

41624

ORGANIZACION DE LA CONTA-  
BILIDAD DE UN CULTIVO DE TO-  
MATES EN GRAN CANARIA

EDUARDO RODRIGUEZ MELIAN



BIBLIOTECA UNIVERSITARIA  
LAS PALMAS DE G. CANARIA  
N.º Documento 256000  
N.º Copia 679390

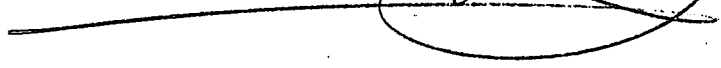


MEMORIA

Que, según lo dispuesto por el Ministerio de Educación Nacional, por Decreto del 23 de Julio de 1.953, art.15, publicado en el Boletín Oficial del Estado de 15 de Agosto del mismo año, como requisito para la presentación a examen de Reválida de Grado de Profesor Mercantil, formula el examinando

*Las Palmas de Gb. 31 de Agosto de 1959*

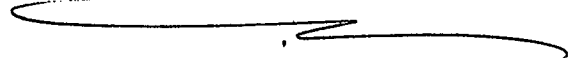
*Eduardo Rodríguez Melián*



*v.º B.º*

*El Catedrático*

*Emmanuel González*



P R E A M B U L O

## P R E A M B U L O

Ha sido elegido este tema del cultivo y explotación del tomate por requerir esta manifestación agrícola una gran inversión de capital y mano de obra y constituir su explotación una de las principales fuentes de riqueza de las Islas Canarias. El tomate se cultiva en Canarias en todas las estaciones del año, pero se intensifica su cultivo en los meses de Octubre a Marzo para su exportación, aprovechando la circunstancia de que, en estos meses, solo puede obtenerse frutos frescos en Europa, localizando su cultivo en limitadas y costosas instalaciones de clima artificial.

El tomatero es planta muy sensible a los vientos; y no obstante, su cultivo en Canarias debe hacerse, forzosamente, en la zona donde estos son casi constantes e intensos, con los gastos consiguientes para evitar sus efectos desastrosos.

A pesar de ser fruto de gran demanda en Europa, su cultivo en Canarias, es francamente aleatorio, debido a las vicisitudes a que está sujeto el cultivo, principalmente, y a la inestabilidad de los precios en los mercados de consumo. Y así, mientras hay "zafra" cuyos beneficios superan a los gastos de cultivo, empaquetado, transporte, etc., produciendo grandes beneficios líquidos; otras, en cambio, a pesar de todos los esfuerzos realizados, no llega a cubrir los gastos y resultan pérdidas de mucha consideración.

A pesar de los inconvenientes anotados mueve su cultivo, empa-

quietado y exportación una gran riqueza, que vá desde la mano de obra que se desplaza en toda la isla, incluso las de Fuerteventura y Lanzarote, centrifugamente hacia su zona de cultivo, pasando por el mantenimiento de otras industrias como serrerías, fábricas de clavos, litografías, etc., hasta el establecimiento de servicios navieros que cargando el fruto en nuestro Puerto de La Luz, lo transporta a los puertos europeos desde son distribuidos a los centros de consumo.

G E N E R A L I D A D E S

## GENERALIDADES

El tomate y el plátano cultivados en Canarias, y los agrios cultivados en la Península, ocupan, en la economía agraria española, los primeros lugares por la importancia de sus exportaciones.

Aunque existen actualmente en Las Palmas de G.C. industrias que transforman el tomate en salsas y jugos, adquiriendo cada día más importancia por sus exportaciones, la finalidad del cultivo del tomate en Canarias continúa siendo la exportación en fresco, sobrepasando el 90% de la producción su consumo en el extranjero.

---

ORIGEN, CAUSAS E INTRODUCCION  
DE SU CULTIVO EN CANARIAS.



## ORIGEN, CAUSAS E INTRODUCCION DE SU CULTIVO EN CANARIAS.

Según el naturalista Humbolt el cultivo del tomate es muy antiguo en Méjico, y se afirma que su nombre tiene su origen en la palabra mejicana "tomatl". Su nombre específico es "Solanum lycopersicum", de la familia de las Solanáceas, con denominación corriente en español, francés y alemán de=tomate, y en inglés de=tomato. Existen de este fruto muchas variedades en color, forma y tamaño, pero todas ellas divididos en su interior en celdillas llenas de simientes aplanadas, de color amarillo, los tallos son verdosos, huecos y ramosos; hojas recortadas en segmentos dentados y flores amarillas. La variedad mas extendida en las Islas es el tomate rojo, procedente de Inglaterra en donde se le conoce con el nombre de "Ailsa Graig", Su fruto es mas bien pequeño, de forma mas o menos esférica y piel lisa. Su color en la madurez es rojo.

