



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TESIS DE GRADO

TÍTULO:

**“MODELO PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR
PROCESOS PARA LAS MICROEMPRESAS PRODUCTORAS DE
QUESOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN LATACUNGA,
PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO”**

Proyecto de Tesis presentado previo a la obtención del Título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría CPA.

Autores:

Alpusig Shigui Elsa Matilde
De la Cruz De la Cruz Wilma Janeth

Director:

Ing. Rueda Manzano Mónica Catalina

Latacunga - Ecuador
Febrero, 2012

AUTORÍA

Los criterios emitidos en el presente trabajo de investigación **“MODELO PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS MICROEMPRESAS PRODUCTORAS DE QUESOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN LATACUNGA, PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO”**, son de exclusiva responsabilidad de las autoras.

.....
Elsa Matilde Alpusig Shigui
C.I. 050276377-4

.....
Wilma Janeth De la Cruz De la Cruz
C.I.050347670-7

AVAL

En calidad de Director de Tesis bajo el título:

“MODELO PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS MICROEMPRESAS PRODUCTORAS DE QUESOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN LATACUNGA, PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO”, de Alpusig Shigui Elsa Matilde y De la Cruz De la Cruz Wilma Janeth , postulantes de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, considero que la presente tesis cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a evaluación del Tribunal de Validación de Tesis que el Honorable Consejo Académico de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio.

Latacunga, Noviembre, 2011

El Director

.....

Ing. Rueda Manzano Mónica Catalina.

AGRADECIMIENTO

Expresamos nuestra sincera gratitud y agradecimiento a la **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”**, quienes fueron la base fundamental para el desarrollo del trabajo.

A nuestra querida Universidad Técnica de Cotopaxi, a nuestros profesores, quienes nos inculcaron grandes conocimientos, en especial a nuestra Directora de Tesis por su gran ayuda y paciencia.

A Dios, a nuestros padres por su apoyo y comprensión, y a todas las personas que compartieron nuestros triunfos y fracasos, nuestras alegrías y tristezas. Mil Gracias.

Elsa y Janeth

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico con toda humildad a Dios por guiar mi camino e iluminar mis pensamientos donde los obstáculos de la vida se superan enfrentándolos cada día.

A mis padres por brindarme el apoyo incondicional que confiaron en mí y fueron la inspiración para alcanzar y cumplir mi meta.

De igual manera a mis hermanos por el apoyo moral, comprensión y por ser unos verdaderos amigos.

Finalmente a mis amigos(as) y familiares que estuvieron presentes en mi etapa estudiantil.

Elsa

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedico con todo cariño a Dios, quién me dio sabiduría y entendimiento para sobrellevar las situaciones diarias.

A mis padres, quienes con paciencia y amor supieron ayudarme y apoyarme durante el largo transcurso de mi vida estudiantil.

A mis queridos hermanos que siempre estuvieron acompañándome en los buenos y malos momentos de la vida.

Y a todas las personas que de una u otra forma me brindaron su apoyo y compañía.

Janeth

“MODELO PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS MICROEMPRESAS PRODUCTORAS DE QUESOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN LATACUNGA, PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO”

Autores: Alpusig Shigui Elsa Matilde
De la Cruz De la Cruz Wilma Janeth

RESUMEN

En la actualidad existen un sinnúmero de Microempresas dedicadas a la producción de bienes o servicios, sin embargo son pocas las que logran mantenerse y posesionarse en el mercado competitivo. El éxito del negocio depende de las decisiones tomadas, para ello es necesario disponer de una herramienta de información útil y oportuna. En virtud de ello, en el presente trabajo investigativo se desarrolló un modelo de Sistema de Costos por Proceso que se adapte a las necesidades y requerimientos de las Microempresas Productoras de Quesos que permita optimizar los recursos para una mejor toma decisiones.

El tipo de investigación utilizado es el diseño no experimental y de carácter descriptivo, empleando como métodos investigativos el analítico-sintético; inductivo-deductivo e histórico-lógico.

Además, se utilizó como técnicas investigativas la observación, entrevista y encuesta con sus respectivos instrumentos, mediante las cuales se recopiló la información necesaria y relevante de factores internos y externos que contribuyen o limitan el desarrollo socio-económico de las Microempresas Queseras. Mediante el análisis e interpretación de la información obtenida se determinó la necesidad de diseñar el Sistema de Información que permita conocer con exactitud los costos de producción.

En conclusión, el Sistema de Contabilidad mencionado constituye un instrumento informativo de vital importancia por cuanto permite determinar contablemente el costo unitario del producto, optimizar recursos, mejorar la situación productiva y financiera a través de la confianza, credibilidad y rentabilidad de la institución ante sus clientes.

“MODEL FOR THE APPLICATION OF AN ACCOUNTING PROCESS SYSTEM FOR THE CHEESE PRODUCING MICRO ENTERPRISES OF THE COTOPAXI PROVINCE, LATACUNGA , BELISARIO QUEVEDO PARISH”

Authors: Alpusig Shigui Elsa Matilde
De la Cruz De la Cruz Wilma Janeth

SUMMARY

Currently there are a number of micro enterprises devoted to the production of goods and services, however, only few of them manage to stay and to position in a competitive market. The success of the business of the decisions made. To do that it is necessary to have a useful and proper information tool. So, the following investigative work deals with the elaboration of an Accounting System by processes which can be adaptable to the needs and requirements of the cheese producing Micro enterprises that allow to optimize the resources for a better decision taking.

The type of investigation is the non- experimental and descriptive design using the analytic synthetic; inductive-deductive and historical- logical investigative methods.

Besides, the investigative techniques were used such as the observation, interview and survey with their corresponding instruments, through which, the necessary and relevant information of internal and external factors that contribute or limit the social- economical development of the cheese micro enterprises. Through the analysis and interpretation of the obtained information, it was determined the need the information system that allows to know the accuracy of production costs.

In conclusion, the Accounting System, above mentioned, constitutes an informative instrument of vital importance because it allows to determine the unitary cost of the product, which optimizes resources, improving the productive and financial situation through truthfulness and profitability of the institution with clients.

CERTIFICADO DE SUMMARY

Yo, Klever Waldemiro Panchi Quimbita, portador del número de cédula N° ,
Licenciado en el Área de Inglés CERTIFICA haber traducido el resumen de tesis
correspondiente al tema “MODELO PARA LA APLICACIÓN DE UN
SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS MICROEMPRESAS
PRODUCTORAS DE QUESOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI,
CANTÓN LATACUNGA, PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO”; cuyas
autoras son Alpusig Shigui Elsa Matilde y De la Cruz De la Cruz Wilma Janeth.

Este documento puede ser utilizado de la manera que más se creyere conveniente.

.....
Lic. Klever Panchi

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁG.
Portada	i
Autoría	ii
Aval	iii
Agradecimiento	iv
Dedicatorias	v
Resumen	vii
Summary	viii
Certificado de Summary	ix
Índice	x
Introducción	xviii

CAPÍTULO I

1.	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	01
1.1	Antecedentes	01
1.2	Categorías Fundamentales	02
1.3	Marco Teórico	03
1.3.1	Empresa	03
1.3.1.1	Concepto	03
1.3.1.2	Objetivos	03
1.3.1.3	Importancia	04
1.3.1.4	Clasificación de la Empresa	04
1.3.1.4.1	De acuerdo a la actividad a la que se dedican	04
1.3.1.4.2	De acuerdo al sector que pertenecen	05
1.3.1.4.3	De acuerdo con la organización de capital	05
1.3.2	Gestión Financiera y Administrativa	06
1.3.2.1	Concepto	06
1.3.2.2	Importancia	06

1.3.2.3	Funciones	07
1.3.3	Contabilidad	07
1.3.3.1	Contador	07
1.3.3.1.1	Concepto	08
1.3.3.1.2	Papeles que puede desempeñar el contador	08
1.3.3.1.3	Ética profesional	09
1.3.3.2	Antecedentes de la Contabilidad	10
1.3.3.3	Concepto de Contabilidad	11
1.3.3.4	Importancia	12
1.3.3.5	Objetivos	12
1.3.3.6	Clasificación	12
1.3.3.6.1	Contabilidad Comercial o General	13
1.3.3.6.2	Contabilidad Bancaria	13
1.3.3.6.3	Contabilidad de Costos	13
1.3.3.6.4	Contabilidad de Servicios	13
1.3.3.6.5	Contabilidad Agropecuario	13
1.3.3.6.6	Contabilidad Gubernamental	13
1.3.3.6.7	Contabilidad Financiera	14
1.3.3.6.8	Contabilidad Administrativa	14
1.3.3.7	Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados	14
1.3.3.7.1	Clasificación	14
1.3.3.8	Normas Ecuatorianas de Contabilidad	16
1.3.3.8.1	Descripción de las Normas Ecuatorianas de Contabilidad	17
1.3.4	Contabilidad de Costos	18
1.3.4.1	Concepto	18
1.3.4.2	Objetivos	19
1.3.4.3	Características	19
1.3.4.4	Relaciones de la Cont. de Costos con el resto de la Organización	20
1.3.4.5	Diferencia entre la Contabilidad de Costos y la Contabilidad General	21
1.3.4.5.1	Precios	21

1.3.4.5.2	Estados Financieros	21
1.3.5	Sistema de Costos	22
1.3.5.1	Sistema	22
1.3.5.1.1	Definición	22
1.3.5.2	Costos	22
1.3.5.2.1	Definición	22
1.3.5.2.2	Clasificación del Costo	22
1.3.5.2.3	Elementos del Costo	24
1.3.5.3	Concepto de Sistema de Costos	32
1.3.5.3.1	Clasificación	33
1.3.6	Sistema de Costos por Procesos	34
1.3.6.1	Concepto	34
1.3.6.2	Objetivos	35
1.3.6.3	Importancia	36
1.3.6.4	Funciones	36
1.3.6.5	Características	36
1.3.6.6	Naturaleza del Costo por Proceso	37
1.3.6.6.1	Fabricación de un solo producto	37
1.3.6.6.2	Fabricación de varios productos a través de líneas independientes	38
1.3.6.6.3	Fabricación de varios productos que inician con proceso comunes	38
1.3.6.6.4	Fabricación de un producto por ensamble de partes por líneas independiente.	38
1.3.6.7	Proceso Contable	38
1.3.6.7.1	Plan de Cuentas	38
1.3.6.7.2	Reconocimiento de la operación	40
1.3.6.7.3	Jornalización	40
1.3.6.7.4	Mayorización	41
1.3.6.7.5	Comprobación	41
1.3.6.7.6	Estados Financieros	41

CAPÍTULO II

2.	DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL	
2.1	Breve caracterización de la Institución	45
2.2	Análisis FODA	46
2.3	Caracterización de la Metodología	48
2.3.1	Tipo de Investigación	48
2.3.2	Metodología	48
2.3.3	Unidad de Estudio	48
2.3.4	Métodos de Investigación	49
2.3.4.1	Analítico – Sintético	49
2.3.4.2	Inductivo – Deductivo	50
2.3.4.3	Histórico – Lógico	50
2.3.5	Técnicas de Investigación	50
2.3.5.1	Observación	50
2.3.5.2	Entrevista	51
2.3.5.3	Encuesta	51
2.3.6	Instrumentos de Investigación	51
2.3.7	Cuadro de Operacionalización de Variables	51
2.4	Análisis e Interpretación de Resultados de la Investigación de Campo	54
2.4.1	Ficha de Observación	54
2.4.2	Interpretación de Entrevistas	56
2.4.2.1	Entrevista a los Presidentes de las Microempresas	56
2.4.2.2	Entrevista a los Jefes de Planta de las Microempresas	59
2.4.2.3	Entrevista a la Auxiliar Contable de la Microempresa	63
4.3	Análisis e Interpretación de Encuestas	66
2.4.3.1	Encuesta dirigida a los Socios-Trabajadores	66
2.4.3.2	Encuesta dirigida a los Proveedores de las Microempresas de Quesos	74
2.4.3.3	Encuesta dirigida a los Clientes de las Microempresas	81
2.5	Verificación de Preguntas Directrices	89

2.6	Conclusiones	89
2.7	Recomendaciones	90

CAPÍTULO III

3	APLICACIÓN DE LA PROPUESTA	
3.1	Introducción	91
3.2	Tema	92
3.3	Diseño de la propuesta	92
3.3.1	Datos Informativos	92
3.3.2	Actividad Comercial	92
3.3.3	Justificación de la Propuesta	93
3.3.4	Objetivos	94
3.3.5	Descripción de la Propuesta	94
3.4	Procedimiento de la propuesta	95
3.4.1	Transacciones	96
3.4.2	Plan de Cuentas	114
3.4.3	Estado de Situación Inicial	116
3.4.4	Jornalización	117
3.4.5	Mayorización	162
3.4.6	Contabilización	186
3.4.6.1	Orden de Requisición	186
3.4.6.2	Hoja de Costos	212
3.4.6.3	Tarjetas Kardex	242
3.4.7	Balance de Comprobación	257
3.4.8	Estado de Costos de Productos Vendidos	258
3.4.9	Estado de Resultados	259
3.4.10	Balance General	260
3.4.11	Conclusiones	261
3.4.12	Recomendaciones	262
3.4.14	Bibliografía	264

ÍNDICE DE CUADROS

CONTENIDO	PÁG.
CUADRO N° 1.1 Solicitud de Compra	24
CUADRO N° 1.2 Orden de Compra	25
CUADRO N° 1.3 Informe de Recepción de Materiales	26
CUADRO N° 1.4 Tarjeta de Control de Bodega	26
CUADRO N° 1.5 Orden de Requisición de Materiales	27
CUADRO N° 1.6 Tarjeta Kardex	29
CUADRO N° 1.7 Estructura del plan de cuentas	40
CUADRO N° 2.1 Análisis FODA	48
CUADRO N° 2.2 Población Sujeta a Estudio	50
CUADRO N° 2.3 Operacionalización de Variables	53
CUADRO N° 2.4 Ficha de Observación	55

ÍNDICE DE GRÁFICOS

CONTENIDO	PÁG.
GRÁFICO N° 1.1 Categorías Fundamentales	02
GRÁFICO N° 1.2 Contabilidad de Costos con el resto de la Organización	20
GRÁFICO N° 2.1 Relación Laboral	66
GRÁFICO N° 2.2 Capacitación	67
GRÁFICO N° 2.3 Remuneración Económica	68
GRÁFICO N° 2.4 Frecuencia de Remuneración	69
GRÁFICO N° 2.5 Beneficios Sociales	70
GRÁFICO N° 2.6 Funciones del Personal	71
GRÁFICO N° 2.7 Registro de Actividades	72
GRÁFICO N° 2.8 Sistema de Información	73
GRÁFICO N° 2.9 Proveedor Fijo	74
GRÁFICO N° 2.10 Puntualidad en los Pagos	75

GRÁFICO N° 2.11 Tiempo	76
GRÁFICO N° 2.12 Anticipo Económico	77
GRÁFICO N° 2.13 Incentivos	78
GRÁFICO N° 2.14 Proyectos para la Comunidad	79
GRÁFICO N° 2.15 Desarrollo Socio-económico	80
GRÁFICO N° 2.16 Productos que ofertan	81
GRÁFICO N° 2.17 Productos de Calidad	82
GRÁFICO N° 2.18 Variedad de Quesos	83
GRÁFICO N° 2.19 Frecuencia por Adquirir	84
GRÁFICO N° 2.20 Puntualidad en los pedidos	85
GRÁFICO N° 2.21 Capacidad Adquisitiva	86
GRÁFICO N° 2.22 Facilidad de pago	87
GRÁFICO N° 2.23 Incentivos	88

ÍNDICE DE TABLAS

CONTENIDO	PÁG.
TABLA N° 2.1 Relación Laboral	66
TABLA N° 2.2 Capacitación	67
TABLA N° 2.3 Remuneración Económica	68
TABLA N° 2.4 Frecuencia de Remuneración	69
TABLA N° 2.5 Beneficios Sociales	70
TABLA N° 2.6 Funciones del Personal	71
TABLA N° 2.7 Registro de Actividades	72
TABLA N° 2.8 Sistema de Información	73
TABLA N° 2.9 Proveedor Fijo	74
TABLA N° 2.10 Puntualidad en los Pagos	75
TABLA N° 2.11 Tiempo	76
TABLA N° 2.12 Anticipo Económico	77
TABLA N° 2.13 Incentivos	78
TABLA N° 2.14 Proyectos para la Comunidad	79
TABLA N° 2.15 Desarrollo Socio-económico	80

TABLA N° 2.16 Productos que ofertan	81
TABLA N° 2.17 Productos de Calidad	82
TABLA N° 2.18 Variedad de Quesos	83
TABLA N° 2.19 Frecuencia por Adquirir	84
TABLA N° 2.20 Puntualidad en los pedidos	85
TABLA N° 2.21 Capacidad Adquisitiva	86
TABLA N° 2.22 Facilidad de pago	87
TABLA N° 2.23 Incentivos	88

ÍNDICE DE ANEXOS

CONTENIDO

ANEXO N° 1 Fichas de Observación
ANEXO N° 2 Entrevista a los Presidentes de las Microempresas
ANEXO N° 3 Entrevista a los Jefes de Planta de la Microempresas
ANEXO N° 4 Entrevista a la Auxiliar Contable de la Microempresa
ANEXO N° 5 Entrevista a los Socios-Trabajadores de las Microempresas
ANEXO N° 6 Entrevista a los Proveedores de las Microempresas
ANEXO N° 7 Encuesta a los Clientes de las Microempresas
ANEXO N° 8 Marmita Semiesférica
ANEXO N° 9 Prensadora
ANEXO N° 10 Cuajada
ANEXO N° 11 Mesa de Moldeo
ANEXO N° 12 Moldeado
ANEXO N° 13 Salmuera
ANEXO N° 14 Producto Terminado

INTRODUCCIÓN

La actividad industrial y empresarial se constituye como el motor generador de mayores fuentes de empleo donde la creatividad, destrezas y habilidades de sus emprendedores garantizan el posicionamiento y la ventaja competitiva del negocio. En la actualidad, la competencia influye drásticamente en el giro normal del negocio, por lo que es necesario desarrollar estrategias empresariales basadas en información verídica y confiable que únicamente puede ser proporcionado por la contabilidad.

Este sistema de información permite a los administradores y directivos tomar decisiones acertadas y oportunas que incrementen la productividad y rentabilidad de la empresa, así como evaluar el desempeño real de los empleados y trabajadores para corregir las deficiencias o errores que limitan el cumplimiento de los objetivos institucionales. Es decir, la contabilidad es y será la base fundamental de una administración eficiente y eficaz.

El presente trabajo investigativo es original porque no se han realizado investigaciones similares en las industrias queseras, por lo que se pretende recopilar, analizar, profundizar y ampliar los conocimientos en el tema de costos, mediante el planteamiento del siguiente problema: ¿Qué estrategia metodológica sería aplicable para determinar los costos incurridos en cada etapa del proceso productivo de las Microempresas Productoras de Quesos de la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia Belisario Quevedo?, interrogante que es resuelta en el transcurso de la investigación.

El objetivo principal que guía la investigación es Aplicar un modelo de Sistema de Costos por Proceso que se adapte a las necesidades de las Microempresas Productoras de Quesos que permita optimizar los recursos para una mejor toma decisiones. Para dar cumplimiento al objetivo propuesto, las investigadoras han planteado los siguientes objetivos específicos: Conocer el entorno empresarial en el que la Microempresa desarrolla su actividad económica; Desarrollar el Sistema

de Costos por Procesos cumpliendo todas las etapas del proceso contable para obtener información verídica y confiable; Exponer los resultados obtenidos a través de conclusiones y recomendaciones obtenidas de la investigación de campo. Estos objetivos se han planteado como respuesta a las preguntas directrices previamente establecidas.

Para el desarrollo de la investigación se trabajo con toda la población por cuanto el universo es limitado, dentro del cual se encuentran las Microempresas Lucerito y Nueva Esperanza. El tipo de investigación utilizado es el diseño no experimental y descriptivo. Además se utilizo como métodos investigativos el analítico-sintético; inductivo-deductivo e histórico-lógico y como técnicas investigativas la observación, entrevista y encuesta con sus respectivos instrumentos. La aplicación de esta metodología permitió la viabilidad de la investigación, contribuyendo a emitir una solución al problema científico.

La tesis se encuentra estructurada por capítulos:

Capítulo I, contiene todos los fundamentos teóricos relacionados con el Sistema de Costos por Procesos que permiten al investigador mantener un conocimiento previo del tema para su ejecución.

En el Capítulo II, se realiza el análisis e interpretación de los resultados obtenidos de la población investigada previos a la aplicación de técnicas de recolección de información para determinar la posición actual de las Microempresas Productoras de Quesos.

Finalmente, el Capítulo III contiene el desarrollo y aplicación de un Sistema de Costos por Proceso adaptado a las necesidades y requerimientos de las Microempresas, así como las respectivas conclusiones y recomendaciones que mejoraran la situación productiva y financiera del negocio.

CAPÍTULO I

1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1 Antecedentes

Para desarrollar una investigación científica es necesario indagar los conocimientos recopilados y acumulados sobre el tema. En virtud de lo expuesto se tiene como referencia el trabajo investigativo denominado Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos para la Microempresa de Lácteos “El Fundo” del Barrio San Agustín de Callo de la Parroquia Mulaló del Cantón Latacunga, Periodo Enero del 2008, cuyas autoras fueron las Ingenieras Moreno Mena Eva Gabriela y Semblantes Pruna Lucía Verónica.

El desarrollo de dicha tesis contribuyó en el mejoramiento de los sistemas de información mantenidos en la entidad, mediante el diseño de un Sistema de Costos por Proceso que permitió controlar los costos de cada centro operativo, optimizar el uso de los recursos y el tiempo invertido en la producción, de manera que la información revelada en los Estados Financieros sea confiable, determinando exactamente la pérdida o la utilidad en cada periodo contable.

Entre otros beneficios que produjo el desarrollo de la tesis mencionada se encuentra el incremento de la producción y comercialización de productos lácteos mediante la incorporación de personal idóneo, capacitado y especializado en cada área, facilitando el desarrollo de las actividades empresariales, aspectos que han contribuido en el prestigio, confianza y credibilidad de la empresa ante sus clientes.

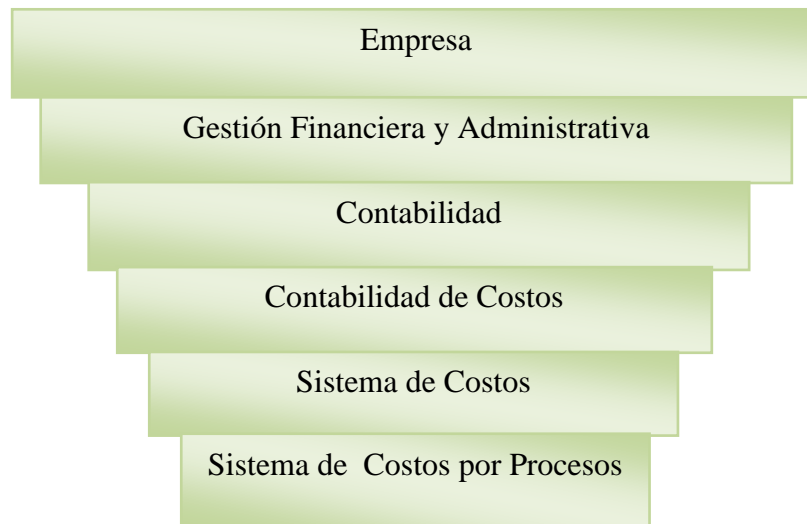
1.2 Categorías Fundamentales

Un trabajo investigativo se desarrolla con la finalidad de llegar a un nuevo conocimiento o a su vez mejorar la situación del objeto en estudio. Para lograr este objetivo el investigador debe en primera instancia involucrarse con el tema a través de la fundamentación teórica para posteriormente ejecutar el trabajo de campo.

Es indispensable que el investigador determine claramente las categorías fundamentales, por cuanto constituyen la base sobre la cual se estructura el marco teórico.

En virtud de lo expuesto, las investigadoras han propuesto las categorías fundamentales que guiarán la investigación, mismas que se encuentran establecidas en base a las necesidades de información.

GRÁFICO N° 1.1
CATEGORÍAS FUNDAMENTALES



FUENTE: Propia
ELABORADO POR: Las Investigadoras

1.3 Marco Teórico

1.3.1 Empresa

1.3.1.1 Concepto

Al hablar de empresa se puede atribuirle diferentes definiciones dependiendo de la óptica o la posición en la que se encuentra la persona. Sin embargo a continuación se detallan conceptos ya establecidos por diversos autores:

Según el autor VÁSCONEZ, José (2002) la Empresa es “Una organización de personas que realiza una actividad económica debidamente planificada, y se orienta hacia la intervención de mercado de bienes y servicios, con el propósito de obtener utilidades”. (p. 67)

Para el autor ZAPATA, Pedro (2008) la Empresa es “Todo ente económico cuyo esfuerzo se orienta a ofrecer a los clientes bienes y/o servicios que, al ser vendidos, producirán una renta que beneficia al empresario, a los Estados y a la sociedad en general”. (p. 5)

Luego del análisis correspondiente, las autoras determinan que la empresa es un ente administrativo que busca posesionarse en un mercado competitivo, mediante la producción de bienes y servicios que satisfagan las necesidades y expectativas de todos los grupos de interés, en algunos casos a cambio de un ingreso que retribuya los recursos invertidos en la producción.

1.3.1.2 Objetivos

Un ente contable se crea con varios propósitos independientemente del producto o servicio que oferte. Sin embargo, luego del análisis y revisión de varios autores se da a conocer los objetivos más relevantes:

- ✓ Ofrecer bienes y servicios a la colectividad.
- ✓ Obtener un beneficio económico como compensación a su labor.
- ✓ Satisfacer necesidades de los clientes.
- ✓ Contribuir en el bienestar y desarrollo de la sociedad.
- ✓ Crear fuentes de trabajo, entre otros.

Es así que todos los esfuerzos y actividades se deben dirigir a la consecución de los mismos mediante una evaluación periódica que indique el grado de su cumplimiento para tomar decisiones respecto a acciones correctivas y mejoras.

1.3.1.3 Importancia

Las empresas juegan un rol importante en la economía de cada país, más aún en el Ecuador por cuanto existe un alto porcentaje de industrias, comercializadoras y empresas que ofrecen bienes y servicios a la colectividad. Estas empresas han dinamizado la economía ecuatoriana mediante la creación de nuevas fuentes de trabajo, posicionándose en nuevos mercados tanto nacionales como extranjeros y principalmente se ha logrado que los productos ecuatorianos sean reconocidos y apreciados en el mundo.

1.3.1.4 Clasificación de la empresa

Existen diferentes criterios para clasificar a una empresa, sin embargo las investigadoras concuerdan con los autores Zapata Pedro y Bravo Mercedes, quiénes la agrupan de la siguiente manera:

1.3.1.4.1 De acuerdo a la actividad a la que se dedican:

Industriales: Realizan la transformación total o parcial de materia prima en productos terminados que satisfacen necesidades humanas.

Comerciales: Persona jurídica que se dedica a la compra y venta de mercaderías a un precio superior al adquirido con la finalidad de obtener utilidad.

Servicios: Son todas aquellas que prestan y venden productos intangibles destinados a satisfacer necesidades complementarias del ser humano.

1.3.1.4.2 De acuerdo al sector que pertenecen:

Públicas: Son aquellas instituciones que pertenecen al Estado. Generalmente son creadas sin finalidad de lucro.

Privadas: Son entidades creadas con fines de lucro mediante la aportación de capital propio de las personas naturales o jurídicas.

Mixtas: Son entes contables que se conforman con el aporte de capital público y privado. El marco legal es reglamentado por los dos sectores.

1.3.1.4.3 De acuerdo con la organización del capital:

Unipersonales: Es aquella que está formado y es de propiedad de un solo dueño o persona natural.

Sociedades: El capital de la empresa está formado por la aportación de varias personas conocidas como accionistas.

A través de la clasificación anterior se observa que una empresa delimita con exactitud su razón social al momento de la creación, adoptando diferentes categorías. Es decir, puede ser una empresa privada, de un solo propietario y se dedica a la producción y comercialización de bienes.

De la misma forma, pueden adoptar las diferentes combinaciones propuestas por dichos autores.

1.3.2 Gestión Financiera y Administrativa

1.3.2.1 Concepto

Cada entidad necesita ejercer una correcta Gestión Financiera y Administrativa que contribuya al cumplimiento de los objetivos institucionales, para lo cual es indispensable conocer las definiciones que implican estos aspectos.

Para el grupo CULTURAL S.A. (2002) la Gestión Financiera es “El conjunto de técnicas y actividades encaminadas a dotar a una empresa de la estructura idónea en función de sus necesidades mediante una adecuada planificación, elección y control, tanto en la obtención como en la utilización de los recursos financieros”. (p. 113)

Para el autor ARCARONS, Ramón(2000) la “Gestión Administrativa u Organización Administrativa tiene como fin el correcto desarrollo de las actividades internas de la empresa”. (p. 141)

Una vez efectuado el análisis pertinente, las autoras concluyen que la Gestión Financiera y Administrativa se refiere al conjunto de técnicas, procedimientos y actividades establecidas para la obtención y uso de los recursos económicos, humanos y materiales según las necesidades o requerimientos específicos de la entidad, buscando siempre el bienestar colectivo de la institución.

En resumen, es el conjunto de mecanismos que permiten direccionar todos los recursos disponibles al cumplimiento de las metas u objetivos empresariales.

1.3.2.2 Importancia

Las empresas son creadas con objetivos y fines específicos, por lo cual es trascendental que las actividades se encuentren direccionadas a su cumplimiento. Es aquí donde surge el gran reto de los empresarios modernos, quienes deben

aplicar nuevas tendencias e ideologías a sus negocios a través de la aplicación efectiva de la Gestión Financiera y Administrativa, pues se constituye el pilar fundamental para el éxito empresarial.

Mediante la aplicación de estos aspectos, la organización garantiza que las operaciones se realicen en el lugar, tiempo y con los recursos establecidos para cada actividad.

1.3.2.3 Funciones

Luego del estudio efectuado, las postulantes indican que la Gestión Financiera y Administrativa tiene como funciones, entre otras las siguientes:

- ✓ Organizar los recursos económicos-financieros, materiales y humanos en base a necesidades prioritarias de la entidad.
- ✓ Verificar que las actividades se direccionen al cumplimiento de las metas establecidas.
- ✓ Supervisar y evaluar que las operaciones se realicen con el grado de eficiencia, eficacia, economía, ética y ecología.

A través del cumplimiento de estas funciones, la administración asegura que la institución se poseione en el mercado competitivo y obtenga una ventaja diferencial.

1.3.3 Contabilidad

1.3.3.1 Contador

Antes de introducirse en el tema de contabilidad es fundamental tratar sobre el contador, por cuanto se constituye como el profesional capacitado y especializado en la rama contable.

1.3.3.1.1 Concepto

Los registros contables de una empresa deben ser elaborados por una persona con amplios conocimientos sobre contabilidad, para lo cual es indispensable definir lo que es un contador.

Según VÁSCONEZ, José (2004) el contador es “el profesional encargado del procesamiento de las transacciones de la empresa y obtiene resultados finales que se reflejan en los estados financieros” (p. 2)

Para las autoras el contador es aquella persona que tiene la capacidad de registrar, analizar e interpretar la información contable financiera de una entidad, misma que será plasmada en informes financieros que permitirán a los administradores tomar decisiones acertadas con respecto al funcionamiento de la institución.

1.3.3.1.2 Papeles que puede desempeñar el Contador

Las funciones que puede desempeñar el contador público autorizado, según Bravo Mercedes son extensos. Entre los más relevantes se destacan los siguientes:

- ✓ Organizar y dirigir la contabilidad.
- ✓ Intervenir directamente en al área contable de la empresa.
- ✓ Comprobar y verificar actividades económicas-financieras.
- ✓ Certificar estados financieros.
- ✓ Evaluar e interpretar los movimientos financieros.
- ✓ Realizar revisiones fiscales, análisis y pruebas contables.
- ✓ Realizar declaraciones tributarias.
- ✓ Impartir cátedra.

En consecuencia, el contador es un profesional con la aptitud para desempeñarse en diversas áreas, por lo tanto debe perfeccionarse continuamente.

1.3.3.1.3 Ética Profesional

Las investigadoras definen la ética como el conjunto de normas que regulan el comportamiento moral y profesional de todos los Contadores Públicos Autorizados en el desempeño de sus labores.

Estas normas se plasman a continuación según el criterio del autor Mejía Eutimio, por cuanto se encuentran expuestas con mayor claridad.

Postulados

El comportamiento de un contador debe enfocarse en los lineamientos establecidos por la ética profesional, para ello es necesario que cumpla con los doce principios o postulados que se encuentran agrupados en cuatro categorías fundamentales.

Alcance del Código.

- ✓ *Aplicación Universal del Código:* Es aplicable a todo contador público sin importar la actividad que ejerce.

Responsabilidad ante la Sociedad

- ✓ *Independencia de Criterio:* La opinión que emita el profesional debe ser libre e imparcial.
- ✓ *Calidad profesional de los trabajos:* El trabajo efectuado por el contador debe ser de calidad, es decir cumplir con todas las disposiciones establecidas y actuar con responsabilidad.
- ✓ *Preparación y Calidad Profesional:* Debe poseer la capacidad, conocimiento y experiencia suficiente en la materia.
- ✓ *Responsabilidad Personal:* Aceptará la plena responsabilidad del trabajo ejecutado personalmente o por personas bajo su dirección.

Responsabilidad ante su Contratante de sus Servicios

- ✓ *Secreto Profesional:* No divulgar ningún tipo de información adquirida en el desarrollo de su trabajo, salvo lo establecido por la ley.
- ✓ *Obligación de rechazar tareas que no cumplan con la moral:* No involucrarse en trabajos ilícitos o fuera de la ley.
- ✓ *Lealtad hacia el patrocinador de los servicios:* El profesional no realizara acciones que puedan perjudicar a su contratante.
- ✓ *Retribución Económica:* Percibirá una retribución por el trabajo efectuado, sin que este constituya la única razón de su trabajo.

