquido con alcohol).

La fermentación tiene lugar en dos fases : una llamada rápida, tumultuosa o principal, que dura de 6 a 8 días; y otra, lenta o secundaria, que transcurre durante uno o varios meses.

La primera se realiza del siguiente modo : una vez depositado el mosto, con o sin el orujo, en recipientes de cemento denominados lagares, cubas, etc., a una temperatura de 18 grados, que swapués se va elevando hasta 25 o 30 grados, por la actividad de las levaduras, éstas al encontrar un medio adecuado a su desarrollo, se multiplicab extraotdinariamente, verificándose, si la cantidad de aire es deficitaria, una cantidad intensa de fermentación alcohólica, que lleva consego la casi completa transformació de la glucosa y levulosa en alcohol y anhídrido carbónico. También en esta fase se producen pequeñas cantidades de glicerina, alcoholes superiores, ácidos y otras sustancias que entran a formar parte de la constitución del vino.

El anhídrido carbónico se desprende, y si la fermentación se

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

realiza en presencia del orujo, éste es arrastrado hacia la superficie formando el llamado sombrero que al disminuir la intensidad del líquido como consecuencia del paso de la glucosa a alcohol vuelve a descender dando origen al subproducto llamado de igual forma, orujo.

Al acabar la fermentación tumultuosa se separa el orujo del vino, mediante la operación del descube, que conseste en el trasiego de este vino, que recibe el nombre de Yema, a otras recipientes, con objeto de sufrir la fermentación lenta.

El orujo,si se le prensa, nos da nuevas cantidades de vino que se elabora aparte o se adiciona al de yema para obtener a posteriori vinos de calidad media.

Mediante la fermentación lenta se consiguen unas series de modificaciones en el olor, sabor y color del vino obtenido en la primera fermentación.

La lenta, denominada también acabado, se realiza introduciendo el vino de yema o de prensa en toneles o barricas adecuadas que impidahn la entrada del aire, pero no la salida del anhídrido carbónico. A temperaturas apropiadas (de unos 15 grados) prosigue lentamente la fermentación, originándose a expensas de pequeñas cantidades de azúcares que quedaban sin transformar, más alcohol y gas carbónico.

Al propio tiempo tiene lugar otras transformaciones (oxidaciones y fermentaciones no alcohólicas), que motivan el mejoramiento de su color, olor y sabor, conjunto éste que constituye el llamado bouquet. Seguidamente hay que separar las llamadas heces que son sustancias en suspensión, como levaduras, gérmenes, restos de orujos, etc., por medio de trasiegos.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Una vez acabada la fermentación lenta, el vino obtenido puede ya, previas las peraciones de clarificación y conservación, ser lanzados al mercado, o bién proseguier su elaboración con la fase de crianza o maduración, que según la clase del vino dura más o menos años.

III). Crianza.- Se logra ésta incrementando el bouquet y clarificando el vino. Sabemos que el vino obtenido después de la fermentación lenta y que se encuentra depositado en toneles o cubas va depositando nuevas cantidades de heces, las cuales contienen microorganismos capaces de producir alteraciones y para evitarle se verifican trasiegos de vez en cuando. Pues bién como consecuencia de estos trasiegos el vino se airea sufriendo ciertas oxidaciones lentas que dan origen a determinados alcoholes y ácidos que al combinarse entre sí forman los ésteres, éteres y otros compuestos, que mejorar extraordinariamente el bouquet del vino.

La crianza de los vinos tintos dura unos 2 años, y tres la de los blancos, pero sé se pueden obtener vonos finos conocidos también por añejos, se dejan en las bodegas después de embotellados durante mucha más tiempo.

IV) Operaciones complementarias .- Con el objeto de acelerar ciertos fenómenos, mejorar el aspecto y facilitar la conservación de los vinos, son sometidas a ciertas operaciones destacando como más importantes la clarificación, filtración, mezcla o coupaje y pasteurización.

La clarificación se consigue adicionando al vino determina-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

das sustancias como clara de huevo, caseína, arena, caolín, etc., que eliminan las particulas en suspensión, dejando los vinos más limpios y claros.

Por la filtración se asegura la separación de partículas sólidas.

Por el coupaje se sobsanan defectos, mejorando la calidad o de cualidades más apreciadas.

Y por último y para que el vino resista largos viajes y se conserve más tiempo, se lleva a cabo la operación denominada pasteurización, consistente en calentar el vino cierto tiempo, y en ausencia del aire, a una determinada temperatura seguida de un rápido enfriamiento con lo cual los microorganismos mueren.

Una vez detallado de una manera general, el proceso técnico de la fabricación del vino, veremos algunas normas que no pueden dejarse en el olvido ya que son de gran importancia, refiriendonos en primer lugar a la utilidad o perjuicio de esta bebida vemos que se ha discutido mucho sobre ello, pero se ha llegado a la conclusión de que el vino en pequeñas cantidades obra como gran estimulante e incluso como alimento energético al ser quemado en alcohol en los tejidos. Sin embargo el exceso es perjudicial, ya que conduce a la embriaguez y más tarde al alcoholismo, grave enfermedad que ataca al sistema nervioso y a las vísceras.

Un punto que todo buen fabricante de vino ha de tener en cuenta, después de su elaboración, es el que se refiere a su conservación ya que un mal cuidado puede dar origen a que sufra ciertas alteraciones, como las llamdas casses, que son de orden quí-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

mico, a más de otras de tipo biológico.

Los casses se originan por oxidación de algunos de sus componentes motivandó el enturbiamiento del vino.

Y entre las enfermedades biológicas hay que destacar como importantes o más frecuentes , el picado o avinagramiento debido al Micoderma aceti, bacteria que transforma el alcohol en ácido acético.