Una vez arruinado el cultivo de la cochinilla y de la caña de azúcar, por distintas causas, fué necesario buscar nuevos cultivos que los reemplazaran aprovechando las condiciones agrometeorológicas de las Islas, así como por su proximidad a Europa, pudiera servir a esta los frutos de que carecía y que demandaba, y restablecer la riqueza de la economía agrícola de las Islas que tanto sufriera con la desaparición de aquellos ya citados.

Fué introducido su cultivo en nuestra isla, como lo fué también el cultivo del plátano, por los ingleses. En el año 1.885, un inglés radicado en Gran Canaria, mr. Blisse, comenzó su cultivo en

las proximidades de la ciudad de Telde, y obtenidos desde el principio resultados alentadores con su exportación a Inglaterra, el cultivo y explotación acabó por extenderse no solo por nuestra Isla sino a Tenerife, Fuerteventura, Gomera, y en definitiva al resto de las islas del Archipiélago.



C U L T I V O

## S U C U L T I V O

Se inicia la labor del cultivo del tomatero con la selección de la semilla para la preparación del semillero, teniendo en cuenta que en las variedades selectas de tomates es frecuente que degeneren al cabo de tiempo, por lo que los cosecheros prestan gran atención a la selección de las semillas, eligiéndolas de las plantas de mejor aspecto, mas sanas y fuertes, y teniendo en cuenta los caracteres típicos de la variedad que se ha de cultivar, y escogiéndolos de los frutos mas sanos, precoces y maduros. De los tomates apartados que reúnan estas condiciones, después de abiertos se separan las semillas, se lavan y se dejan secar a la sombra.

Los semilleros comienzan a prepararse en el mes de Junio, extendiéndose su preparación hasta el mes de Febrero, no solamente con objeto de disponer de plantas a lo largo de la campaña de exportación, que comenzando en Octubre termina en Abril o Mayo, sino para reponer, por replante, aquellas unidades que se hayan perdido.

Aproximadamente al mes de su siembra se verifica el comienzo del trasplante desde los semilleros a la finca donde finalizarán su cultivo. Luego continúan las plantaciones que se disponga de frutos durante toda la "zafra", nombre que se emplea para designar la campaña agricola, y que se divide en tres etapas: temprana, media y tardía.

Es fase previa al trasplante de la semilla la preparación del terreno donde aquel ha de verificarse, rotulando, surcando y

alisando el terreno con el desnivel adecuado para que discurren las aguas de riego. Una vez verificado el transplante de la semilla, y antes de que el tomatero alcance gran desarrollo la finca ha de encontrarse bien resguardada de los vientos. Cuando no lo está naturalmente habrá de hacerse de modo artificial. En muchas de ellas, próximas al mar y por la parte de este se suelen plantar especies arbóreas que resisten bien las brisas del mismo, constituyendo por este límite de la finca una barrera para los vientos que soplen en aquella dirección; y en sus límites restantes por empalizadas hechas de ramas de brezo, eucaliptus, cañas y hojas secas de plataneras. Estas protecciones contra los vientos se les denomina "zocos". No se emplean para estas defensas contra los vientos obras de albañilería, como en muchas fincas de plataneras, porque el cultivo del tomatero no tiene el carácter de permanencia sobre una misma finca que tiene aquél, por lo que aquellas resultarían anti-económicas. Dada la poca consistencia de las ramas del tomatero y para además seguir protegiéndolo contra el viento, además de con los "zocos", junto a las plantas de tomatero se montan una especie de caballetes confeccionados con varas de brezo y cañas, sujetando las ramas a los mismos con tiras de plataneras con el cuidado necesario para evitar que las ramas y más tarde los frutos puedan sufrir daños.

La integral térmica del tomatero durante su periodo vegetativo es de unos 2,300 grados Centígrados, y suele considerarse como buena temperatura para su mejor desarrollo una media diaria de 18 a 20 grados. Las bajas temperaturas, sobre todo en la época de su floración, perjudica su rendimiento.



De lo expuesto deducimos que el tomatero exige un clima templado con tendencia a cálido. Este clima es el que caracteriza a las franjas costeras de las islas. En relación con el suelo el tomatero no es muy exigente, si bien para su cultivo es preferible la tierra franca, suave, suelta y húmida. Las tierras del sur de la isla, ya en sentido más concreto que el expuesto en líneas generales como zonas costeras, reúnen las condiciones primarias exigibles, completado su cultivo con el abonado, estercolado y riego.