Responsabilidad hacia la profesión

- ✓ *Respeto a los colegas:* Mantendrá una buena relación laboral con sus colegas y colaboradores, enalteciendo su profesión.
- ✓ *Imagen Profesional con base en la calidad:* La imagen profesional del contador dependerá de la calidad del trabajo y la promoción institucional.
- ✓ *Difusión y enseñanza de conocimientos técnicos:* Los conocimientos que transmita el contador cumplirá con las normas profesionales y de conducta.

En fin, el código de ética da a conocer la actitud que debe tener el contador ante su entorno de forma que prevalezca su profesionalismo.

1.3.3.2 Antecedentes de la Contabilidad

La Contabilidad es una ciencia de importancia trascendental en la actualidad, sin embargo no existe una fecha específica sobre su origen. Los pocos indicios relatan que nace de la necesidad de controlar e informar.

Los antecedentes más remotos que se tienen es una tablilla de barro de origen sumerio encontrado en Mesopotamia y un libro titulado Summa de Arithmetica,

Geometria, Proportioni et Proportionalita cuyo autor es el monje franciscano Fray Luca Paccioli que incluyo un capítulo sobre el manejo de las cuentas, donde se refirió a la forma de llevar las cuentas de los negocios. Estos son los antecedentes formales más antiguos de los que hoy es la disciplina de la contabilidad.

Pese a que no existen especificaciones claras, la contabilidad ha evolucionado en función de las necesidades de la época hasta perfeccionarse y convertirse en el pilar fundamental del comercio.

1.3.3.3 Concepto de Contabilidad

En una época altamente competitiva, los riesgos de desaparecer cada vez son mayores. Para reducir estos riesgos, las empresas han optado poner más atención y mejoras en la contabilidad, de manera que se vaya adaptando a las tendencias cambiantes de un mundo globalizado.

El autor ZAPATA, Pedro (2008) manifiesta que la Contabilidad es “Un elemento del sistema de información de un ente, que proporciona datos sobre su patrimonio y su evolución, destinados a facilitar las decisiones de sus administradores y de los terceros que interactúan con él en cuanto se refiere a su relación actual o potencial con el mismo”. (p. 7)

El autor LÓPEZ, José (2004) plantea que la Contabilidad es “El conjunto de técnicas y procedimientos basados en principios, normas y reglas para el registro, clasificación y control de las operaciones de una empresa, orientado a proporcionar información financiera para la toma de decisiones”. (p. 47)

Las investigadoras concluyen que la contabilidad es una ciencia que se dedica a la producción de información veraz y oportuna de acuerdo con los principios, leyes, normas y reglamentos que regulan la materia, de manera que los administradores y directivos puedan tomar decisiones que contribuya en el cumplimiento de los

objetivos institucionales, es decir, es el pilar fundamental para el crecimiento de una entidad.

1.3.3.4 Importancia

La contabilidad es importante por cuanto permitirá disponer de información verídica y confiable a todos los usuarios. Es una herramienta útil para los propietarios, puesto que la información producida indicará que pueden hacer con sus negocios. De igual forma, los administradores pueden adoptar las mejores alternativas gerenciales para mejorar la rentabilidad de las empresas que dirigen. Finalmente, los accionistas y terceras personas interesadas en invertir dispondrán de informes financieros que indiquen la posición económica real de la empresa.

1.3.3.5 Objetivos

La contabilidad como ciencia posee varios objetivos de los cuales se destacan fundamentalmente dos, por cuanto cumplen con las expectativas de propietarios, administradores y terceras personas. Estos objetivos se resumen en:

- ✓ Presentar información financiera a los encargados de tomar decisiones.
- ✓ Controlar eficazmente los recursos que posee una institución.

1.3.3.6 Clasificación

Las empresas existentes son numerosas y cada una con requerimientos específicos de información, razón por la cual los sistemas contables deben satisfacer las necesidades de cada tipo de usuario.

En virtud de lo expuesto, para adecuar esas necesidades y satisfacerlas la contabilidad adopta diferentes campos de especialización, entre los cuales las investigadoras comparten los criterios establecidos por los autores Zapata Pedro, Bravo Mercedes y Sánchez Oscar.

1.3.3.6.1 Contabilidad Comercial o General

Es aplicable en los negocios que se dedican a la compra y venta de bienes.

1.3.3.6.2 Contabilidad Bancaria

Es aquella que se utiliza en las Instituciones del Sistema Financiero, es decir, están sujetas a disposiciones emitidas por la Superintendencia de Bancos y Seguros.

1.3.3.6.3 Contabilidad de Costos

Se aplica en empresas industriales dedicadas a la transformación de materia prima en productos terminados. Este tipo de contabilidad es importante por cuanto permite disponer de una herramienta segura para la toma de decisiones relacionadas con la producción.

1.3.3.6.4 Contabilidad de Servicios

Este sistema de información es aplicable en empresas que ofertan servicios como parte de sus actividades cotidianas.

1.3.3.6.5 Contabilidad Agropecuaria

Proporciona información sobre el costo de producción en el campo, sea en el ámbito agrícola, ganadero, pecuario, etc.

1.3.3.6.6 Contabilidad Gubernamental

Este tipo de contabilidad es aplicada en las instituciones y organismos del sector público de acuerdo con las disposiciones emitidas por la Contraloría General del Estado.

1.3.3.6.7 Contabilidad Financiera

Está destinada a generar información económica – financiera para terceras personas interesadas.

1.3.3.6.8 Contabilidad Administrativa

Proporciona información veraz, adecuada y oportuna para la administración de una entidad, destinada a facilitar el proceso de toma de decisiones.

1.3.3.7 Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados

Los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA) son normas y reglas que deben tenerse en cuenta al momento de registrar y analizar contablemente las actividades de una institución, es decir, establecen la forma acertada y correcta de llevar la contabilidad en los negocios.

1.3.3.7.1 Clasificación

Los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados se encuentran identificados de la siguiente forma según el Autor Vásconez José:

Ente Contable: Se refiere a la empresa como tal. Identifica y define a la empresa para que se diferencie del resto de las instituciones.

Período Contable: La información contable debe indicar el período al cual corresponde. El período contable generalmente es de un año.

Unidad Monetaria: Los movimientos económicos de un negocio deben ser contabilizados en la unidad monetaria que corresponda al país en el que desarrollas las actividades. En el Ecuador se considerará al dólar estadounidense.

Consistencia: La información deben ser uniforme de un período a otro de forma que permita su comparación, es decir, los procedimientos aplicados en un periodo deben mantenerse hasta el siguiente, salvo una justificación que impida el cumplimiento del principio.

Importancia Relativa: La información reflejada en los Estados Financieros debe indicar los aspectos relevantes de la entidad. Cabe resaltar que una información es importante cuando por su naturaleza, monto o circunstancia afectan las decisiones empresariales.

Realización: Las operaciones o movimientos económicos se consideran realizados cuando se pueda verificar que las transacciones efectuadas producirán un beneficio o sacrificio económico o que afecten en sus recursos.

Conservatismo: El contador debe mantener un juicio profesional al momento de elegir los procedimientos para la operación de un sistema de información contable, de manera que no se sobreestime o subestime la situación.

Enfrentamiento: Los gastos en los que incurra la organización deben ser reconocidos en el momento que se generan, sin importar el momento de pago.

Objetividad: Las operaciones del negocio deben ser registradas por el concepto y el valor real de la misma, es decir que no debe existir alteraciones.

Empresa en Marcha: Una entidad se crea para establecerse permanentemente, salvo especificación que indique lo contrario, por lo tanto los estados financieros presentarán los valores históricos o modificaciones de ellos en forma sistemática.

Revelación Suficiente: La información contenida en los Estados Financieros debe presentar la situación financiera real de la empresa.

Valor Histórico Original: La contabilidad registra los hechos económicos según las cantidades de efectivo que se afecten, equivalen o estimen razonablemente al momento de su realización, mismas que pueden ser modificadas por eventos posteriores que influyan su naturaleza.

Costo: Los bienes o servicios adquiridos por la institución serán registrados al valor real sin el margen de utilidad y se reflejarán de la misma forma en los Estados Financieros.

Partida Doble: Este principio establece que no existirá deudor sin acreedor o viceversa, es decir, una transacción económica afectará por lo menos a dos cuentas.

Finalmente, los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados establecen los lineamientos que debe contener la información contable de forma que sea verídica, relevante y objetiva para que los diferentes usuarios puedan accederla con mayor facilidad.

1.3.3.8 Normas Ecuatorianas de Contabilidad

En el Ecuador se han promulgado 27 Normas Ecuatorianas de Contabilidad (NEC) que regulan el registro, control, elaboración y presentación de los Estados Financieros. Estas normas han sido adaptadas de las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC) y emitidas por la Federación Nacional de Contadores del Ecuador.

Las Normas Ecuatorianas de Contabilidad conjuntamente con las Normas Internacionales de Contabilidad han contribuido en la armonización y mejora de los informes contables, para que éstos puedan ser reconocidos por las entidades reguladoras y personas involucradas.

1.3.3.8.1 Descripción de la Normas Ecuatorianas de Contabilidad

Como se menciono anteriormente, se han promulgado 27 Normas Ecuatorianas de Contabilidad, sin embargo las postulantes detallan las que tienen mayor importancia en base a las necesidades de las Microempresas a las cuales se dirige el estudio investigativo. Cabe recalcar que ninguna Norma tiene irrelevancia, puesto que cada una desempeña un rol indispensable para el buen desenvolvimiento de una institución.

Presentación de Estados Financieros: Indica las bases para presentar los Estados Financieros de carácter general, de modo que permita comparar con los Informes Financieros de períodos anteriores o de otra empresa.

Revelación en los Estados Financieros de Bancos y Otras Instituciones Financieras similares: Esta norma es aplicable a los Estados Financieros individuales y consolidados de un banco, es decir es aplicable respecto a sus operaciones.

Estado de Flujo de Efectivo: Los flujos de efectivo indican la capacidad de la empresa para generar efectivo o sus equivalentes. Es la información que requieren los usuarios de Estados Financieros para tomar decisiones económicas.

Utilidad o Pérdida neta por el período, errores fundamentales y cambios en políticas contables: Establece el tratamiento contable que se debe efectuar cuando las partidas del Estado de Resultados se modifiquen por algún ajuste.

Efectos de las variaciones en tipos de cambio de moneda extranjera: Indica que una empresa puede mantener transacciones en moneda extranjera u operaciones extranjeras, sin embargo las operaciones y Estados Financieros deben ser elaborados en la moneda que informa la empresa. En el Ecuador, la moneda oficial es el dólar de los Estados Unidos de América.

Ingresos: Establece criterios para reconocer un ingreso como tal, así como las condiciones en las que se aplican éstos criterios.

Costo de Financiamiento: Señala el tratamiento contable de los costos de financiamiento, es decir, requiere que se considere como un gasto a los intereses y demás costos de financiamiento.

Propiedad, Planta y Equipo: Señala el momento en que se debe reconocer un activo con su respectivo valor en libros, así como los cargos por depreciación o disminuciones del valor en libros.

Contabilización de la Depreciación: Es indispensable que se contabilice la depreciación de los activos, por cuanto son una parte significativa de la empresa y pueden tener un efecto determinante.

Estados Financieros Consolidados: Indica parámetros para la preparación y presentación de Estados Financieros Consolidados en un grupo de empresas.

1.3.4 Contabilidad de Costos

1.3.4.1 Concepto

La Contabilidad es una ciencia general que abarca diferentes clasificaciones, entre una de ellas se encuentra la Contabilidad de Costos. A continuación se presentan algunas definiciones que permitirán comprender su finalidad:

Según SINISTERRA, Gonzalo (2006) la Contabilidad de Costos es “Cualquier técnica o mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio”. (p. 9)

La autora BRAVO, Mercedes (2007) manifiesta que la Contabilidad de Costos es “Una rama especializada de la contabilidad general, permite el análisis,

clasificación, registro, control e interpretación de los costos utilizados en la empresa, por lo tanto, determina el costo de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que intervienen para la elaboración de un producto o la prestación de un servicio”. (p. 1)

Luego de la revisión y análisis de las definiciones presentadas por los diferentes autores, las investigadoras concluyen que la Contabilidad de Costos es el arte de registrar y controlar los costos de una entidad al momento de elaborar un producto o prestar un servicio. Además, es un instrumento que analiza los resultados de cada centro operativo de la entidad, con el objeto de facilitar y mejorar la toma de decisiones.

Por tal razón la Contabilidad de Costos es el medio informativo que tiende a tomara mayor importancia dentro de una empresa industrial.

1.3.4.2 Objetivos

Entre los objetivos fundamentales de la Contabilidad de Costos, las autoras en concordancia con el autor Sinisterra Gonzalo indican las siguientes.

- ✓ Proporcionar información de costos a las diferentes áreas de la administración para la planeación de las operaciones y el control del costo de producción.
- ✓ Controlar los inventarios de productos.
- ✓ Determinar el costo unitario del producto terminado para fijar precios de ventas y estipular el porcentaje de utilidad.

1.3.4.3 Características

Existen diferentes aspectos que caracterizan y diferencian a la Contabilidad de Costos del resto de especializaciones. A continuación se indican las más comunes:

- ✓ Emplea documentos propios y especiales para recopilar la información.
- ✓ Utiliza cuentas y procedimientos únicos, como por ejemplo: Inventarios de materia prima, Inventario de productos en Proceso e Inventario de Productos Terminados.
- ✓ El costo de producción se constituye como el Costo del Producto.
- ✓ La contabilidad de costos proporciona informes o estados exclusivamente de costos, para conocer los gastos y cargos efectuados en la producción.

1.3.4.4 Relaciones de la Contabilidad de Costos con el resto de la Organización

La Contabilidad de Costos al constituirse como una herramienta de información se interrelaciona con las diversas áreas o departamentos de la empresa para obtener mejores resultados. De los informes emitidos por Contabilidad, los jefes departamentales pueden tomar decisiones efectivas, como se indica a continuación:

GRÁFICO N° 1.2
CONTABILIDAD DE COSTOS Y EL RESTO DE LA ORGANIZACIÓN



FUENTE: Molina Antonio
ELABORADO POR: Las Investigadoras

1.3.4.5 Diferencia entre la Contabilidad de Costos y la Contabilidad General

La Contabilidad de Costos tiene su fuente de información en la Contabilidad General, por cuanto se lo realiza en la fábrica y emite información sobre Estados de Costos de Venta y Producción para posteriormente elaborar Estados Financieros de general aceptación. Sin embargo, al hablar de diferencias entre estos tipos de Contabilidad surgen varias discrepancias que según el autor Molina Antonio se puede abordar en dos aspectos significativos.

1.3.4.5.1 Precios

La Contabilidad Comercial registra las transacciones al costo de adquisición de las mercaderías y efectúa su venta sin ninguna transformación mediante el incremento de un cierto porcentaje de ganancia, que se constituye como precio de venta.

Ahora bien, en la Contabilidad de Costos sucede todo lo contrario debido a que se registran las transacciones relacionadas con los tres elementos del costo, como son: Materia Prima, Mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación y se requiere de un sistema especial para determinar el costo o precio de venta de sus productos.

1.3.4.5.2 Estados Financieros

Dentro de los Informes Financieros se identifica fácilmente una gran diferencia, la misma que se explica a continuación:

En las industrias, los Estados Financieros en el grupo de los activos corrientes realizables tienen tres inventarios: Inventario de Materia Prima, Inventario de Productos en Proceso e Inventario de Productos Terminados. En Cambio, en las

Empresas Comerciales, en la misma sección de los Activos se mantienen un solo tipo de inventario conocido como Inventario de Mercaderías.

1.3.5 Sistema de Costos

Para abordar el Sistema de Costos es necesario conocer las definiciones de sistema y costos.

1.3.5.1 Sistema

1.3.5.1.1 Definición

Las postulantes definen al Sistema como el conjunto de operaciones que interrelacionadas indican la forma de llevar a cabo actividades especializadas sean estas productivas, administrativas o de servicios.

1.3.5.2 Costo

1.3.5.2.1 Definición

Para las investigadoras el costo es el conjunto de erogaciones que se efectúan con la finalidad de generar bienes y servicios de los cuales se espera obtener un beneficio.

1.3.5.2.2 Clasificación del Costo

La clasificación que se les dé a los costos pueden ser diversas, sin embargo las autoras luego de una amplia revisión indican que la categorización más generalizada la proporciona los autores Cuervo Joaquín y García Juan, como se indica en el presente trabajo:

De Acuerdo a la Función que Desempeñan:

- ✓ *Costo de Producción:* Son generados en el proceso de fabricación de los productos, está integrado por materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.
- ✓ *Costo de venta:* Son los incurridos por el área encargada de distribuir los bienes producidos al consumidor final.
- ✓ *Costos de Administración:* Son aquellos que se relacionan con la dirección y manejo de las operaciones de la empresa.
- ✓ *Costos Financieros:* Son las obligaciones que la empresa a contraído con terceros para realizar sus actividades.

De Acuerdo a su Identificación:

- ✓ *Costos Directos:* Son aquellos costos que se les puede identificar y medir fácilmente en cantidades y valores en los productos terminados.
- ✓ *Costos Indirectos:* Son aquellos costos que no pueden ser identificados con precisión en el producto elaborado.

De Acuerdo a su Comportamiento:

- ✓ *Costos Fijos:* Son los que permanecen constantes en un periodo de tiempo determinado o a cierto nivel de producción.
- ✓ *Costos Variables:* Son los que varían en función del nivel de producción.
- ✓ *Costos Semifijos o SemivARIABLES:* Son aquellos que tienen un comportamiento combinado, es decir existe una proporción tanto fijas como variable.

Según el Grado de Control:

- ✓ *Controlables:* Dependen de las decisiones de los administradores. Este tipo de costo puede ser eliminado según las condiciones de la empresa.

- ✓ *No Controlables*: Son aquellos que son indispensables para continuar con las operaciones normales de la empresa o para mantener su capacidad productiva, pero no se puede ejercer control sobre los mismos.

Según el Tiempo en el que se Originaron:

- ✓ *Costos Históricos*: Son los que se determinan a medida que se producen los bienes o servicios.
- ✓ *Costos Predeterminados*: Son aproximaciones que se realizan en base a datos estadísticos. Son útiles al momento de planificar y elaborar presupuestos.

Según el Alcance:

- ✓ *Costos Totales*: Conjunto de costos que pertenecen a una categoría específica. Ejemplo: costo de producción.
- ✓ *Costo Unitario*: Se obtiene al dividir el costo total para el número de unidades producidas.

1.3.5.2.3 Elementos del Costo

Durante la fabricación o prestación de bienes y servicios deben existir métodos o mecanismos que permitan ejercer un mayor control sobre los elementos que se incorporen durante el proceso productivo, como lo indica el autor Naranjo Marcelo:

Materia Prima

Son materiales o productos en estado natural o que han sido sometidos a algún tipo de transformación previa, requeridos para la fabricación de otro tipo de productos.

Tratamiento de la Materia Prima

La materia prima requiere un tratamiento específico que permita mantener un mayor control, sobre la misma, como se detalla en los siguientes párrafos:

- ✓ *Establecer necesidades de Materias Primas.*

Consiste en definir qué, cuánto y cuándo se requieren los materiales o suministros en base a la producción planificada.

Una vez determinada las necesidades, el encargado del control de la Materia Prima solicita la adquisición de los materiales mediante una solicitud de compra, la misma que se expone a continuación:

CUADRO N° 1.1 SOLICITUD DE COMPRA

EMPRESA INDUSTRIAL “ABC” SOLICITUD DE COMPRA N°				
Cliente:		Contrato:		
Ciudad:		Embarque:		
		Condiciones de pago:		
		Fecha:		
Cantidad	Unidad	Descripción	V. Unitario	V. Total
Bodega RECIBIDO		Producción APROVADO POR	Proveedor A VENDEDOR	

FUENTE: Varios Autores
ELABORADO POR: Las Investigadoras

✓ *Compra o Adquisición de Materias Primas.*

El Departamento de Compras adquiere los materiales solicitados por el bodeguero en base a las especificaciones establecidas y de acuerdo con el reglamento de la institución. Para ello, este departamento emite una orden de Compra en base a la solicitud de Compra.

CUADRO N° 1.2
ORDEN DECOMPRA

EMPRESA INDUSTRIAL “ABC” ORDEN DE COMPRA N°				
Proveedor:		Dirección:		
Fecha de pago:		Teléfono:		
Forma de pago:				
Sírvasse por este medio suministrar los siguientes artículos				
N°	Artículo	Cantidad	P. Unitario	P. Total
			COSTO	
			TOTAL	
Elaborado Por.....Autorizado Por.....Recibido Por..... Imprenta Amazonas- Latacunga Telf. 811855				

FUENTE:Varios Autores
ELABORADO POR: Las Investigadoras

✓ *Inspección y Recepción de Materias Primas.*

La persona encargada de recibir las Materias Primas debe verificar que se encuentren en buenas condiciones y cumplan con las especificaciones del pedido. En caso de no cumplir con todos los requerimientos se efectuará la devolución al proveedor.

Para facilitar la inspección y recepción de materiales se elabora el informe de recepción de materiales.

CUADRO N° 1.3
INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES

EMPRESA INDUSTRIAL “ABC”			
INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES N°....			
Proveedor:		Fecha de Recepción:	
Orden de Compra N°:			
Cantidad	Código	Descripción	Observaciones
Responsable			

FUENTE: Varios Autores
ELABORADO POR: Las Investigadoras

✓ *Almacenamiento de Materia Prima.*

Los materiales deben ser almacenados en un lugar adecuado y que cumpla con todos los requerimientos para su conservación.

CUADRO N° 1.4
TARJETA DE CONTROL DE BODEGA

EMPRESA INDUSTRIAL “ABC”				
TARJETA DE CONTROL DE BODEGA				
Artículo:			Unidad de Medida:	
Fecha	Detalle	Cantidades		
		Entradas	Salidas	Existencias
Responsable				

FUENTE: Varios Autores
ELABORADO POR: Las Investigadoras

✓ *Salida de Materiales de Bodega.*

El Departamento de Producción solicita a bodega los materiales necesarios para la producción, para lo cual elabora la Nota de Requisición de Materiales.

CUADRO N° 1.5
ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES

EMPRESA INDUSTRIAL “ABC” ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N°....		
Departamento que solicita:		
Fecha de pedido:		
Fecha de entrega:		
Cantidad	Artículos	Unidades
Elaborado Por.....Autorizado Por.....Recibido Por..... Imprenta Amazonas- Latacunga Telf. 811855		

FUENTE:Varios Autores
ELABORADO POR: Las Investigadoras

✓ *Valoración y Control de Materia Prima*

Para valorar las existencias de mercaderías existen diferentes métodos, cada uno de ellos con sus ventajas y desventajas. Las empresas pueden utilizar cualquiera de los métodos de valoración tomando en cuenta el tipo de productos que oferta, las condiciones del mercado y previo al estudio de necesidades de información.

Ventajas:

- ✓ Permite ejercer un mejor control de bodega y los responsables de ella.

- ✓ No existe el riesgo de que la bodega o el departamento de producción quede en desabastecimiento o exceso de stock debido a que se establecen existencias máximas, mínimas y críticas.
- ✓ El saldo final de las materias primas se establecen contablemente.
- ✓ Se utiliza un solo método de valoración de inventarios, por lo menos durante el período contable.

Desventajas:

- ✓ Los costos para su control son elevados.
- ✓ El registro contable tiende a complicarse cuando no existe dominio o conocimiento sobre el control o registro de inventarios.

Establecimiento de Existencias

Del establecimiento de existencias de materiales en bodega dependerá que se ejerza un control adecuado y sistemático que evite riesgos y dificultades contables. Es prioritario evitar situaciones negativas que representen pérdida para la empresa como es el caso de Sobreabastecimiento y Desabastecimiento.

Clasificación de los Métodos de Valoración:

Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS): Significa que los primeros materiales que ingresaron a bodega serán los primeros en salir a la producción.

Últimas en Entrar, Primeras en Salir (UEPS): Indica que los últimos materiales en ingresar serán los primeros en salir considerando el precio de la última entrada.

Promedio Ponderado: Este método proporciona un precio unitario en cada movimiento de los materiales registrados en kárdex, es decir, el costo promedio se obtiene de la división del valor total para el número de unidades en existencia.

Último Precio de Compra: A través de éste método, la mercadería se valora al costo real que aparece en las facturas de compra.

Finalmente, es importante aclarar que la valoración del inventario se efectúa mediante la utilización de las tarjetas kárdex.

CUADRO N° 1.6
TARJETA KARDEX

EMPRESA INDUSTRIAL “ABC” TARJETA KÁRDEX										
Artículo:					Máximo:					
Código:					Mínimo:					
Método de Valoración:										
Unidad de Medida:										
Responsable:										
Fecha	Detalle	Entradas			Salidas			Existencias		
		Cant.	V.U	V.T	Cant.	V.U	V.T	Cant.	V.U	V.T

FUENTE: Varios Autores
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Mano de Obra

Es el esfuerzo físico o mental del ser humano para transformar los bienes en productos terminados con ayuda de algún tipo de equipo o maquinaria.

Tratamiento de la Mano de Obra

La Mano de Obra es el aspecto fundamental dentro de una institución, por lo cual debe encontrarse enteramente satisfecho, motivado y conforme con las actividades

que desarrolla. Un tratamiento adecuado de la mano de obra incluye dos aspectos fundamentales:

✓ *Administración de la Mano de Obra*

Una empresa debe disponer de personal idóneo y capacitado en todas las áreas o departamentos, de manera que contribuyan en el cumplimiento de las metas planteadas por la institución. En virtud de lo expuesto, la administración del recurso humano se enfoca en los siguientes procedimientos: Selección y reclutamiento del personal, Capacitación y Evaluación permanente.

✓ *Control de la Mano de Obra*

El personal de una institución al constituirse como un recurso fundamental debe controlarse y supervisarse eficazmente, evitando de esta forma el despilfarro de tiempo y la mano de obra ociosa o que no produce beneficio alguno a la entidad.

Este control se lo puede realizar mediante Tarjeta Reloj, Boleta de trabajo o Lector de huellas.

Costos Indirectos de Fabricación

Es el tercer elemento del costo y se constituye como aquellos elementos complementarios para generar bienes y servicios. No son fácilmente identificables o medibles en el producto, pero forman parte del costo de producción.

Clasificación

Los costos indirectos incluyen tres elementos primordiales, así tenemos:

- ✓ *Materiales Indirectos*: Son aquellos suministros o materiales complementarios y necesarios, pero que no pueden ser cargados directamente a la producción. Ejemplo: Pinturas, Etiquetas, Repuestos y Accesorios.
- ✓ *Mano de Obra Indirecta*: Es la fuerza laboral que no interviene en la producción, sin embargo permite el funcionamiento de la empresa. Ejemplo: Sueldos de Vendedores, Administrativos, Supervisores, Bodegueros, Empacadores.
- ✓ *Costos Indirectos Varios*: Son los demás rubros que no se identifican en los dos aspectos anteriormente mencionados. Ejemplo: Combustibles, materiales de limpieza, entre otros.

1.3.5.3 Concepto de Sistema de Costos

Una vez que se ha definido los términos sistema y costo se introducirá en el Sistema de Costos como tal, para ello se procede a exponer los conceptos del tema desde el punto de vista de diferentes autores.

Para el autor CUERVO, Joaquín (2007) el Sistema de Costos es “un Sistema de Información que establece el procedimiento administrativo y contable para identificar los datos que permiten determinar el costo de actividades, procesos, productos o servicios”. (p. 17)

El autor GARCIA, Juan (2008) determina que el Sistema de Costos es “El conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuados”. (p. 116)

Las investigadoras definen al Sistema de Costos como el conjunto de normas y procedimientos contables que permiten cuantificar en términos monetarios los costos de materia prima, materiales y mano de obra en cada etapa de producción,

con el propósito de facilitar la planeación administrativa y presupuestaria para una acertada toma de decisiones.

1.3.5.3.1 Clasificación

Con el transcurso del tiempo se han desarrollado diferentes formas para acumular los costos, cada uno con características específicas de producción. Como resultados de este proceso se han reconocido formalmente dos sistemas de acumulación por cuanto cumplen con las especificaciones establecidas por las Normas Internacionales de Contabilidad y entidades reguladoras. Entre estos sistemas de acumulación de costos se encuentran:

- ✓ Sistema de Costos por Órdenes de Producción
- ✓ Sistema de Costos por Procesos

Sistema de Costos por Órdenes de Producción

Según el autor CUERVO, Joaquín (2007) el Sistema de Costos por Órdenes es “un sistema que acumula los costos por lotes o por órdenes de fabricación. Generalmente la producción es heterogénea”. (p. 17)

Para las postulantes el Sistema de Costos por Órdenes de Producción acumula costos para un pedido específico. Los elementos del costo se registran en una hoja de trabajo a medida que transitan por los diferentes departamentos.

Una vez que se culmina con el proceso productivo, el costo unitario se obtiene dividiendo costo acumulado para el número de unidades producidas en dicho pedido.

Este sistema permite la fabricación de diferentes productos, además que la producción se inicia con un pedido u orden de trabajo del cliente.

Objetivos

Los objetivos principales del Sistema de Costos por Órdenes de Producción señalado por el autor Zapata Pedro son:

- ✓ Calcular el costo de producción de cada artículo, lote o pedido específico de trabajo.
- ✓ Mantener un control estricto de la producción antes, durante y después del proceso productivo para reducir los costos de nuevos pedidos.

Características

A continuación, las autoras indican las características de este sistema en concordancia con el autor señalado anteriormente:

- ✓ La producción se inicia con una orden de trabajo.
- ✓ Se debe elaborar una hoja de costos por cada orden de trabajo.
- ✓ Este sistema puede funcionar con la utilización de costos reales o predeterminados.
- ✓ La producción tiene un carácter interrumpido, lotificado y diversificado.

1.3.6 Sistema de Costos por Procesos

1.3.6.1 Concepto

Existen diversos tipos de Sistemas de Costos que pueden ser adoptados por una empresa dependiendo el tipo de producto que se fabrique. Entre estos sistemas se encuentra el Sistema de Costos por Proceso, mismo que se define como:

Para el autor CUERVO, Joaquín (2007) indica que el Sistema de Costos por Proceso es “Un sistema de acumulación de costos en cada proceso, sobre una base de tiempo. Los costos se trasladan de proceso en proceso hasta su terminación.

Usualmente los productos son homogéneos y permiten una fabricación en serie”.
(p. 17)

El autor MORIARITY, José (2007) definen el Sistema de Costos por Proceso como “Aquellos sistemas contables que determinan un costo promedio para todas las unidades de producto o servicio prestado en un espacio de tiempo específico”.
(p. 514)

Las autoras determinan que el Sistema de Costos por Procesos es un Sistema de Información que determina los costos de cada fase del proceso de fabricación en un determinado tiempo.

Este sistema permite acumular los costos de un departamento a otro hasta la obtención de productos terminados, generalmente es utilizado por empresas o industrias que mantienen una producción continua y homogénea.

Posteriormente, las investigadoras indican aspectos de este sistema en base a los criterios expuestos por los autores Sinisterra Gonzalo y Zapata Pedro, mismos que se resumen en:

1.3.6.2Objetivos

El Sistema de Costos por Procesos fue creado con la finalidad de contribuir en los siguientes aspectos:

- ✓ Determinar el costo unitario del producto terminado.
- ✓ Acumular con exactitud los costos en cada departamento o centro operativo de la empresa.
- ✓ Proporcionar información oportuna sobre los costos de producción para establecer nuevas políticas de precios.

1.3.6.3 Importancia

En toda empresa es necesario que el nivel directivo se encuentre informado sobre todas las operaciones que conforman la actividad productiva de la entidad, para coordinar y dirigir el trabajo en forma eficiente.

Como consecuencia de ello, es preciso contar con un Sistema de Costos por Procesos que documente los costos de la producción de bienes de manera que genere información precisa para el proceso de toma de decisiones.

1.3.6.4 Funciones

El Sistema de Costos por Procesos cumple diferentes funciones básicas, entre las cuales se detallan a continuación:

- ✓ El Sistema debe proporcionar una definición clara de los tipos de empresas en que puede ser aplicado este sistema.
- ✓ Mantener un registro cronológico y sistemático del flujo de los elementos del costo para asignarlos al número total de productos fabricados.
- ✓ Preparar informes para proporcionar a la gerencia una base sólida para la toma de decisiones.
- ✓ Calcular el número de unidades perdidas durante todo el proceso de producción.
- ✓ Determinar el costo de los materiales de desecho o desperdicio, así como el costo de los productos dañados o defectuosos.

1.3.6.5 Características

Entre las características principales de este Sistema se encuentran las siguientes:

- ✓ Es aplicable en empresas que mantienen una producción continua y en grandes cantidades.

- ✓ Las unidades producidas son homogéneas.
- ✓ Cada producto elaborado contiene la misma cantidad de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.
- ✓ Los costos se acumulan en cada centro operativo.
- ✓ El proceso productivo es rígido.
- ✓ La producción se inicia antes de la venta, es decir, sin la necesidad de que exista un pedido u orden específica.
- ✓ El costo unitario de producto se obtiene dividiendo el costo total de la producción para el número de unidades fabricadas.

1.3.6.6 Naturaleza del Costeo por Procesos

Como se ha mencionado anteriormente el Sistema de Costos por Procesos se utiliza en industrias que mantienen una producción de naturaleza continua y donde es imposible identificar los elementos del costo en cada unidad fabricada. En este sistema, una vez iniciada la producción no se la puede paralizar.

Entiéndase por naturaleza continua, cada una de las operaciones secuenciales o paralelas que involucran la fabricación del producto, es decir, que no todo el proceso puede ser continuo debido a que existen procesos independientes el uno del otro, pero su integración es necesaria para obtener el producto terminado.