El agridulce o fermentación manítica, la enfermedad de la grasa, la vuelta o tornado y otras más.

SUBPRODUCTOS QUE SE OBTIENEN EN LA INDUSTRIA VINICOLA.-

Los que se obtienen son : el escobajoo rabos del racimo, que previamente secados se utilizan como combustible, y sus cenizas como abonos.

El orujo, residuo sólido prensado que tiene interés en la obtención por destilación de aguardientes y de alcohol.

Las heces, que previamente dèsecadas constituyen una interesante primera materia para la obtención de cremor tártaro y de ácido tartárico.

El anhídrido carbónico, gas dresprendido durante la fermentación que, recogido, depurado y comprimido, puede lanzarse al comercio.

PRODUCCION.- La producción mundial de vino, variable según las cosechas, se estima como término medio en unos 200 millones de Hls., proporcionado por Francia un 30%, Italia 20%, España 10%, Argelia 7'5%, Rumania 4'5%, y Portugal 4'5%.

En España la producción vinícola es de unos 20 millones de

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Hls, constituyendo un producto típico de la exportación española, ya bajo la forma de vinos de coupaje, que se exportan principalmente a Francia, ya como vinos finos embotellados. Unos y otros gozan de gran fama en el extranjero, mereciendo destacar por la gran estimación en que son tenidos, los vinos de Jerez.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

COPIA LITERAL IMAGINARIA DEL PROYECTO DE LOS ESTATUTOS COMO FIGURA EN LA ESCRITURA DE FUNDACION DE LA BODEGA Y DESTILERIA COOPERATIVA DEL CARMEN

CAPITULO I

DE LA SOCIEDAD.-

Artículo 1.- Con objeto de realizar pàr el esfuerzo colectivo todas las mejoras que en el cultivo del viñedo, elaboración y crianza de vinos, destilación de alcoholes, construcción de locales, etc. etc., exige una buena explotación del negocio vitivinicola, se crea una sociedad cooperativa, que tendrá su domicilio social en ....., siendo su duración de veinticinco años.

Artículo 11.- Para ser socio se requiere : a) Tener amillaradas en el término o términos municipales que alcanse la acción de la cooperativa, por lo menos cuatro mil cepas.- b) Acreditar, con el último recibo, que está al corriente en el pago de la contribución.- c) Ser admitido en Junta General y votación secreta.

Artículo 3 .- Las mujeres viudas o solteras que legalmente estén

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

capacitadas para contratar, pueden formar parte de esta Sociedad, sin más limitación que no ser elegibles para los cargos del Consejo.

CAPITULO II

DEL CAPITAL Y FONDO DE RESERVA.-

Artículo 4.- El Capital Social de la Cooperativa estará constituido :

a) Por las cuotas de entrada y las ordinarias de de los socios.
b) Por los excesos de percepción y previsión.
c) Por los fondos de reserva.
d) Por las subvenciones legales que reciba.
e) Por las instalaciones, bodegas, depósitos, fábricas y enseres de todas clases que erija y posea.

Artículo 5.- A los socios se les podrán tomar por la tasación que haga el perito y apruebe el Consejo los envases, prensas, bombas y demás maquinaria o utensilios que sean de buena aplicación en la Cooperativa, determinando el Consejo la forma de hacer efectivo el importe.

Artículo 6.- La Cooperativa llevará su contabilidad por el sistema de partida doble y destinará de los ingresos obtenidos por exceso de percepción y previsión, al fondo

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

BIBLIOTECA CENTRAL

de obras sociales el quince por ciento (15 %) y al de reserva el diez por ciento (10 %), teniendo en cuenta que la Cooperativa destinará el remanente una vez cubiertos los gastos de administración (material, personal, etc.) y deducidos los tantos por cientos (t%) destinados a fondo de obras sociales y al de reserva, a la realización de retornos cooperativos en favor de sus asociados.

Artículo 7.- El fondo de obras sociales se halla adscrito a los siguientes fines :

a) A la constitución de becas para estudios de 1 , 2 y superior enseñanaza de los asociados, sus hijos o herederos legales, para las carreras oficiales de su libre elección y preferentemente con cuantía mejorada para aquellas que puedan suponer una relación más directa y una más útil aplicación a los fines cooperativos.

b) Para hacer extensivo a los asociados y a sus familiares directos, los beneficios de las Obras Sindicales 18 de Julio y de Construcción del Hogar.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

c) Para la formación de subsidios especiales a huérfanos de asociados que pudieran quedar sin medios de subsistencia.

d) Para todos aquellos fines de carácter moral, cultural, profesional o que puedan redundar en beneficio de la Cooperativa, que en su día acuerde la Junta General.

Artículo 8.- La cuantía del porcentaje señalado para el fondo de reserva y el destinado al fondo de obras sociales podrán ser modificados por las Juntas Generales, con vistas a las necesidades de previsión aconsejables y desarrollo económico de la entidad de acuerdo con el artículo 13 del Reglamento de Cooperación.

Artículo 9.- Tanto el fondo de obras sociales como el de reserva, tienen el carácter de irrepartibles.

CAPITULO III

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Artículo 10.- El día primero de Enero celebrará sesión la Junta General, sea el que sea el número de socios que concurran, y en ella se eligirá un Consejo compuesto de 5 accionistas.

Los socios podrán asistir personalmente o hacerse representar por otro socio. Cada voto recaerá sobre una sola de las candidaturas presentadas, que contendrán los nombres de los votados, propuestos juntamente con el cargo que han de desempeñar y necesitarán obtener por lo menos, la mitad más uno de los votos de los presentes y representados, para que sea válida la elección.

Cada socio sólo podrá elevar una representación.