Requiere el tomatero apreciables cantidades de abonos químicos. Principalmente nitrógeno, anhídrido fosfórico, superfosfatos de cal, de potasa y sulfato de hierro. La ligereza y porosidad se logra añadiendo estiércol de ganado que además devuelve a los terrenos empobrecidos materias orgánicas.

Para evitar los daños ocasionados por los ácaros de difícil identificación por su extremada pequeñez se recurre al tratamiento con azufre finamente pulverizado, operación denominada azufrado. Según los inviernos, los azufrados se harán con más o menos intensidad, pero pudiéndose calcular de unos 750 a 1000 kilogramos de azufre los necesarios por hectárea.

El "mildiu del tomate", originado por el hongo *Phytophthora infestans*, se manifiesta por la aparición de formas irregulares y color cambiante de amarillas a negruzcas. Llega el daño a los frutos cuando todavía están verdes, apareciendo zonas que se van obscureciendo y que determinan la putrefacción del tomate. No hay tratamiento curativo para esta enfermedad. Lo más adecuado es administrar algunas pulverizaciones cúpricas, principiando con anterioridad a la fecha en que se manifieste. Hay en Las Palmas servicios de meteorología, que con la debida antela

ción aconsejan a los agricultores el adecuado tratamiento a los tomates contra el "mildiu".

Entre otras enfermedades que atacan a los tomates, y como mas extendidas en nuestras zonas de cultivo, se encuentran la batatilla y la pezonera.

La batatilla es una enfermedad cuyos efectos se manifiestan cuando el tomateo ha fructificado, atacando las raices y perdiendo la mata y el fruto.

La pezonera es una enfermedad que se desarrolla en el pezón de los tomates, siendo este el origen de su nombre, maduros y verdes los cuales acaban por desprenderse de la planta.

Estas y otras enfermedades son continuamente vigiladas por los agricultores y técnicos los cuales con esfuerzos continuados hacen que unas y otras causen los menores daños posibles en los cultivos.

El bajo nivel pluviométrico de las Islas, la carencia de fuentes de agua en cantidad suficiente para los riegos, han obligado a una labor de captación de aguas subterráneas que ha sido, en mas de una ocasión, admiración de extraños al país, tanto por demostrar la laboriosidad de los isleños, como por las cuantiosas inversiones que representan las citadas explotaciones. Ha sido necesario, incluso, que el Gobierno dicte normas, entre otras referentes a la distancia que han de guardar los pozos entre sí, para proteger las aguas alumbradas ante la avidez que los agricultores de las islas sienten por este elemento indispensable para sus cultivos.

Captadas las aguas y extraídas de los pozos, bien que estén próximas a los cultivos, o tan alejadas de los mismos que son nese

sarias costosas tuberías para el traslado hasta el lugar de su aprovechamiento, estas aguas, si no proceden de las medianías o cumbres, se les encuentra cierto grado de salinidad. El tomate-ro admite para su riego agua con concentraciones de cloruro de 0'5 a 0'6 por 1.000.

Los tomateros se suelen regar cada doce o quince días, y cada hectárea exige de unos 9.000 a 10.000 metros cúbicos durante los meses de su cultivo.

El Exmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, con muy acertado criterio, en su Granja Agrícola Experimental, tiene montado laboratorios para análisis de tierras y aguas, entre otros, servicio al que se vá recurriendo cada vez mas por los agricultores como por empresas dedicadas a la compra-ventas de aguas.

Desde la preparación de las semillas hasta la recolección del fruto, y aún después para el empaquetado y transporte, ha sido necesaria mano de obra en gran cantidad, preferentemente mujeres en las labores de menos esfuerzos físicos, para el permanente cuidado del tomate-ro y su fruto, cuidado que se extiende a la vigilancia de de las enfermedades que atacan a los tomateros- para prodigarles los cuidados necesarios y mantener el cultivo lo mas sano posible.

Para completar este apartado pasemos a ocuparnos de las faenas agrícolas describiendo cada una de ellas en orden a su sucesión pudiéndose establecer que mientras unas tienen carácter de periodicidad, como los riegos; otras son casi permanentes.

Semilleros.- Escogida una extensión de terreno de las mejores condiciones, y debidamente resguardado de los vientos, se hacen unos tajos de unos 3'75 metros cuadrados. Debidamente estercolado el terreno para facilitar la germinación de la semilla, y se

leccionada esta cuidadosamente, se procede a su siembra, regándose a continuación. El riego del semillero se sucederá cada seis días y las labores de escarda será continuada.

Preparación del terreno de cultivo.- Comprende las aradas, nivelación, asurcamiento, alistado y estercolado.