Entre las formas de producción utilizadas por diferentes industrias, se detallan las siguientes:

1.3.6.6.1 Fabricación de un solo producto

Se utilizan en empresas que fabrican un solo producto. Sin embargo, en la actualidad son pocas las monoproductoras debido a la exigencia misma del cliente en cuanto a variedad o a la competencia rígida entre industrias para mantenerse en el mercado.

1.3.6.6.2 Fabricación de varios productos a través de líneas independientes:

Esta producción se realiza en industrias que mantienen instalaciones independientes que permiten elaborar productos diferentes o similares.

1.3.6.6.3 Fabricación de varios productos que inician con procesos comunes:

Se utilizan en aquellas industrias que utilizan la misma materia prima para elaborar diferentes productos con terminados diferentes, como el caso de los lácteos.

1.3.6.6.4 Fabricación de un producto por ensamble de partes de líneas independientes:

Son aquellas empresas que elaboran las partes de un producto en secciones diferentes para posteriormente formar un solo producto.

1.3.6.7 Proceso Contable

El registro de las operaciones productivas de una empresa debe seguir una secuencia lógica que se conoce como proceso contable. El ciclo de operaciones debe desarrollarse de acuerdo con las leyes, normas y reglamentos establecidos. El incumplimiento de éste marco legal provocará que la información no sea confiable y verídica.

Para que una empresa industrial funcione correctamente es necesario que se cumplan con los aspectos que se detallan a continuación:

1.3.6.7.1 Plan de Cuentas

Es un documento que contiene un listado lógico y ordenado de las cuentas que se utilizan para registrar los movimientos económicos de una entidad. El plan de cuentas se elabora en base a los requerimientos de la empresa, detallando cuentas y subcuentas. Además, la elaboración de este instructivo se realizará en base a los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados y demás normas que rigen la profesión contable.

Características

Las autoras indican las características que deben existir en un Plan de Cuentas correctamente diseñado:

- ✓ Sistemático tanto en el ordenamiento de cuentas y presentación de las mismas.
- ✓ Flexible para aceptar la incorporación de nuevas cuentas.
- ✓ Claro y específico en la denominación de las cuentas y subcuentas.
- ✓ Su estructura se basa en las necesidades y requerimientos específicos de cada empresa.

Estructura

La estructura del Plan de Cuentas debe ser específica y jerarquizar adecuadamente los grupos, como se indica en el siguiente cuadro:

**CUADRO N° 1.7
ESTRUCTURA DEL PLAN DE CUENTAS**

	1° Nivel	2° Nivel	Criterio
Situación Financiera	Activo	Corriente	Liquidez
		Fijo o Propiedad, Planta y Equipo	
		Diferidos o Otros Activos	
	Pasivo	Corriente	Temporalidad
		Fijos	
		Diferidos y Otros Activos	
Patrimonio	Capital	Inmovilidad	
	Reservas		
	Superávit de Capital		
	Resultados		
Situación Económica	Cuentas de Resultados Deudoras	Operacionales	Gastos
		No Operacionales	
		Extraordinarios	
	Cuentas de Resultados Acreedoras	Operacionales	Rentas
		No Operacionales	
		Extraordinarios	
Situación Potencial	Cuentas de Orden	Deudoras	
		Acreedoras	

FUENTE: Zapata Pedro

ELABORADO POR: Las Investigadoras

Código de Cuentas

El código es un término que resume una idea a través de la utilización de números, letras o símbolos. En consecuencia el código es la expresión resumida de una cuenta que se debe registrar, informar y procesar.

Mediante la codificación de cuentas se obtiene grandes ventajas, entre las cuales se mencionan las siguientes:

- ✓ Facilita la identificación de la cuenta.
- ✓ Proporciona facilidad en el procesamiento automático de datos.
- ✓ Facilita el manejo de archivo.

Sistema de Codificación

Básicamente, existen dos métodos conocidos de codificación de cuentas:

- ✓ *Alfabético*: Se utiliza letras para identificar la cuenta que integran el Catalogo de cuentas.
- ✓ *Numérico*: Asigna un numero como código para reconocer la cuenta contable.

1.3.6.7.2 Reconocimiento de la Operación

Consiste en la revisión de los documentos que sustentan las actividades u operaciones efectuadas. Esta documentación es la evidencia escrita de los registros contables.

1.3.6.7.3 Jornalización

Es la actividad de registrar todas las transacciones en un asiento contable que debe cumplir el principio de partida doble.

Este asiento debe contener todas las especificaciones requeridas, entre ellas se encuentran: número, fecha, cuenta deudora -acreedora con su respectivo valor y explicación del asiento

1.3.6.7.4 Mayorización

Procedimiento a través del cual se trasladan todos las cuentas y valores del libro diario al libro mayor siguiendo un orden cronológico y sistemático que permita determinar los saldos de cada cuenta. La Mayorización se puede realizar en “T” o en “Folio a 3 o 4 columnas”.

Existen dos tipos de mayores, el libro de cuentas principales que integra las cuentas de uso general y el libro de cuentas auxiliares conocidas como subcuentas.

1.3.6.7.5 Comprobación

Verifica el cumplimiento del principio de la partida doble mediante la elaboración del Balance de Comprobación, mismo que se prepara con los saldos de las cuentas que constan en el libro mayor principal.

Es aquí, donde el contador debe efectuar los ajustes correspondientes en caso de que algunos de los saldos se encuentren incompletos, desactualizados o mal determinados.

1.3.6.7.6 Estados Financieros

Los Estados Financieros son informes contables que resumen los resultados obtenidos en un determinado período. Se constituye el producto más importante de la contabilidad, por cuanto permite conocer la situación económica y financiera de la empresa. Estas herramientas sirven de base para la toma de decisiones, tanto a los administrativos de la entidad como a terceras personas. Entre los informes básicos que se deben preparar, se presenta:

Balance General

El Balance General indica la situación económica y financiera de la empresa en un determinado período, es decir, refleja la capacidad de pago y compra, la situación actual de activos y los aportes en el patrimonio.

Modelo de Balance General de una Empresa Industrial

**EMPRESA INDUSTRIAL “ABC”
BALANCE GENERAL
Del 01 de enero al 31 de diciembre del 20...**

ACTIVO

ACTIVO CORRIENTE

ACTIVO CORRIENTE DISPONIBLE XXXXX

Caja XXXX

ACTIVO CORRIENTE REALIZABLE XXXXX

Inventario de Materia Prima D. XXXX

Inventario de Productos en Proceso XXXX

Inventario de Artículos Terminados XXXX

ACTIVO FIJO

ACTIVO FIJO DEPRECIABLE XXXXX

Equipo de Computación XXXX

TOTAL ACTIVOS XXXXXX

PASIVO

PASIVO CORRIENTE

PASIVO CORRIENTE A CORTO PLAZO XXXXX

Documentos por pagar XXXX

TOTAL PASIVO XXXXXX

PATRIMONIO

CAPITAL XXXXX

Aporte de Capital XXXXX

TOTAL PASIVO MÁS PATRIMONIO XXXXXX

GERENTE

CONTADOR

Estado de Resultados

Mediante éste informe contable se mide la gestión que se ha realizado para obtener rentabilidad de sus activos y pasivos. Básicamente, indica la situación económica de la entidad.

Modelo de Estado de Resultados

**EMPRESA INDUSTRIAL “ABC”
ESTADO DE RESULTADOS
Del 01 de enero al 31 de diciembre del 20...**

Ventas		xxxxx
COSTO DE VENTAS		xxxxx
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		xxxxx
GASTOS OPERACIONALES		xxxxx
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	xxxxx	
Sueldos	Xxx	
Beneficios Sociales	Xxx	
Depreciación Muebles y Enseres	Xxx	
Gastos Básicos	Xxx	
GASTOS DE VENTA	xxxxx	
Sueldos	Xxx	
Beneficios Sociales	Xxx	
Publicidad	Xxx	
Comisiones	Xxx	
UTILIDAD DEL EJERCICIO		xxxxx
UTILIZACIONES:		
15% Utilidad Trabajadores	Xxx	
25% Impuesto renta	Xxx	
UTILIDAD NETA	xxxxx	
RESERVAS:		
10% De Reserva Legal	Xxx	
8% De Reserva Estatutaria	Xxx	
5% De Reserva Facultativa	Xxx	
Dividendo acciones	Xxx	

GERENTE

CONTADOR

Estado de Costos de Productos Vendidos

Este informe indica los costos en los que ha incurrido la organización para la fabricación de productos en un determinado período de tiempo.

Modelo de Estado de Costos de Productos Vendidos

**EMPRESA INDUSTRIAL “ABC”
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS
Del 01 de enero al 31 de diciembre del 20...**

MATERIA PRIMA DIRECTA		
(+) Materia Prima Directa (I.I)		XXXXX
COMPRA DE MATERIA PRIMA DIRECTA		
Compras Brutas	XXXX	
(-) Devolución en Compras	XXXX	
(=) Compras Netas		XXXXX
Disponible Materia Prima		XXXXX
(-) Materia Prima Directa (I.F)		XXXXX
Materia Prima Directa Utilizada		XXXXX
(+) MANO DE OBRA DIRECTA		
Beneficios Sociales	XXXX	
Remuneraciones Sociales	XXXX	
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Materia Prima Indirecta	XXXX	
Mano de Obra Indirecta	XXXX	
Sueldos y Salarios	XXXX	
Beneficios Sociales	XXXX	
Seguros de Fábrica	XXXX	
Servicios Básicos	XXXX	
Depreciaciones de Maquinaria	XXXX	
Mantenimiento y Reparaciones	XXXX	
Amortización	XXXX	
Costos de Fabricación		
(+) Inventario de Productos en Proceso (I.I)		XXXXX
Producción Disponible		XXXXX
(-) Inventario de Productos en Proceso (I.F)		XXXXX
Costos de Productos Terminados		XXXXX
(+) Inventario de Productos Terminados		XXXXX
Costo Producto Disponible para la Venta		XXXXX
(-) Inventario de Productos Terminados (I.F)		XXXXX
COSTOS DE VENTA		

GERENTE

CONTADOR

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

2.1 Breve caracterización de la Institución

Las Microempresas son el resultado de las iniciativas económicas de varios emprendedores. Un ejemplo claro de estas iniciativas son las Microempresas Productoras de Quesos, mismas que se encuentran ubicadas en diferentes sectores estratégicos del Ecuador, específicamente en la Parroquia Belisario Quevedo.

Está parroquia se caracteriza por ser un sector altamente productivo y ganadero, sus habitantes son personas de clase media y con una instrucción educativa inicial, sin embargo esto no ha sido un impedimento para desarrollar actividades productivas.

Las Microempresas se encuentran conformadas en el mayor de los casos por las mujeres de la comunidad, quienes han desarrollado esta alternativa de negocio con la finalidad de ayudar a sus esposos a mantener otra fuente de ingresos en sus hogares, evitar el desempleo y enfrentar la dura realidad económica que vive la clase media o simplemente para utilizar sus habilidades y destrezas.

En un inicio, las integrantes eran minoría y la producción de queso se realizaba de forma manual. Posteriormente se incorporaron nuevos socios, creándose la necesidad de formalizar sus actividades, por cuanto se constituyeron legalmente y

se encuentran bajo disposiciones y reglamentos de Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIESS).

Con el transcurso del tiempo, fueron reconocidas por la calidad del producto y la demanda cada vez era mayor, por lo que se procedió a incorporar maquinaria y equipos en su producción.

Actualmente, se caracterizan por el prestigio, confianza y credibilidad ante sus clientes, aspectos que han contribuido en el posicionamiento del mercado local y nacional.

2.2 Análisis FODA

El análisis FODA es una herramienta que permite diagnosticar la situación actual del objeto en estudio, motivo por el cual las postulantes aplicaron este análisis a las Microempresas Productoras de Quesos. Esta herramienta abarca el examen de factores internos o externos, mismos que se explican a continuación:

Los factores internos son aquellas situaciones positivas o negativas que la empresa puede controlar. Dentro de estos se desglosan lo siguientes:

- ✓ *Fortalezas:* Factor positivo de la institución que contribuye en el cumplimiento de los objetivos.
- ✓ *Debilidades:* Factor negativo de la empresa que limita en el buen desempeño o desarrollo de las actividades productivas.

Los factores externos no son controlables por la entidad, y son:

- ✓ *Oportunidades:* Situación que puede mejorar las condiciones actuales, siempre y cuando se las aprovechen.
- ✓ *Amenazas:* Afectan directamente a la empresa. No puede ser controlada, pero si disminuida.

Una vez aplicado este estudio a las Microempresas, las postulantes dan a conocer los aspectos encontrados en el siguiente cuadro:

CUADRO N° 2.1
ANÁLISIS FODA

<p align="center">Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cliente Satisfecho y Fiel. ✓ Maquinaria Especializada y de última tecnología. ✓ Personal Capacitado y motivado. ✓ Producto de Calidad. 	<p align="center">Oportunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se encuentra ubicado en un sector productivo y ganadero. ✓ Incremento de la demanda. ✓ Créditos para las PYMES. ✓ Posicionamiento en nuevos mercados.
<p align="center">Debilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de espacio físico para el área de producción. ✓ Falta de vehículo propio para distribuir el producto. ✓ Desconocimiento de políticas administrativas y contables que dificultan el reconocimiento de costos y gastos. ✓ Falta de recursos económicos para cumplir las obligaciones contraídas con terceros. ✓ Rivalidad entre socios. 	<p align="center">Amenazas</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Políticas de gobierno. ✓ Incremento de precio en la Materia Prima. ✓ Alto grado de competencia tanto en la materia prima como en productos terminados.

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

2.3 Caracterización de la Metodología

2.3.1 Tipo de Investigación

Para desarrollar el trabajo investigativo se utilizó dos tipos de investigación como son el exploratorio y el descriptivo.

La investigación exploratoria se aplicó al momento de recopilar la información teórica relacionada con el Sistema de Costos por Procesos para obtener una mejor idea o comprensión del tema.

También se tomó en cuenta la investigación descriptiva por cuanto permitió describir de manera detallada todas las situaciones o eventos que influyen en la situación actual de las Microempresas. Además, fue de gran utilidad al momento de estructurar la información contable-financiera de la institución investigada para desarrollar el Modelo de Sistema de Costos por Procesos que garantice el éxito de las industrias queseras.

2.3.2 Metodología

La metodología que se utilizó para desarrollar el trabajo es el Diseño no Experimental por cuanto no existió ningún tipo de manipulación de las variables.

La presente investigación se basó en este diseño porque se requiere de un sistema de costos que permita obtener información verídica, confiable y principalmente libre de errores.

2.3.3 Unidad de Estudio

Para la presente investigación se trabajó con el universo porque se cuenta con una población reducida, la misma que se detalla a continuación:

CUADRO N° 2.2
POBLACIÓN SUJETA A ESTUDIO

CARGO	MICROEMPRESAS		TOTAL N° PERSONAS
	LUCERITO	NUEVA ESPERANZA	
Presidente	1	1	2
Jefe de Planta	2	1	3
Socios –Trabajadores	11	12	23
Proveedores	26	50	76
Clientes	26	50	76
Auxiliar de Contabilidad	0	1	1
TOTAL	76	115	191

Fuente: Propia
Elaborado por: Las Investigadoras

2.3.4 Métodos de Investigación

Para desarrollar la investigación científica se aplicó métodos y técnicas al momento de recopilar, analizar e interpretar la información obtenida de la unidad de estudio, mismos que permitieron profundizar el tema y proporcionar una solución concreta al problema científico.

2.3.4.1 Analítico – Sintético

Este método se utilizó en la construcción de los fundamentos teóricos del tema, en el diagnóstico de la situación actual de las Microempresas, el análisis de las actividades o movimientos económicos – financieros de la institución y demás los aspectos que influyen en las operaciones de las Microempresas Productoras de Quesos.

Cabe destacar, que este método se utilizó durante el desarrollo de toda la investigación, por cuanto todas las situaciones que se presenten son objeto de análisis y síntesis para llegar a un conocimiento exacto o a su vez emitir una opinión.

2.3.4.2 Inductivo – Deductivo

Estos métodos se complementan entre sí proporcionando un conocimiento verdadero sobre la realidad, por lo que fueron aplicados durante el tratamiento contable de las diversas transacciones económicas-financieras, mismas que dieron lugar a una serie de pasos o procesos resumidos en la elaboración de libro diario, libro mayor, balance de comprobación y estados financieros de acuerdo con las leyes, normas y principios contables.

Estos aspectos permitieron que la dirección o área administrativa de las Microempresas dispongan de un Sistema de Información adecuado y eficaz para la toma de decisiones acertadas.

2.3.4.3 Histórico – Lógico

Las postulantes aplicaron este método durante el desarrollo del Sistema de Costos por Procesos, por cuanto permitió analizar, revisar y clasificar la información producida por la Institución de acuerdo al orden cronológico en que se hayan producido.

Además, que se analizaron situaciones del pasado que tienen incidencia aun en el presente.

2.3.5 Técnicas de Investigación

2.3.5.1 Observación

A través de esta técnica se pudo obtener información relevante sobre aspectos internos de las Microempresas como persona, productos, procesos de producción y contabilización de actividades, costos, gastos, infraestructura, entre otros. Además que permitió conocer la realidad actual y comportamiento de dichos factores.

2.3.5.2 Entrevista

Las investigadoras aplicaron la entrevista al área administrativa de las Queseras, es decir, presidentes, jefes de planta y auxiliar contable.

Mediante esta técnica se pudo conocer la situación productiva de las microempresas, el sistema contable existente en la institución y el nivel de educación del personal para contribuir en la solución de los problemas que limitan el cumplimiento y buen desempeño de las actividades diarias.

2.3.5.3 Encuesta

La encuesta se dirigió a los socios-trabajadores de las Microempresas, así como a los clientes y proveedores para conocer la posición actual de la industria y la opinión de las partes implicadas sobre los diferentes aspectos institucionales o las necesidades de los mismos.

2.3.6 Instrumentos de Investigación

Para la presente investigación se utilizó como instrumentos el cuestionario, la guía de entrevista – encuesta y las fichas de observación, mismos que fueron estructurados previo a su aplicación en base a las necesidades de información, de modo que se especificó claramente cuáles son los aspectos que se desean conocer y analizar.

2.3.7 Cuadro de Operacionalización de Variables

Para la presente investigación, las postulantes estructuraron un Cuadro de Operacionalización de Variables en base a las preguntas directrices que dieron solución al problema.

CUADRO N° 2.3
OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

PREGUNTAS DIRECTRICES	VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	INSTRUMENTO
¿Cuál es la herramienta que permitirá determinar la situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos?	Análisis FODA	Fortalezas	Cliente Satisfecho	Análisis - Síntesis
			Personal Capacitado	Entrevista
			Maquinaria Especializada	Observación
			Producto de Calidad	Análisis - Síntesis
		Oportunidades	Ubicación Geográfica	Observación
			Incremento de la Demanda	Análisis - Síntesis
		Debilidades	Falta de Infraestructura	Observación - Entrevista
			Falta de un vehículo para la distribución del producto	
			Desconocimiento de políticas administrativas y contables que dificultan el reconocimiento de costos y gastos.	
		Amenazas	Saturación del mercado local.	Análisis – Síntesis
			Crecimiento de la Competencia con precios de venta más competitivos	
			Políticas de gobierno	
			Incremento del precio de la Materia Prima	

¿Cuál es el Modelo de Sistemas de Costos que permita optimizar los recursos de las Microempresas Productoras de Quesos para una mejor toma de decisiones?	Sistema de Costos por Procesos	Documentos Fuentes	Archivos cronológicos y sistemáticos	Técnica Documental
		Jornalización	Registro	
			Principios Contables	
		Mayorización	Cuentas Principales	
			Cuentas Auxiliares	
		Balance de Comprobación	Ajustes	
			Reclasificaciones	
		Estados Financieros	Razonabilidad	
			Veracidad	
			Autenticidad	

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

2.4 Análisis e Interpretación de Resultados de la Investigación de Campo

Mediante la aplicación de los métodos de recopilación de información tales como la ficha de observación, entrevistas y encuestas al personal de cada organización se logró conocer la situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos.

A continuación se procede a realizar el análisis e interpretación de los resultados obtenidos de la investigación con la finalidad de determinar los factores externos e internos que afectan en el desarrollo productivo de las Microempresas, sea de forma positiva o negativa.

2.4.1 Ficha de Observación

CUADRO 2.4
FICHA DE OBSERVACIÓN

Aplica	Puntualidad Personal Capacitado, Especializado y Motivado Funciones delimitadas Implementos de trabajo Infraestructura Propia Espacio físico adecuado Cumple con requerimientos de calidad Instalaciones de luz y agua adecuadas Tecnología Actualizada Implementos y herramientas completas para el trabajo Medio de transporte para comercializar productos Estatutos y Reglamentos de la Microempresa Calidad Variedad Precios Convenientes Registro Sanitario
No Aplica	Tecnología Actualizada Medio de transporte para comercializar productos Precios Convenientes

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
 ELABORADO POR: Las Investigadoras

Interpretación: La ficha de observación fue estructurada por las postulantes en función de las necesidades de información y mediante la aplicación de la misma se llegó a determinar lo siguiente:

Las Microempresas Productoras de Quesos mantienen una infraestructura propia con un espacio físico adecuado para la producción actual, debido a que el mercado que cubren no es amplio. Además, cuentan con instalaciones de luz y agua en óptimas condiciones cumpliendo de esta forma con todos los requerimientos para el buen funcionamiento de la planta.

En lo referente al personal, todos se encuentran conformes y conocen las funciones que debe cumplir por cuanto existe un Reglamento Interno que delimita sus funciones y responsabilidades. También existe un ABC de las queseras rurales que indica como elaborar los productos de modo que incorpore exactamente la materia prima e insumos en la cantidad especificada.

Las labores se realizan eficazmente mediante el uso de uniformes apropiados, lo que garantiza la higiene en el producto, siendo otra característica que hace más apetecible al producto.

La maquinaria que posee la Microempresa es de última tecnología, situación que no es similar con la otra pero existen todos los implementos o herramientas de trabajo para la producción generando productos de calidad.

Cada Quesera ofrece diversidad en los productos y se especializa en el que mayor demanda tiene, sin embargo el precio del bien no es accesible para el consumidor en uno de los dos casos.

Finalmente, para comercializar los productos cuentan con un medio de transporte seguro, siendo en el primer caso de propiedad de la Quesera y en el segundo caso alquilado a un socio de la Institución.

2.4.2 Interpretación de Entrevistas

2.4.2.1 Entrevista a los Presidentes de las Microempresas

¿La microempresa productora de Queso se encuentra legalmente constituida?

Las Microempresas se encuentran legalmente constituidas y bajo reglamento y disposición del Ministerio de Inclusión Económica y Social.

Interpretación: Las Queseras se encuentran constituidas legalmente para ejercer sus actividades comerciales cumpliendo todos los requisitos que establece la ley. Además, es un requisito fundamental para realizar cualquier tipo de trámites con otras instituciones, como el Servicio de Rentas Internas a fin de cumplir con obligaciones tributarias.

¿Cómo está conformada la Microempresa?

Las Microempresas están conformadas por un Presidente, Secretario, Tesorero, Jefes de Planta y socios-trabajadores.

Interpretación: Las Microempresas mantienen una estructura básica y similar en todos los casos debido a la magnitud misma del negocio. Esto lo efectúan para que exista organización interna y represente externamente a la institución.

¿Los productos que oferta la microempresa han tenido aceptación del cliente?

Los productos si tienen aceptación en el público por la calidad y pasteurización.

Interpretación: Los productos que ofertan las Queseras tienen gran aceptación del consumidor por la calidad, variedad y precios de los mismos. Otro factor

favorable para las industrias es que las personas del sector apoyan las iniciativas y esfuerzos de estas personas convirtiéndose en clientes fieles.

¿Usted cree que la competencia ha afectado el nivel de producción?

La competencia ha ocasionado que la producción baje y el producto se encarezca.

Interpretación: La competencia es un factor que perjudica a todos los sectores comerciales, más aun a pequeñas Microempresas. En las Industrias Queseras la competencia provoca que se disminuya el factor primordial para la producción como es la Materia Prima, provocando que la cantidad de productos se reduzca o a su vez se encarezca. Esto representa gran pérdida para las empresas.

¿Existen políticas y procedimientos qué indiquen como se debe efectuar las actividades a desarrollar en la Institución?

Las Microempresas mantienen un Reglamento Interno para desarrollar las actividades, así como el ABC de las queseras rurales.

Interpretación: Dentro de toda institución por más pequeña que sea debe existir políticas o procedimientos que indiquen la forma de realizar las cosas, tal es el caso de estas pequeñas instituciones, donde los socios han establecidas todas las condiciones que se deben cumplir. Las políticas se encuentran ya establecidas, sin embargo algunas se incrementan o modifican de acuerdo con las necesidades o inconvenientes que surgen.

Por otro lado, para realizar la producción se debe cumplir con las especificaciones que contiene el ABC de las queseras rurales, misma que se constituye como un documento que indica como elaborar el producto de forma que reúna todos los requisitos de calidad e insumos en la cantidad indicada y no sea nocivo para el consumo humano.

¿Mantienen algún registro de sus actividades económicas?

Las Queseras mantienen un registro básico, por cuanto permite identificar únicamente los ingresos y gastos del período.

Interpretación: La mayoría de los integrantes de las Queseras tienen un nivel de educación primaria, por lo que los registros contables de las instituciones son básicos, identificando únicamente ingresos y gastos. Esta situación ha impedido mejorar la producción pues no se dispone de una herramienta para tomar decisiones acertadas.

¿Quién es el encargado de mantener el registro de la actividad productiva?

Los registros se encuentran a cargo de los presidentes conocidos también como administradores, así como los jefes de planta, quienes permanecen constantemente en las instituciones.

Interpretación: Las personas que tienen el cargo de Jefes de Planta son miembros con un grado más de conocimientos, por lo que son los encargados de efectuar el registro de todos los movimientos económicos que realicen las industrias. Estas personas presentan un informe a los socios de forma quincenal para que se informen de todas las situaciones.

¿Conoce usted que es un costo?

Los presidentes indican que el costo es el valor de un producto y permite determinar la pérdida o ganancia que ha obtenido la Microempresa.

Interpretación: Como se menciona anteriormente, los integrantes de las Microempresas poseen un nivel de educación limitado, por lo que es difícil para ellos determinar que es un costo, sin embargo por las respuestas mencionadas se puede apreciar que tienen una idea del término.

Un Sistema de Costos por Procesos permite ejercer un mayor control de los recursos invertidos en la fabricación de un producto. ¿Cree usted que sería factible aplicar este sistema en la Quesera?

Los entrevistados indican que si es factible aplicar este sistema en sus instituciones, siempre y cuando se realice una capacitación a los integrantes de la entidad previa a su aplicación.

Interpretación: Las empresas deben llevar una contabilidad acorde a su sistema productivo, por lo que la aplicación del Sistema de Costos por Procesos es factible en instituciones de esta característica. Para ello, es indispensable que se realice una capacitación sobre su funcionamiento a los encargados de efectuar los registros contables.

¿Cree usted que mediante la aplicación de este Sistema se contribuirá en él mejoramiento de la actividad productiva?

Sí, porque se mejorará los registros de la institución, existirá un mejor uso de los recursos evitando el desperdicio y fijando precios adecuados a sus productos.

Interpretación: Mediante la aplicación de este sistema se ejercerá un mayor control de recursos humanos, económicos y materiales de las Queseras y principalmente se dispondrá de una herramienta confiable para tomar decisiones con respecto a diversos ámbitos como por ejemplo, el precio del producto, inversión, etc.

2.4.2.2 Entrevista a los Jefes de Planta de las Microempresas

¿El personal que labora en la institución se encuentra especializado en sus funciones?

El personal cumple las funciones de acuerdo a la experiencia en el trabajo.

Interpretación: Los integrantes de las Microempresas no tienen una preparación académica en las funciones que desempeñan, debido a que se basan únicamente en la experiencia y conocimiento. Sin embargo, como se mencionó anteriormente disponen de una Manual o ABC que indican como efectuar la producción.

¿Cuál es la relación laboral de los empleados?

La relación con los empleados es buena porque siempre se llega a un consenso.

Interpretación: En toda institución existen problemas debido a desacuerdos o rivalidad entre miembros, sin embargo la razón de ser de una asociación es la unidad. Este es el caso que se encuentra presente en las Microempresas Queseras, pues siempre se toman decisiones que beneficie a todos los integrantes y no buscar únicamente el beneficio individual.

¿Se realiza cursos, talleres, seminarios o capacitaciones para el personal que labora en la institución?

Las Microempresas imparten capacitaciones a los trabajadores con respecto al mejoramiento de la producción. También existen otros tipos de cursos pero no están vinculados con el área de producción.

Interpretación: El mundo de los negocios exige innovación es por ello que los dirigentes o representantes de las Queseras se imparten talleres a los socios-trabajadores sobre el mejoramiento continuo de la producción con la finalidad de que el producto se encuentre en las condiciones necesarias para satisfacer necesidades de clientes y hacer frente a la ardua competencia.

Además, se realizan otro tipo de capacitación con respecto al mejoramiento de la producción de ganado y leche. Esto se realiza con la finalidad de motivar a los socios de las Microempresas.

¿Qué tipos de quesos ofertan a los clientes?

Las Microempresas ofrecen quesos frescos y mozzarella. Sin embargo, producen el queso sandwich y maduro únicamente bajo pedidos.

Interpretación: Las Microempresas se especializan en la fabricación de quesos frescos y mozzarella debido a que son la variedad más apetecida y demandada por sus clientes. Además, se mantiene el lema “el cliente es la razón de ser de la empresa”, por lo que están dispuestos a complacer los pedidos que se efectúan de otros tipos de quesos como el sandwich y maduro.

¿Cree usted que los productos que oferta la microempresa han tenido buena aceptación por el público?

El producto ha tenido gran acogida por el público debido a que se elabora para satisfacer las necesidades de los mismos. Además, no han existido quejas por parte de sus clientes.

Interpretación: Los productos ofertados son fabricados cumpliendo todos los requerimientos tanto de calidad como de higiene, por lo que han logrado ser preferidos en la mesa de sus clientes.

¿Cree que la infraestructura existente es adecuada para realizar sus labores?

La estructura existente es suficiente para cumplir con la demanda del producto. Pero en caso de aumentar la producción sería necesario incrementar la planta.

Interpretación: Las Microempresas por su magnitud no mantienen una producción alta, por lo que la infraestructura actual está acorde a su capacidad productiva, pero en el caso de incrementar su demanda sería factible incrementar su espacio.

¿Cómo afecta la competencia en la producción y comercialización del producto?

La competencia ha provocado que exista una disminución tanto de la materia prima utilizada como de los productos terminados. Esta situación no es similar en todas las instituciones por cuanto indican que mantienen clientes fijos.

Interpretación: En las Microempresas Queseras, al referirse a la competencia no se hace alusión únicamente a instituciones que ofertan productos similares sino también a sus competidores de Materia Prima. El incremento de lecheros en el sector ha ocasionado que se reduzca los litros de leche, provocando que la producción disminuya.

En lo referente al producto terminado, la competencia no tiene gran influencia porque sus productos son preferidos por el público.

¿Cuenta con algún mecanismo para comercializar sus productos?

Existen dos formas de comercializar el producto: mediante intermediarios que son las tiendas y de forma directa hacia el consumidor final.

Interpretación: Para comercializar los productos se dispone de un vehículo, por lo que el producto se entrega a los distribuidores en sus locales, así también se realiza la venta directa al consumidor final mediante la ubicación del vehículo en lugares estratégicos, como es la Plaza el Salto.

¿Existe un adecuado control sobre los ingresos y gastos que genera la fabricación de sus productos?

Los ingresos y gastos de la institución son controlados y registrados por los jefes de planta con sus respectivos documentos.

Interpretación: Las Jefes de Planta de las Microempresas mantienen un cuaderno, en el cual registran los ingresos o desembolsos de efectivo durante las quincenas de cada mes. Este es un aspecto primordial dentro de las Queseras por cuanto deben presentar un informe a los socios sobre los gastos e ingresos efectuados en el período para que el desembolso de dinero sea legal, en caso de no existir documentos de respaldo, la persona que efectuó el movimiento asumirá el gasto.

¿Está usted de acuerdo que se diseñe un Sistema Contable que permita controlar los costos de producción?

Sí, porque mediante este sistema se puede conocer el costo de producción y aprender nuevos mecanismos para mejorar los registros de la institución.

Interpretación: Las Jefas de Planta tienen un conocimiento más amplio sobre la producción, por lo que indican que es factible desarrollar este sistema de forma que se optimice el uso de los recursos para disminuir sus costos.

2.4.2.3 Entrevista a la Auxiliar Contable de la Microempresa

¿Los servicios que usted proporciona a la Microempresa son permanentes u ocasionales?

Los servicios prestados son de forma ocasional.

Interpretación: Las Queseras no cuentan con personal especializado en el área contable, sin embargo en algunas existe una auxiliar contable que ayuda a efectuar declaraciones, pero sus servicios son ocasionales.

¿Existe un control adecuado de los recursos de la Microempresa?

Existe una jefa de planta, quien es la encargada de llevar los diferentes pagos o cobros.

Interpretación: Existe un control básico del recurso económico y humano, sin embargo en lo referente al recurso material no se ejerce un buen control debido a que existe desperdicios de materia prima durante la producción. Situación que genera pérdida.

¿Cómo se llevan los registros económicos financieros de la Microempresa Productora de Queso?

Se mantiene un registro básico de ingresos y gastos. Además, la materia prima e insumos se controlan mediante la utilización de tarjetas Kárdex.

Interpretación: Las Jefas de Planta son las personas encargadas de llevar los registros de los movimientos económicos. Internamente, se mantienen registros de leche y tarjetas Kárdex que fueron incorporadas mediante sugerencia y enseñanza de la auxiliar contable, de modo que facilite su trabajo.

¿Existe documentos que respalden los movimientos económicos de la Quesera?

Si, las operaciones de la Microempresa se respaldan a través de facturas y notas de venta.