El socio que sin causa justificada deje de asistir a la Junta General pagará 100 pesetas de multa y el fondo que con éstas se forme se destinará a socorrer necesidades o premiar buenos servicios de los obreros que dependan de la Cooperativa.

Artículo 11.- El Consejo se compondrá de : un Presidente Director -Gerente, de un tesorero, de un secretario y de dos vocales.

Para sustituirlos en las vacantes que puedan ocurrir por ausencia de la población o por enfermedad, se propondrá en las candidaturas de que habla el artículo anterior, una lista con los nombres de otros cinco socios suplentes.

Cuando la vacante vaya a ser de Presidente o de Se-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

cretario del Consejo, con asistencia del suplente respectivo, elegirá de su seno quien haya de sustituir a aquél. En los casos urgentes sustituirán al presidente los vocales por orden de antigüedad o de número en la lista de la elección para sus cargos.

Artículo 12.- Es de la competencia de la Junta General la elección de bodeguero, director de cultivos, tenedor de libros y demás personal retribuído, así como el de determinar los sueldos, gratificaciones a que se tuviera derecho.

Artículo 13.- Cuando la situación, tanto del mercado nacional como de los extranjeros, se presente muy complicada el Consejo podrá convocar a Junta General para que ésta con vista de las cotizaciones, resuelva si procede o no vender.

La reforma de los Estatutos es de la competencia de la Junta General, y será preciso que se acuerde por la mitad más uno de los socios.

CAPITULO IV

DEL CONSEJO Y LA GERENCIA.-

Artículo 14.- El Consejo celebrará sesión el día 1 de cada mes para el exámen de todos los asuntos pendientes, y trazará el plan de trabajos hasta la sesión del mes siguiente, quedando en cumplirlos y hacerlos cumplir la Gerencia que, con carácter provisional, podrá tomar todas aquellas resoluciones que no entrañen verdadera

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

gravedad.

Artículo 15.- El Gerente llevará la representación y firma de la Sociedad. En las comunicaciones de carácter oficial formarán el Gerente y el Secretario.

Artículo 16.- El Presidente y el Secretario del Consejo lo son también de la Junta General.

Artículo 17.- Si por ser excesiva la cosecha de uvas hubiese que vender parte de ella, el Consejo, oída la opinión del bodeguero, resolverá que variedades son las que deben preferirse para la venta y en que cantidad.

Artículo 18.- Es facultad del Consejo, el acordar si la leña procedente de la poda del viñedo han de aprovecharla los socios o si queda de cuenta de la Sociedad para utilizrla como crea conveniente.

Artículo 19.- El bodeguero calculará el alcohol que se necesita para encabezar los vinos y la forma más ecomómica y conveniente de fabricarlo. Si han de llevarse vinos a la destilería, él propondrá al Consejo los que deben preferirse y la forma de utilizar los orujos.

Artículo 20.- Para la venta de vinos y alcoholes será requisito indispensable, informe del bodeguero y acuerdo del Consejo.

En caso muy extremo, la gerencia podría resolver por

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

sí bajo su exclusiva responsabilidad.

Artículo 21.- La cantidad y condiciones de los vinos que han de elaborarse cada año lo mismo que la fabricación de la destilería, se acordará por el Consejo, previo informe del personal técnico, en la época en que pueda apreciarse la situación de la cosecha de uvas.

Artículo 22.- El director de cultivos propondrá al Consejo las labores que han de darse, época y forma de la poda y fecha en cada viña o parral debe recolectarse.

El acuerdo del Consejo será ejecutivo.

Artículo 23.- Los socios se obligan a ingresar en la bodega cooperativa la producción total de sus viñas, y todo acto que se encamine al incumplimiento de este artículo podrá dar ocasión a la Gerencia o al Consejo para tomar las medidas más oportunas contra los presuntos culpables.

Artículo 24.- Si por causa de pedrisco, plagas o enfermedades el fruto de algún viñedo sufriese daño, ésto no será motivo para que la uva deje de ingresar en la bodega pero precederá un exámen, practicado por el personal técnico, para precisar el destino que debe dársele y calcular la pérdida que en el valor del fruto debe ponerse a la cuenta del dueño.

El Consejo resolverá, respecto a todos estos particulares, lo que estime justo y equitativo, y se esta-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

rá siempre a lo que por mayoría se acuerde.

CAPITULO V

DEL SECRETARIO Y TENEDOR DE LIBROS.-

Artículo 25.- El Secretario llevará dos libros de actas, uno para las sesiones que celebre la Junta General y otro para las sesiones del Consejo.

Procurará que dentro de la concisión con que deben redactarse las actas, queden bien expresados los acuerdos que se tomen y las opiniones expuestas en las sesiones que sean de interés notorio. Firmará las citaciones para las juntas.

Toda la correspondencia estará bajo su responsabilidad y custodia.

Artículo 26.- El Tenedor de libros procederá de acuerdo con la Gerencia, la secretaría y el tesorero, auxiliándose en aquellos particulares que con la misión especial de dichos cargos se relacionen.

Si en alguna ocasión recibiera órdenes que estimase no debía cumplir, dará cuenta por escrito a la Gerencia y se atendrá a lo que ésta resuelva bajo su responsabilidad.

Facilitará a los socios cuantos datos interesen con objeto de cerciorarse de la buena marcha de la contabilidad.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

CAPITULO VI

DEL TESORERO.-

Artículo 27.- Cuidará éste de todo lo que se relacione con gastos e ingresos, procurando siempre no tener en Caja más dinero que el indispensable para las atenciones diarias de la cooperativa, llevando el resto a la cuenta corriente que se abrirá en el Banco Hispano Americano.

Para la salida de fondos, los cheques irán firmados por la Gerencia y el Tesorero

Artículo 28.- El Tesorero será responsable de las pérdidas que puedan irrogarse a la Sociedad por descuidos o actos que le sean imputables.