Aradas.- Habrán de practicarse dos aradas dentro de unos treinta días, para entre una y otra, las tierras se aireen y esponjen.

Nivelación.- Procede después la nivelación del terreno con objeto de facilitar los riegos y el mejor aprovechamiento de las aguas, estableciéndose puntos de nivel que quedan debidamente marcados por jalones.

Asurcamiento.- Se emplea en esta labor el arado romano tirado por bueyes.

La alistada.- Es un trabajo de azada y peonaje para la formación de los caballetes.

El estercolado.- Se hace a criterio de buen labrador y procede que se efectúe antes del transplante.

Preparado el terreno se suceden las otras faenas.

Transplante.- Transcurridos cuarenta días de su siembra se inicia el transplante de los tomates arrancándolos de los semilleros para plantarlos en el terreno de cultivo. Se plantan los tomates con "palillos", practicando orificios en los caballetes y en cada uno de ellos se vá depositando una planta, a una distancia aproximada de 35 centímetros, estercolándose y regándose abundantemente.

Replante.- Las plantas de tomates perdidas por el transplante, se reponen mediante el replante, eliminando las perdidas, o con

síntomas de perderse y substituyéndolas por otras procedentes del semillero.

Riegos.-Cada doce o quince días, según lo demande el tomatero por falta de humedad, se procederá a efectuar los mismos.

Abonado o enguanado.-El resultado del análisis de las tierras indica las correcciones que se deben efectuar en su composición mediante el enguanado. Muchas veces, interviniendo labradores experimentados, no son necesarios aquellos análisis para abonando los según su buen criterio se obtengan los mejores resultados. Se enguana vertiendo el guano en las aguas de riego, durante la regada. El periodo de enguanado viene señalado por el de las regadas, haciéndose un enguanado en un riego, en el siguiente dejando de enguanar, y enguanando en el que le sigue. Y así sucesivamente.

En cuanto a los abonos empleados ya nos hemos ocupado de ello.

Azufrado.-Para evitar que los insectos ataquen los brotes, se inician los azufrados después de la segunda regada con un bajo tanto por % de D.D.T. Estos azufrados continúan durante el resto del cultivo.

Escarda.-A los pocos días de plantados los tomateros se inician las escardas, que en los cultivos se conocen con el nombre de "raspadas", verificadas con una herramienta llamada "raspadera".

Abrigado o cavada.-Poco tiempo después de la tercera regada se practica el abrigado o cavada, arrimando al tronco de los tomateros tierra que lo abrigue.

Encañada.-Cuando los tomateros han crecido lo suficiente se empiezan a atar a la encañada. Esta se ha confeccionado atando dos varas de brezo, estacadas fuera del caballete, inclinadas hacia dentro, atadas a unos centímetros de sus extremos para su entrecruzado, formando un triángulo con base en el terreno.



A poca distancia se hace lo mismo y uno y otro vértice ,entre\_ cruzado, de ambos triángulos se unen con caña debidamente atada. Los lados de uno y otro triángulo se unen, generalmente, con dos cañas horizontales, algo separadas y a las cuales se hará mención como primera, la mas baja; segunda, la siguiente; y tercera, la atada ya en los vértices de las varas entrecruzadas.

Deshijado.- Al propio tiempo que se van sucediendo los riegos, se hacen las raspadas; se vá limpiando el tomatero de sus hojas inservibles y deshiendo. Esta labor debe de hacerse después de los riegos porque la planta está mas tierna, y entonces se hace mas fácil y sin riesgos de estropear el tomatero. Según criterio del agricultor, teniendo en cuenta la semilla que originó la planta, el deshiendo se hace hasta dejar un hijo o dejando solamente la planta.

"Pelado".-El tomatero ha continuado su crecimiento y habiendo llegado a la primera caña se procede al "pelado", labor que consiste en desproveerlo de las hojas secas para facilitar que el sol alcance al fruto pues esto es necesario para su mejor maduración.

Recolección.-Transcurridos tres meses y ,aproximadamente, quince dias de su plantación se efectúa la primera recolección de tomates. Este primer fruto no suele ser de buena calidad, aunque ello no es indicio de que el cultivo no marche bien. Continúa la producción del fruto, entrándose ya en las faenas de recolección, la que se verifica a mano con mucho cuidado, disponiendo cajas en las distribuciones de riegos llamadas "madres", donde, sin entorpecimientos para el personal empleado en la recolección y sin riesgos para las plantas de tomateros, se vá depositando el el fruto para su acarreo al almacén.