Interpretación: Para que los gastos sean validos deben existir documentos que sustente el desembolso, caso contrario no será legalizado por los socios. En cuanto a ingresos se mantienen el registro en un cuaderno.

¿Las microempresas cumplen con las obligaciones tributarias?

Si, realizan la declaración del IVA y el Impuesto a la Renta.

Interpretación: Como es de conocimiento general, cualquier persona sea natural o jurídica que ejerza alguna actividad comercial debe cumplir con obligaciones

tributarias a fin de contribuir a la economía del país. Es así que las Microempresas realizan declaración y pago del Impuesto al Valor Agregado y el Impuesto a la Renta.

¿El sistema contable que mantiene la microempresa le permite conocer claramente los costos de producción?

Los registros de la institución son básicos de forma que permiten conocer los ingresos y gastos del período, mas no permiten identificar el costo de producción.

Interpretación: Al mantener un registro básico de movimientos económicos es imposible determinar claramente los costos de producción, debido a que no se identifican con exactitud los diferentes rubros.

¿Cree usted que sería factible aplicar un Sistema de Costos por proceso en las Microempresas Productoras de Quesos Parroquia Belisario Quevedo?

Si, es necesario aplicar este sistema de modo que permita dar un seguimiento a los costos de los diferentes procesos de producción.

Interpretación: Como se puede visualizar, todos los entrevistados concuerdan que es necesario desarrollar este sistema para mejorar las operaciones de la entidad.

¿Mediante la aplicación de un Sistema de Costos por Procesos le facilitaría el desarrollo de sus labores?

El desarrollo del Sistema permitirá mejorar los registros de la institución facilitando la contabilización de las operaciones.

Interpretación: Mediante el mejoramiento de los registros contables, la auxiliar puede desarrollar su trabajo con mayor facilidad y con datos reales.

4.3 Análisis e Interpretación de Encuestas

2.4.3.1 Encuesta dirigida a los Socios-Trabajadores

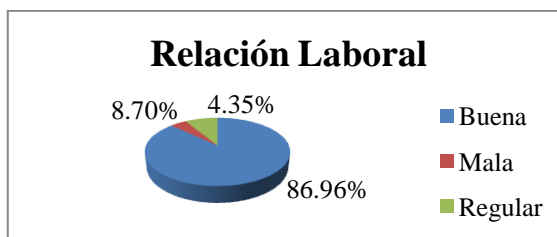
1. ¿Cuál es la relación laboral que mantiene con los trabajadores?

TABLA N° 2.1
RELACIÓN LABORAL

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Buena	20	86,96%
Mala	1	4,35%
Regular	2	8,70%
Total	23	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.1
RELACIÓN LABORAL



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

Del total de la población encuestada, el 86.96% afirma que mantiene una buena relación laboral, el 8.70% indica que es regular y el 4.35% manifiesta que es mala.

Interpretación

La mayoría de los trabajadores que mantienen una buena relación laboral indican que pese a desacuerdos siempre se llega a un conceso. Sin embargo, no todos concuerdan debido a que existe algún tipo de rivalidad con otros

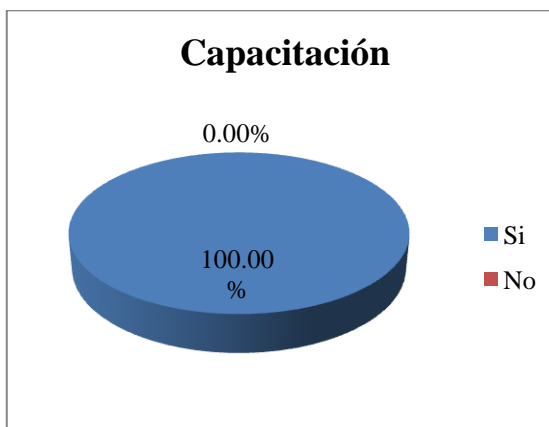
2. ¿La institución le proporciona algún tipo de capacitación?

TABLA N° 2.2
CAPACITACIÓN

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	23	100,00%
No	0	0,00%
Total	23	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.2
CAPACITACIÓN



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

El 100% de los socios-trabajadores indican que la Microempresa les proporciona capacitación para desarrollar sus actividades.

Interpretación

Todos los trabajadores reciben capacitaciones por cuanto la administración de las Queseras ha optado por mejorar la calidad del producto. Actualmente se recibe el Taller de Mejoramiento de Quesos en sus diversas modalidades.

3. ¿Percibe una remuneración económica por su trabajo?

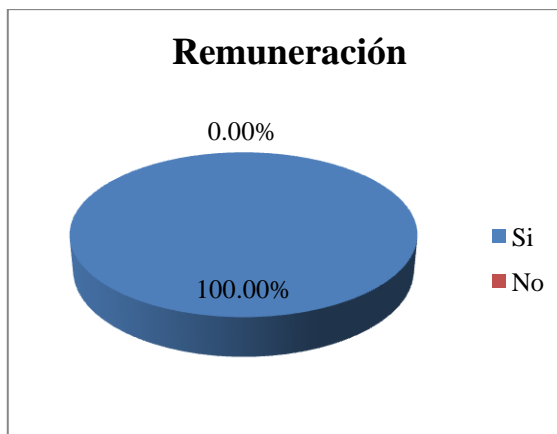
TABLA N° 2.3
REMUNERACIÓN ECONÓMICA

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	23	100,00%
No	0	0,00%
Total	23	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.3

REMUNERACIÓN ECONÓMICA



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

El 100% de la población encuestada afirma que si recibe una remuneración económica por la actividad que realiza en la Microempresa.

Interpretación

Cada socio que labora en las Queseras percibe una retribución económica a su trabajo, las mismas que son pagadas de los ingresos que la Microempresa ha generado durante el mes.

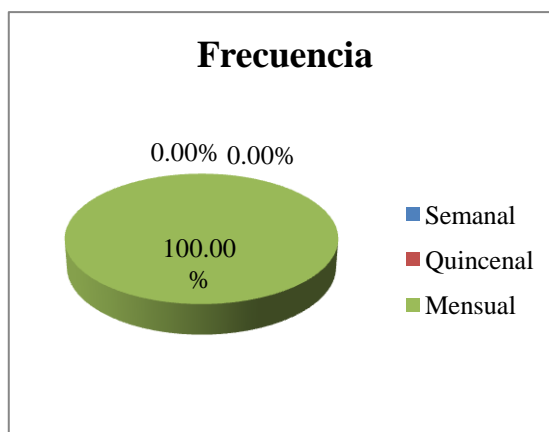
4. ¿La remuneración que usted percibe es?

TABLA N° 2.4
FRECUENCIA DE REMUNERACIÓN

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Semanal	0	0,00%
Quincenal	0	0,00%
Mensual	23	100,00%
Total	23	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.4
FRECUENCIA DE REMUNERACIÓN



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

De las personas encuestadas, el 100% percibe una remuneración mensual por el trabajo efectuado.

Interpretación

La remuneración es mensual por cuanto se encuentra estipulado en el Reglamento Interno de las Microempresas Productoras de Quesos.

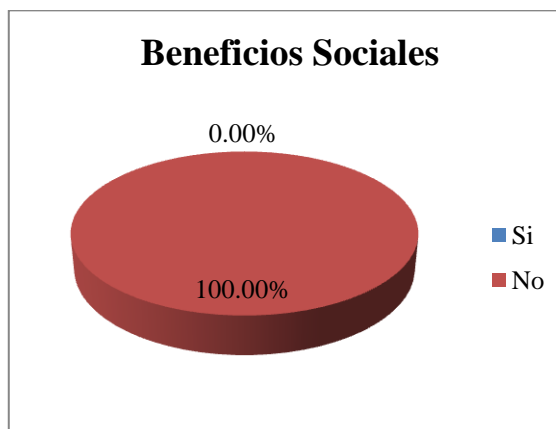
5. ¿Está sujeto a los beneficios sociales que por ley le corresponden?

TABLA N° 2.5
BENEFICIOS SOCIALES

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0,00%
No	23	100,00%
Total	23	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N°2.5
BENEFICIOS SOCIALES



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

El 100% de la población encuestada da a conocer que no está sujeta a los beneficios sociales que establece la ley.

Interpretación

Las Microempresas al ser un negocio comunitario no genera grandes ingresos por lo que no puede cumplir con todos los requerimientos establecidos en la ley, sin embargo un cierto porcentaje de las utilidades son utilizadas en beneficio de los socios y el resto lo utilizan en el mejoramiento de la planta productora.

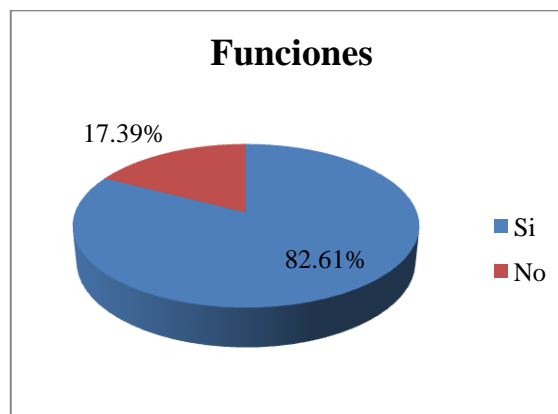
6. ¿Se encuentra satisfecho con las funciones que usted desempeña?

TABLA N° 2.6
FUNCIONES DEL PERSONAL

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	19	82,61%
No	4	17,39%
Total	23	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 6
FUNCIONES DEL PERSONAL



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

Del 100% de los sujetos investigados, el 82.61% está satisfecho con las funciones que desempeñan, mientras que el 17.39% no está de acuerdo.

Interpretación

Los trabajadores están conformes con sus funciones porque realizan la labor que les gusta, adquieren experiencia y existe rotación de turnos. La minoría que no está de acuerdo es porque mantienen otro trabajo y es difícil cumplir con los turnos establecidos en la Quesera.

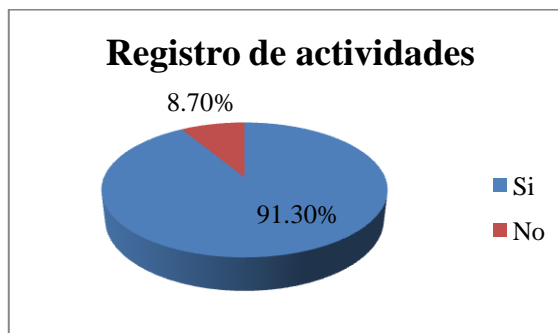
7. ¿Conoce usted como se llevan los registros de las actividades económicas en la Microempresa?

TABLA N° 2.7
REGISTRO DE ACTIVIDADES

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	21	91,30%
No	2	8,70%
Total	23	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 7
REGISTRO DE ACTIVIDADES



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

Del 100% de la población encuestada, el 91,30% conoce como se llevan los registros de las actividades económicas, mientras que el 8,70% no lo saben.

Interpretación

Los socios de las Queseras conocen como se llevan los registros de las actividades económicas por cuanto se encuentra establecido en el Reglamento que se reunirán una vez por mes para recibir el informe de las operaciones que está bajo el cargo y la responsabilidad de los Jefes de Planta. Los socios que responden negativamente es porque no asisten a estas reuniones y en algunos casos por falta de atención.

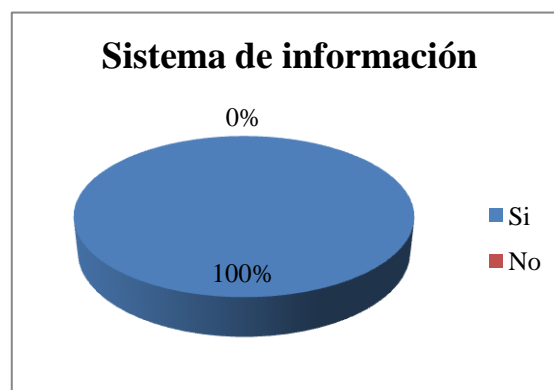
8. ¿Le gustaría contar con un Sistema de información que le permita conocer la situación económica de la empresa?

TABLA N° 2.8
SISTEMA DE INFORMACIÓN

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	23	100,00%
No	0	0,00%
Total	23	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.8
SISTEMA DE INFORMACIÓN



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

El 100% está de acuerdo que se desarrolle un Sistema de información que les permita conocer la situación económica de la entidad.

Interpretación

Los socios están de acuerdo que se desarrolle el Sistema de Información para mejorar sus registros contables y principalmente disponer de información confiable para fijar precios adecuados y hacer frente a la competencia porque el producto que ofertan es más caro en relación con el resto de productos similares.

2.4.3.2 Encuesta dirigida a los Proveedores de las Microempresas de Quesos

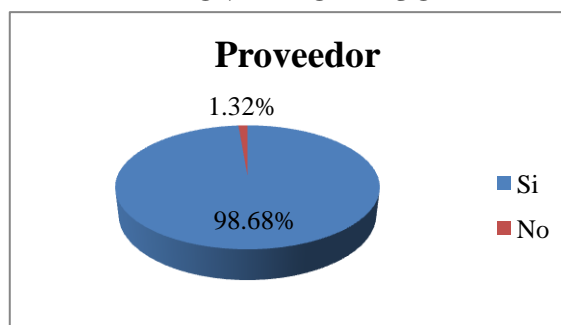
1. ¿Usted es proveedor fijo de la Microempresa?

TABLA N° 2.9
PROVEEDOR FIJO

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	75	98,68%
No	1	1,32%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N°2.9
PROVEEDOR FIJO



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

De los sujetos en estudio, el 98.68% indica que son proveedores fijos, caso contrario sucede con el 1.32% restante.

Interpretación

La mayoría de los proveedores son fijos debido a la credibilidad que les brinda la Microempresa y porque contribuyen con las iniciativas de los moradores de la comunidad. El resto de proveedores que no es fijo se debe a que entregan la leche tanto a las Quesera como a los lecheros que oferten un mejor precio al producto.

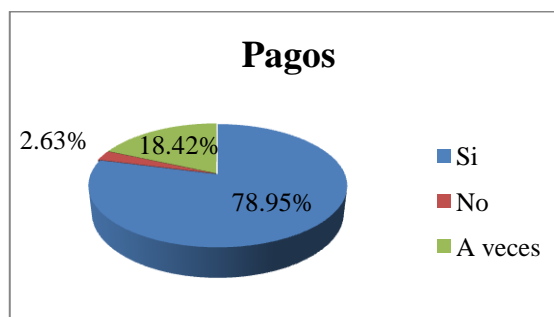
2. ¿La Microempresa Productora de Queso es puntual en sus pagos?

TABLA N° 2.10
PUNTUALIDAD EN LOS PAGOS

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	60	78,95%
No	2	2,63%
A veces	14	18,42%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.10
PUNTUALIDAD EN LOS PAGOS



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

De la población estudiada, el porcentaje mayoritario equivalente a 78.95% opina que las Microempresas son puntuales en los pagos, el 18.42% indica que a veces y el 2.63% emite una respuesta negativa.

Interpretación

Los sujetos encuestados afirman que los pagos son puntuales porque las Queseras corren el riesgo de quedarse sin Materia Prima debido a que los demandantes de sus productos son varios. Sin embargo existe otra microempresa que se retrasa en los pagos con 1 o 2 días pero no han perdido los clientes por la amistad existente.

3. ¿En qué lapso de tiempo recibe sus pagos?

TABLA N° 2.11

TIEMPO

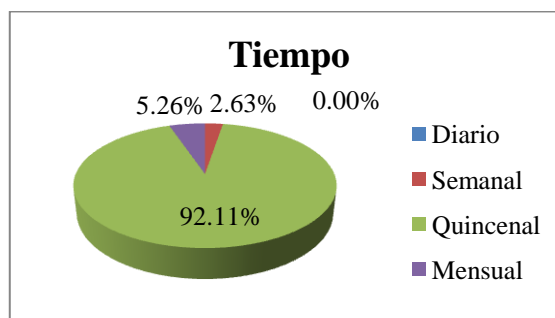
Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Diario	0	0,00%
Semanal	2	2,63%
Quincenal	70	92,11%
Mensual	4	5,26%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos

ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.11

TIEMPO



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos

ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

El 92.11% de la población encuestada recibe los pagos quincenalmente, el 5.26% de forma mensual y el 2.63% semanal.

Interpretación

Las personas que reciben los pagos quincenalmente son proveedores de leche y está política está establecida por las Queseras. Los que reciben el pago semanalmente proveen insumos como el gas y la sal. Finalmente, las Microempresas adquieren el cuajo y las fundas del producto mensualmente.

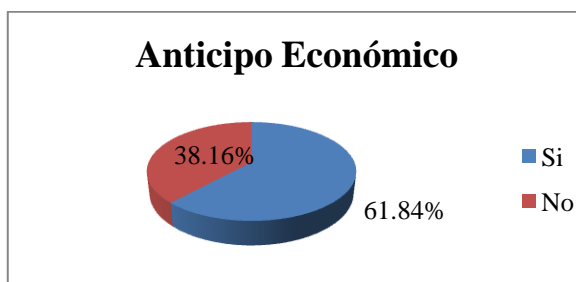
4. ¿La Microempresa le proporciona un anticipo económico por la entrega de su producto?

TABLA N° 2.12
ANTICIPO ECONÓMICO

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	47	61,84%
No	29	38,16%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N°2.12
ANTICIPO ECONÓMICO



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

Del universo encuestado, el 61.84% menciona que las Microempresas si proporcionan anticipos económicos por la entrega de sus productos, mientras que el 38.16% opina lo contrario.

Interpretación

La mayor parte de los encuestados reciben que reciben anticipos indican que es la facilidad que las Microempresas les brindan para no perder al proveedor, mientras que las respuestas negativas se debe a que los proveedores no han solicitado ni requerido el anticipo.

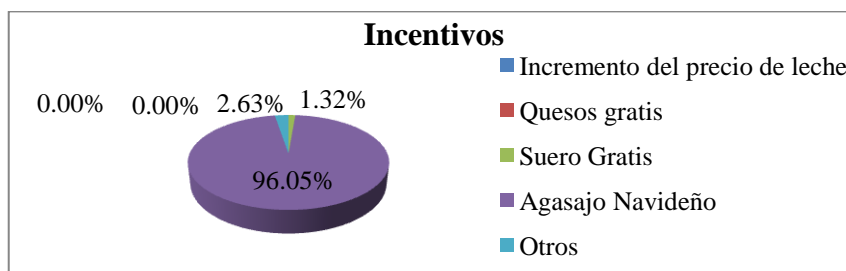
5. ¿Indique que tipos de incentivos le proporciona la Microempresa?

TABLA N° 2.13
INCENTIVOS

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Incremento del precio de leche	0	0,00%
Quesos gratis	0	0,00%
Suero Gratis	1	1,32%
Agasajo Navideño	73	96,05%
Otros	2	2,63%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.13
INCENTIVOS



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

De la población encuestada, el 96.05% manifiesta que los incentivos son Agasajos Navideños, el 2.63% recibe otros incentivos y el 1.32% obtiene Suero Gratis.

Interpretación

Las Microempresas por su capacidad productiva no se abastecen para entregar incentivos de gran magnitud, por lo que proceden a entregar fundas navideñas en el mayor de los casos, aunque también regalan sueros dependiendo la cantidad de leche que entreguen. Los proveedores que reciben otra clase de incentivos son el alimento para el ganado que la Microempresa consigue a bajo precio.

6. ¿La Microempresa desarrolla algún programa o proyecto en beneficio de la comunidad?

TABLA N° 2.14

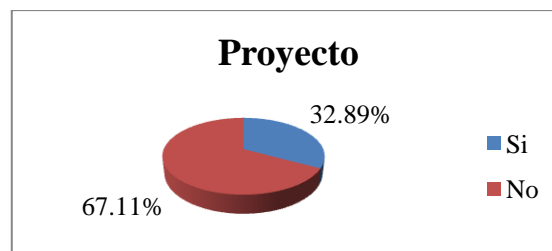
PROYECTOS PARA LA COMUNIDAD

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	25	32,89%
No	51	67,11%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.14

PROYECTOS PARA LA COMUNIDAD



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

Del grupo encuestado, el 67.11% indican que las Microempresas desarrollan programas o proyectos en beneficio de la comunidad, mientras que el 32.89% afirma lo contrario.

Interpretación

Los proveedores que contestan afirmativamente es porque reciben capacitación por parte de la Quesera. Actualmente, se está impartiendo el taller Cría de Ganado Sustentable. Las respuestas negativas se deben a que las personas no se han incorporado al taller por decisión propia.

7. ¿Cree usted que la Microempresa ayuda en el desarrollo socio-económico de la comunidad?

TABLA N° 2.15

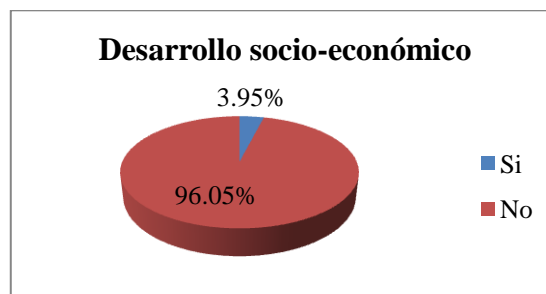
DESARROLLO SOCIO-ECONÓMICO

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	3,95%
No	73	96,05%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.15

DESARROLLO SOCIO-ECONÓMICO



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

Del 100% de la población encuestada, el 96.05% expresa que las Microempresas no contribuyen en el desarrollo de la comunidad y el 3.95% opina lo contrario.

Interpretación

El mayor número de proveedores indican que las Queseras no ayudan a la comunidad porque trabajan únicamente para el beneficio propio, sin embargo una minoría cree que si aporta porque el hecho de ubicarse en el sector crea trabajo y da a conocer a la comunidad ante terceras personas.

2.4.3.3 Encuesta dirigida a los Clientes de las Microempresas

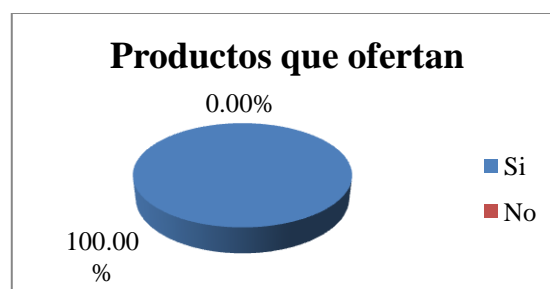
1. ¿Adquiere los productos que ofertan las Microempresas productoras de quesos de la Parroquia Belisario Quevedo?

TABLA N° 2.16
PRODUCTOS QUE OFERTAN

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	76	100,00%
No	0	0,00%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.16
PRODUCTOS QUE OFERTAN



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

El 100% de la población en estudio afirma que adquieren los productos de las Microempresas Productoras de Queseras de la Parroquia Belisario Quevedo.

Interpretación

Las personas consumen los productos de las Microempresas por la calidad y sabor que les caracterizan. Además, en el mayor de los casos el producto llega directamente al cliente.

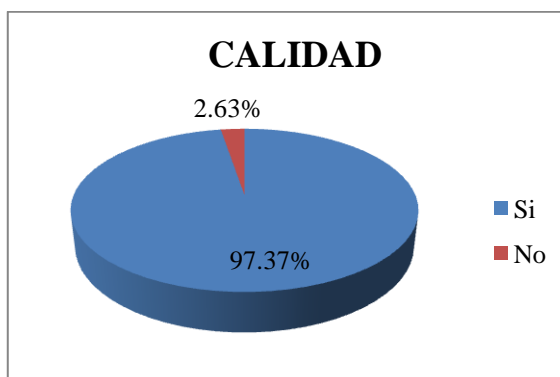
2. ¿Los productos que usted adquiere son de calidad?

TABLA N° 2.17
PRODUCTOS DE CALIDAD

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	74	97,37%
No	2	2,63%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.17
PRODUCTOS DE CALIDAD



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

De la población sujeto a estudio, el mayor porcentaje correspondiente al 97.37% consideran que los productos que adquieren son de calidad y el 2.63% contesta lo contrario.

Interpretación

Las personas que consumen el producto manifiestan que es de calidad porque es pasteurizado y macizo. Una minoría de personas indica que no hay calidad porque el producto no tiene un tiempo de duración extenso.

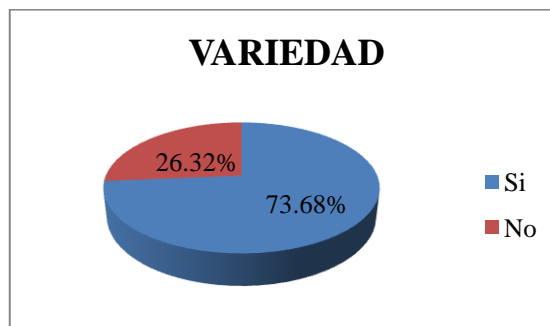
3. ¿Está usted conforme con la variedad de quesos que ofertan las Microempresa?

TABLA N° 2.18
VARIEDAD DE QUESOS

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	56	73,68%
No	20	26,32%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.18
VARIEDAD DE QUESOS



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

Del total de encuestados, el 73.68% está conforme con la variedad de quesos que ofertan las Microempresas y el 26.32% contestan negativamente a esta interrogante.

Interpretación

Los clientes se encuentran conformes con la variedad del producto por cuanto las Microempresas ofrecen queso fresco, queso mozzarella, queso sanduche y queso maduro. Las personas que indican que no están conformes es porque únicamente adquieren queso fresco, sin tener conocimiento de que existe otra variedad.

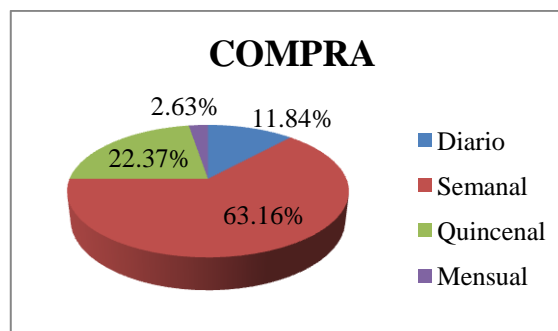
4. ¿Con que frecuencia adquiere los productos?

TABLA N° 2.19
FRECUENCIA POR ADQUIRIR

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Diario	9	11,84%
Semanal	48	63,16%
Quincenal	17	22,37%
Mensual	2	2,63%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.19
FRECUENCIA DE COMPRA



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

De los clientes encuestados, el 63.16% adquiere el producto semanalmente, el 22.37% quincenalmente, el 11.84% diariamente y el 2.63% mensualmente.

Interpretación

Los clientes que adquieren el producto semanalmente son las tiendas, puesto que el producto se comercializa fácilmente, las personas que adquieren quincenal y mensual son los proveedores de la leche y finalmente los que adquieren de forma diaria son los consumidores finales a quienes se entrega en cada una de sus casas.

5. ¿La Microempresa cumple a tiempo con los pedidos?

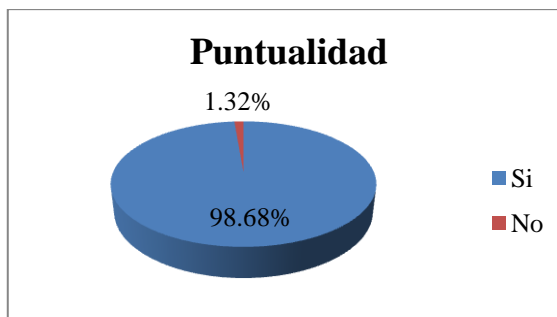
TABLA N° 2.20
PUNTUALIDAD EN LOS PEDIDOS

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	75	98,68%
No	1	1,32%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos

ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.20
PUNTUALIDAD EN LOS PEDIDOS



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos

ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

Del grupo encuestado, el 98.68% opina que las Microempresas cumplen a tiempo con los pedidos y el 1.32% expone que no son puntuales.

Interpretación

El mayor porcentaje da a conocer que las Queseras cumplen a tiempo con los pedidos debido a que las entregas se las realizan en sus respectivos locales dos veces a la semana, mientras que una minoría expresa lo contrario porque en ocasiones por casos de fuerza mayor no han logrado entregar el producto en el día establecido, sin embargo al día siguiente cumplen con sus obligaciones.

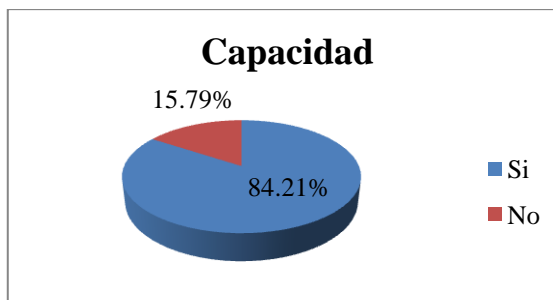
6. ¿El precio del producto está de acuerdo a su capacidad adquisitiva?

TABLA N° 2.21
CAPACIDAD ADQUISITIVA

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	64	84,21%
No	12	15,79%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.21
CAPACIDAD ADQUISITIVA



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

Del 100% de la población sujeta a estudio, el 84.21% señala que el precio del producto está acorde a su capacidad adquisitiva mientras que, el 15.79% no está de acuerdo.

Interpretación

La mayoría de los encuestados se encuentra en la capacidad de adquirir los quesos al precio establecido por las diversas características del producto y por la preferencia misma. Por otro punto, algunos de los encuestados no están conformes porque entre los últimos días se ha incrementado el precio. Pero se observa que la demanda no ha sufrido variación significativa con la aplicación de esta alternativa.

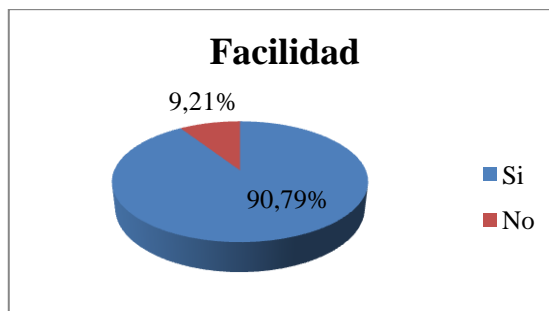
7. ¿La Microempresa le proporciona facilidad en sus pagos?

TABLA N° 2.22
FACILIDAD DE PAGO

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	69	90,79%
No	7	9,21%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.22
FACILIDAD DE PAGO



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

De los sujetos encuestados, el mayor porcentaje correspondiente al 90.79% expresan que las Microempresas les proporciona facilidad en los pagos y el 9.21% opina negativamente.

Interpretación

Las Microempresas con la finalidad de no perder clientela entregan los productos a crédito de forma que sus clientes no tienen quejas al respecto. El resto de personas que contestan negativamente a esta alternativa no es porque las Queseras le han negado el crédito, sino porque no lo han solicitado expresando que no lo requieren y prefieren pagar en efectivo.

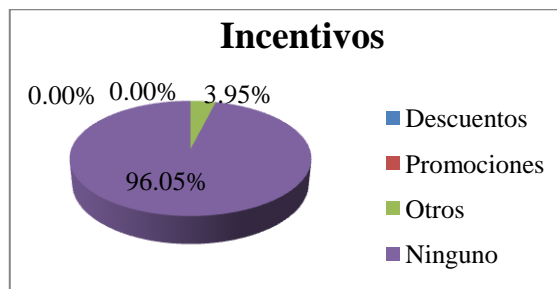
8. ¿Entre los incentivos que usted recibe por adquirir los productos de la Microempresa se encuentra?

TABLA N° 2.23
INCENTIVOS

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Descuentos	0	0,00%
Promociones	0	0,00%
Otros	3	3,95%
Ninguno	73	96,05%
Total	76	100,00%

FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

GRÁFICO N° 2.23
INCENTIVOS



FUENTE: Microempresas Productoras de Quesos
ELABORADO POR: Las Investigadoras

Análisis

El 96.05% de la población encuestada indican que no reciben ninguna clase de incentivos y el 3.05% opinan por otros.

Interpretación

Las Microempresas han descuidado el factor más importante que es incentivar a sus clientes para que sigan adquiriendo el producto, motivo por el cual la mayoría de los encuestados indican que no reciben ningún estímulo a cambio de su compra, aunque un porcentaje minoritario manifiesta que en ocasiones han recibido un queso mozzarella gratis.

2.5 Verificación de Preguntas Directrices

Para desarrollar el segundo capítulo de la investigación científica se planteó la siguiente pregunta directriz: ¿Cuál es la herramienta que permitirá determinar la situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos?

Como respuesta a la interrogante se procedió a efectuar un análisis FODA, es decir, se determinó las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas que inciden en la actividad productiva de las Microempresas Productoras de Quesos, mediante la aplicación de técnicas de recopilación de información.

Luego de todos los procedimientos efectuados, las investigadoras concluyen que se recopiló la información de carácter relevante que permitieron emitir el diagnóstico situacional de las Queseras de la Parroquia Belisario Quevedo.

2.6 Conclusiones

Una vez efectuado el análisis correspondiente, las postulantes emiten las siguientes conclusiones:

- ✓ Las Microempresas Productoras de Quesos de la Parroquia Belisario Quevedo se encuentran legalmente constituidas y bajo reglamentos o disposiciones del Ministerio de Inclusión Económica y Social. Sin embargo, internamente el personal que labora en la Institución está especializado en las funciones que desempeña.
- ✓ Las Microempresas han logrado posesionarse en el mercado local mediante la oferta de productos de calidad en sus diversos tipos, pero se han descuidado del aspecto social. Situación que se nota fácilmente por el descontento de las personas del sector donde se ubican estas instituciones.

- ✓ Las Queseras registran sus operaciones productivas a través de una contabilidad básica que permite conocer únicamente los ingresos y gastos del período, impidiendo disponer de una herramienta adecuada para fijar el precio exacto a sus productos y tomar decisiones acertadas con respecto a cuánto, cuándo, cómo o que productos dejar de producir.

2.7 Recomendaciones

Luego de evidenciar los problemas o situaciones que afectan a las Microempresas, las postulantes consideran conveniente emitir las siguientes recomendaciones.