CAPITULO VII

DEL PERSONAL TECNICO.-

Artículo 29.- Serán responsables de las pérdidas que se originen a la Sociedad por actos en que se evidencie descuido o ignorancia vencible, el bodeguero y el director de cultivos, cada uno en aquello que afecte a los servicios que le estén encomendados.

CAPITULO VIII

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

DE LOS PRESTAMOS.-

Artículo 30.- Todo socio que necesite dinero para la recolección o durante el tiempo que los vinos y alcoholes estén en la bodega, lo solicitará por escrito, y el Consejo podrá conceder una suma que no exceda del 50% del valor en que prudencialmente se tase la participación que el solicitante tiene en las existencias de vino y alcohol de la cooperativa.

Artículo 31.- Si la Sociedad no tiene fondos en Caja, procurará proporcionárselos con la firma de la razón social, y si esto no fuera posible, se invitará a los socios a que faciliten sus firmas.

El primero o primeros dividendos activos que se repartan, se destinarán al pago de las deudas que existan e intereses devengados.

CAPITULO IX

RESPONSABILIDADES DE LOS SOCIOS.-

Artículo 32.- Si por abandono o retraso en practicar las labores o trabajos de otro orden dispuestos por el director de cultivos, el producto de alguna viña resultase inferior al que daría con un cultivo normal, el Consejo a propuesta del personal facultativo, acordará la mul-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ta que deba pagar el culpable, concediendo a éste audiencia o un plazo para que conteste el pliego de cargos que se le pase.

La reincidencia será motivo para que por el Consejo pueda proponerse a la Junta General, la expulsión.

CAPITULO X

DISOLUCION Y LIQUIDACION FINAL.-

Artículo 33.- La Sociedad, reunida en Junta General, podrá acordar la disolución en los casos siguientes :

I.- Al terminar los 25 años señalados para su duración.

II.- Cuando resulten pérdidas del capital en más de un 50 %.

III.- Si lo solicitan por escrito las 4/5 partes de los accionistas.

Artículo 34.- A las Juntas de que trata el anterior artículo, será preciso concurran y voten las cuatro quintas partes de los accionistas.

Artículo 35.- Acordada la disolución de la Sociedad, se procederá a su liquidación, nombrando al efecto la Junta General en votación secreta una Comisión liquidadora compuesta de cinco socios, y que bajo las orientacio-

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

nes del Tenedor de Libros, practicarán Inventario, tasación y partición de todo lo que corresponda a la Sociedad, dando cuenta del resultado de su cometido lo antes posible para hacer cumplir lo acordado.

DISPOSICION FINAL

Artículo 36.- La Sociedad, en Junta General, podrá reformar lo que la práctica haya sancionado como útil y beneficioso.

Todos los casos no previstos en los presentes Estatutos, se regulan por las leyes civiles y mercantiles.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

****

****

P L A N C O N T A B L E

****

****

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

DOCUMENTOS Y FICHAS PRINCIPALES

COMPROBANTES DE CAJA.- Habrán comprobantes para cobros y para pagos del modelo 1º Solo presentamos un modelo aunque la Cooperativa tendrá que tener dos talones de comprobantes (uno para cobros y otro para pagos).

Se emplearán éstos cuando los conceptos por los cuales se cobre o pague, respondan a una operación de cierta importancia.

Los movimientos de mayor o menor cuantía se registrarán en los comprobantes mensuales del (de los) modelo número 2 y 3.

Una vez comprobado las entradas y salidas de Caja, estos comprobantes serán inutilizados por medio de un signo caracterís tico, con el fin de evitar posibles fraudes.

NOTAS DE PEDIDO.- Toda venta o salida debe formularse en pedido rayado según modelo n- 4-

Este pedido que formulará la oficina receptora de los mismos pasarán al encargado del Almacén quien detallará las caracterís ticas de lo sevido y anotará la salida en la ficha que corresponda. Después junto con el resguardo de entrega (conduce) a la empresa trasportadora, lo pasará de nuevo al departamento de Contabilidad, quien extenderá la oportuna factura de cargo al comprador.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ENTRADA EN EL LAGAR O ALMACEN Y SALIDA.- En estos documentos intervienen tres personas : el que ordena la entrada o salida, el encargado del Lagar o Almacén y el que entrega o recibe la mercancia. Se hacen por triplicado : uno se archiva en el Lagar, el âtro va al departamento de Contabilidad, y en el tercero se conserva en el talonario. (Ver modelo n= 5 y 6)

FACTURA.- En el departamento de contabilidad, a la vista de la nota de pedido y del conduce, se redacta la factura de cargo al comprador. Este documento se hace por duplicado. Ver modelo n- , uno se entrega al comprador y el otro queda en el talonario como comprobante del departamento de contabilidad.

HOJA DE ARQUEO.- Nos sirve para hacer la comprobación de la existencia de numerario metálico de cada día. En el recuadro superior se consignan los datos extraídos del Libro de Caja, debajo la operación material de recuento de dinero, y en la parte inferior se consignan la diferencia que pueda resultar.
Ver modelo n= 7

CONDUCE.- Documento que se hace por triplicado. Una copia se entrega al cliente, otra se queda el encargado del Lagar o Almacén, ya la tercera se conserva en el talonario. Modelo n=8

VALES.- Son empleados para la compra sin dinero de objetos

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

de pequeña cuantía. Se hacen por duplicado : uno ex firmado y devuelto a nosotros por el proveedor y el otro se lo queda él. 7

FICHA DE ALMACEN.- Son de gran importancia e interés teniendo como principal objetivo, el apercibirnos la ficha de los artículos que van quedando sin existencias. 10

FICHA DE MAQUINARIA.- También de mucha utilidad, que nos dice en un momento dado las caracteristicas principales de cada maquinaria. 11

LIBRO AUXILIAR CUENTA DE PRIMERAS MATERIAS.- Necesariamente habrá de llevarse un auxiliar, que recoja las clases de uvas que entregan los cooperados y en el que se indique también los precios fijos o provisionales que la Cooperativa les pague al entregar la primera Materia.