Despunte, -Llegado el tomatero, en su crecimiento, a la última caña, según se haya presentado el cultivo, se hace el despunte, evitando con el corte de las yemas superiores que el tomatero continúe creciendo para que gane el tomate en lozanía y peso.

Los tomateros plantados en Octubre se despuntan a fines del mes de Marzo, continuando la recolección hasta el término de la zafra.

---

Aunque no caigan dentro del estudio que estamos realizando por haberlo limitado al cultivo, y aunque no sean faenas agrícolas, vamos a ocuparnos, antes de terminar este apartado, y muy someramente, de las labores realizadas en el almacén.

En el almacén el fruto es seleccionado y clasificado por su tamaño y estado de madurez, labor reservada a las mujeres. Separados los tomates no exportables, éstos se envían en ceretas o cajas a los mercados, fruterías y tiendas para su consumo en el país. Los que no reúnan condiciones de consumo tienen su aprovechamiento en la alimentación del ganado.

Para la exportación se usó en principio unas cajas de madera, cuyo conjunto de cuatro cajas constitulan un "atado". Actualmente se emplean cajas de forma troncopiramidal para un peso neto de 12 kilogramos. En su interior van forradas con papel fuerte, luego, envuelto cada tomate en papel de seda con la marca del exportador, y colocados los frutos por capas. Las Cajas en su parte exterior también van etiquetadas.

Actualmente se estudia la substitución de estos envases por otros fabricados de cartón.

ZONAS DE CULTIVO Y SUPERFICIE  
DEDICADA AL MISMO

## ZONA DE CULTIVO Y SUPERFICIE DEDICADA AL MISMO

La clasificación en tres zonas climáticas diferenciadas por su altitud, de nuestra Isla, es ya clásica en su estudio geográfico. A la zona costera, más cálida, le siguen, a medida que la configuración de la isla alcanza sus mayores altitudes en su centro, la zona de medianías y cumbre.

La zona del cultivo del tomate corresponde a la costera, en la que se practica en aquellas tierras que siendo aptas para su cultivo, no lo son para el cultivo de las plataneras ya que éstas son más exigentes en la calidad de los terrenos.

Las zonas de San Nicolás de Tolentino, Gáldar, Mogán, Arguineguín, Sardina, Juan Grande, Ingenio, Agüimes y Telde son las más importantes en la isla de Gran Canaria, por su producción. La zona sur de la isla suministra el tomate de las cosechas tempranas y medias, como más abundantes, sin dejar de ser importante la cosecha tardía.

En la isla de Tenerife se produce, principalmente, en Güímar, Adeje y La Laguna. En La Palma, en Tazacorte; y en la Gomera; en San Sebastián.

La superficie destinada al cultivo del tomate varía de un año a otro por ser el tomatero una planta anual y por lo tanto de corto ciclo vegetativo. Tierras que un año se cultivan en el siguiente se dejan en barbecho.

En la "zafra" 1.938-39, última antes de la Segunda Guerra Mundial, la superficie de tomateros cultivada en las islas fue de 6.500 Ha., pasando de 4.000 las correspondientes a la-

provincia de Las Palmas, y el resto a la de Tenerife.

Durante la guerra quedaron desconectados los mercados, y la superficie cultivada disminuyó notablemente, pero, terminada aquella, y reanudada la demanda, se ha logrado extender su cultivo hasta alcanzar su anterior importancia.



PRODUCCION Y COSTE

## PRODUCCION Y COSTE

La producción de un cultivo comparada con la de otro de la misma superficie, aún en la misma zona, es muy variable por las múltiples influencias de terrenos, semillas, aguas y forma y oportunidad de tratar las enfermedades.

El rendimiento considerado normal es de unos 40.000 kilogramos por Ha. Pero la fruta apta para la exportación, después de ser seleccionada queda disminuída de 20 a 30%. Es decir, que calculando sobre el último porcentaje, de los 40.000 kilogramos por Ha., el fruto exportable queda reducido a unos 28.000 kilogramos, que empaquetados en cestas de 12 kgs., peso neto, suponen unos dos mil ceretos.

El coste de producción, cargados los gastos directos e indirectos, de una Ha. se cifran en 56.000 Ptas. El coste de empaquetado es de unas 13 ptas. por cereto de 12 Kgs. netos, produciendo un gasto por empaquetado los 2.000kgs. producidos por Ha. de unas 21.500 ptas. Resultando el coste de un cereto sobre muelle unas 47 a 51 ptas.

C O N T A B I L I D A D

## PLAN CONTABLE

EL PLAN CONTABLE estará basado en la apertura y funcionamiento de las cuentas que se relacionan a continuación, según el orden de disponibilidad, para las del Activo; de exigibilidad, para las del Pasivo; y en orden a su importancia, las de Explotación.