- ✓ Desarrollar un mayor número de talleres o cursos de capacitación que permita mejorar la formación de los integrantes de las Microempresas en los diversos aspectos, más no únicamente en la producción ya que de ello depende que se realice un trabajo en equipo y aporte con la eficiencia requerida para el cumplimiento de los planes y objetivos institucionales.
- ✓ Es indispensable que las Microempresas trabajen en función de satisfacer a toda la colectividad, más no únicamente las necesidades de sus clientes y proveedores. Esto se puede lograr mediante el desarrollo de programas donde se incorpore la participación de todas las personas, contribuir en el barrio con alguna obra de tipo material que mejore las condiciones del sector, entre otras.
- ✓ Las Microempresas deben incorporar un sistema contable según las necesidades y condiciones de información, de modo que determine con exactitud la pérdida o ganancia del período y principalmente para que el área administrativa tome decisiones en base a información real y oportuna.

CAPÍTULO III

3. APLICACIÓN DE LA PROPUESTA

3.1 Introducción

El presente trabajo investigativo fue desarrollado con el propósito de mejorar la productividad de las Microempresas Queseras a través de la administración y gestión eficiente de los recursos humanos, materiales y económicos que posee la entidad.

En virtud de lo expuesto, se procedió a realizar el estudio general de la situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos de la Parroquia Belisario Quevedo, involucrando aspectos o situaciones internas y externas que intervienen en el desarrollo normal del negocio.

Sin embargo el sistema contable se fue estructurado en base a la información proporcionada por la **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”**, misma que se relaciona directamente con los ingresos y desembolsos de efectivo correspondiente al primer bimestre del año 2011.

Las postulantes decidieron seleccionar esta Microempresa por cuanto es la institución que presenta más deficiencias con relación al resto, situación que ha sido muy notoria al momento de efectuar el diagnóstico institucional. Además que los socios han proporcionado la facilidad para involucrarse tanto con la información como con el proceso productivo.

3.2 Tema

Modelo para la aplicación de un Sistema de Costos por Procesos para las Microempresas Productoras de Quesos de la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia Belisario Quevedo.

3.3 Diseño de la propuesta

3.3.1 Datos informativos

La Microempresa Productora de Quesos es una institución legalmente constituida con la siguiente información:

Razón Social:	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
Representante legal:	Sr. Hernán Yugla
RUC:	0591705679001 (Obligado a llevar Contabilidad)
Localización:	Provincia Cotopaxi Cantón Latacunga Parroquia Belisario Quevedo Barrio Culaguango Alto
Socios:	14
Obligaciones:	Registro de ingresos y gastos. Declaración del Impuesto a la Renta y Declaración mensual del IVA.

3.3.2 Actividad Comercial

La asociación de Productores “Lucerito” se dedica a la producción y comercialización de Quesos Frescos y Tiernos, así como también la fabricación de Queso Sanduche y Mozzarella, siendo estos últimos elaborados únicamente bajo pedido del cliente.

3.3.3 Justificación de la propuesta

En la actualidad existen diversas personas que se dedican a realizar una actividad comercial encaminada a generar ingresos económicos, tal es el caso de las Microempresas Productoras de Quesos, mismas que están conformadas por personas que mantienen una preparación académica básica, por lo que el trabajo se ejecuta de manera empírica.

Esta situación provoca el manejo inadecuado y deficiente de los registros de su actividad productiva, impidiendo que se cuente con un instrumento que permita determinar el precio exacto del producto, disponer de información oportuna y principalmente comparar el desempeño real de la empresa con el esperado, es decir no se tiene un conocimiento claro de los beneficios o retribuciones que genera el negocio.

En virtud de lo mencionado, la presente investigación se efectúa con la finalidad de diseñar e implementar un Sistema de Costos por Procesos que permita a las Microempresas Productoras de Quesos desarrollar las actividades productivas de forma eficiente, mediante una adecuada planificación y coordinación, generando información razonable para la toma de decisiones con respecto a cuanto producir, cuanto vender, conocer los productos que se deben dejar de producir, las inversiones que se pueden realizar, entre otras cuestiones que afecten el desarrollo eficaz de las operaciones.

Además que la aplicación de un Sistema de Costos por Proceso permite determinar con exactitud los costos generados en cada etapa del proceso productivo, garantizando la optimización en el uso de los recursos, que de acuerdo a estándares evalúa la productividad y rentabilidad, asegurando el éxito del negocio en un mercado altamente competitivo. Es decir, garantiza la mejora sustancial, tanto en el área productiva y administrativa a través de la gestión adecuada y eficiente de los administradores.

3.3.4 Objetivos

Objetivo General

Aplicar un modelo de Sistema de Costos por Proceso que se adapte a las necesidades de las Microempresas Productoras de Quesos que permita optimizar los recursos para una mejor toma de decisiones.

Objetivos Específicos

- ✓ Conocer el entorno empresarial de las Microempresas a través de recopilación de información suficiente y relevante para estructurar el sistema contable.
- ✓ Desarrollar el Sistema de Costos por Procesos cumpliendo todas las etapas del proceso contable para obtener información verídica y confiable.
- ✓ Exponer los resultados obtenidos de la investigación de campo a través de conclusiones y recomendaciones que permitan mejorar la productividad y rentabilidad del negocio.

3.3.5 Descripción de la propuesta

El diseño del Sistema de Costos por Proceso fue desarrollado en base a un estudio previo de las condiciones y aspectos que se relacionan con las Microempresas Productoras de Quesos. El sistema se encuentra estructurado en forma lógica y ordenada de forma que refleje información clara y verídica, por cuanto se ha dado cumplimiento a una serie de pasos conocidos como proceso contable, entre los cuales se encuentran Plan de Cuentas, Documentos Fuente, Jornalización, Mayorización, Comprobación y Estados Financieros.

Los Costos Predeterminados de Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación se obtuvieron mediante el promedio de datos e información generada

en los meses de Noviembre y Diciembre del año 2010. Para el prorrato de CIF se utilizó el Método de Superficie.

3.4 Procedimientos de la Propuesta

Institución: ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”

Sistema de Costos: Por Procesos

Sistema de Inventario: Permanente

Método de Valoración de Inventario: Promedio Ponderado.

La ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO” para el desarrollo de su actividad productiva cuenta con los siguientes instrumentos y equipos:

Maquinaria y Equipo de Fábrica				
Detalle	Cant.	Valor Unit.	Valor Total	Características
Marmita Semiesférica	1	1.200,00	1.200,00	Cocción de leche
Prensadora de Tornillo	1	2.500,00	2.500,00	Sacar el suero
Mesa de Moldeo	1	1.000,00	1.000,00	Poner cuajada en moldes
Frigorífico	1	1.600,00	1.600,00	Mantener fresco el queso
Refrigerador	1	1.400,00	1.400,00	Mantener fresco el queso
Mesa de madera	1	40,00	40,00	Uso de la directiva
Archivador de 5 entradas	1	80,00	80,00	Guardar papeles
Sillas	20	3,70	74,00	Uso de socios
Provetas	1	15,00	15,00	
Termolactodécimetro	1	60,00	60,00	Medir la temperatura
Salimetro	1	20,00	20,00	Medir la sal
Lira	2	30,00	60,00	Descremar
Moldes cuadrados	100	2,00	200,00	Moldear el queso
Selladora de fundas	1	36,00	36,00	Sellar el queso
Tanques de Plást. 200 lts.	1	25,00	25,00	Recoger leche
Tanques de Plást.e 180 lts.	1	20,00	20,00	Recoger suero
Tanques de Plást. 130 lts.	1	20,00	20,00	Recoger leche
Tanques de Plást. 50 lts.	1	15,00	15,00	Recoger leche
Tina de Plástico de 200 lts.	2	20,00	40,00	Soporte para olla de leche

Olla de Bronce de 150 lts.	1	120,00	120,00	Almacenamiento de leche
Olla de Bronce de 130 lts.	1	110,00	110,00	Almacenamiento de leche
Cilindro de gas	2	35,00	70,00	Hervir la leche
Tapones de Plásticos	80	0,80	64,00	Tapa de los moldes
Paleta de Madera	1	5,00	5,00	Mecer leche
Paleta de Enfriamiento	1	8,00	8,00	Enfriar cuajada
Gavetas de Plástico	4	5,00	20,00	Guardar queso

3.4.1 Transacciones

01-01-2011: La Asociación Productora de Quesos “Lucerito” inicia sus actividades con la siguiente información:

DETALLE	VALOR
Caja	300,00
Cuentas por Cobrar	500,00
Materia Prima	
243 litros de leche a \$0,30 c/l	72,90
4000 Milímetros de Cuajo	57,16
7570 Milímetros de Calcio	60,56
1000 ML de Fenolcalehina Alcohólica	13,00
Suministros y Materiales	
4 Litros de Cuajo a \$ 14,20 c/l	57,16
2 Galones de Calcio a \$ 7,14 c/g	14,28
1 Litro de Fenolcalehina Alcohólica	13,00
10000 Funda Queso Lucerito a 0,0145 c/u	145,00
Edificio	15000,00
Maquinaria y Equipo de Fábrica	7700,00
Herramientas	943,00
Muebles y Enseres	194,00

01-01-2011: Se adquiere 1 qq de sal a 26,00 según factura N° 420 a Distribuidora el Salto. Se paga de contado.

01-01-2011: Se adquiere 3 cilindros de gas a \$ 2,25 c/u según Nota de Venta N° 102. Se cancela en efectivo.

01-01-2011: Según Orden de Requisición N° 001 producción solicita 243 litros de leche, 24.3 ml. de cuajo, 121.5 ml. de calcio y 4.86 ml. de Fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

01-01-2011: Se solicita a bodegas 77 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de la producción del día.

01-01-2011: Se realiza la venta de 50 Quesos Frescos a 1,60 c/u. a varios proveedores del lugar. Se cobra de contado según factura N° 0300.

02-01-2011: Se adquiere 243 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 120. El pago se efectúa el 15 de enero del 2011.

02-01-2011: Según Orden de Requisición N° 002 producción solicita 243 litros de leche, 24.3 ml. de cuajo, 121.5 ml. de calcio y 4.86 ml. de Fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

02-01-2011: Se solicita a bodegas 77 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de la producción del día.

02-01-2011: Se realiza una recarga Movistar de \$ 3,00 para la Señora Margarita Guanoluisa, tesorera de la Quesera según política establecida.

02-01-2011: Se vende 68 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u según factura N° 0301.

02-01-2011: Según factura N° 0401 se adquiere en efectivo a Tienda Danielita 1 jabón lava todo a \$ 0,98, 1 lava 1000g a \$ 1,98, 1 ajax cloro de 50 ml a \$0,71 y 1 deja de 100g a \$ 0,36.

03-01-2011: Según Nota de Venta N° 125 se adquiere 106 litros de leche a \$ 0,30 ctvs. c/litro. Se paga al fin de la primera quincena del mes.

03-01-2011: Según Orden de Requisición N° 003 producción solicita 106 litros de leche, 10.6 ml. de cuajo, 126.5 ml. de calcio y 2,12 ml. de Fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

03-01-2011: Se solicita a bodegas 34 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de la producción del día.

03-01-2011: Se vende 50 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u según factura N° 302 en efectivo.

04-01-2011: Se adquiere 47 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro según Nota de Venta N° 159. Se paga al fin de la quincena.

04-01-2011: Según Orden de Requisición N° 004 producción solicita 47 litros de leche, 4.7 ml. de cuajo, 9.4 ml. de calcio y 0.47 ml. de Fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Tierno.

04-01-2011: Se solicita a bodegas 15 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de la producción del día.

04-01-2011: Se vende 20 Quesos Frescos a varios clientes a \$ 1,60 c/u en efectivo según factura N° 303.

05-01-2011: Según Nota de Venta N° 131 se adquiere 130 litros de leche a \$ 0,30 ctvs. c/litro. Se cancela el 15 de enero del 2011.

05-01-2011: Según Orden de Requisición N° 005 producción solicita 130 litros de leche, 13ml. de cuajo, 65 ml. de calcio y 2.6 ml. de Fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Fresco.

05-01-2011: Se solicita a bodegas 41 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de la producción del día.

06-01-2011: Según factura N° 304 se vende 15 Quesos Tiernos a \$1,55 c/u. Se cobra en efectivo.

06-01-2011: Según Nota de Venta N° 135 se adquiere 124 litros de leche a \$ 0,30 ctvs. c/litro pagaderos a fin de la Primera Quincena.

06-01-2011: Según Orden de Requisición N° 006 producción solicita 124 litros de leche, 12.4 ml. de cuajo, 24.8 ml. de calcio y 1.24 ml. de Fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Tierno.

06-01-2011: Se solicita a bodegas 41 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de la producción del día.

07-01-2011: Se vende 20 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u según factura N° 305 en efectivo.

07-01-2011: Se vende 41 Quesos Tiernos a \$ 1,55 c/u en efectivo según factura N° 306.

08-01-2011: Se compra 41 litros de leche a \$ 0,30 ctvs. C/litro pagaderos al fin de la Primera Quincena según Nota de Venta N° 136.

08-01-2011: Según Orden de Requisición N° 007 producción requiere 41 litros de leche, 4.1ml. de cuajo, 8.2 ml. de calcio y 0.41 ml. de Fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Tierno.

08-01-2011: Se solicita a bodegas 13 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de la producción del día.

08-01-2011: Según factura N° 307 se vende en efectivo a MULTISA, Contribuyente Especial, 15 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u.

09-01-2011: Se adquiere un sobre de Sicafé a \$ 0,25 ctvs. 15 panes a \$ 0,10 c/u y 1 libra de azúcar a \$ 0.50 para refrigerio de socios.

09-01-2011: Según factura N° 308 se vende en efectivo 13 Quesos Tiernos a \$ 1,55 c/u a la Sra. María Guanoluisa.

09-01-2011: Se adquiere 150 litros de leche a \$ 0,30 ctvs., c/u según Nota de Venta N° 142 pagaderos a fin de la Primera Quincena del mes.

09-01-2011: Según Orden de Requisición N° 008 producción requiere 150 litros de leche, 15 ml. de cuajo, 76 ml. de calcio y 3 ml. de Fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Fresco.

08-01-2011: Se solicita a bodegas 48 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

10-01-2011: Se vende en efectivo 54 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u según factura N° 309 a varios clientes.

10-01-2011: Se compra 151 litros de leche a \$ 0,30 ctvs. c/litro pagaderos el 15 de enero según Nota de Venta N° 150.

10-01-2011: Según Orden de Requisición N° 009 producción requiere 151 litros de leche, 15.10 ml. de cuajo, 75.50 ml. de calcio y 3.02 ml. de Fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Fresco.

10-01-2011: Se solicita a bodegas 48 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

10-01-2011: Según factura N° 310 se vende 48 Quesos Frescos a Multisa a \$ 1,60 c/u. Se cobra en efectivo.

11-01-2011: Se compra 118 litros de leche a \$ 0,30 ctvs. c/litro pagaderos a fin de la primera Quincena según Nota de Venta N° 153.

11-01-2011: Según Orden de Requisición N° 010 producción requiere 118 litros de leche, 11.8 ml. de cuajo, 59 ml. de calcio y 2.36 ml. de Fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Fresco.

11-01-2011: Se solicita a bodegas 37 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

11-01-2011: Se vende 23 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u según factura N° 311 en efectivo a varios clientes de la Parroquia.

12-01-2011: Se compra 122 litros de leche a \$ 0,30 ctvs. c/litro pagaderos el 15 de enero según Nota de Venta N° 157.

12-01-2011: Según Orden de Requisición N° 011 producción solicita 122 litros de leche, 12,2 ml. de cuajo, 61 ml. de calcio y 2,44 ml. de Fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Fresco.

12-01-2011: Se solicita a bodegas 40 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

13-01-2011: Se vende 54 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u en efectivo a varios clientes según factura N° 312.

13-01-2011: Se adquiere 100 litros de leche a \$ 0,30 ctvs. c/litro según Nota de Venta N° 162 pagaderos el 15 de enero.

13-01-2011: Según Orden de Requisición N° 012 producción solicita 100 litros de leche, 10 ml. de cuajo, 50 ml. de calcio y 2 ml. de Fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Fresco.

13-01-2011: Se solicita a bodegas 31 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día

14-01-2011: Se vende 53 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u según factura N° 313 en efectivo.

15-01-2011: Se adquiere 177 litros de leche a \$ 0,30 ctvs. c/litro según Nota de Venta N° 170 cuya cancelación se efectúa el fin de la primera quincena del mes.

15-01-2011: Según Orden de Requisición N° 013 producción solicita 177 litros de leche, 17,7 ml. de cuajo, 88,5 ml. de calcio y 3,54 ml. de Fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Fresco.

15-01-2011: Se solicita a bodegas 55 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

15-01-2011: Se cancela por materia prima adquirida durante la primera quincena de enero correspondiente a 1752 litros de leche a \$ 0,30 ctvs. c/litro en efectivo.

16-01-2011: Se vende 55 Quesos Frescos a \$ 1,55 c/u, según Factura N° 314 en efectivo.

16-01-2011: Se adquiere 3 cilindros de gas en efectivo a \$ 2,25 c/u a Tienda San Francisco , según Nota de Venta N° 105.

16-01-2011: Se adquiere 151 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 173 pagaderos a fin de mes.

16-01-2011: Según Orden de Requisición N° 014 producción solicita 151 litros de leche, 15.10 ml. de cuajo, 75.50 ml. de calcio y 3.02 ml. de alcohólica para producir Queso Fresco.

16-01-2011: Se solicita a bodega 47 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

16-01-2011: Se vende 27Quesos Frescos a \$ 1,55 c/u, según Factura N° 315 en efectivo.

16-01-2011: Según Factura N° 1801 se adquiere a MULTISA: 1 jabón lava todo \$ 0,98, 1 Lava 1000g \$ 1,98, 1 ajax cloro de 50 ml a \$ 0,71 y 1 Deja 100g a \$ 0,40 se cancela en efectivo.

16-01-2011: Se realiza una recarga Movistar de \$ 3,00 para la Sra. Margarita Guanoluisa tesorera de la Microempresa, según Nota de Venta N° 0024.

17-01-2011: Se compra 192 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 174 se paga al fin de mes.

17-01-2011: Según Orden de Requisición N° 015 producción solicita 192 litros de leche, 19.20 ml. de cuajo, 96.00 ml. de calcio y 3.84 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

17-01-2011: Se solicita a bodega 60 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

17-01-2011: Se vende 50Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, según Factura N° 316 en efectivo.

18-01-2011: Se compra 110 litros de leche a 0,30 centavos de dólar c/litro, según Nota de Venta N° 401 pagaderos al 31 de enero.

18-01-2011: Según Orden de Requisición N° 016 producción solicita 110 litros de leche, 11 ml. de cuajo, 55.00 ml. de calcio y 2.2 ml. de fenolcalehina alcohólica para la elaboración de Queso Fresco.

18-01-2011: Se solicita a bodega 34 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

18-01-2011: Se vende 64 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, según Factura N° 317 en efectivo.

19-01-2011: Se adquiere 125 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 480 se cancela a fin de mes.

19-01-2011: Según Orden de Requisición N° 017 producción solicita 125 litros de leche, 12.50 ml. de cuajo, 62.50 ml. de calcio y 2.5 ml. de fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

19-01-2011: Se solicita a bodega 40 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

19-01-2011: Según Factura N° 318 se vende 25 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u en efectivo.

20-01-2011: Se vende 15 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u a MULTISA, según Factura N° 319 en efectivo.

21-01-2011: Se adquiere 121 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 441 se cancela al fin de mes.

21-01-2011: Según Orden de Requisición N° 018 producción solicita 121 litros de leche, 12.10 ml. de cuajo, 60.50 ml. de calcio y 2.42 ml. de fenolcalehina alcohólica para la elaboración de Queso Fresco.

21-01-2011: Se solicita a bodega 38 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

22-01-2011: Se compra 115 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 54 se cancela al 31 de enero.

22-01-2011: Según Orden de Requisición N° 019 producción solicita 115 litros de leche, 11.50 ml. de cuajo, 57.50 ml. de calcio y 2.3 ml. de fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

22-01-2011: Se solicita a bodega 36 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

22-01-2011: Según Factura N° 320 se vende 74 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u en efectivo.

23-01-2011: Se adquiere 181 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 821 se cancela fin de mes.

23-01-2011: Según Orden de Requisición N° 020 producción solicita 181 litros de leche, 18.10 ml. de cuajo, 90.50 ml. de calcio y 3.62 ml. de fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

23-01-2011: Se solicita a bodega 56 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

23-01-2011: Según Factura N° 321 se vende 56 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u cobrados en efectivo.

24-01-2011: Se adquiere 134 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 200 se paga el fin de mes.

24-01-2011: Según Orden de Requisición N° 021 producción solicita 134 litros de leche, 13.40 ml. de cuajo, 67.00 ml. de calcio y 2.68 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

24-01-2011: Se solicita a bodega 42 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

24-01-2011: Se vende 27 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, según Factura N° 322 en efectivo.

25-01-2011: Según Factura N° 323 se vende 15 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u a MULTISA en efectivo.

26-01-2011: Se compran 108 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 170 pagaderos al 31 de enero.

26-01-2011: Según Orden de Requisición N° 022 producción solicita 108 litros de leche, 10.80 ml. de cuajo, 54.00 ml. de calcio y 2.16 ml. de fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

26-01-2011: Se solicita a bodega 33 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

27-01-2011: Se compra 125 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 108 se paga a la segunda quincena del mes de enero.

27-01-2011: Según Orden de Requisición N° 023 producción solicita 125 litros de leche, 12.50 ml. de cuajo 62.50 ml. de calcio y 2.5 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

27-01-2011: Se solicita a bodega 39 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

28-01-2011: Según Factura N° 324 se vende 72 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u en efectivo.

28-01-2011: Se cancela \$ 27,35 en efectivo por consumo de energía eléctrica del mes de diciembre del 2010.

29-01-2011: Se compra 107 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 172 pagaderos a fin de mes.

29-01-2011: Según Orden de Requisición N° 024 producción requiere 107 litros de leche, 10.70 ml. de cuajo 53.50 ml. de calcio y 2.14 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

29-01-2011: Se solicita a bodega 33 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

30-01-2011: Se compra 190 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 181 pagaderos al 31 de enero.

30-01-2011: Según Orden de Requisición N° 025 producción requiere 190 litros de leche, 19 ml. de cuajo 95.00 ml. de calcio y 3.8 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

30-01-2011: Se solicita a bodega 60 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

30-01-2011: Se vende 93 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u en efectivo, según Factura N° 325.

30-01-2011: Se cancela por concepto de Materia Prima adquirida durante la segunda quincena del mes de enero, correspondiente a 1659 litros de leche a 0,30 centavos de dólar c/litro en efectivo.

31-01-2011: Se cancela al personal que laboró en el mes de enero del 2011, según planilla:

Sra. Gloria Guanoluisa Jefe de Planta \$ 100,00.

Sra. Margarita Guanoluisa Obrera \$ 100,00.

31-01-2011: Se paga de contado al Señor Hernán Yugla la cantidad de \$ 240,00 por concepto de transporte del mes de enero.

31-01-2011: Se cancela por consumo de agua, el valor de \$ 2,25 correspondiente a 3,5 m³

31-01-2011: Registrar la depreciación correspondiente al mes de enero y cargar a Inventario de Productos en Proceso la depreciación de Maquinaria y Equipo, Herramientas y Edificio.

31-01-2011: Consumo de Útiles de Aseo y Limpieza

31-01-2011: Liquidación del IVA.

Febrero

01-02-2011: Se adquiere 3 cilindros de gas a \$ 2,25 c/u, según Nota de Venta N° 840 en efectivo a Tienda San Francisco.

01-02-2011: Se adquiere 1 qq de Sal Refinada a \$ 26,00 en efectivo a Multisa según factura N° 370

01-02-2011: Se compra 126 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 201 se paga a la primera quincena de febrero.

01-02-2011: Según Orden de Requisición N° 026 producción requiere 126 litros de leche, 12.60 ml. de cuajo 63.00 ml. de calcio y 2.52 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

01-02-2011: Se solicita a bodega 40 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

01-02-2011: Se realiza una recarga Movistar de \$ 3,00 para la Sra. Margarita Guanoluisa tesorera de la Microempresa, según Nota de Venta N° 1080.

02-02-2011: Se compra 117 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 209 se cancela el 15 de febrero.

02-02-2011: Según Orden de Requisición N° 027 producción requiere 117 litros de leche, 11.70 ml. de cuajo, 58.50 ml. de calcio y 2.34 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

02-02-2011: Se solicita a bodega 37 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

02-02-2011: Según Factura N° 326 se vende 40 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u en efectivo.

02-02-2011: Se adquiere a MULTISA: 2 jabón lava todo \$ 0,98 c/u; 2 jabón de mil gramos \$ 1,98c/u; 2 Ajax cloro de 50 milímetros \$0,71c/u; 2 deja de 40 gramos \$ 0,40c/u se paga en efectivo, según Factura N° 29301.

03-02-2011: Se adquiere 103 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 210 pagaderos a la primera quincena del mes.

03-02-2011: Según Orden de Requisición N° 028 producción requiere 103 litros de leche, 10.3 ml. de cuajo, 51.50 ml. de calcio y 2.6 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

03-02-2011: Se solicita a bodega 32 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

03-02-2011: Se vende 69 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u a diversos clientes, según Factura N° 327 se cobra en efectivo.

04-02-2011: Se compra 145 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 208 se paga el 15 de febrero.

04-02-2011: Según Orden de Requisición N° 029 producción requiere 145 litros de leche, 14.50 ml. de cuajo, 29 ml. de calcio y 1,45 ml. de fenolcalehina alcohólica para la fabricación de Queso Tierno.

04-02-2011: Se solicita a bodega 46 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

05-02-2011: Se compra 125 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 24 se cancela en efectivo al fin de la primera quincena de febrero.

05-02-2011: Según Orden de Requisición N° 030 producción requiere 125 litros de leche, 12.50 ml. de cuajo, 62.50 ml. de calcio y 2.5 ml. de fenolcalehina alcohólica para Queso Fresco.

05-02-2011: Se solicita a bodega 39 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

05-02-2011: Según Factura N° 328 se vende 46 Quesos Tiernos a \$ 1.55 c/u se cobra en efectivo.

05-02-2011: Se vende 20 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u en efectivo a MULTISA, según Factura N° 329.

06-02-2011: Se adquiere 111 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 510 pagaderos al quince de febrero.

06-02-2011: Según Orden de Requisición N° 031 producción solicita 111 litros de leche, 11.10 ml. de cuajo, 55.50 ml. de calcio y 2.22 ml. de fenolcalehina alcohólica para elaboración de Queso Fresco.

06-02-2011: Se solicita a bodega 35 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

07-02-2011: Según Factura N° 330 se vende 50 Quesos Frescos a \$ 1.60 c/u se cobra en efectivo.

07-02-2011: Se adquiere 109 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 125 pagaderos al fin de la primera quincena.

07-02-2011: Según Orden de Requisición N° 032 producción solicita 109 litros de leche, 10.90 ml. de cuajo, 54.50 ml. de calcio y 2.18 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

07-02-2011: Se solicita a bodega 34 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

07-02-2011: Se vende 38 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, según Factura N° 331 en efectivo.

08-02-2011: Se compra 113 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 155 pagaderos el 15 de febrero.

08-02-2011: Según Orden de Requisición N° 033 producción solicita 113 litros de leche, 11.30 ml. de cuajo, 58.50 ml. de calcio y 2.26 ml. de fenolcalehina alcohólica para Queso Fresco.

08-02-2011: Se solicita a bodega 35 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

09-02-2011: Se vende 45 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, según Factura N° 332 en efectivo.

09-02-2011: Se compra 105 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 156 se paga el 15 de febrero.

09-02-2011: Según Orden de Requisición N° 034 producción solicita 105 litros de leche, 10.50 ml. de cuajo, 52.50 ml. de calcio y 2.10 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

09-02-2011: Se solicita a bodega 33 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

10-02-2011: Se vende 23 Quesos Frescos, según Factura N° 333 a \$ 1,60 c/u en efectivo

10-02-2011: Se adquiere 100 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 360 se cancela al fin de la primera quincena.

10-02-2011: Según Orden de Requisición N° 035 producción solicita 100 litros de leche, 10 ml. de cuajo, 50.00 ml. de calcio y 2 ml. de fenolcalehina alcohólica para la elaboración de Queso Fresco.

10-02-2011: Se solicita a bodega 31 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

10-02-2011: Se vende 21 Quesos Frescos a varios clientes a \$ 1,60 c/u, según Factura N° 334 en efectivo.

11-02-2011: Se compra 100 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 260 se cancela el 15 de febrero.

11-02-2011: Según Orden de Requisición N° 036 producción requiere 100 litros de leche, 10ml. de cuajo, 50 ml. de calcio y 2ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

11-02-2011: Se solicita a bodega 31 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

11-02-2011: Según Factura N° 335 se vende 51 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, se cobra de contado.

12-02-2011: Se compra 89 litros de leche a 0,30 centavos de dólar c/litro, según Nota de Venta N° 271 se cancela al fin de la primera quincena.

12-02-2011: Según Orden de Requisición N° 037 producción solicita 89 litros de leche, 8.90 ml. de cuajo, 17.80 ml. de calcio y 0.89 ml. de fenolcalehina alcohólica para elaboración de Queso Tierno.

12-02-2011: Se solicita a bodega 28 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

13-02-2011: Se vende a varios clientes 28 Quesos Tiernos a \$ 1,55 c/u en efectivo, según Factura N° 336.

14-02-2011: Se compra 192 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 81 se cancela al fin de la primera quincena.

14-02-2011: Según Orden de Requisición N° 038 producción solicita 192 litros de leche, 19.20 ml. de cuajo, 56 ml. de calcio y 3.84 ml. de fenolcalehina alcohólica para producción de Queso Fresco.

14-02-2011: Se solicita a bodega 60 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

14-02-2011: Según Factura N° 337 vende 50 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u en efectivo,

15-02-2011: Se adquiere 176 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 034 se cancela el 15 de febrero.

15-02-2011: Según Orden de Requisición N° 039 producción solicita 176 litros de leche, 17.60 ml. de cuajo, 88.00 ml. de calcio y 2.52 ml. de fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

15-02-2011: Se solicita a bodega 55 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

15-02-2011: Según Factura N° 338 se vende 65 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u a diferentes clientes en efectivo.

15-02-2011: Se cancela por Materia Prima adquirida durante la primera quincena de febrero, correspondiente a 1711 litros de leche a 0,30 centavos de dólar c/litro, en efectivo.

16-02-2011: Se adquiere 3 cilindros de gas a \$ 2,25 c/u a Tienda San Francisco, según Nota de Venta N° 486 se paga en efectivo.

16-02-2011: Se compra 76 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 041 se cancela al fin de mes.

16-02-2011: Según Orden de Requisición N° 040 producción solicita 76 litros de leche, 7.60 ml. de cuajo 38.00 ml. de calcio y 1.52 ml. de fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

16-02-2011: Se solicita a bodega 24 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

16-02-2011: Se realiza una recarga Movistar de \$ 3,00 a la Sra. Margarita Guanoluisa, tesorera de la Microempresa.

17-02-2011: Se vende 24 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u según Factura N° 339 en efectivo a diferentes clientes.

17-02-2011: Se compra 99 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 049 se cancela al fin de mes.

17-02-2011: Según Orden de Requisición N° 041 producción solicita 99 litros de leche, 9.90 ml. de cuajo 49.50 ml. de calcio y 1.98 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

17-02-2011: Se solicita a bodega 31 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

18-02-2011: Según Factura N° 340 se vende 13 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u a MULTISA en efectivo.

18-02-2011: Se compra 108 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 200 se paga al 28 de febrero.

18-02-2011: Según Orden de Requisición N° 042 producción solicita 108 litros de leche, 10.80 ml. de cuajo 54.00 ml. de calcio y 2.16 ml. de fenolcalehina alcohólica para la elaboración de Queso Fresco.

18-02-2011: Se solicita a bodega 33 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

19-02-2011: Se adquiere 97 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 204 pagaderos al fin de mes.

19-02-2011: Según Orden de Requisición N° 043 producción solicita 97 litros de leche, 9.70 ml. de cuajo 48.50 ml. de calcio y 1.94 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

19-02-2011: Se solicita a bodega 30 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día.

20-02-2011: Se vende 81 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u según Factura N° 341 en efectivo.

20-02-2011: Se compra 106 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 216 se paga a la segunda quincena de febrero.

20-02-2011: Según Orden de Requisición N° 044 producción solicita 106 litros de leche, 10.60 ml. de cuajo 53.00 ml. de calcio y 2.2 ml. de fenolcalehina alcohólica para la elaboración de Queso Fresco.

20-02-2011: Se solicita a bodega 33 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día

21-02-2011: Se adquiere 105 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 219 se paga al fin de mes.

21-02-2011: Según Orden de Requisición N° 045 producción requiere 105 litros de leche, 10.50 ml. de cuajo 52.50 ml. de calcio y 2.10 ml. de fenolcalehina alcohólica para la elaboración de Queso Fresco.

21-02-2011: Se solicita a bodega 33 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día

21-02-2011: Se vende 60 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u en efectivo, según Factura N° 342.

22-02-2011: Se compra 106 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 221 pagaderos al fin de mes.

22-02-2011: Según Orden de Requisición N° 046 producción requiere 106 litros de leche, 10.60 ml. de cuajo 53.00 ml. de calcio y 2.20 ml. de fenolcalehina alcohólica para de Queso Fresco.

22-02-2011: Se solicita a bodega 33 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día

22-02-2011: Según Factura N° 343 se vende 35 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u a varios clientes en efectivo.

23-02-2011: Se compra 115 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 229 se cancela a fin de mes.

23-02-2011: Según Orden de Requisición N° 047 producción requiere 115 litros de leche, 11.50 ml. de cuajo 57.50 ml. de calcio y 2.30 ml. de fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

23-02-2011: Se solicita a bodega 36 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día

23-02-2011: Se vende 40 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, según Factura N° 344 a diversos clientes en efectivo.

24-02-2011: Se compra 98 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 231 se paga a fin de mes.