RELACION DE COBROS Y PAGOS.- Modelos nº 3 y nº 4

Documentos de gran importancia teniendo la siguiente aplicación : Caso de estar legalizado el libro de Caja, se puede pasar la relación de cobros y pagos mensual o semanalmente. Caso contrario, pasa el cajero o tesorero, al contable, relación diaria de los ingresos y egresos para su contabilización.

--- ---

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinícola
del Carmen
Domicilio Social ...
Calle.....
Teléfono.....

MODELO Nº 1

Nº.....

COMPROBANTE DE CAJA

CARGUESE A LA CUENTA DE ....Pesetas... cts

Total Pesetas....

En..... .....a.....de..... ... de195.

PAGUESE

CONFORME

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinicola
del Carmen
Domicilio Social.....
Calle.....
Teléfono.....

MODELO Nº 2

SECCION.....

COMPROBANTE DE CAJA Nº

__COBROS__

CAJA a

FECHA MES	FECHA DIA	EXPLICACION DEL ASIENTO	PESETAS	cts
		TOTAL PESETAS.....		

EL GERENTE

EN.....a....de..... ..de 195.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinicola
del Carmen
Domicilio Social.....
Calle.....
Teléfono.....

MODELO NUMERO....3

SECCION.....

COMPROBANTE DE CAJA Nº

P A G O S

a C A J A

Fecha Año..... Mes	dia	EXPLICACION DEL PAGO	Pesetas	C

TOTAL PESETAS...

En.....a...de.....de 1.9...

EL GERENTE

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinicola
del Carmen
Domicilio Social.....
Calle.....
Teléfono.....

MODELO NUMERO....3

SECCION.....

COMPROBANTE DE CAJA Nº

P A G O S

a C A J A

Fecha Año..... Mes	dia	EXPLICACION DEL PAGO	Pesetas	C

TOTAL PESETAS...

En.....a...de.....de 1.9...

EL GERENTE

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinícola
del Carmen
Domicilio Social ....
Calle .....
Teléfono ....

MODELO Nº 4

PEDIDO que hace .. .. de... ... . . .
.....calle..... .....nº ..... provincia de .....para remitir
.....por mediación de..... ....
.....para remitir en... ....por mediación de....por..... .....
Condiciones:..... .

Articulo	Hls	DETALLE	Clase	Precio	Pesetas	cts

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinícola
del Carmen
Domicilio Social.....
Calle.....
Teléfono.....

MODELO Nº 5

Sirvase dar ENTRADA EN EL LAGAR .....
a la primera materia que se detalla procedente del cooperado.....
....domiciliado en la calle de ....
de .....

Unidades	Clase	Precio unidad	Pesetas	cts

En.....de..... de 195.

ENTREGUE'

RECIBI'

Firma del
Ordenador

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinícola
del Carmen
Domicilio Social.....
Calle.....
Teléfono.....

MODELO Nº 6

Sírvase dar SALIDA DE LA BODEGA .....
a los vinos que se detallan al pie, con destino a .....
.....

Unidades	CLASE	Precio unidad	Pesetas	cts

En ..... a.....de..... ....195.

ENTREGUE'
El encargado del Almacen
o Bodega

Recibí'
El. ....

Firma del Ordenador

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

MODELO Nº 7

ARQUEO dia .....

SALDO anterior...
Cobros dia de
la fecha.....

Pagos dia de la fecha.....
SALDO DE CAJA.....

COMPROBACION:

....billetes de 1000.....
....billetes de 500 .....
....billetes de 100..... ..
....billetes de 50.....
...billetes " 25.....
....billetes " 5.....
..... " " 2'50.....
..... " " 1..... ...
..... " " 0'50.....
..... Calderilla.....
Talones.....
Anticipos al personal.

.....
.....
.....

TOTAL PESETAS.....

SALDO CAJA..... .
Existencia segun arqueo..
Diferencia.....

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinícola
del CARMEN
Domicilio Social.....
Calle.....
Teléfono.....

MODELO Nº 8

VENTAS

CONDUCE Nº

SECCIÓN.....

Para D. ..... de..... .....

por las mercancias siguientes:

Unidades	Clase	Precio unidad	Pesetas	cts

En..... a ..... de... 195.

REVISADO

EL COMPRADOR

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinícola
del Carmen
Domicilio Social.....
Calle.....
Teléfono.....

MODELO Nº 9

VALE a..... ..por

Unidades	Clase	Precio Unidad	Pesetas	cts

En..... a.... de..... 195.

El Encarguado

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinícola
del Carmen
Domicilio Social....
Calle.....
Teléfono.....
LAGAR.....

MODELO Nº 10

ARTICULO.....8...

PROVEEDOR.....

UNIDAD DE MEDIDA.....

Fecha año 19		CONCEPTO	Entadas	Salidas	Existencias

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

MAQUINARIA Y UTILES : .....

MODELO Nº 11

SECCIÓN..... ....GRUPO..... EMPLAZAMIENTO.....

Nº Comp.	Fecha	Unidades	CONCEPTOS	IMPORTES	Observac. y Bajas

BIBLIOTE

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

MODELO Nº 12

LIBRO AUXILIAR CTA DE PRIMERAS MATERIA

FECHA		CONCEPTO	Uva blanca	p. fijo	Uva negra	p. fijo	Uva moscatel	p. fijo	Repronce	p. fijo	TOTAL

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinícola
del Carmen
Domicilio Social.....
Calle.....
Telefono.....