### ACTIVO

Caja

Bancos

Efectos a Cobrar

Compradores

Ganado de labor

Camiones

Maquinaria

Aperos

Semillas

Abonos y Estiércoles

Varas y cañas

Almacén

Finca "Los Palmitos"

Pozo "Los Palmitos"

### PASIVO

Efectos a Pagar

Proveedores

Capital

# EXPLOTACION

Finca "Los Palmitos", cta. explotación

Rendimientos del pozo "Los Palmitos"

Servicio de camiones

Ganado, cta. explotación

Sueldos y jornales

Gastos Generales

Intereses y Descuentos

Tomates, zafra 1.958-59

---

# EXPLICACION DEL FUNCIONAMIENTO Y SALDO DE CADA CUENTA

**C A J A .-**Cuenta material, de movimiento, activa. Da razón de los cobros y pagos efectuados.

**SE ADEUDA** de los cobros.

**SE ACREDITA DE** los pagos

**SALDO.-** Deudor o Cero.

**SALDO DEUDOR,** representa el efectivo en Caja, comprobándose la existencia mediante el arqueo.

**SALDO CERO,** sin existencia en efectivo.

**B A N C O S .-**Cuenta personal, colectiva, de movimiento y activa. Representa a los Bancos en los cuales hemos depositado efectivo en cta. cte.

**SE ADEUDA** de los ingresos de efectivo en las citadas entidades.

**SE ACREDITA** de las extracciones de efectivo, y de los pagos que hagan por nuestra cuenta debidamente autorizados.

**SALDO .-** Deudor o Cero.

**SALDO DEUDOR,** importe de nuestro crédito en dichas entidades.

**SALDO CERO,** extraído todo el efectivo depositado.

**E F E C T O S A C O B R A R .-** Cuenta material, de movimiento y activa.

**SE ADEUDA** del importe, o mejor dicho, del valor nomi -

nal de los efectos librados o endosados a favor de la empresa.

SE A C R E D I T A del cobro de los mismos a su vencimiento

S A L D O .- Deudor o Cero.

S A L D O D E U D O R , representa el valor de los efectos pendientes de cobro.

S A L D O C E R O , expresa que no hay existencia de efectos activos.

C O M P R A D O R E S .- Cuenta personal, colectiva, de activo. Su objeto es consignar las ventas que se verifiquen a crédito y el cobro de las mismas.

S E A D E U D A , de las ventas realizadas a crédito.

S E A C R E D I T A de los cobros que de las ventas a crédito se vayan verificando.

S A L D O .- Deudor o Cero.

S A L D O D E U D O R , expresa las ventas a crédito pendientes de cobro

S A L D O C E R O .- Las ventas a crédito han sido cobradas.

G A N A D O D E L A B O R .- Cuenta material, de movimiento, activa.

S E A D E U D A del valor del ganado al dar comienzo la Contabilidad y de las compras que se efectuen.

S E A C R E D I T A de las ventas de ganado y del valor de las reses muertas en accidente o por enfermedad.

S A L D O .- Deudor o Cero.

S A L D O D E U D O R , expresa el valor del ganado.

S A L D O C E R O , carencia de este valor en el activo.

C A M I O N E S .-Cuenta material, de movimiento, activa.

S E A D E U D A del valor de coste.

S E A C R E D I T A de la disminución de valor sufrido por accidente y no reparables, de la amortización y de las ventas si se producen.

S a A L D O .- Deudor o Cero.

S A L D O D E U D O R , valor de los camiones que se poseen.

S A L D O C E R O , carencia de este valor en el activo.

M A Q U I N A R I A .-Cuenta material, de movimiento, activa.

S E A D E U D A del valor de coste.

S E A C R E D I T A de la amortización y de las ventas si se producen.

S A L D O D E U D O R , valor de la maquinaria poseída.

S A L D O C E R O , carencia de este valor en el activo.

A P E R O S .-Cuenta material, de movimiento, activa.

S E A D E U D A del valor de coste de los mismos.

S E A C R E D I T A de los extravíos, de las ventas si se producen y de la amortización.

S A L D O D E U D O R , valor de los aperos que se poseen.

S A L D O C E R O , no existe esta cuenta en el activo.

S E M I L L E R A S .-Cuenta material, de movimiento, activa.

S E A D E U D A de las compras.

S E A C R E D I T A de las destinadas a semilleros.

S A L D O D E U D O R , valor de la existencia.

S A L D O C E R O , no hay existencias.