24-02-2011: Según Orden de Requisición N° 048 producción requiere 98 litros de leche, 9.80 ml. de cuajo 49.00 ml. de calcio y 1.96 ml. de fenolcalehina alcohólica para elaborar Queso Fresco.

24-02-2011: Se solicita a bodega 32 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día

25-02-2011: Según Nota de Venta N° 17 se compra 124 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, pagaderos al fin de la segunda quincena.

25-02-2011: Según Orden de Requisición N° 049 producción requiere 124 litros de leche, 12.40 ml. de cuajo 62.00 ml. de calcio y 2.48 ml. de fenolcalehina alcohólica para producir Queso Fresco.

25-02-2011: Se solicita a bodega 38 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día

25-02-2011: Según Factura N° 345 se vende 70 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, a consumidores finales en efectivo.

26-02-2011: Se compra 251 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 28 pagaderos el 28 de febrero.

26-02-2011: Según Orden de Requisición N° 050 producción solicita 251 litros de leche, 25.10 ml. de cuajo, 125.50 ml. de calcio y 5.02 ml. de fenolcalehina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

26-02-2011: Se solicita a bodega 80 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día

26-02-2011: Según Factura N° 346 se vende 25 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, a MULTISA en efectivo.

27-02-2011: Se compra 148 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, según Nota de Venta N° 124 se paga el fin de mes.

27-02-2011: Según Orden de Requisición N° 051 producción solicita 148 litros de leche, 14.80 ml. de cuajo, 74.00 ml. de calcio y 2.96 ml. de fenolcalehina alcohólica para elaborar Queso Fresco.

27-02-2011: Se solicita a bodega 46 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día

27-02-2011: Según Factura N° 347 se vende 75 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, a varios clientes en efectivo

28-02-2011: Se vende 26 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, a diversos clientes en efectivo, según Factura N° 348.

28-02-2011: Según Nota de Venta N° 270 se compra 144 litros de leche a 0,30 ctvs. c/litro, a la segunda quincena del mes de febrero.

28-02-2011: Según Orden de Requisición N° 052 producción solicita 144 litros de leche, 14.40 ml. de cuajo, 72.00 ml. de calcio y 2.88 ml. de fenolcahina alcohólica para la producción de Queso Fresco.

28-02-2011: Se solicita a bodega 45 Fundas de Quesos Lucerito a \$ 0,0145 c/u para la entrega de los Quesos producidos en el día

28-02-2011: Según Factura N° 349 se vende 45 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u, a varios clientes en efectivo.

28-02-2011: Se paga \$ 22,60 por concepto de consumo de luz eléctrica correspondiente al mes enero del 2011.

28-02-2011: Se cancela por la materia prima adquirida en la segunda quincena del mes de febrero, correspondiente a 1577 litros de leche a 0,30 centavos de dólar c/litro en efectivo.

28-02-2011: Se cancela \$ 2,18 por concepto de 3.4 m³ de agua correspondiente al mes febrero.

28-02-2011: Se cancela remuneración al personal que laboro en el mes de febrero del 2011 según planilla:

Sra. Blanca Condorcana Jefe de Planta \$ 100,00.

Sra. Lucinda Maigua Obrera \$ 100,00.

28-02-2011: Se cancela \$ 240,00 al Señor Hernán Yugla por arriendo de transporte correspondiente al mes de febrero.

Ajustes:

- ✓ Registrar la depreciación correspondiente al mes de febrero y cargar a Inventario de Productos en Proceso la depreciación de Maquinaria y Equipo, Herramientas y Edificio.
- ✓ Consumo de Útiles de Aseo y Limpieza
- ✓ Liquidación del IVA
- ✓ Provisión de Cuentas por Cobrar 1%.

3.4.2 Plan de Cuentas

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO” PLAN DE CUENTAS	
1.	ACTIVO
1.1.	ACTIVO CORRIENTE
1.1.1.	DISPONIBLE
1.1.1.1	Caja
1.1.1.2	Caja Chica
1.1.1.3	Bancos
1.1.2	EXIGIBLE
1.1.2.1.	Cuentas por Cobrar Clientes
1.1.2.2.	Cuentas por Cobrar Socios
1.1.2.3.	Documentos por Cobrar
1.1.2.4.	(-) Provisión Cuentas Incobrables
1.1.3.	REALIZABLE
1.1.3.1.	Inventario de Materia Prima
1.1.3.2.	Inventario de Productos en Proceso
1.1.3.3.	Inventario de Productos Terminados
1.1.3.4.	Inventario de Suministros y Materiales
1.1.4.	PAGOS ANTICIPADOS
1.1.4.1.	Útiles de Aseo y Limpieza
1.1.4.2.	Anticipo impuesto a la renta
1.1.4.3.	Anticipo IVA retenido
1.1.4.4.	Anticipo Proveedores
1.1.4.5.	Anticipo Sueldos
1.1.5.	IMPUESTOS Y RETENCIONES
1.1.5.1.	IVA en compras
1.1.5.2.	Crédito tributario IVA
1.1.5.3.	Retención fuente IVA
1.2.	ACTIVO FIJO
1.2.1.	FIJO DEPRECIABLE
1.2.1.1	Edificios
1.2.1.2.	(-) Depreciación Acumulada Edificios
1.2.1.3.	Muebles y enseres
1.2.1.4.	(-) Depreciación Acumulada Muebles y enseres
1.2.1.5.	Muebles de oficina
1.2.1.6.	(-) Depreciación Acumulada Muebles de oficina
1.2.1.7.	Equipo de oficina
1.2.1.8.	(-) Depreciación Acumulada Equipo de oficina
1.2.1.9.	Maquinaria y Equipo de Fábrica
1.2.1.10.	(-) Depreciación Acumulada Equipo Maquinaria Equipo de Fábrica
1.2.1.11.	Herramientas
1.2.1.12	(-) Depreciación Acumulada Herramientas
1.2.3.	ACTIVO DIFERIDO
1.2.3.1.	Gasto de Constitución
1.2.3.2.	(-) Amortización Acumulada Gasto de Constitución
1.3.	OTROS ACTIVOS
1.3.1.	Otros Activos
2.	PASIVO
2.1.	CORRIENTE
2.1.1.	A CORTO PLAZO
2.1.1.1.	Cuentas por pagar
2.1.1.2.	Beneficios Sociales por pagar
2.1.1.3.	Proveedores
2.1.1.4.	Documentos por pagar

2.1.1.5.	Impuestos por pagar
2.1.1.6.	IVA en ventas
2.1.1.7.	IVA por pagar
2.1.1.8.	Retención en la Fuente IVA por pagar
2.1.1.9.	Impuesto Renta por pagar
2.1.1.10.	Retención Impuesto Renta por pagar
2.1.1.11.	Otras cuentas por pagar
2.2.	PASIVO NO CORRIENTE
2.2.1.	A LARGO PLAZO
2.2.1.1.	Hipotecas por pagar
2.2.1.2.	Documentos por pagar
2.2.1.3.	Préstamos por pagar
2.3.	OTROS PASIVOS
2.3.1.	Anticipo clientes
2.3.2.	Otros pasivos
3.	PATRIMONIO
3.1.	CAPITAL
3.1.1.1.	Capital Social
3.2.1.	RESERVAS
3.2.1.1.	Reserva legal
3.2.1.2.	Reserva estatutaria
3.2.1.3.	Reserva facultativa
3.3.	SUPERAVIT GANACIAS RETENIDAS
3.4.	RESULTADOS
3.4.1.	Resultados acumulados Ejercicios anteriores
3.4.2.	Resultados del ejercicio
3.4.3.	Utilidad del Ejercicio
3.4.4.	Pérdida del Ejercicio
4.	CUENTAS RESULTADOS ACREEDORAS
4.1.	INGRESOS OPERACIONALES
4.1.1.	Ventas
4.1.2.	Utilidad Bruta en Ventas
4.2.	INGRESOS NO OPERACIONALES
4.2.1.	Comisiones ganadas
4.2.2.	Intereses ganados
5.	CUENTAS RESULTADOS DEUDORAS
5.1.	COSTO DE VENTAS
5.1.1.	Costo de ventas
5.1.2.	Mano de Obra Directa
5.1.3.	Costos Indirectos de Fabricación
5.2.	GASTO DE ADMINISTRACIÓN
5.2.1.	Gasto sueldos y Salarios
5.2.4.	Gasto Alimentación
5.2.5.	Gasto Transporte
5.2.2.	GASTO ADMINISTRACIÓN – SERVICIOS
5.2.2.1.	Gasto servicios básicos
5.2.2.2.	Gasto suministro y materiales
5.2.2.3.	Gasto útiles de oficina
5.2.2.4.	Gasto útiles de aseo y limpieza
5.2.3.	OTROS GASTOS
5.2.3.1.	Gasto depreciación activo fijo
5.2.3.2.	Gasto Cuentas Incobrables
6.	CUENTAS DE ORDEN
6.1.	DEUDORAS
6.1.1.	Mercancías en consignación
7.	CUENTAS ESPECIALES
7.1.	Resumen de rentas y gastos

3.4.3 Estado de Situación Inicial

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL
AL 01 DE ENERO DEL 2011**

ACTIVO			PASIVO	-
CORRIENTE				
Disponible		300,00	PATRIMONIO	
Caja	300,00		Capital	24.985,62
Exigible		500,00		
Cuentas por Cobrar a Socios	500,00			
Realizable		348,62		
Inventario de Materia Prima		203,62		
243 litros de leche a \$ 0,30	72,90			
4000 Milímetros de cuajo	57,16			
7570 Milímetros de calcio	60,56			
1000 MI de Fenolcalehina Alcohólica	13,00			
Inventario de Suministros y Materiales		145,00		
10.000 Fundas de Queso a 0,0145 c/u	145,00			
FIJO				
DEPRECIABLE		23.837,00		
Edificio	15.000,00			
Muebles y Enseres	194,00			
Maquinaria y Equipo de Fábrica	7.700,00			
Herramientas	943,00			
TOTAL ACTIVO	<u>24.985,62</u>		TOTAL PASIVO + PATRIM.	<u>24.985,62</u>

Sr. Hernan Yugla
GERENTE

Srta. Elsa Alpusig
CONTADOR

3.4.4 Jornalización

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Folio N° 01

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
01/01/11	_____ 1 _____				
	Caja	1.1.1.1		300,00	
	Cuentas por Cobrar a Socios	1.1.2.2		500,00	
	Sr. Hernán Yugla		500,00		
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		203,62	
	243 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		72,90		
	4 Litros de cuajo a \$14,20 c/l		57,16		
	2 Galones de calcio a \$ 7,14 c/g		60,56		
	1 Lt. de fenolcalehina al. a \$ 13,00		13,00		
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4		145,00	
	10000 Fundas de queso a \$ 0,0145		145,00		
	Edificio	1.2.1.1		15000,00	
	Muebles y Enseres	1.2.1.3		194,00	
	Maquinaria y Equipo de Fábrica	1.2.1.9		7700,00	
	Herramientas	1.2.1.11		943,00	
	Capital	3.1			24985,62
	P/r Estado de Situación Inicial				
01/01/11	_____ 2 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		26,00	
	1 qq de sal a \$ 26,00		26,00		
	Caja	1.1.1.1			26,00
	P/r Compra de sal a Dist. El Salto				
01/01/11	_____ 2.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		26,00	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			26,00
	P/r Transferencia de costo				
01/01/11	_____ 3 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		6,75	
	3 Cilindros de Gas a \$ 2,25 c/u		6,75		
	Caja	1.1.1.1			6,75
	P/r Compra de gas según N/V N°102				
01/01/11	_____ 3.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		6,75	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			6,75
	P/r Transferencia de costo				
01/01/11	_____ 4 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		74,28	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			74,28
	243 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		72,90		
	24, 30 ml de cuajo a \$ 0,014		0,35		
	121,5,50 ml de calcio a \$ 0,008		0,97		
	4,86 ml de fenolc. alc. a \$ 0,013		0,06		
	P/r Orden de requisición N° 001				
01/01/11	_____ 4.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		115,77	
	PASA			25241,18	25125,40

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 02

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			25241,18	25125,40
	77 Quesos Frescos a \$ 1,50 c/u		115,77		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			115,77
	P/r Entrega de producción N° 001				
01/01/11	_____ 5 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		1,12	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			1,12
	77 Fundas de Quesos Lucerito		1,12		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
01/01/11	_____ 6 _____				
	Caja	1.1.1.1		80,00	
	Ventas	4.1.1			80,00
	50 Quesos frescos a \$ 1,60		80,00		
	P/r Venta S/F N°0300				
01/01/11	_____ 6.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		75,18	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			75,18
	50 Quesos frescos a \$ 1,50		75,18		
	P/r Venta al costo S/F N°0300				
02/01/11	_____ 7 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		72,90	
	243 Litros de leche a \$ 0,30 c/1		72,90		
	Proveedores	2.1.1.3			72,90
	P/r Compra según N/V N° 120				
02/01/11	_____ 8 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		74,28	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			74,28
	243 Litros de leche a \$ 0,30 c/1		72,90		
	24,3 ml de cuajo a \$ 0,014		0,35		
	121,5 ml de calcio a \$ 0,008		0,97		
	4,86 ml de fenolc. alc. a \$ 0,013		0,06		
	P/r Orden de requisición N° 002				
02/01/11	_____ 8.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		115,78	
	77 Quesos Frescos a \$ 1,50 c/u		115,78		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			115,78
	P/r Entrega de producción N° 002				
02/01/11	_____ 9 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		1,12	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			1,12
	77 Fundas de Quesos Lucerito		1,12		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
02/01/11	_____ 10 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		1,56	
	Gasto Servicios Básicos-Administ.	5.2.2.1		1,44	
	Caja	1.1.1.1			3,00
	P/r Recarga de saldo a tesorera				
	PASA			25664,55	25664,55

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 03

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			25664,55	25664,55
02/01/11	_____ 10.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		1,56	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			1,56
	P/r Transferencia de costo				
02/01/11	_____ 11 _____				
	Caja	1.1.1.1		108,80	
	Ventas	4.1.1			108,80
	68 Quesos Frescos a \$ 1,60 c/u		108,80		
	P/r Venta S/F N° 0301				
02/01/11	_____ 11.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		102,24	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			102,24
	68 Quesos Frescos a \$ 1,50 c/u		102,24		
	P/r Venta al costo S/F N° 0301				
02/01/11	_____ 12 _____				
	Útiles de Aseo y Limpieza	1.1.4.1		4,07	
	1 Jabón lava todo		0,98		
	1 Lava 1000g		1,98		
	1 Ajax cloro de 50 ml.		0,71		
	1 Deja de 100g		0,40		
	Iva en Compras	1.1.5.1		0,49	
	Caja	1.1.1.1			4,56
	P/r Compra prod. limpieza S/F N° 0401				
03/01/11	_____ 13 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		31,80	
	106 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		31,80		
	Proveedores	2.1.1.3			31,80
	P/r compra según N/V N° 125				
03/01/11	_____ 14 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		32,40	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			32,40
	106 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		31,80		
	10,6 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,15		
	53 ml de Calcio a \$ 0,008		0,42		
	2,12 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 003				
03/01/11	_____ 14.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		50,51	
	34 Quesos Frescos a \$ 1,49		50,51		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			50,51
	P/r Entrega de Producción N° 003				
03/01/11	_____ 15 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,49	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,49
	34 Fundas de Quesos Lucerito		0,49		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
	PASA			25996,91	25996,91

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 04

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			25996,91	25996,91
03/01/11	_____ 16 _____				
	Caja	1.1.1.1		80,00	
	Ventas	4.1.1			80,00
	50 Quesos Frescos a \$ 1,60		80,00		
	P/r Venta S/F N° 0302				
03/01/11	_____ 16.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		74,74	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			74,74
	50 Quesos Frescos a \$ 1,49		74,74		
	P/r Venta al costo S/F N° 0302				
04/01/11	_____ 17 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		14,10	
	47 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		14,10		
	Proveedores	2.1.1.3			14,10
	P/r compra según N/V N° 159				
04/01/11	_____ 18 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		14,25	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			14,25
	47 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		14,10		
	4,7 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,07		
	9,4 ml de Calcio a \$ 0,008		0,08		
	0,47 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,01		
	P/r Orden de Requisición N° 004				
04/01/11	_____ 18.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		22,28	
	15 Quesos Tiernos a \$ 1,51		22,28		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			22,28
	P/r Entrega de Producción N° 004				
04/01/11	_____ 19 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,22	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,22
	15 Fundas de Quesos Lucerito		0,22		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
04/01/11	_____ 20 _____				
	Caja	1.1.1.1		32,00	
	Ventas	4.1.1			32,00
	20 Quesos Frescos a \$ 1,60		32,00		
	P/r Venta S/F N° 0303				
04/01/11	_____ 20.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		29,90	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			29,90
	20 Quesos Frescos a \$ 1,49		29,90		
	P/r Venta al costo S/F N° 0303				
05/01/11	_____ 21 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		39,00	
	130 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		39,00		
	PASA			26303,40	26264,40

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 05

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			26303,40	26264,40
	Proveedores	2.1.1.3			39,00
	P/r compra según N/V N° 131				
05/01/11	_____ 22 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		39,74	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			39,74
	130 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		39,00		
	4,7 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,19		
	9,4 ml de Calcio a \$ 0,008		0,52		
	0,47 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 005				
05/01/11	_____ 22.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		61,94	
	41 Quesos Frescos a \$ 1,50 c/u		61,94		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			61,94
	P/r Entrega de Producción N° 005				
05/01/11	_____ 23 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,59	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,59
	41 Fundas de Quesos Lucerito		0,59		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
06/01/11	_____ 24 _____				
	Caja	1.1.1.1		23,25	
	Ventas	4.1.1			23,25
	15 Quesos Tiernos a \$ 1,55		23,25		
	P/r Venta S/F N° 0304				
06/01/11	_____ 24.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		22,28	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			22,28
	15 Quesos Tiernos a \$ 1,51		22,28		
	P/r Venta al costo S/F N° 0304				
06/01/11	_____ 25 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		37,20	
	124 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,20		
	Proveedores	2.1.1.3			37,20
	P/r compra según N/V N° 135				
06/01/11	_____ 26 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		37,59	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			37,59
	124 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,20		
	12,4 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,18		
	24,8 ml de Calcio a \$ 0,008		0,20		
	1,24 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,02		
	P/r Orden de Requisición N° 006				
06/01/11	_____ 26.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		58,80	
	41 Quesos Tiernos a \$ 1,46		58,80		
	PASA			26584,78	26525,98

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 06

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			26584,78	26525,98
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			58,80
	P/r Entrega de Producción N° 006				
06/01/11	_____ 27 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,59	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,59
	41 Fundas de Quesos Lucerito		0,59		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
07/01/11	_____ 28 _____				
	Caja	1.1.1.1		32,00	
	Ventas	4.1.1			32,00
	20 Quesos Frescos a \$ 1,60		32,00		
	P/r Venta S/F N° 0305				
07/01/11	_____ 28.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		30,21	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			30,21
	20 Quesos Frescos a \$ 1,50		30,21		
	P/r Venta al costo S/F N° 0305				
07/01/11	_____ 29 _____				
	Caja	1.1.1.1		63,55	
	Ventas	4.1.1			63,55
	41 Quesos Tiernos a \$ 1,55		63,55		
	P/r Venta S/F N° 0306				
07/01/11	_____ 29.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		58,80	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			58,80
	41 Quesos Tiernos a \$ 1,46		58,80		
	P/r Venta al costo S/F N° 0306				
08/01/11	_____ 30 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		12,30	
	41 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		12,30		
	Proveedores	2.1.1.3			12,30
	P/r compra según N/V N° 136				
08/01/11	_____ 31 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		12,43	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			12,43
	41 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		12,30		
	4,1 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,06		
	8,2 ml de Calcio a \$ 0,008		0,07		
	0,41 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,01		
	P/r Orden de Requisición N° 007				
08/01/11	_____ 31.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		19,43	
	13 Quesos Tiernos a \$ 1,52		19,43		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			19,43
	P/r Entrega de Producción N° 007				
	PASA			26814,11	26814,11

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 07

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			26814,11	26814,11
08/01/11	_____ 32 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,19	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,19
	13 Fundas de Quesos Lucerito		0,19		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
08/01/11	_____ 33 _____				
	Caja	1.1.1.1		23,76	
	Anticipo Impuesto a la Renta 1%	1.1.4.2		0,24	
	Ventas	4.1.1			24,00
	15 Quesos Frescos a \$ 1,60		24,00		
	P/r Venta S/F N° 307				
08/01/11	_____ 33.1 _____				
	Costo de Ventas			22,66	
	Inventario de Productos Terminados				22,66
	15 Quesos Frescos a \$ 1,50		22,66		
	P/r Venta al costo S/F N° 0307				
09/01/11	_____ 34 _____				
	Gasto Alimentación	5.2.4		2,25	
	1 Sobre de Sicafé a \$ 0,25		0,25		
	15 Panes a \$ 0,10		1,50		
	1 Libra de Azúcar a \$ 0,50		0,50		
	Caja	1.1.1.1			2,25
	P/r Refrigerio de Socios				
09/01/11	_____ 35 _____				
	Caja	1.1.1.1		20,15	
	Ventas	4.1.1			20,15
	13 Quesos Tiernos a \$ 1,55		20,15		
	P/r Venta S/F N° 308				
09/01/11	_____ 35.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		19,43	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			19,43
	13 Quesos Frescos a \$ 1,51		19,43		
	P/r Venta al costo S/F N° 0308				
09/01/11	_____ 36 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		45,00	
	150 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		45,00		
	Proveedores	2.1.1.3			45,00
	P/r compra según N/V N° 136				
09/01/11	_____ 37 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		45,85	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			45,85
	150 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		45,00		
	15 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,21		
	76 ml de Calcio a \$ 0,008		0,60		
	3 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,04		
	P/r Orden de Requisición N° 008				
	PASA			26993,64	26993,64

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 08

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			26993,64	26993,64
09/01/11	_____ 37.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		71,47	
	48 Quesos Tiernos a \$ 1,48		71,47		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			71,47
	P/r Entrega de Producción N° 008				
09/01/11	_____ 38 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,70	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,70
	48 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,70		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
10/01/11	_____ 39 _____				
	Caja	1.1.1.1		86,40	
	Ventas	4.1.1			86,40
	54 Quesos Frescos a \$ 1,60		86,40		
	P/r Venta S/F N° 309				
10/01/11	_____ 39.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		80,54	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			80,54
	54 Quesos Frescos a \$ 1,48		80,54		
	P/r Venta al costo S/F N° 309				
10/01/11	_____ 40 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		45,30	
	151 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		45,30		
	Proveedores	2.1.1.3			45,30
	P/r compra según N/V N° 136				
10/01/11	_____ 41 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		46,16	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			46,16
	151 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		45,30		
	15,1 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,22		
	75,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,60		
	3,02 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,04		
	P/r Orden de Requisición N° 009				
10/01/11	_____ 41.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		71,94	
	48 Quesos Frescos a \$ 1,49		71,94		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			71,94
	P/r Entrega de Producción N° 009				
10/01/11	_____ 42 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,70	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,70
	48 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,70		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
10/01/11	_____ 43 _____				
	Caja	1.1.1.1		76,03	
	Anticipo Impuesto a la Renta 1%	1.1.4.2		0,77	
	PASA			27473,64	27396,84

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 09

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			27473,64	27396,84
	Ventas	4.1.1			76,80
	48 Quesos Frescos a \$ 1,60		76,80		
	P/r Venta S/F N° 310				
10/01/11	_____ 43.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		71,94	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			71,94
	48 Quesos Frescos a \$ 1,49		71,94		
	P/r Venta al costo S/F N° 310				
11/01/11	_____ 44 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		35,40	
	118 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		35,40		
	Proveedores	2.1.1.3			35,40
	P/r compra según N/V N° 159				
11/01/11	_____ 45 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		36,07	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			36,07
	118 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		35,40		
	11,8 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,17		
	59 ml de Calcio a \$ 0,008		0,47		
	2,36 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 010				
11/01/11	_____ 45.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		56,21	
	37 Quesos Frescos a \$ 1,51		56,21		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			56,21
	P/r Entrega de Producción N° 010				
11/01/11	_____ 46 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,54	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,54
	37 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,54		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
11/01/11	_____ 47 _____				
	Caja	1.1.1.1		36,80	
	Ventas	4.1.1			36,80
	23 Quesos Frescos a \$ 1,60		36,80		
	P/r Venta S/F N° 311				
11/01/11	_____ 47.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		34,94	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			34,94
	23 Quesos Frescos a \$ 1,51		34,94		
	P/r Venta al costo S/F N° 311				
12/01/11	_____ 48 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		36,60	
	122 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		36,60		
	Proveedores	2.1.1.3			36,60
	P/r compra según N/V N° 157				
	PASA			27782,15	27782,15

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 10

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			27782,15	27782,15
12/01/11	_____ 49 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		37,29	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			37,29
	122 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		36,60		
	22,2 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,17		
	61 ml de Calcio a \$ 0,008		0,49		
	2,44 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 011				
12/01/11	_____ 49.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		58,15	
	40 Quesos Frescos a \$ 1,45		58,15		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			58,15
	P/r Entrega de Producción N° 011				
12/01/11	_____ 50 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,58	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,58
	40 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,58		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
13/01/11	_____ 51 _____				
	Caja	1.1.1.1		86,40	
	Ventas	4.1.1			86,40
	54 Quesos Frescos a \$ 1,60		86,40		
	P/r Venta S/F N° 312				
13/01/11	_____ 51.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		79,42	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			79,42
	54 Quesos Frescos a \$ 1,46		79,42		
	P/r Venta al costo S/F N° 312				
13/01/11	_____ 52 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		30,00	
	100 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		30,00		
	Proveedores	2.1.1.3			30,00
	P/r compra según N/V N° 159				
13/01/11	_____ 53 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		30,57	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			30,57
	100 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		30,00		
	10 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,14		
	50 ml de Calcio a \$ 0,008		0,40		
	2 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 012				
13/01/11	_____ 53.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		47,63	
	31 Quesos Frescos a \$ 1,53		47,63		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			47,63
	P/r Entrega de Producción N° 012				
	PASA			28152,19	28152,19

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 11

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			28152,19	28152,19
13/01/11	_____ 54 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,45	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,45
	31 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,45		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
14/01/11	_____ 55 _____				
	Caja	1.1.1.1		49,60	
	Ventas	4.1.1			49,60
	31 Quesos Frescos a \$ 1,60		49,60		
	P/r Venta S/F N° 313				
14/01/11	_____ 55.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		47,63	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			47,63
	31 Quesos Frescos a \$ 1,53		47,63		
	P/r Venta al costo S/F N° 313				
15/01/11	_____ 56 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		53,10	
	177 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		53,10		
	Proveedores	2.1.13			53,10
	P/r compra según N/V N° 170				
15/01/11	_____ 57 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		54,11	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			54,11
	177 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		53,10		
	17,7 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,25		
	88,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,71		
	3,54 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,05		
	P/r Orden de Requisición N° 013				
15/01/11	_____ 57.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		84,31	
	55 Quesos Frescos a \$ 1,53		84,31		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			84,31
	P/r Entrega de Producción N° 013				
15/01/11	_____ 58 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,80	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,80
	55 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,80		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
15/01/11	_____ 59 _____				
	Proveedores	2.1.1.3		452,70	
	Caja	1.1.1.1			452,70
	1509 Litros de leche a \$ 0,30		452,70		
	P/r Pago quincenal a proveedores				
16/01/11	_____ 60 _____				
	Caja	1.1.1.1		88,00	
	Ventas	4.1.1			88,00
	PASA			28982,89	28982,89

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 12

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			28982,89	28982,89
	55 Quesos Frescos a \$ 1,60		88,00		
	P/r Venta S/F N° 314				
16/01/11	_____ 60.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		84,31	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			84,31
	55 Quesos Frescos a \$ 1,53		84,31		
	P/r Venta al costo S/F N° 314				
16/01/11	_____ 61 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		6,75	
	3 Cilindros de Gas a \$ 2,25 c/u		6,75		
	Caja	1.1.1.1			6,75
	P/r Compra de gas según N/V N°105				
16/01/11	_____ 61.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		6,75	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			6,75
	P/r Transferencia de costo				
16/01/11	_____ 62 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		45,30	
	151 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		45,30		
	Proveedores	2.1.1.3			45,30
	P/r compra según N/V N° 173				
16/01/11	_____ 63 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		46,16	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			46,16
	151 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		45,30		
	15,1 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,22		
	75,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,60		
	3,02 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,04		
	P/r Orden de Requisición N° 014				
16/01/11	_____ 63.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		71,93	
	47 Quesos Frescos a \$ 1,52		71,93		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			71,93
	P/r Entrega de Producción N° 014				
16/01/11	_____ 64 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,68	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,68
	47 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,68		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
16/01/11	_____ 65 _____				
	Caja	1.1.1.1		43,20	
	Ventas	4.1.1			43,20
	27 Quesos Frescos a \$ 1,60		43,20		
	P/r Venta S/F N° 315				
	PASA			29287,98	29287,98

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 13

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			29287,98	29287,98
16/01/11	_____ 65.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		41,32	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			41,32
	27 Quesos Frescos a \$ 1,52		41,32		
	P/r Venta al costo S/F N° 315				
16/01/11	_____ 66 _____				
	Útiles de Aseo y Limpieza	1.1.4.1		4,07	
	1 Jabón lava todo		0,98		
	1 Lava 1000g		1,98		
	1 Ajax cloro de 50 ml.		0,71		
	1 Deja de 100g		0,40		
	Iva en Compras	1.1.5.1		0,49	
	Caja	1.1.1.1			4,56
	P/r Compra prod. limpieza S/F N° 1801				
16/01/11	_____ 67 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		1,56	
	Gasto Servicios Básicos Administ.	5.2.2.1		1,44	
	Caja	1.1.1.1			3,00
	P/r Recarga de saldo a tesorera				
16/01/11	_____ 67.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		1,56	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			1,56
	P/r Transferencia del Costo				
17/01/11	_____ 68 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		57,60	
	192 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		57,60		
	Proveedores	2.1.1.3			57,60
	P/r compra según N/V N° 173				
17/01/11	_____ 69 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		58,69	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			58,69
	192 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		57,60		
	19,2 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,27		
	96 ml de Calcio a \$ 0,008		0,77		
	3,84 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,05		
	P/r Orden de Requisición N° 015				
17/01/11	_____ 69.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		91,47	
	60 Quesos Frescos a \$ 1,52		91,47		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			91,47
	P/r Entrega de Producción N° 015				
17/01/11	_____ 70 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,87	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,87
	60 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,87		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
	PASA			29547,05	29547,05

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 14

Fecha	Detalle		Parcial	Debe	Haber
	VIENE			29547,05	29547,05
17/01/11	_____ 71 _____				
	Caja	1.1.1.1		80,00	
	Ventas	4.1.1			80,00
	50 Quesos Frescos a \$ 1,60		80,00		
	P/r Venta S/F N° 316				
17/01/11	_____ 71.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		76,30	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			76,30
	50 Quesos Frescos a \$ 1,52		76,30		
	P/r Venta al costo S/F N° 316				
18/01/11	_____ 72 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		33,00	
	110 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		33,00		
	Proveedores	2.1.1.3			33,00
	P/r compra según N/V N° 174				
18/01/11	_____ 73 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		33,63	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			33,63
	192 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		33,00		
	19,2 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,16		
	96 ml de Calcio a \$ 0,008		0,44		
	3,84 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 016				
18/01/11	_____ 73.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		52,40	
	34 Quesos Frescos a \$ 1,53		52,40		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			52,40
	P/r Entrega de Producción N° 016				
18/01/11	_____ 74 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,49	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,49
	34 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,49		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
18/01/11	_____ 75 _____				
	Caja	1.1.1.1		102,40	
	Ventas	4.1.1			102,40
	64 Quesos Frescos a \$ 1,60		102,40		
	P/r Venta S/F N° 317				
18/01/11	_____ 75.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		98,17	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			98,17
	64 Quesos Frescos a \$ 1,53		98,17		
	P/r Venta al costo S/F N° 317				
19/01/11	_____ 76 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		37,50	
	125 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,50		
	PASA			30060,93	30023,43

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 15

Fecha	Detalle		Parcial	Debe	Haber
	VIENE			30060,93	30023,43
	Proveedores	2.1.1.3			37,50
	P/r compra según N/V N° 480				
19/01/11	_____ 77 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		38,21	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			38,21
	125 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,50		
	12,5 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,18		
	62,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,50		
	2,5 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 017				
19/01/11	_____ 77.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		59,56	
	40 Quesos Frescos a \$ 1,48		59,56		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			59,56
	P/r Entrega de Producción N° 017				
19/01/11	_____ 78 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,58	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,58
	40 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,58		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
19/01/11	_____ 79 _____				
	Caja	1.1.1.1		40,00	
	Ventas	4.1.1			40,00
	25 Quesos Frescos a \$ 1,60		40,00		
	P/r Venta S/F N° 318				
19/01/11	_____ 79.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		37,23	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			37,23
	25 Quesos Frescos a \$ 1,48		37,23		
	P/r Venta al costo S/F N° 318				
20/01/11	_____ 80 _____				
	Caja	1.1.1.1		23,76	
	Anticipo Impuesto a la Renta 1%	1.1.4.2		0,24	
	Ventas	4.1.1			24,00
	15 Quesos Frescos a \$ 1,60		24,00		
	P/r Venta S/F N° 319				
20/01/11	_____ 80.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		22,34	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			22,34
	15 Quesos Frescos a \$ 1,48		22,34		
	P/r Venta al costo S/F N° 319				
21/01/11	_____ 81 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		36,30	
	121 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		36,30		
	Proveedores	2.1.1.3			36,30
	P/r compra según N/V N° 441				
	PASA			30319,15	30319,15