MODELO Nº /3

CAJA

Relación de COBROS efectuados del ... al.. . de... ..... de 195....

Dia	Detalle	Nº Cpte	Cuentas a Abonar	Folio	Importe pesetas	

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

MODELO Nº 14

Cooperativa Vinícola
del Carmen

CAJA

Domicilio Social .....
Calle.....
Teléfono.....

Relacion de PAGOS efectuados del... al . . de ..... de 195.

Dia	Detalle	Nº Comp.	Cuentas a Cargar	Folio	Importe pesetas

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Cooperativa Vinícola
del Carmen
Domicilio Social...
Calle.....
Teléfono.....

MODELO Nº 15

COMPROBANTE DE CONTABILIDAD

CARGAR a.....

.....

ABONAR a .....

.....

Detalle de la Operación	pesetas	cts

FECHA de ....de 195.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

CUADRO DE LAS PRINCIPALES CUENTAS

A C T I V O

Valores Inmovilizados

- Inmuebles . . . . . .
- Maquinaria . . . . . .
- Herramientas y Útiles . . . . . .
- Mobiliario y Enseres . . . . . .
- Vehículos . . . . . .
- Gastos de Instalación . . . . . .
- Gastos de Constitución . . . . . .
- Obras de Lagar . . . . . .

Valores Realizables

- Efectos a Cobrar . . . . . .
- Efectos a Negociar . . . . . .
- Clientes . . . . . .
- Almacén General
  - Materias Primas . . . . . .
  - Combustibles . . . . . .
  - Envases . . . . . .
  - Productos Elaborados . . . . .

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Disponible

Caja . . . . . .

Bancos . . . . . .

Cuentas de Orden

Cooperados, cta. de Aportaciones . . .

Cooperados, cta. de Cuotas . . . . . .

Créditos a Cooperados . . . . . .

Banco Hispano A., cta. de Préstamo X . .

Cooperados, cta. de Intereses y Amortización..

Cuentas de Resultado

Explotación de Vehículos . . . . . .

Excesos de Percepción . . . . . .

---------- ----------

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

P A S I V O

No Exigible

Capital Social . . . . . .

Fondo de Reserva . . . . . .

Fondo de Obras Sociales . . . .

Exigible

Proveedores . . . . . .

Efectos a Pagar . . . . . .

Obras Sociales . . . . . .

Cuentas de Regularización

de Gastos de Constitución . .

Amortizaciones " " " Instalación . .

" Inmuebles . . . . . .

" Maquinaria . . . . . .

" Herramientas y Útiles . .

" Mobiliario y Enseres . . .

" Vehículos . . . . . .

Cuentas de Orden

Aportaciones de Cooperados . . . . . .

Cuotas de Cooperados . . . . . .

Cooperados, cta. de Crédito . . . . . .

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Préstamo X en Banco Hispano Americano . . . .

Banco H. A. cta. de Intereses y Amortización . . .

Cuentas de Resultado

Explotación de Vehículos . . . . . .

Exceso de Percepción . . . . . .

---------- ---------- 5

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

"APORTACIONES "

Al suscribir las participaciones :

COOPERADOS, CTA/ DE APORTACION

A APORTACION DE COOPERADOS

Por el cobro :

CAJA (o cuenta deudora)

A COOPERADOS, CTA. DE APORTACION

APORTACION DE COOPERADOS

A PATRIMONIO SOCIAL

Por regularización y formación del capital social.

ppp----------

"CUOTAS "

Aunque en los Estatutos solo se mencionan las cuotas al hablar del Patrimonio Social, al decír "el capitas social estará integrado por las cuotas de entrada y ordenarias....", vamos a continuación a anotar los asientos que se originan por estas cuotas.

COOPERADOS, CTA. DE CUOTAS

A CUOTAS DE COOPERADOS

Por las del año, y las de los nuevos cooperados por el resto del año.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Por los cobros :

CAJA A COOPERADOS CTA. DE CUOTAS

CUOTAS DE COOPERADOS

A COOPERADOS CTA. DE CUOTAS

Por anulaciones al retirarse por los recibos pendientes.

"CREDITOS "

Al otorgarsedo :

CREDITO A COOPERADOS

A COOPERADOS CTA. DE CREDITO

Uso del crédito :

COOPERADOS CTA/ DE CREDITO

A BANCO HISPANO AMERICANO CTA.

PRESTAMO

Por los intereses devengados :

COOPERADOS, CTA. DE INTERESES Y AMORTIZACION

A BCO.HISPANO,CTA. DE INTERESES

Y AMORTIZACION

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Reposición de intereses :

BCO. HISPANO CTA. DE INTERESES Y AMORTIZACION

A COOPERADOS CTA. DE INTERESES Y AMORTI-ZACION

Reposición de fondos :

Idem al anterior.

CIERRE

COOPERADOS CTA. DE CREDITO (por el saldo).

COOPERADOS CTA. DE INTERESE Y AMORTIZACION (por el saldo)

BANCO HISPANO CTA. DE INTERESES Y AMORTIZACION (por el resto, que lo ingresa el cooperado).

A CREDITO A COOPERADOS

" PRESTAMOS DE MAQUINAS "

Por el préstamo de máquinas, por tiempo indefinido :

MAQUINARIA DE COOPERADOS

A COOPERADOS CTA/ DE MAQUINARIA

EXCESO DE PERCEPCION

A AMORTIZACIONES

Por la amortización de la maquinaria

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

AMORTIZACION A COOPERADOS

Por abono en cuenta del importe del desgaste de la máquina amortizada durante el año.