**A B O N O S Y E S T I E R C O L E S .-**Cuenta material, de movimiento, de activo.

**S E A D E U D A** de las compras de abonos y estiércoles.

**S E A C R E D I T A** de las salidas de los mismos con destino al cultivo.

**S A L D O .-** Deudor o Cero.

**S A L D O D E U D O R**, representa el valor de las existencias

**S A L D O C E R O**, no hay existencias.

**V A R A S Y C A Ñ A S .-**Cuenta material, de movimiento, de activo.

**S E A D E U D A** de las compras y del valor de las recuperadas después de haberse empleado en el cultivo.

**S E A C R E D I T A** de las salidas de las mismas con destino al cultivo.

**S A L D O .-** Deudor o cero.

**S A L D O D E U D O R**, valor de las existencias.

**S A L D O C E R O**, sin existencias.

**A L M A C E N .-**Cuenta material, de movimiento, activa.

**S E A D E U D A** del valor de coste de todos los elementos empleados en el cultivo, directamente o no, no incluidos en cuentas especiales, como azufre, combustibles, cajas, etc. etc.

**D E A C R E D I T A** de la salida de los elementos en ella recogidos con destino, directa o indirectamente, al cultivo. Los destinados directamente al cultivo, como azufre, con cargo a Finca "Los Palmitos", cta. explotación; y los destinados indirectamente con cargo a las cuentas que convengan, como combusti -

bles a Rendimientos del pozo "Los Palmitos" o Servicio de Camiones.

Esta cuenta es indispensable desarrollarla en libros auxiliares o fichas.

SALDO .- Deudor o cero.

SALDO DEUDOR ,expresa el valor de las existencias en almacén.

SALDO CERO ,sin existencias.

FINCA " LOS PALMITOS ".-Cuenta material,de movimiento,activa.

SE ADEUDA del valor de costo de la finca,de los aumentos de,valor por ampliaciones y mejoras.

SE ACREDITA de las depreciaciones,y del valor de venta,en su caso.

SALDO DEUDOR ,expresa el valor de la finca.

POZO " LOS PALMITOS ".-Cuenta material,de movimiento,activa.

SE ADEUDA , caso de compra,por su costo.En caso de haber sido obra realizada,y puesta en funcionamiento,por la empresa, se adeudan entonces,de los gastos de proyecto,concesión, construcción y equipo.Y además de las mejoras que en él se vayan introduciendo.

SE ACREDITA .-Se acredita de la amortización,con cargo a Rendimientos del pozo "Los Palmitos".De su minusvalía y la venta,en su caso.

## P A S I V O

E F E C T O S A P A G A R .-Cuenta material, de movimiento, - pasiva.

S E A C R E D I T A de los efectos a nuestro cargo suscritos o aceptados.

S E A D E U D A del pago de los efectos suscritos o aceptados.

S A L D O .- Acreedor o cero.

S A L D O A C R E E D O R , expresa las obligaciones contraídas en pagarés o letras pendientes de pago.

S A L D O C E R O .-No hay existencias pasivas en esta cuenta.

P R O V E E D O R E S .-Cta. personal, colectiva, de movimiento - y pasiva.

Representa a aquellas personas o entidades que son habitualmente nuestros proveedores y que nos conceden plazo para el pago de sus facturas de suministro. Su extensión puede aconsejar su desarrollo en auxiliar o fichas.

S E A C R E D I T A de las operaciones realizadas a crédito.

S E A D E U D A del pago de las obligaciones contraídas por el mismo concepto.

S A L D O .-Deudor o cero.

S A L D O A C R E E D O R , importe de lo proveído pendiente de pago.

S A L D O C E R O , satisfecho los créditos a los Proveedores.

C A P I T A L .-Cuenta personal, de pasivo. Representa directamente a la empresa.

S E A C R E D I T A del activo, de los aumentos importantes del mismo por causas ajenas a la explotación, y de las ganancias al final de la "zafra".

S E A D E U D A del pasivo, de las disminuciones de capital por contingencias ajenas a la explotación, y de las pérdidas sufridas en la "zafra" si se produjeran.

S A L D O S .-Acreedor, deudor o cero.

S A L D O A C R E E D O R , capital liquido activo.

S A L D O D E U D O R , capital liquido pasivo.

S A L D O C E R O , activo igual a pasivo.

## E X P L O T A C I O N

F I N C A " L O S P A L M I T O S , cta. explotación. -Cuenta de resultado.

S E A D E U D A de todos los gastos directos e indirectos ocasionados por el cultivo.

S E A C R E D I T A al final de la "zafra", por el importe de su saldo deudor, con cargo a Tomates, zafra ...

R E N D I M I E N T O S D E L P O Z O " L O S P A L M I T O S .-Cuenta de resultado.