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 16

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			30319,15	30319,15
21/01/11	_____ 82 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		36,99	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			36,99
	121 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		36,30		
	12,1 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,17		
	60,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,48		
	2,42 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 018				
21/01/11	_____ 82.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		57,64	
	38 Quesos Frescos a \$ 1,51		57,64		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			57,64
	P/r Entrega de Producción N° 018				
21/01/11	_____ 83 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,55	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.1			0,55
	38 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,55		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
22/01/11	_____ 84 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		34,50	
	115 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		34,50		
	Proveedores	2.1.1.3			34,50
22/01/11	P/r compra según N/V N° 54				
	_____ 85 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		35,15	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			35,15
	115 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		34,50		
	11,5 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,16		
	57,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,46		
	2,3 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 019				
22/01/11	_____ 85.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		54,78	
	36 Quesos Frescos a \$ 1,51		54,78		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			54,78
	P/r Entrega de Producción N° 019				
22/01/11	_____ 86 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,52	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,52
	36 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,52		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
22/01/11	_____ 87 _____				
	Caja	1.1.1.1		118,40	
	Ventas	4.1.1			118,40
	74 Quesos Frescos a \$ 1,60		118,40		
	P/r Venta S/F N° 320				
	PASA			30657,69	30657,69

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 17

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			30657,69	30657,69
22/01/11	_____ 87.1 _____	5.1.1			
	Costo de Ventas			112,43	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			112,43
	74 Quesos Frescos a \$ 1,51		112,43		
	P/r Venta al costo S/F N° 320				
23/01/11	_____ 88 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		54,30	
	181 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		54,30		
	Proveedores	2.1.1.3			54,30
	P/r compra según N/V N° 821				
23/01/11	_____ 89 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		55,33	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			55,33
	181 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		54,30		
	18,1 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,26		
	90,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,72		
	3,62 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,05		
	P/r Orden de Requisición N° 020				
23/01/11	_____ 89.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		86,22	
	56 Quesos Frescos a \$ 1,53		86,22		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			86,22
	P/r Entrega de Producción N° 020				
23/01/11	_____ 90 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,81	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,81
	56 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,81		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
23/01/11	_____ 91 _____				
	Caja	1.1.1.1		89,60	
	Ventas	4.1.1			89,60
	56 Quesos Frescos a \$ 1,60		89,60		
	P/r Venta S/F N° 321				
23/01/11	_____ 91.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		86,22	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			86,22
	56 Quesos Frescos a \$ 1,53		86,22		
	P/r Venta al costo S/F N° 321				
24/01/11	_____ 92 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		40,20	
	134 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		40,20		
	Proveedores	2.1.1.3			40,20
	P/r compra según N/V N° 200				
24/01/11	_____ 93 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		40,96	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			40,96
	PASA			31223,76	31223,76

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 18

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			31223,76	31223,76
	134 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		40,20		
	13,4 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,19		
	67 ml de Calcio a \$ 0,008		0,54		
	2,68 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 021				
24/01/11	_____ 93.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		63,84	
	42 Quesos Frescos a \$ 1,51		63,84		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			63,84
	P/r Entrega de Producción N° 021				
24/01/11	_____ 94 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,61	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,61
	42 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,61		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
24/01/11	_____ 95 _____				
	Caja	1.1.1.1		43,20	
	Ventas	4.1.1			43,20
	27 Quesos Frescos a \$ 1,60		43,20		
	P/r Venta S/F N° 322				
24/01/11	_____ 95.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		41,04	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			41,04
	27 Quesos Frescos a \$ 1,51		41,04		
	P/r Venta al costo S/F N° 322				
25/01/11	_____ 96 _____				
	Caja	1.1.1.1		23,76	
	Anticipo Impuesto a la Renta 1%	1.1.4.2		0,24	
	Ventas	4.1.1			24,00
	15 Quesos Frescos a \$ 1,60		24,00		
	P/r Venta S/F N° 323				
25/01/11	_____ 96.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		22,80	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			22,80
	15 Quesos Frescos a \$ 1,51		22,80		
	P/r Venta al costo S/F N° 323				
26/01/11	_____ 97 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		32,40	
	108 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		32,40		
	Proveedores	2.1.13			32,40
	P/r compra según N/V N° 170				
26/01/11	_____ 98 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		33,01	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			33,01
	108 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		32,40		
	10,8 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,15		
	PASA			31484,66	31484,66

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 19

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			31484,66	31484,66
	54 ml de Calcio a \$ 0,008		0,43		
	2,16 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 022				
26/01/11	_____ 98.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		51,44	
	33 Quesos Frescos a \$ 1,55		51,44		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			51,44
	P/r Entrega de Producción N° 022				
26/01/11	_____ 99 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,48	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,48
	33 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,48		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
27/01/11	_____ 100 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		37,50	
	125 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,50		
	Proveedores	2.1.1.3			37,50
	P/r compra según N/V N° 108				
27/01/11	_____ 101 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		38,21	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			38,21
	125 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,50		
	12,5 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,18		
	62,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,50		
	2,5 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 023				
27/01/11	_____ 101.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		59,55	
	39 Quesos Frescos a \$ 1,52		59,55		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			59,55
	P/r Entrega de Producción N° 023				
27/01/11	_____ 102 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,57	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,57
	39 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,57		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
28/01/11	_____ 103 _____				
	Caja	1.1.1.1		115,20	
	Ventas	4.1.1			115,20
	72 Quesos Frescos a \$ 1,60		115,20		
	P/r Venta S/F N° 324				
28/01/11	_____ 103.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		110,99	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			110,99
	72 Quesos Frescos a \$ 1,53		110,99		
	P/r Venta al costo S/F N° 324				
	PASA			31898,58	31898,58

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 20

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			31898,58	31898,58
28/01/11	_____ 104 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		14,22	
	Gastos Servicios Básicos- Administr.	5.2.2.1		13,13	
	Caja	1.1.1.1			27,35
	P/r pago de luz prorrateado-Diciembre				
28/01/11	_____ 104.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		14,22	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			14,22
	P/r Transferencia del Costo				
29/01/11	_____ 105 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		32,10	
	107 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		32,10		
	Proveedores	2.1.1.3			32,10
	P/r compra según N/V N° 172				
29/01/11	_____ 106 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		32,71	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			32,71
	107 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		32,10		
	10,7 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,15		
	53,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,43		
	2,14 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 024				
29/01/11	_____ 106.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		50,97	
	33 Quesos Frescos a \$ 1,54		50,97		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			50,97
	P/r Entrega de Producción N° 024				
29/01/11	_____ 107 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,48	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,48
	33 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,48		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
30/01/11	_____ 108 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		57,00	
	190 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		57,00		
	Proveedores	2.1.1.3			57,00
	P/r compra según N/V N° 181				
30/01/11	_____ 109 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		58,08	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			58,08
	190 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		57,00		
	19 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,27		
	95 ml de Calcio a \$ 0,008		0,76		
	3,08 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,05		
	P/r Orden de Requisición N° 025				
	PASA			32171,49	32171,49

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 21

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			32171,49	32171,49
30/01/11	_____ 109.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		90,52	
	60 Quesos Frescos a \$ 1,50		90,52		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			90,52
	P/r Entrega de Producción N° 025				
30/01/11	_____ 110 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,87	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,87
	60 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,87		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
30/01/11	_____ 111 _____				
	Caja	1.1.1.1		148,80	
	Ventas	4.1.1			148,80
	93 Quesos Frescos a \$ 1,60		148,80		
	P/r Venta S/F N° 325				
30/01/11	_____ 111.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		141,49	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			141,49
	93 Quesos Frescos a \$ 1,51		141,49		
	P/r Venta al costo S/F N° 325				
30/01/11	_____ 112 _____				
	Proveedores	2.1.1.3		497,70	
	Caja	1.1.1.1			497,70
	1659 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		497,70		
	P/r pago a proveedores de leche				
31/01/11	_____ 113 _____				
	Mano de Obra Directa	5.1.2		100,00	
	Sra. Margarita Guanoluisa		100,00		
	Caja	1.1.1.1			100,00
	P/r Pago de sueldo a obrera				
31/01/11	_____ 113.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		100,00	
	Mano de Obra Directa	5.1.2			100,00
	P/r Transferencia del Costo				
31/01/11	_____ 114 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		100,00	
	Sra. Gloria Guanoluisa		100,00		
	Caja	1.1.1.1			100,00
	P/r Pago de sueldo a Jefe de Planta				
31/01/11	_____ 114.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		100,00	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			100,00
	P/r Transferencia del Costo				
31/01/11	_____ 115 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		249,65	
	Gasto Transporte-Administ.	5.2.5		230,35	
	PASA			33930,87	33450,87

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 22

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			33930,87	33450,87
	Caja	1.1.1.1			480,00
	P/r Pago mensual de transporte				
31/01/11	_____ 115.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		249,65	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			249,65
	P/r transferencia del Costo				
31/01/11	_____ 116 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		1,17	
	Gastos Servicios Básicos- Administr.	5.2.2.1		1,08	
	Caja	1.1.1.1			2,25
	P/r Consumo de agua- enero				
31/01/11	_____ 116.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		1,17	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			1,17
	P/r transferencia del Costo				
	Ajustes				
31/01/11	_____ 117 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		92,16	
	Gasto Depreciación Activos Fijos	5.2.3.1		29,95	
	Depreciación Acum. Edificio	1.2.1.2			59,38
	Deprec. Acum. Muebles y Enseres	1.2.1.4			1,46
	Deprec. Acum. Maquinaria y Eq.	1.2.1.9			54,21
	Depreciación Acum. Herramientas	1.2.1.12			7,07
	P/r Deprec. del mes cargado a IPP (maquinaria 100% y edificio 52,01%)				
31/01/11	_____ 117.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		92,16	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			92,16
	P/r transferencia del Costo				
31/01/11	_____ 118 _____				
	Gasto Útiles de Aseo y Limpieza	5.2.2.4		8,14	
	Útiles de Aseo y Limpieza	1.1.4.1			8,14
	P/r Consumo de productos de limpieza correspondiente al mes				
31/01/11	_____ 119 _____				
	Credito Tributario	1.1.5.2		0,98	
	Iva en Compras	1.1.5.1			0,98
	P/r Liquidación del Iva				
01/02/11	_____ 121 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		6,75	
	3 Cilindros de Gas a \$ 2,25 c/u		6,75		
	Caja	1.1.1.1			6,75
	P/r compra de gas según N/V N° 840				
01/02/11	_____ 121.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		6,75	
	PASA			34420,83	34414,08

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 23

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			34420,83	34414,08
	Costos Indirectos de Fabricación	5..1.3			6,75
	P/r Transferencia de costo				
01/02/11	_____ 122 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		26,00	
	1 qq de sal a \$ 26,00		26,00		
	Caja	1.1.1.1			26,00
	P/r Compra de sal a Dist. El Salto				
01/02/11	_____ 122.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		26,00	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			26,00
	P/r Transferencia de costo				
01/02/11	_____ 123 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1..3.1		37,80	
	126 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,80		
	Proveedores	2.1.1.3			37,80
	P/r compra según N/V N° 201				
01/02/11	_____ 124 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		38,52	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			38,52
	126 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,80		
	12,6 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,18		
	63 ml de Calcio a \$ 0,008		0,50		
	2,52 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 026				
01/02/11	_____ 124.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		60,03	
	40 Quesos Frescos a \$ 1,49		60,03		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			60,03
	P/r Entrega de Producción N° 026				
01/02/11	_____ 125 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,58	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,58
	40 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,58		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
01/02/11	_____ 126 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		1,56	
	Gastos Servicios Básicos- Administr.	5.2.2.1		1,44	
	Caja	1.1.1.1			3,00
	P/r Recarga de saldo a tesorera-prorrat.				
01/02/11	_____ 126.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		1,56	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			1,56
	P/r Transferencia de costo				
02/02/11	_____ 127 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		35,10	
	PASA			34649,42	34614,32

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 24

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			34649,42	34614,32
	117 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		35,10		
	Proveedores	2.1.1.3			35,10
	P/r compra según N/V N° 209				
02/02/11	_____ 128 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		35,77	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			35,77
	117 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		35,10		
	17,7 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,17		
	58,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,47		
	2,34 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 027				
02/02/11	_____ 128.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		55,74	
	37 Quesos Frescos a \$ 1,50		55,74		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			55,74
	P/r Entrega de Producción N° 027				
02/02/11	_____ 129 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,54	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,54
	37 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,54		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
02/02/11	_____ 130 _____				
	Caja	1.1.1.1		64,00	
	Ventas	4.1.1			64,00
	40 Quesos Frescos a \$ 1,60		64,00		
	P/r Venta S/F N° 326				
02/02/11	_____ 130.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		60,14	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			60,14
	40 Quesos Frescos a \$ 1,50		60,14		
	P/r Venta al costo S/F N° 326				
02/02/11	_____ 131 _____				
	Útiles de Aseo y Limpieza	1.1.4.1		8,14	
	2 Jabón lava todo		1,96		
	2 Lava 1000g		3,96		
	2 Ajax cloro de 50 ml.		1,42		
	2 Deja de 100g		0,80		
	Iva en Compras	1.1.5.1		0,98	
	Caja	1.1.1.1			9,12
	P/r Compra prod. limpieza S/F N° 29301				
03/02/11	_____ 132 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		30,90	
	103 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		30,90		
	Proveedores	2.1.1.3			30,90
	P/r compra según N/V N° 210				
	PASA			34905,63	34905,63

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 25

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			34905,63	34905,63
03/02/11	_____ 133 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		31,49	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			31,49
	103 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		30,90		
	10,3 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,15		
	51,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,41		
	2,6 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 028				
03/02/11	_____ 133.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		49,07	
	32 Quesos Frescos a \$ 1,53		49,07		
	Inventario de Productos en Proceso	1..13.2			49,07
	P/r Entrega de Producción N° 028				
03/02/11	_____ 134 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,46	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,46
	32 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,46		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
03/02/11	_____ 135 _____				
	Caja	1.1.1.1		110,40	
	Ventas	4.1.1			110,40
	69 Quesos Frescos a \$ 1,60		110,40		
	P/r Venta S/F N° 327				
03/02/11	_____ 135.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		104,70	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			104,70
	69 Quesos Frescos a \$ 1,51		104,70		
	P/r Venta al costo S/F N° 327				
04/02/11	_____ 136 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		43,50	
	145 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		43,50		
	Proveedores				43,50
	P/r compra según N/V N° 208	2.1.1.3			
04/02/11	_____ 137 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		43,96	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			43,96
	145 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		43,50		
	14,5 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,21		
	29 ml de Calcio a \$ 0,008		0,23		
	1,45 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,02		
	P/r Orden de Requisición N° 029				
04/02/11	_____ 137.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		68,73	
	46 Quesos Tiernos a \$ 1,51		68,73		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			68,73
	P/r Entrega de Producción N° 029				
	PASA			35357,95	35357,95

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 26

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			35357,95	35357,95
04/02/11	_____ 138 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,67	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,67
	46 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,67		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
05/02/11	_____ 139 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		37,50	
	125 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,50		
	Proveedores	2.1.1.3			37,50
	P/r compra según N/V N° 24				
05/02/11	_____ 140 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		38,21	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			38,21
	125 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,50		
	12,5 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,18		
	62,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,50		
	2,5 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 030				
05/02/11	_____ 140.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		59,55	
	39 Quesos Frescos a \$ 1,52		59,55		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			59,55
	P/r Entrega de Producción N° 030				
05/02/11	_____ 141 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,57	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,57
	39 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,57		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
05/02/11	_____ 142 _____				
	Caja	1.1.1.1		71,30	
	Ventas	4.1.1			71,30
	46 Quesos Tiernos a \$ 1,55		71,30		
	P/r Venta S/F N° 328				
05/02/11	_____ 142.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		68,73	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			68,73
	46 Quesos Tiernos a \$ 1,51		68,73		
	P/r Venta al costo S/F N° 328				
05/02/11	_____ 143 _____				
	Caja	1.1.1.1		31,68	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.4.2		0,32	
	Ventas	4.1.1			32,00
	20 Quesos Frescos a \$ 1,60		32,00		
	P/r Venta S/F N° 329				
	PASA			35666,47	35666,47

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 27

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			35666,47	35666,47
05/02/11	_____ 143.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		30,54	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			30,54
	20 Quesos Frescos a \$ 1,52		30,54		
	P/r Venta al costo S/F N° 329				
06/02/11	_____ 144 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		33,30	
	111 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		33,30		
	Proveedores	2.1.13			33,30
	P/r compra según N/V N° 510				
06/02/11	_____ 145 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		33,93	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			33,93
	111 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		33,30		
	11,1 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,16		
	55,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,44		
	2,22 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 031				
06/02/11	_____ 145.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		52,88	
	35 Quesos Frescos a \$ 1,50		52,88		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			52,88
	P/r Entrega de Producción N° 031				
06/02/11	_____ 146 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,51	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,51
	35 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,51		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
07/02/11	_____ 147 _____				
	Caja	1.1.1.1		80,00	
	Ventas	4.1.1			80,00
	50 Quesos Frescos a \$ 1,60		80,00		
	P/r Venta S/F N° 330				
07/02/11	_____ 147.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		75,83	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			75,83
	50 Quesos Frescos a \$ 1,51		75,83		
	P/r Venta al costo S/F N° 330				
07/02/11	_____ 148 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		32,70	
	109 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		32,70		
	Proveedores	2.1.1.3			32,70
	P/r compra según N/V N° 125				
07/02/11	_____ 149 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		33,32	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			33,32
	PASA			36039,48	36039,48

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 28

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			36039,48	36039,48
	109 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		32,70		
	10,9 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,16		
	54,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,44		
	2,18 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 032				
07/02/11	_____ 149.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		51,92	
	34 Quesos Frescos a \$ 1,52		51,92		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			51,92
	P/r Entrega de Producción N° 032				
07/02/11	_____ 150 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,49	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,49
	34 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,49		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
07/02/11	_____ 151 _____				
	Caja	1.1.1.1		60,80	
	Ventas	4.1.1			60,80
	38 Quesos Frescos a \$ 1,60		60,80		
	P/r Venta S/F N° 331				
07/02/11	_____ 151.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		57,99	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			57,99
	38 Quesos Frescos a \$ 1,52		57,99		
	P/r Venta al costo S/F N° 331				
08/02/11	_____ 152 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		33,90	
	113 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		33,90		
	Proveedores	2.1.1.3			33,90
	P/r compra según N/V N° 155				
08/02/11	_____ 153 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		34,56	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			34,56
	113 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		33,90		
	11,3 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,16		
	58,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,47		
	2,26 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 033				
08/02/11	_____ 153.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		53,84	
	35 Quesos Frescos a \$ 1,53		53,84		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			53,84
	P/r Entrega de Producción N° 033				
08/02/11	_____ 154 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,51	
	PASA			36333,49	36332,99

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 29

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			36333,49	36332,99
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,51
	35 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,51		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
09/02/11	_____ 155 _____				
	Caja	1.1.1.1		56,00	
	Ventas	4.1.1			56,00
	35 Quesos Frescos a \$ 1,60		56,00		
	P/r Venta S/F N° 332				
09/02/11	_____ 155.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		53,84	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			53,84
	35 Quesos Frescos a \$ 1,53		53,84		
	P/r Venta al costo S/F N° 332				
09/02/11	_____ 156 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		31,50	
	105 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		31,50		
	Proveedores	2.1.1.3			31,50
	P/r compra según N/V N° 156				
09/02/11	_____ 157 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		32,10	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			32,10
	105 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		31,50		
	10,5 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,15		
	52,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,42		
	2,1 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 034				
09/02/11	_____ 157.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		50,02	
	33 Quesos Frescos a \$ 1,51		50,02		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			50,02
	P/r Entrega de Producción N° 034				
09/02/11	_____ 158 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,48	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,48
	33 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,48		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
10/02/11	_____ 159 _____				
	Caja	1.1.1.1		36,80	
	Ventas	4.1.1			36,80
	23 Quesos Frescos a \$ 1,60		36,80		
	P/r Venta S/F N° 333				
10/02/11	_____ 159.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		34,86	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			34,86
	23 Quesos Frescos a \$ 1,51		34,86		
	PASA			36629,10	36629,10

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 30

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			36629,10	36629,10
	P/r Venta al costo S/F N° 333				
10/02/11	_____ 160 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		30,00	
	100 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		30,00		
	Proveedores	2.1.1.3			30,00
	P/r compra según N/V N° 360				
10/02/11	_____ 161 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		30,57	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			30,57
	100 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		30,00		
	10 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,14		
	50 ml de Calcio a \$ 0,008		0,40		
	2 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 035				
10/02/11	_____ 161.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		47,63	
	31 Quesos Frescos a \$ 1,53		47,63		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			47,63
	P/r Entrega de Producción N° 035				
	_____ 162 _____				
10/02/11	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,45	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,45
	31 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,45		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
10/02/11	_____ 163 _____				
	Caja	1.1.1.1		33,60	
	Ventas	4.1.1			33,60
	21 Quesos Frescos a \$ 1,60		33,60		
10/02/11	P/r Venta S/F N° 334				
	_____ 163.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		32,16	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			32,16
	21 Quesos Frescos a \$ 1,52		32,16		
	P/r Venta al costo S/F N° 334				
11/02/11	_____ 164 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		30,00	
	100 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		30,00		
	Proveedores	2.1.1.3			30,00
	P/r compra según N/V N° 260				
11/02/11	_____ 165 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		30,57	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			30,57
	100 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		30,00		
	10 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,14		
	50 ml de Calcio a \$ 0,008		0,40		
	PASA			36864,08	36864,08

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 31

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			36864,08	36864,08
	2 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 036				
11/02/11	_____ 165.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		47,63	
	31 Quesos Frescos a \$ 1,53		47,63		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			47,63
	P/r Entrega de Producción N° 036				
11/02/11	_____ 166 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,45	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,45
	31 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,45		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
11/02/11	_____ 167 _____				
	Caja	1.1.1.1		81,60	
	Ventas	4.1.1			81,60
	51 Quesos Frescos a \$ 1,60		81,60		
	P/r Venta S/F N° 335				
11/02/11	_____ 167.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		78,27	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			78,27
	51 Quesos Frescos a \$ 1,53		78,27		
	P/r Venta al costo S/F N° 335				
12/02/11	_____ 168 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		26,70	
	89 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		26,70		
	Proveedores	2.1.1.3			26,70
	P/r compra según N/V N° 271				
12/02/11	_____ 169 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		26,98	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			26,98
	89 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		26,70		
	8,9 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,13		
	17,8 ml de Calcio a \$ 0,008		0,14		
	0,89 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,01		
	P/r Orden de Requisición N° 037				
12/02/11	_____ 169.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		42,18	
	28 Quesos Tiernos a \$ 1,52		42,18		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			42,18
	P/r Entrega de Producción N° 037				
12/02/11	_____ 170 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,41	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,41
	28 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,41		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
	PASA			37168,30	37168,30

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 32

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			37168,30	37168,30
13/02/11	_____ 171 _____				
	Caja	1.1.1.1		43,40	
	Ventas	4.1.1			43,40
	28 Quesos Tiernos a \$ 1,55		43,40		
	P/r Venta S/F N° 336				
13/02/11	_____ 171.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		42,18	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			42,18
	28 Quesos Tiernos a \$ 1,52		42,18		
	P/r Venta al costo S/F N° 336				
14/02/11	_____ 172 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		57,60	
	192 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		57,60		
	Proveedores	2.1.1.3			57,60
	P/r compra según N/V N° 181				
14/02/11	_____ 173 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		58,37	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			58,37
	89 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		57,60		
	8,9 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,27		
	17,8 ml de Calcio a \$ 0,008		0,45		
	0,89 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,05		
	P/r Orden de Requisición N° 038				
14/02/11	_____ 173.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		91,15	
	60 Quesos Frescos a \$ 1,51		91,15		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			91,15
	P/r Entrega de Producción N° 038				
14/02/11	_____ 174 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,87	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,87
	60 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,87		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
14/02/11	_____ 175 _____				
	Caja	1.1.1.1		80,00	
	Ventas	4.1.1			80,00
	50 Quesos Frescos a \$ 1,60		80,00		
	P/r Venta S/F N° 337				
14/02/11	_____ 175.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		75,95	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			75,95
	50 Quesos Frescos a \$ 1,51		75,95		
	P/r Venta al costo S/F N° 337				
15/02/11	_____ 176 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		52,80	
	PASA			37670,63	37617,83

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 33

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			37670,63	37617,83
	176 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		52,80		
	Proveedores	2.1.1.3			52,80
	P/r compra según N/V N° 034				
15/02/11	_____ 177 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		53,79	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			53,79
	176 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		52,80		
	17,6 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,25		
	88 ml de Calcio a \$ 0,008		0,70		
	2,52 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 039				
15/02/11	_____ 177.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		83,83	
	55 Quesos Frescos a \$ 1,52		83,83		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			83,83
	P/r Entrega de Producción N° 039				
15/02/11	_____ 178 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,80	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,80
	55 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,80		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
15/02/11	_____ 179 _____				
	Caja	1.1.1.1		104,00	
	Ventas	4.1.1			104,00
	65 Quesos Frescos a \$ 1,60		104,00		
	P/r Venta S/F N° 338				
15/02/11	_____ 179.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		99,02	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			99,02
	65 Quesos Frescos a \$ 1,52		99,02		
	P/r Venta al costo S/F N° 338				
15/02/11	_____ 180 _____				
	Proveedores	2.1.1.3		513,30	
	Caja	1.1.1.1			513,30
	1711 litros de leche a \$ 0,30 c/l		513,30		
	P/r pago a proveedores de leche				
16/02/11	_____ 181 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		6,75	
	3 Cilindros de Gas a \$ 2,25 c/u		6,75		
	Caja	1.1.1.1			6,75
	P/r compra de gas según N/V N° 486				
16/02/11	_____ 181.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		6,75	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			6,75
	P/r Transferencia de costo				
	PASA			38538,87	38538,87

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 34

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			38538,87	38538,87
16/02/11	_____ 182 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		22,80	
	76 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		22,80		
	Proveedores	2.1.1.3			22,80
	P/r compra según N/V N° 041				
16/02/11	_____ 183 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		23,23	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			23,23
	76 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		22,80		
	7,6 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,11		
	38 ml de Calcio a \$ 0,008		0,30		
	1,52 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,02		
	P/r Orden de Requisición N° 040				
16/02/11	_____ 183.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		36,21	
	24 Quesos Frescos a \$ 1,50		36,21		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			36,21
	P/r Entrega de Producción N° 040				
16/02/11	_____ 184 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,35	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,35
	24 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,35		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
16/02/11	_____ 185 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		1,56	
	Gasto Servicios Básicos-Administ.	5.2.2.1		1,44	
	Caja	1.1.1.1			3,00
	P/r Recarga de saldo a la Tesorera				
16/02/11	_____ 185.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		1,56	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			1,56
	P/r Transferencia al costo				
17/02/11	_____ 186 _____				
	Caja	1.1.1.1		38,40	
	Ventas	4.1.1			38,40
	24 Quesos Frescos a \$ 1,60		38,40		
	P/r Venta S/F N° 339				
17/02/11	_____ 186.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		36,21	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			36,21
	24 Quesos Frescos a \$ 1,50		36,21		
	P/r Venta al costo S/F N° 339				
17/02/11	_____ 187 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		29,70	
	99 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		29,70		
	PASA			38730,32	38700,62

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 35

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			38730,32	38700,62
	Proveedores	2.1.1.3			29,70
	P/r compra según N/V N° 049				
17/02/11	_____ 188 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		30,26	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			30,26
	99 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		29,70		
	9,9 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,14		
	49,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,40		
	1,98 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 041				
17/02/11	_____ 188.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		47,16	
	31 Quesos Frescos a \$ 1,51		47,16		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			47,16
	P/r Entrega de Producción N° 041				
17/02/11	_____ 189 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,45	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,45
	31 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,45		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
18/02/11	_____ 190 _____				
	Caja	1.1.1.1		20,59	
	Anticipo Impuesto a la Renta 1%	1.1.4.2		0,21	
	Ventas	4.1.1			20,80
	13 Quesos Frescos a \$ 1,60		20,80		
	P/r Venta S/F N° 340				
18/02/11	_____ 190.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		19,78	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			19,78
	13 Quesos Frescos a \$ 1,51		19,78		
	P/r Venta al costo S/F N° 340				
18/02/11	_____ 191 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		32,40	
	108 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		32,40		
	Proveedores	2.1.1.3			32,40
	P/r compra según N/V N° 200				
18/02/11	_____ 192 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		33,01	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			33,01
	108 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		32,40		
	10,8 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,15		
	54 ml de Calcio a \$ 0,008		0,43		
	2,16 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 042				
18/02/11	_____ 192.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		51,44	
	PASA			38965,63	38914,19

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 36

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			38965,63	38914,19
	33 Quesos Frescos a \$ 1,55		51,44		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			51,44
	P/r Entrega de Producción N° 042				
18/02/11	_____ 193 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,48	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,48
	33 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,48		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
19/02/11	_____ 194 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		29,10	
	97 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		29,10		
	Proveedores	2.1.1.3			29,10
	P/r compra según N/V N° 204				
19/02/11	_____ 195 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		29,65	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			29,65
	97 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		29,10		
	9,7 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,14		
	48,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,39		
	2,94 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 043				
19/02/11	_____ 195.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		46,20	
	30 Quesos Frescos a \$ 1,53		46,20		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			46,20
	P/r Entrega de Producción N° 043				
19/02/11	_____ 196 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,44	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,44
	30 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,44		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
20/02/11	_____ 197 _____				
	Caja	1.1.1.1		129,60	
	Ventas	4.1.1			129,60
	81 Quesos Frescos a \$ 1,60		129,60		
	P/r Venta S/F N° 341				
20/02/11	_____ 197.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		125,03	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			125,03
	81 Quesos Frescos a \$ 1,60		125,03		
	P/r Venta al costo S/F N° 341				
20/02/11	_____ 198 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		31,80	
	106 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		31,80		
	PASA			39357,93	39326,13

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 37

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			39357,93	39326,13
	Proveedores	2.1.1.3			31,80
	P/r compra según N/V N° 216				
20/02/11	_____ 199 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		32,40	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			32,40
	106 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		31,80		
	10,6 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,15		
	53 ml de Calcio a \$ 0,008		0,42		
	2,2 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 044				
20/02/11	_____ 199.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		50,50	
	33 Quesos Frescos a \$ 1,52		50,50		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			50,50
	P/r Entrega de Producción N° 044				
20/02/11	_____ 200 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,48	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,48
	33 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,48		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
21/02/11	_____ 201 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		31,50	
	105 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		31,50		
	Proveedores	2.1.1.3			31,50
	P/r compra según N/V N° 219				
21/02/11	_____ 202 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		32,10	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			32,10
	105 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		31,50		
	10,5 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,15		
	52,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,42		
	2,1 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 045				
21/02/11	_____ 203 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		50,02	
	33 Quesos Frescos a \$ 1,51		50,02		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			50,02
	P/r Entrega de Producción N° 045				
21/02/11	_____ 204 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,48	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,48
	33 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,48		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
21/02/11	_____ 205 _____				
	Caja	1.1.1.1		96,00	
	Ventas	4.1.1			96,00
	PASA			39651,40	39651,40

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 38

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			39651,40	39651,40
	60 Quesos Frescos a \$ 1,60		96,00		
	P/r Venta S/F N° 342				
21/02/11	_____ 205.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		91,38	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			91,38
	60 Quesos Frescos a \$ 1,52		91,38		
	P/r Venta al costo S/F N° 342				
22/02/11	_____ 206 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		31,80	
	106 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		31,80		
	Proveedores	2.1.1.3			31,80
	P/r compra según N/V N° 221				
22/02/11	_____ 207 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		32,40	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			32,40
	106 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		31,80		
	10,6 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,15		
	53 ml de Calcio a \$ 0,008		0,42		
	2,2 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 046				
22/02/11	_____ 207.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		50,50	
	33 Quesos Frescos a \$ 1,52		50,50		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			50,50
	P/r Entrega de Producción N° 046				
22/02/11	_____ 208 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,48	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,48
	33 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,48		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
22/02/11	_____ 209 _____				
	Caja	1.1.1.1		56,00	
	Ventas	4.1.1			56,00
	35 Quesos Frescos a \$ 1,60		56,00		
	P/r Venta S/F N° 343				
22/02/11	_____ 209.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		53,52	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			53,52
	35 Quesos Frescos a \$ 1,52		53,52		
	P/r Venta al costo S/F N° 343				
23/02/11	_____ 210 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		34,50	
	115 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		34,50		
	Proveedores	2.1.1.3			34,50
	P/r compra según N/V N° 229				
	PASA			40001,98	40001,98

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 39

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			40001,98	40001,98
23/02/11	_____ 211 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		35,15	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			35,15
	115 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		34,50		
	11,5 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,16		
	57,5 ml de Calcio a \$ 0,008		0,46		
	2,3 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 047				
23/02/11	_____ 211.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		54,78	
	36 Quesos Frescos a \$ 1,51		54,78		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			54,78
	P/r Entrega de Producción N° 047				
23/02/11	_____ 212 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,52	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,52
	36 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,52		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
23/02/11	_____ 213 _____				
	Caja	1.1.1.1		64,00	
	Ventas	4.1.1			64,00
	40 Quesos Frescos a \$ 1,60		64,00		
	P/r Venta S/F N° 344				
23/02/11	_____ 213.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		60,90	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			60,90
	40 Quesos Frescos a \$ 1,52		60,90		
	P/r Venta al costo S/F N° 344				
24/02/11	_____ 214 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		29,40	
	98 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		29,40		
	Proveedores	2.1.1.3			29,40
	P/r compra según N/V N° 231				
24/02/11	_____ 215 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		29,96	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			29,96
	98 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		29,40		
	9,8 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,14		
	49 ml de Calcio a \$ 0,008		0,39		
	1,96 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 048				
24/02/11	_____ 215.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		46,71	
	32 Quesos Frescos a \$ 1,45		46,71		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			46,71
	P/r Entrega de Producción N° 048				
	PASA			40323,40	40323,40