---------- ----------

ASIENTOS VARIOS

Por los gastos de Constitución :

GASTOS DE CONSTITUCION

A CAJA (o COOPERADOS)

---------- ----------

Por las obras de construcción de Lagar :

OBRAS DE LAGAR (o de FABRICA)

A CAJA (o cta. correspond.)

---------- ----------

Al terminarse :

LAGAR (o FABRICA) A OBRAS DE LAGAR

---------- ----------

Por los beneficios de Obras Sociales que se otorguen a los Cooperados :

FONDO DE OBRAS SOCIALES

A OBRAS SOCIALES

---------- ----------

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Al pagarlo :

COOPERADOS A CAJA

OPERACIONES PROPIAS

MATERIAS PRIMAS (o UVAS)

A COOPERADOS

A los precios provisionales que se asignen.

Al pasar a Fabricación :

FABRICACION A CAJA

A MATERIAS PRIMAS

Al pasar el vino al Almacén :

ALMACEN (VINOS Y VINAGRES)

A FABRICACION

A GASTOS GENERALES

A % MARGENES de PREVISIO

A COOPERADOS

Al pasar a la sección de Embotellado :

EMBOTELLADO A ALMACEN

A CAJA

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Al volver a pasar al Almacén :

ALMACEN A EMBOTELLADO

Por las ventas :

CAJA A ALMACEN

Para regularizar ALMACEN :

ALMACEN A EXCESO DE PERCEPCION

EXCESO DE PERCEPCION
FONDOS DE PREVISION
A FONDOS DE RESERVAS
A FONDOS DE OBRAS SOCIALES
A COOPERADOS

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

C O O P E R A T I V A V I N I C O L A

D E L C A R M E N

ESTUDIO ANALITICO DE LAS PRINCIPALES

CUENTAS QUE FORMAN PARTE DEL CUADRO/

- - - - - -

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

CAPITAL SOCIAL.-(o también PATRIMONIO SOCIAL, si así se le quisiera denominar).

Los valores que integran esta cuenta, está previsto en los Estatutos de la Cooperativa en el artículo 4. Y como prevee el artículo 16 del Reglamento del 11 de Noviembre de 1.944, el Capital será variable.

Es, pués, esta cuenta variable (el saldo) Pasiva.

Se carga : por las bajas que experimente el Capital Social, por los motivos que determinen los Estatutos o acuerde la Junta General.

Se abona : de los aumentos de Capital, por cualquiera de las causas especificadas en el citado artículo 4 de los Estatutos.

El saldo es siempre acreedor, su lugar en el Inventario es, pués, en el Pasivo.

COOPERADOS CUENTA DE APORTACIONES

Tiene por objeto recoger el compromiso de aportación de los cooperatistas.

Se carga : Por la comprometida aportación que cada socio al ingresar se compromete a aportar.

Se abona : Por las entregas parciales o totales de la citada aportación.

El saldo : deudor, representa el valor de las aportaciones no cobradas. En el Inventario figurará en el Activo.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

CAJA (o bién TESORERIA , si así se le quisiera llamar)

Se carga : del dinero que recibamos.

Se abona : del dinero que paguemos.

Saldo : deudor. Indica la existencia en Caja, que debe coincidir con los arqueos periódicos que se efectúe.

Esta cuenta en el caso de recibir el nombre de TESORERIA, debería llevar una mayor amplitud que implica este nombre : a nuestro juicio debe comprender : Caja, Bancos, Valores.

Haciendo una aclaración sobre Valores : Como la Cooperativa precisara una disponibilidad en efectos timbrados, sellos de correos, letras de cambio, timbres móviles, etc., la subcuenta de VALORES debe recogerlos.

GASTOS DE CONSTITUCIÓN

Cuenta activa, que recoge los gastos de la gestión de la constitución de la Cooperativa.

Se abona : de las Amortizaciones que se vayan efectuando.

BANCOS

Cuenta colectiva, generalmente activa.

Cargos : de los ingresos en cuenta corriente en Bancos.

Abonos : de los reintegros que se efectúen de las cuentas corrientes.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

GASTOS GENERALES

(También puede darsele el nombre de GASTOS ADMINISTRATIVOS, con el objeto que abajo reseñaremos).

Se adeuda : de los gastos que se originen por la administración y buena marcha de la Cooperativa.

Se abona : para saldar, por medio de los excesos de percepción.

No figura en Inventario.

Estimamos que se le puede denominar GASTOS DE ADMINISTRACION, com mejor aplicación, con objeto de recoger los gastos administrativos, distinguiéndolos de otros gastos que se pudieran originar en las actividades de la Cooperativa, como : transportes, embarques, etc.

MOBILIARIO Y ENSERES

Cuenta de movimiento, activa.

Cargo : del mobiliario que se adquiera.

Abono : de las bajas que experimente el mobiliario.

Saldo deudor : Valor del mobiliario adquirido.

MARGENES DE PREVISION

Cuenta administrativa, que tiene por objeto recoger un margen de previsión (según se prevee en el artículo 6 de los Estatutos).

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Se abona : del t% aplicable en cada caso, que retiene la Cooperativa, de las operaciones que realicen los cooperados por su mediación.

Se carga : 1º.- un 10 % para Fondos de Reservas.

2).- un 15 % para Obras Sociales.

3).- de todos los gastos.

4).- El saldo que quede después de las citadas deducciones, que serán reintegrados a los cooperados que dieron origen con sus operaciones a dicho Margen.

CREDITO a COOPERADOS

Cuenta que se puede llevar como colectiva con dicha demominación, (o bién individual bajo la denominación CREDITO FULANO DE TAL).

Cargos : se carga por el importe del crédito que le corresponda.

Abonos : Al ser saldados

Saldo : deudor.

Inventario : Activo.