S E A D E U D A de los jornales al personal adscrito al mismo, combustibles, reparaciones, recambios, de los demás gastos de entretenimiento y amortizaciones.

S E A C R E D I T A del valor de las aguas destinadas al cultivo.



Y de las destinadas a la venta.

S A L D O .-Deudor, acreedor o cero.

S A L D O D E U D O R, expresa pérdida, y se salda con cargo a la cuenta Finca "Los Palmitos", cta. Explotación.

S A L D O A C R E E D O R , indica ganancia, y se salda por la misma cuenta que se hace cuando tiene saldo deudor.

S E R V I C I O D E C A M I O N E S .-Cuenta de resultado.

S E A D E U D A de gastos de combustible, sueldos y jornales, reparaciones, recambios, patentes de circulación, primas de seguros, amortizaciones, etc.

S E A C R E D I T A con cargo con cargo a la cuenta Finca "Los Palmitos", cta. Explotación.

G A N A D O , C T A . E X P L O T A C I O N .-Cuenta de resultados

S E A D E U D A de los gastos de alimentación, jornales de boyeros, gastos producidos por el tratamiento de sus enfermedades de las pérdidas por muerte, y otros que originen.

S E A C R E D I T A del valor del estiércol producido, del valor de su trabajo como si fueran de alquiler.

S A L D O S .- Deudor, acreedor o cero. Los dos primeros se saldan con abono o cargo, respectivamente, por Finca "LOS PALMITOS" cta. Explotación.

S U E L D O S Y J O R N A L E S .-Representa las retribuciones satisfechas por aportaciones de servicios y trabajos, incrementadas por las sumas satisfechas en concepto de Seguros Sociales, Seguros de accidentes, pagas extraordinarias, parte de beneficios etc.

S E A D E U D A de los sueldos y jornales satisfechos.

S E A C R E D I T A en su liquidación con cargo a las cuentas que han originado los gastos de sueldos y jornales, con la particularidad de que el importe de los sueldos ocasionados por gastos de administración se salda con cargo a Gastos Generales.

G A S T O S G E N E R A L E S .-Cuenta especulativa.

S E A D E U D A de los gastos no imputables específicamente a ninguna de las cuentas que figuran en el cuadro de organización contable, como teléfonos, alquileres, contribuciones, gastos de administración, etc.

S E A C R E D I T A con cargo a Finca "Los Palmitos", cta. Explotación.

I N T E R E S E S Y D E S C U E N T O S .-Cuenta especulativa  
Necesaria su enumeración como cuenta diferencial por funcionar por sus valores nominales las cuentas de Efectos a Cobrar y Efectos a Pagar.

S E A D E U D A de los descuentos que hagamos al cobrar efectos a nuestra orden antes de su vto., y por el importe de los intereses que paguemos por renovaciones de efectos a n/c.

S E A C R E D I T A de los descuentos que nos hagan por pagar efectos a nuestro cargo antes de su vencimiento, y de los intereses que cobremos al admitir renovaciones de efectos a n/o.

S A L D O .-Deudor, acreedor o cero. Indicando, respectivamente, pérdida o ganancia. Se salda por Gastos Generales la cual puede sustituirla en el caso de que el poco movimiento de aquella lo aconseje.

TOMATES, ZAFRA 1, 958 - 59 .-Cuenta especulativa  
SE ADEUDA recogiendo el saldo deudor de Finca "Los Pal-  
mitos", cta. explotación, con lo cual esta queda liquidada.

SE ACREDITA de las ventas de los tomates producidos.

SALDO .-Puede ocurrir que al hallar el saldo de la cuenta  
Tomates, zafra... haya fruto pendiente de venta, que valorado co-  
mo existencia la transformen en cuenta mixta, lo que no estima-  
mos conveniente, pues consideramos que deben haberse efectuado  
las ventas de la existencia antes de hallar el saldo. Pero si así  
no fuera, se acredita el valor de la existencia, perdiendo después  
de esto la cuenta la naturaleza ultimamente adquirida para vol-  
ver a ser cuenta especulativa.

Si se esperara a hallar el saldo a cuando no haya tomates pen-  
dientes de venta, puede presentar, por su naturaleza de cuenta es-  
peculativa, los saldos de esta.

SALDO ACREEDOR .- Expresa la ganancia obtenida en  
la "zafra".

SALDO DEUDOR .- Expresa la pérdida sufrida.

SALDO CERO .-La producción ha sido vendida exactamente  
por su coste.

— 00 —  
00



ULPGC.Biblioteca Universitaria



\*679390\*

BIG 635.64 ROD org