COOPERADOS CUENTA DE CREDITO

También colectiva, contrapartida de la anterior, tiene por objeto recoger las disponibilidades del crédito otorgado a los cooperados.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Se carga : Por las cantidades retiradas, al hacer los cooperados uso del crédito otorgado.

Por el 2'5 % de intereses.

Se abona : Por el valor del crédáto otorgado. Por las cantidades que vayan reponiendo (amortizando).

Saldo : Acreedor.- Valor disponible por el cooperado.

Inventario.- Pasiva.

BANCO HISPANO AMERICANO cuenta de

INTERESES Y AMORTIZACIÓN

Cargos : Por las cantidades ingresadas para la amortización y pago, por ejemplo de un 2'5 % de interés del crédito concedido por la Institución X.

Abonos : Por este 2'5 % de interés del préstamo.

Saldos : Deudor.- Valor de la reposición de los fondos extraídos por medios de la cuenta : BANCO HISPANO AMERICANO, cta. de PRESTAMOS, X.

Acreedor.- Valor de los intereses no repuestos.

Inventario : Mutable.

BANCO HISPANO AMERICANO cuenta de

PRESTAMO

Cargos : Se carga esta cuenta por el crédáto abierto, no produciendose en el transcurse de la operación ningún otro cargo.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Abonos : Los que se hagan, por las extracciones que se efectúen al hacer uso del crédito.

Saldo : Cero, si se hubiera hecho uso completo del crédito.

Deudor, si no se hubiera hecho uso completo del crédito.

Inventario : Activa, por la naturaleza de su saldo deudor.

PRÉSTAMO X en Bco. H. A.

Abonos : Esta cuenta se abona por el importe del crédito concedido por la Institución X. en el Bco. Hispano Americano.

Cargos : Al finalizar la operación, para saldar dicho crédito.

Saldo : Acreedor siempre, por el importe del préstamo concedido.

Inventario : Pasiva.

COOPERADOS, cuenta de

INTERESES Y AMORTIZACION

Cuya finalidad es recoger las cantidades entregadas a cuenta de la amortización del crédito y reposición del 2'5% de intereses.

Abonos : Por las amortizaciones del crédito y por el pago de los intereses.

Cargos : Por el 2'5% de intereses.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

COOPERADOS

Cuenta colectiva, mutable.

Se adeuda : De las cantidades que adeuden o se le entreguen a los cooperados.

Se abona : De las cantidades que se le adeuden o que entreguen los cooperados.

Inventario : Tanto activo, como Pasivo.

COOPERADOS cuenta de CUOTAS

Se abre esta cuenta con objeto de recoger la cuota mensual (si esxistiera) de los asociados.

Se carga a principio de año de las cuotas a cobrar durante el año a los asociados.

Se abona : de las que se vayan cobrando durante el transcurso del ejercicio económico.

Saldo : Deudor, indicará las cuotas pendientes de cobro a a final del ejercicio.

ALMACEN GENERAL

Cuenta material, activa, administrativa por su movimiento y desde el punto de vista económico financiero, corresponde al Activo Realizable.

Esta cuenta así llamada tiene la facilidad de quedar integrada por todos aquellos efectos y elementos que, además de los que constituyen el grueso material o esencia primera del artículo

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

que se va a obtener (vino, vinagre) cono Materias primas, combustible, envases, etc, recoge además las accesorias precisas también para completar su fabricaciém o utimar su acubado y acondicionamiento, como : sacas y tintes, etiquetas, envases, cápsulas, clavos, precintos, fundas,etc.,

Cargos : Del valor de las existencias en principio de ejercicio. De las compras, gastos de compras.

Abonos : Se verifican con cargo a la cuenta o cuentas que reciben la amteria o elementos suministrados (Fabricación, Explotación de vehículos, etc.)

FONDOS DE RESERVA y de OBRAS SOCIALES

Cuentas pasivas, agrupandose desde el punto de vista económico-financiero en el grupo de NO EXIGIBLE.

Los Estatutos contendrán, necesariamente, normas para la constitución de los Fondos de Reserva y Obras Sociales (art. 6) pero podrá dejarse su determinación a las Juntas Generales, con vistas a las necesidades, previsiones aconsejables y desarrollo económico de la entidad.

Abonos : Para su formación, con cargo a la cuenta de Excesos de Percepción.

Cargos : Esta cuenta se cargará de los beneficios que se otorguen a los cooperados con abono a Obras Sociales.

. Nos referimos,claro está, a la cta. de FONDOS DE OBRAS SOCIALES

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

OBRAS DE LAGAR

Cuenta activa, perteneciendo al grupo de VALORES INMOBILIZADOS.

Se abre esta cuenta ante la necesidad de contar la Cooperativa con uno o varios lagares.

Cargos : Al irse fabricando con abono a Caja o cuenta correspondiente.

Abonos : Para saldarla, una vez terminada la obra, con cargo a LAGAR o FABRICA.

EXCESOS DE PERCEPCION

Cuenta de resultados. Diferencias numerarias que las Cooperativas obtienen entre el precio de compra y el de venta en el mercado consumidor.

Cargos : De las amortizaciones efectuadas a las diferentes cuentas del cuadro.

Para la formación del Fondo de Reserva y Fondo de Obras Sociales.

De las Pérdidas que se originen.

Abonos : De las ganancias que se obtengan.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

Según vemos, han quedado por estudiar bastantes cuentas del cuadro, pero no las hemos descrito deliberadamente, ya que nuestro criterio es que por ser las que faltan cuentas conocidas por contabilidad general y que, por ende, se abren en la mayoría de las Sociedades, son conocidas y no hace falta su estudio.

Las Palmas de G. C. 31-12-57

Pablo Acosta Herrera

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

ULPGC.Biblioteca Universitaria
677614
BIG 658.11:663.2 ACO pro

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2006

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009