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 40

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			40323,40	40323,40
24/02/11	_____ 216 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,46	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,46
	32 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,46		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
25/02/11	_____ 217 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		37,20	
	124 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,20		
	Proveedores	2.1.1.3			37,20
	P/r compra según N/V N° 17				
25/02/11	_____ 218 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		37,91	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			37,91
	124 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		37,20		
	12,4 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,18		
	62 ml de Calcio a \$ 0,008		0,50		
	2,48 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,03		
	P/r Orden de Requisición N° 049				
25/02/11	_____ 218.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		59,06	
	38 Quesos Frescos a \$ 1,55		59,06		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			59,06
	P/r Entrega de Producción N° 049				
25/02/11	_____ 219 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,55	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,55
	38 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,55		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
25/02/11	_____ 220 _____				
	Caja	1.1.1.1		112,00	
	Ventas	4.1.1			112,00
	70 Quesos Frescos a \$ 1,60		112,00		
	P/r Venta S/F N° 345				
25/02/11	_____ 220.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		105,77	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			105,77
	70 Quesos Frescos a \$ 1,50		105,77		
	P/r Venta al costo S/F N° 345				
26/02/11	_____ 221 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		75,30	
	251 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		75,30		
	Proveedores	2.1.1.3			75,30
	P/r compra según N/V N° 28				
26/02/11	_____ 222 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		76,73	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			76,73
	PASA			40828,38	40828,38

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 41

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			40828,38	40828,38
	251 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		75,30		
	25,1 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,36		
	125,4 ml de Calcio a \$ 0,008		1,00		
	5,02 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,07		
	P/r Orden de Requisición N° 050				
26/02/11	_____ 222.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		119,59	
	80 Quesos Frescos a \$ 1,49		119,59		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			119,59
	P/r Entrega de Producción N° 050				
26/02/11	_____ 223 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		1,16	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			1,16
	80 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		1,16		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
26/02/11	_____ 224 _____				
	Caja	1.1.1.1		39,60	
	Anticipo Impuesto a la Renta 1%	1.1.4.2		0,40	
	Ventas	4.1.1			40,00
	25 Quesos Frescos a \$ 1,60		40,00		
	P/r Venta S/F N° 346				
26/02/11	_____ 224.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		37,37	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			37,37
	25 Quesos Frescos a \$ 1,49		37,37		
	P/r Venta al costo S/F N° 346				
27/02/11	_____ 225 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		44,40	
	148 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		44,40		
	Proveedores	2.1.1.3			44,40
	P/r compra según N/V N° 124				
27/02/11	_____ 226 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		45,24	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			45,24
	148 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		44,40		
	14,8 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,21		
	74 ml de Calcio a \$ 0,008		0,59		
	2,96 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,04		
	P/r Orden de Requisición N° 051				
27/02/11	_____ 226.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		70,50	
	46 Quesos Frescos a \$ 1,53		70,50		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			70,50
	P/r Entrega de Producción N° 051				
27/02/11	_____ 227 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,67	
	PASA			41187,32	41186,65

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 42

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			41187,32	41186,65
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,67
	46 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,67		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
27/02/11	_____ 228 _____				
	Caja	1.1.1.1		120,00	
	Ventas	4.1.1			120,00
	75 Quesos Frescos a \$ 1,60		120,00		
	P/r Venta S/F N° 347				
27/02/11	_____ 228.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		113,41	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			113,41
	75 Quesos Frescos a \$ 1,50		113,41		
	P/r Venta al costo S/F N° 347				
28/02/11	_____ 229 _____				
	Caja	1.1.1.1		41,60	
	Ventas	4.1.1			41,60
	26 Quesos Frescos a \$ 1,60		41,60		
	P/r Venta S/F N° 348				
28/02/11	_____ 229.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		39,31	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			39,31
	26 Quesos Frescos a \$ 1,50		39,31		
	P/r Venta al costo S/F N° 348				
28/02/11	_____ 230 _____				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1		43,20	
	144 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		43,20		
	Proveedores	2.1.1.3			43,20
	P/r compra según N/V N° 270				
28/02/11	_____ 231 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		44,02	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.1			44,02
	144 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		43,20		
	14,4 ml de Cuajo a \$ 0,014		0,21		
	72 ml de Calcio a \$ 0,008		0,58		
	2,88 ml Fenolc. Alc. A \$ 0,013		0,04		
	P/r Orden de Requisición N° 052				
28/02/11	_____ 231.1 _____				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3		68,60	
	45 Quesos Frescos a \$ 1,52		68,60		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2			68,60
	P/r Entrega de Producción N° 052				
28/02/11	_____ 232 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		0,65	
	Inventario de Suministros y Mat.	1.1.3.4			0,65
	PASA			41658,11	41658,11

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 43

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			41658,11	41658,11
	45 Fundas Quesos Lucerito a \$0,0145		0,65		
	P/r Fundas de Queso para prod. del día				
28/02/11	_____ 233 _____				
	Caja	1.1.1.1		72,00	
	Ventas	4.1.1			72,00
	45 Quesos Frescos a \$ 1,60		72,00		
	P/r Venta S/F N° 349				
28/02/11	_____ 233.1 _____				
	Costo de Ventas	5.1.1		68,60	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.3			68,60
	45 Quesos Frescos a \$ 1,52		68,60		
	P/r Venta al costo S/F N° 349				
28/02/11	_____ 234 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		11,75	
	Gasto Servicios Básicos-Administ.	5.2.2.1		10,85	
	Caja	1.1.1.1			22,60
	P/r Pago de luz de mes enero-prorrat.				
28/02/11	_____ 234.1 _____				
	Inventario de productos en Proceso	1.1.3.2		11,75	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			11,75
	P/r transferencia del costo				
28/02/11	_____ 235 _____				
	Proveedores	2.1.1.3		473,10	
	Caja	1.1.1.1			473,10
	1577 Litros de leche a \$ 0,30 c/l		473,10		
	P/r Pago a proveedores de leche				
28/02/11	_____ 236 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		1,13	
	Gasto Servicios Básicos-Administ.	5.2.2.1		1,05	
	Caja	1.1.1.1			2,18
	P/r Pago de agua mes febrero				
28/02/11	_____ 236.1 _____				
	Inventario de productos en Proceso	1.1.3.2		1,13	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			1,13
	P/r transferencia del costo				
28/02/11	_____ 237 _____				
	Mano de Obra Directa	5.1.2		100,00	
	Sra. Lucinda Maigua		100,00		
	Caja	1.1.1.1			100,00
	P/r Pago a Obrera				
28/02/11	_____ 237.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		100,00	
	Mano de Obra Directa	5.1.2			100,00
	P/r Transferencia del costo				
28/02/11	_____ 238 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		100,00	
	PASA			42609,48	42509,48

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
LIBRO DIARIO
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Folio N° 44

Fecha	Detalle	Código	Parcial	Debe	Haber
	VIENE			42609,48	42509,48
	Sra. Blanca Condorcana		100,00		
	Caja	1.1.1.1			100,00
	P/r Pago a Jefe de Planta				
28/02/11	_____ 238.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		100,00	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			100,00
	P/r Transferencia del costo				
28/02/11	_____ 239 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		249,65	
	Gasto Transporte-Administración	5.2.5		230,35	
	Caja	1.1.1.1			480,00
	P/r Pago de transporte Sr. Hernán Yug.				
28/02/11	_____ 239.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		249,65	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			249,65
	P/r Transferencia del costo				
	Ajustes				
28/02/11	_____ 240 _____				
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3		92,16	
	Gasto Depreciación Activos Fijos	5.2.3.1		29,95	
	Depreciación Acum. Edificio	1.2.1.2			59,38
	Deprec. Acum. Muebles y Enseres	1.2.1.4			1,46
	Deprec. Acum. Maquinaria y Eq.	1.2.1.10			54,21
	Depreciación Acum. Herramientas	1.2.1.12			7,07
	P/r Deprec. del mes cargado a IPP (maquinaria 100% y edificio 52,01%)				
28/02/11	_____ 240.1 _____				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.2		92,16	
	Costos Indirectos de Fabricación	5.1.3			92,16
	P/r transferencia del Costo				
28/02/11	_____ 241 _____				
	Gasto Útiles de Aseo y Limpieza	5.2.2.4		8,14	
	Útiles de Aseo y Limpieza	1.1.4.1			8,14
	P/r Consumo de productos de limpieza correspondiente al mes				
28/02/11	_____ 242 _____				
	Credito Tributario	1.1.5.2		0,98	
	Iva en Compras	1.1.5.1			0,98
	P/r Liquidación del Iva				
28/02/11	_____ 243 _____				
	Gasto Cuentas Incobrables	5.2.3.2		5,00	
	Provisión Cuentas Incobrables	1.1.2.4			5,00
	P/r Provisión del 1% metodo Legal				
	Cierre				
28/02/11	_____ 244 _____				
	Ventas	4.1.1		3360,85	
	SUMA			47028,36	43667,51

3.4.5 Mayorización

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Caja

Folio N° 1

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Estado de Situación Inicial	300,00		300,00
01/01/11	P/r Compra de sal a Dist. El Salto		26,00	274,00
01/01/11	P/r Compra de gas según N/V N°102		6,75	267,25
01/01/11	P/r Venta S/F N°0300	80,00		347,25
02/01/11	P/r Recarga de saldo a tesorerera		3,00	344,25
02/01/11	P/r Venta S/F N° 0301	108,80		453,05
02/01/11	P/r Compra S/F N° 0401		4,56	448,49
03/01/11	P/r Venta S/F N° 0302	80,00		528,49
04/01/11	P/r Venta S/F N° 0303	32,00		560,49
06/01/11	P/r Venta S/F N° 0304	23,25		583,74
07/01/11	P/r Venta S/F N° 0305	32,00		615,74
07/01/11	P/r Venta S/F N° 0306	63,55		679,29
08/01/11	P/r Venta S/F N° 307	23,76		703,05
09/01/11	P/r Refrigerio de Socios		2,25	700,80
09/01/11	P/r Venta S/F N° 308	20,15		720,95
10/01/11	P/r Venta S/F N° 309	86,40		807,35
10/01/11	P/r Venta S/F N° 310	76,03		883,38
11/01/11	P/r Venta S/F N° 311	36,80		920,18
13/01/11	P/r Venta S/F N° 312	86,40		1.006,58
14/01/11	P/r Venta S/F N° 313	49,60		1.056,18
15/01/11	P/r Pago a proveedores		452,70	603,48
16/01/11	P/r Venta S/F N° 314	88,00		691,48
16/01/11	P/r Compra de gas según N/V N°105		6,75	684,73
16/01/11	P/r Venta S/F N° 315	43,20		727,93
16/01/11	P/r Compra prod. limpieza S/F N° 1801		4,56	723,38
16/01/00	P/r Recarga de saldo a tesorerera		3,00	720,38
17/01/11	P/r Venta S/F N° 316	80,00		800,38
18/01/11	P/r Venta S/F N° 317	102,40		902,78
19/01/11	P/r Venta S/F N° 318	40,00		942,78
20/01/00	P/r Venta S/F N° 319	23,76		966,54
22/01/00	P/r Venta S/F N° 320	118,40		1.084,94
23/01/00	P/r Venta S/F N° 321	89,60		1.174,54
25/01/00	P/r Venta S/F N° 322	43,20		1.217,74
24/01/00	P/r Venta S/F N° 323	23,76		1.241,50
28/01/00	P/r Venta S/F N° 324	115,20		1.356,70
28/01/11	P/r pago de luz prorrateado-Diciembre		27,35	1.329,35
30/01/11	P/r Venta S/F N° 325	148,80		1.478,15

30/01/11	P/r Pago a proveedores		497,70	980,45
31/01/11	P/r Pago de sueldo a obrera		100,00	880,45
31/01/11	P/r Pago de sueldo a Jefe de Planta		100,00	780,45
31/01/11	P/r Pago mensual de transporte		480,00	300,45
31/01/11	P/r Consumo de agua- enero		2,25	298,20
01/02/11	P/r compra de gas según N/V N° 840		6,75	291,45
01/02/11	P/r Compra de sal a Dist. El Salto		26,00	265,45
01/02/11	P/r Recarga de saldo a tesorera-prorrat.		3,00	262,45
02/02/11	P/r Venta S/F N° 326	64,00		326,45
02/02/11	P/r Compra prod. limpieza S/F N° 29301		9,12	317,33
03/02/11	P/r Venta S/F N° 327	110,40		427,73
05/02/11	P/r Venta S/F N° 328	71,30		499,03
05/02/11	P/r Venta S/F N° 329	31,68		530,71
07/02/11	P/r Venta S/F N° 330	80,00		610,71
07/02/11	P/r Venta S/F N° 331	60,80		671,51
09/02/11	P/r Venta S/F N° 332	56,00		727,51
10/02/11	P/r Venta S/F N° 333	36,80		764,31
10/02/11	P/r Venta S/F N° 334	33,60		797,91
11/02/11	P/r Venta S/F N° 335	81,60		879,51
13/02/11	P/r Venta S/F N° 336	43,40		922,91
14/02/11	P/r Venta S/F N° 337	80,00		1.002,91
15/02/11	P/r Venta S/F N° 338	104,00		1.106,91
15/02/11	P/r pago a proveedores de leche		513,30	593,61
16/02/11	P/r compra de gas según N/V N° 486		6,75	586,86
16/02/11	P/r Recarga de saldo a la Tesorera		3,00	583,86
17/02/11	P/r Venta S/F N° 339	38,40		622,26
18/02/11	P/r Venta S/F N° 340	20,59		642,85
20/02/11	P/r Venta S/F N° 341	129,60		772,45
21/02/11	P/r Venta S/F N° 342	96,00		868,45
22/02/11	P/r Venta S/F N° 343	56,00		924,45
23/02/11	P/r Venta S/F N° 344	64,00		988,45
25/02/11	P/r Venta S/F N° 345	112,00		1.100,45
26/02/11	P/r Venta S/F N° 346	39,60		1.140,05
27/02/11	P/r Venta S/F N° 347	120,00		1.260,05
28/02/11	P/r Venta S/F N° 348	41,60		1.301,65
28/02/11	P/r Venta S/F N° 349	72,00		1.373,65
28/02/11	P/r pago a proveedores de leche		473,10	900,55
28/02/11	P/r Pago de luz de mes enero-prorrat.		22,60	877,95
28/02/11	P/r Pago de agua mes febrero		2,18	875,77
28/02/11	P/r Pago a Obrera		100,00	775,77
28/02/11	P/r Pago a Jefe de Planta		100,00	675,77
28/02/11	P/r Pago de transporte Sr. Hernán Yug.		480,00	195,77
SUMAN		3.658,43	3.462,66	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Cuentas por Cobrar a Socios

Folio N° 2

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Estado de Situación Inicial	500,00		500,00
	SUMAN	500,00		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Inventario de Materia Prima

Folio N° 3

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Estado de Situación Inicial	203,62		203,62
01/01/11	P/r Orden de requisición N° 001		74,28	129,34
02/01/11	P/r Compra según N/V N° 120	72,90		202,24
02/01/11	P/r Orden de requisición N° 002		74,28	127,96
03/01/11	P/r compra según N/V N° 125	31,80		159,76
03/01/11	P/r Orden de Requisición N° 003		32,40	127,35
04/01/11	P/r compra según N/V N° 159	14,10		141,45
04/01/11	P/r Orden de Requisición N° 004		14,25	127,20
05/01/11	P/r compra según N/V N° 131	39,00		166,20
05/01/11	P/r Orden de Requisición N° 005		39,74	126,47
06/01/11	P/r compra según N/V N° 135	37,20		163,67
06/01/11	P/r Orden de Requisición N° 006		37,59	126,08
08/01/11	P/r compra según N/V N° 136	12,30		138,38
08/01/11	P/r Orden de Requisición N° 007		12,43	125,95
09/01/11	P/r compra según N/V N° 136	45,00		170,95
09/01/11	P/r Orden de Requisición N° 008		45,85	125,09
10/01/11	P/r compra según N/V N° 136	45,30		170,39
10/01/11	P/r Orden de Requisición N° 009		46,16	124,24
11/01/11	P/r compra según N/V N° 159	35,40		159,64
11/01/11	P/r Orden de Requisición N° 010		36,07	123,57
12/01/11	P/r compra según N/V N° 157	36,60		160,17
12/01/11	P/r Orden de Requisición N° 011		37,29	122,87
13/01/11	P/r compra según N/V N° 159	30,00		152,87
13/01/11	P/r Orden de Requisición N° 012		30,57	122,30
15/01/11	P/r compra según N/V N° 170	53,10		175,40

15/01/11	P/r Orden de Requisición N° 013		54,11	121,30
16/01/11	P/r compra según N/V N° 173	45,30		166,60
16/01/11	P/r Orden de Requisición N° 014		46,16	120,44
17/01/11	P/r compra según N/V N° 173	57,60		178,04
17/01/11	P/r Orden de Requisición N° 015		58,69	119,35
18/01/11	P/r compra según N/V N° 174	33,00		152,35
18/01/11	P/r Orden de Requisición N° 016		33,63	118,72
19/01/11	P/r compra según N/V N° 480	37,50		156,22
19/01/11	P/r Orden de Requisición N° 017		38,21	118,01
21/01/11	P/r compra según N/V N° 441	36,30		154,31
21/01/11	P/r Orden de Requisición N° 018		36,99	117,32
22/01/11	P/r compra según N/V N° 54	34,50		151,82
22/01/11	P/r Orden de Requisición N° 019		35,15	116,67
23/01/11	P/r compra según N/V N° 821	54,30		170,97
23/01/11	P/r Orden de Requisición N° 020		55,33	115,64
24/01/11	P/r compra según N/V N° 200	40,20		155,84
24/01/11	P/r Orden de Requisición N° 021		40,96	114,87
26/01/11	P/r compra según N/V N° 170	32,40		147,27
26/01/11	P/r Orden de Requisición N° 022		33,01	114,26
27/01/11	P/r compra según N/V N° 108	37,50		151,76
27/01/11	P/r Orden de Requisición N° 023		38,21	113,55
28/01/11	P/r compra según N/V N° 172	32,10		145,65
29/01/11	P/r Orden de Requisición N° 024		32,71	112,94
30/01/11	P/r compra según N/V N° 181	57,00		169,94
30/01/11	P/r Orden de Requisición N° 025		58,08	111,86
01/02/11	P/r compra según N/V N° 201	37,80		149,66
01/02/11	P/r Orden de Requisición N° 026		38,52	111,14
02/02/11	P/r compra según N/V N° 209	35,10		146,24
02/02/11	P/r Orden de Requisición N° 027		35,77	110,48
03/02/11	P/r compra según N/V N° 209	30,90		141,38
03/02/11	P/r Orden de Requisición N° 028		31,49	109,88
04/02/11	P/r compra según N/V N° 209	43,50		153,38
04/02/11	P/r Orden de Requisición N° 029		43,96	109,43
05/02/11	P/r compra según N/V N° 24	37,50		146,93
05/02/11	P/r Orden de Requisición N° 030		38,21	108,71
06/02/11	P/r compra según N/V N° 510	33,30		142,01
06/02/11	P/r Orden de Requisición N° 031		33,93	108,08
07/02/11	P/r compra según N/V N° 125	32,70		140,78
07/02/11	P/r Orden de Requisición N° 032		33,32	107,46
08/02/11	P/r compra según N/V N° 155	33,90		141,36
08/02/11	P/r Orden de Requisición N° 038		34,56	106,80
09/02/11	P/r compra según N/V N° 156	31,50		138,30
09/02/11	P/r Orden de Requisición N° 034		32,10	106,21
10/02/11	P/r compra según N/V N° 360	30,00		136,21
10/02/11	P/r Orden de Requisición N° 035		30,57	105,64
11/02/11	P/r compra según N/V N° 260	30,00		135,64
11/02/11	P/r Orden de Requisición N° 036		30,57	105,07
12/02/11	P/r compra según N/V N° 271	26,70		131,77
12/02/11	P/r Orden de Requisición N° 037		26,98	104,79

14/02/11	P/r compra según N/V N° 181	57,60		162,39
14/02/11	P/r Orden de Requisición N° 038		58,37	104,02
15/02/11	P/r compra según N/V N° 034	52,80		156,82
15/02/11	P/r Orden de Requisición N° 039		53,79	103,03
16/02/11	P/r compra según N/V N° 041	22,80		125,83
16/02/11	P/r Orden de Requisición N° 040		23,23	102,59
17/02/11	P/r compra según N/V N° 049	29,70		132,29
17/02/11	P/r Orden de Requisición N° 041		30,26	102,03
18/02/11	P/r compra según N/V N° 200	32,40		134,43
18/02/11	P/r Orden de Requisición N° 042		33,01	101,42
19/02/11	P/r compra según N/V N° 204	29,10		130,52
19/02/11	P/r Orden de Requisición N° 043		29,65	100,87
20/02/11	P/r compra según N/V N° 216	31,80		132,67
20/02/11	P/r Orden de Requisición N° 044		32,40	100,26
21/02/11	P/r compra según N/V N° 219	31,50		131,76
21/02/11	P/r Orden de Requisición N° 045		32,10	99,66
22/02/11	P/r compra según N/V N° 221	31,80		131,46
22/02/11	P/r Entrega de Producción N° 046		32,40	99,06
23/02/11	P/r compra según N/V N° 229	34,50		133,56
23/02/11	P/r Orden de Requisición N° 047		35,15	98,41
24/02/11	P/r compra según N/V N° 231	29,40		127,81
24/02/11	P/r Orden de Requisición N° 048		29,96	97,85
25/02/11	P/r compra según N/V N° 14	37,20		135,05
25/02/11	P/r Orden de Requisición N° 049		37,91	97,14
26/02/11	P/r compra según N/V N° 28	75,30		172,44
26/02/11	P/r Orden de Requisición N° 050		76,73	95,71
27/02/11	P/r compra según N/V N° 124	44,40		140,11
27/02/11	P/r Orden de Requisición N° 051		45,24	94,87
28/02/11	P/r compra según N/V N° 270	43,20		138,07
28/02/11	P/r Orden de Requisición N° 052		44,02	94,05
	SUMA	2.140,42	2.046,37	94,05

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta:

Inventario de Suministros y Materiales

Folio N° 4

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Estado de Situación Inicial	145,00		145,00
01/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		1,12	143,88
02/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		1,12	142,77
03/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,49	142,27
04/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,22	142,06
05/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,59	141,46
06/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,59	140,87
08/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,19	140,68

09/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,70	139,98
10/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,70	139,29
11/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,54	138,75
12/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,58	138,17
13/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,45	137,72
15/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,80	136,92
16/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,68	136,24
17/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,87	135,37
18/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,49	134,88
19/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,58	134,30
21/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,55	133,75
22/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,52	133,23
23/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,81	132,41
24/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,61	131,81
26/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,48	131,33
27/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,57	130,76
29/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,48	130,28
30/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,87	129,41
01/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,58	128,83
02/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,54	128,30
03/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,46	127,83
04/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,67	127,17
05/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,57	126,60
06/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,51	126,09
07/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,49	125,60
08/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,51	125,09
09/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,48	124,61
10/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,45	124,16
11/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,45	123,71
12/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,41	123,31
14/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,87	122,44
15/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,80	121,64
16/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,35	121,29
17/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,45	120,84
18/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,48	120,36
19/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,44	119,93
20/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,48	119,45
21/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,48	118,97
22/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,48	118,49
23/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,52	117,97
24/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,46	117,51
25/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,55	116,96
26/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		1,16	115,80
27/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,67	115,13
28/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día		0,65	114,48
	SUMA	145,00	30,52	114,48

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Edificio

Folio N° 5

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Estado de Situación Inicial	15.000,00		15.000,00
	SUMA	15.000,00	-	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Muebles y Enseres

Folio N° 6

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Estado de Situación Inicial	194,00		194,00
	SUMA	194,00	-	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Maquinaria y Equipo de Fábrica

Folio N° 7

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Estado de Situación Inicial	7.700,00		7.700,00
	SUMA	7.700,00	-	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Herramientas

Folio N° 8

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Estado de Situación Inicial	943,00		943,00
	SUMA	943,00	-	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Capital

Folio N° 9

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Estado de Situación Inicial		24.985,62	24.985,62
	SUMA	-	24.985,62	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Costos Indirectos de Fabricación

Folio N° 10

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Compra de sal a Dist. El Salto	26,00		26,00
01/01/11	P/r Transferencia del Costo		26,00	-
01/01/11	P/r Compra de gas según N/V N°102	6,75		6,75
01/01/11	P/r Transferencia del Costo		6,75	-
02/01/11	P/r Recarga de saldo a tesorería	1,56		1,56
02/01/11	P/r Transferencia de costo		1,56	-
16/01/11	P/r Compra de gas según N/V N°105	6,75		6,75
16/01/11	P/r Transferencia al costo		6,75	-
16/01/11	P/r Recarga de saldo a tesorería	1,56		1,56
16/01/11	P/r Transferencia al costo		1,56	-
28/01/11	P/r Pago de Luz de diciembre-prorrat.	14,22		14,22
28/01/11	Transferencia al costo		14,22	-
31/01/11	P/r Pago de sueldo a Jefe de Planta	100,00		100,00
31/01/11	P/r Transferencia del Costo		100,00	-
31/01/11	P/r Pago mensual de transporte	249,65		249,65
31/01/11	P/r Transferencia del Costo		249,65	-
31/01/11	P/r Consumo de agua- enero	1,17		1,17
31/01/11	P/r Transferencia del Costo		1,17	-
31/01/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP	92,16		92,16
31/01/11	P/r Transferencia del Costo		92,16	-
01/02/11	P/r compra de gas según N/V N° 840	6,75		6,75
01/02/11	P/r Transferencia del Costo		6,75	-
01/02/11	P/r Compra de sal a Dist. El Salto	26,00		26,00
01/02/11	P/r Transferencia del Costo		26,00	-
01/02/11	P/r Recarga de saldo a tesorería-prorrat.	1,56		1,56
01/02/11	P/r Transferencia de costo		1,56	-
16/02/11	P/r compra de gas según N/V N° 486	6,75		6,75
16/02/11	P/r Transferencia de costo		6,75	-

16/02/11	P/r Recarga de saldo a la Tesorera	1,56		1,56
16/02/11	P/r Transferencia al costo		1,56	-
28/02/11	P/r Pago de luz de mes enero-prorrat.	11,75		11,75
28/02/11	P/r transferencia del costo		11,75	-
28/02/11	P/r Pago de agua mes febrero	1,13		1,13
28/02/11	P/r transferencia del costo		1,13	-
28/02/11	P/r Pago a Jefe de Planta	100,00		100,00
28/02/11	P/r transferencia del costo		100,00	-
28/02/11	P/r Pago de transporte Sr. Hernán Yug.	249,65		249,65
28/02/11	P/r transferencia del costo		249,65	-
28/02/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP	92,16		92,16
28/02/11	P/r transferencia del costo		92,16	-
	SUMA	997,14	997,14	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Inventario de Productos en Proceso

Folio N° 11

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Transferencia del Costo	26,00		26,00
01/01/11	P/r Transferencia del Costo	6,75		32,75
01/01/11	P/r Orden de requisición N° 001	74,28		107,03
01/01/11	P/r Entrega de producción N° 001		115,77	(8,74)
01/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	1,12		(7,63)
02/01/11	P/r Orden de requisición N° 002	74,28		66,66
02/01/11	P/r Entrega de producción N° 002		115,78	(49,12)
02/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	1,12		(48,00)
02/01/11	P/r Transferencia de costo	1,56		(46,44)
03/01/11	P/r Orden de Requisición N° 003	32,40		(14,04)
03/01/11	P/r Entrega de Producción N° 003		50,51	(64,55)
03/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,49		(64,06)
04/01/11	P/r Orden de Requisición N° 004	14,25		(49,81)
04/01/11	P/r Entrega de Producción N° 004		22,28	(72,09)
04/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,22		(71,87)
05/01/11	P/r Orden de Requisición N° 005	39,74		(32,14)
05/01/11	P/r Entrega de Producción N° 005		61,94	(94,07)
05/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,59		(93,48)
06/01/11	P/r Orden de Requisición N° 006	37,59		(55,88)
06/01/11	P/r Entrega de Producción N° 006		58,80	(114,69)
06/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,59		(114,09)
08/01/11	P/r Orden de Requisición N° 007	12,43		(101,66)
08/01/11	P/r Entrega de Producción N° 007		19,43	(121,10)
08/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,19		(120,91)
09/01/11	P/r Orden de Requisición N° 008	45,85		(75,05)
09/01/11	P/r Entrega de Producción N° 008		71,47	(146,53)

09/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,70		(145,83)
10/01/11	P/r Orden de Requisición N° 009	46,16		(99,68)
10/01/11	P/r Entrega de Producción N° 009		71,94	(171,62)
10/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,70		(170,92)
11/01/11	P/r Orden de Requisición N° 010	36,07		(134,85)
11/01/11	P/r Entrega de Producción N° 010		56,21	(191,07)
11/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,54		(190,53)
12/01/11	P/r Orden de Requisición N° 011	37,29		(153,23)
12/01/11	P/r Entrega de Producción N° 011		58,15	(211,38)
12/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,58		(210,80)
13/01/11	P/r Orden de Requisición N° 012	30,57		(180,23)
13/01/11	P/r Entrega de Producción N° 012		47,63	(227,87)
13/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,45		(227,42)
15/01/11	P/r Orden de Requisición N° 013	54,11		(173,31)
15/01/11	P/r Entrega de Producción N° 013		84,31	(257,62)
15/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,80		(256,83)
16/01/11	P/r Transferencia al costo	6,75		(250,08)
16/01/11	P/r Orden de Requisición N° 014	46,16		(203,92)
16/01/11	P/r Entrega de Producción N° 014		71,93	(275,85)
16/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,68		(275,17)
16/01/11	P/r Transferencia al costo	1,56		(273,61)
17/01/11	P/r Orden de Requisición N° 015	58,69		(214,91)
17/01/11	P/r Entrega de Producción N° 015		91,47	(306,38)
17/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,87		(305,51)
18/01/11	P/r Orden de Requisición N° 016	33,63		(271,88)
18/01/11	P/r Entrega de Producción N° 016		52,40	(324,28)
18/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,49		(323,79)
19/01/11	P/r Orden de Requisición N° 017	38,21		(285,58)
19/01/11	P/r Entrega de Producción N° 017		59,56	(345,14)
19/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,58		(344,56)
21/01/11	P/r Orden de Requisición N° 018	36,99		(307,57)
21/01/11	P/r Entrega de Producción N° 018		57,64	(365,21)
21/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,55		(364,66)
22/01/11	P/r Orden de Requisición N° 019	35,15		(329,51)
22/01/11	P/r Entrega de Producción N° 019		54,78	(384,29)
22/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,52		(383,77)
23/01/11	P/r Orden de Requisición N° 020	55,33		(328,44)
23/01/11	P/r Entrega de Producción N° 020		86,22	(414,66)
23/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,81		(413,85)
24/01/11	P/r Orden de Requisición N° 021	40,96		(372,88)
24/01/11	P/r Entrega de Producción N° 021		63,84	(436,72)
24/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,61		(436,11)
26/01/11	P/r Orden de Requisición N° 022	33,01		(403,10)
26/01/11	P/r Entrega de Producción N° 022		51,44	(454,54)
26/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,48		(454,06)
27/01/11	P/r Orden de Requisición N° 023	38,21		(415,85)
27/01/11	P/r Entrega de Producción N° 023		59,55	(475,39)
27/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,57		(474,83)
28/01/11	Transferencia al costo	14,22		(460,60)

29/01/11	P/r Orden de Requisición N° 024	32,71		(427,89)
29/01/11	P/r Entrega de Producción N° 024		50,97	(478,86)
29/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,48		(478,38)
30/01/11	P/r Orden de Requisición N° 025	58,08		(420,30)
30/01/11	P/r Entrega de Producción N° 025		90,52	(510,82)
30/01/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,87		(509,95)
31/01/11	P/r Transferencia del Costo	100,00		(409,95)
31/01/11	P/r Transferencia del Costo	100,00		(309,95)
31/01/11	P/r Transferencia del Costo	249,65		(60,31)
31/01/11	P/r Transferencia del Costo	1,17		(59,14)
31/01/11	P/r Transferencia del Costo	92,16		33,03
01/02/11	P/r Transferencia del Costo	6,75		39,78
01/02/11	P/r Transferencia del Costo	26,00		65,78
01/02/11	P/r Orden de Requisición N° 026	38,52		104,29
01/02/11	P/r Entrega de Producción N° 026		60,03	44,26
01/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,58		44,84
01/02/11	P/r Transferencia de costo	1,56		46,40
02/02/11	P/r Orden de Requisición N° 027	35,77		82,17
02/02/11	P/r Entrega de Producción N° 027		55,74	26,42
02/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,54		26,96
03/02/11	P/r Orden de Requisición N° 028	31,49		58,45
03/02/11	P/r Entrega de Producción N° 028		49,07	9,38
03/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,46		9,85
04/02/11	P/r Orden de Requisición N° 029	43,96		53,80
04/02/11	P/r Entrega de Producción N° 029		68,73	(14,93)
04/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,67		(14,26)
05/02/11	P/r Orden de Requisición N° 030	38,21		23,95
05/02/11	P/r Entrega de Producción N° 030		59,55	(35,60)
05/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,57		(35,03)
06/02/11	P/r Orden de Requisición N° 031	33,93		(1,10)
06/02/11	P/r Entrega de Producción N° 031		52,88	(53,98)
06/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,51		(53,48)
07/02/11	P/r Orden de Requisición N° 032	33,32		(20,16)
07/02/11	P/r Entrega de Producción N° 032		51,92	(72,08)
07/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,49		(71,59)
08/02/11	P/r Orden de Requisición N° 033	34,56		(37,03)
08/02/11	P/r Entrega de Producción N° 033		53,84	(90,87)
08/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,51		(90,36)
09/02/11	P/r Orden de Requisición N° 034	32,10		(58,27)
09/02/11	P/r Entrega de Producción N° 034		50,02	(108,29)
09/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,48		(107,81)
10/02/11	P/r Orden de Requisición N° 035	30,57		(77,24)
10/02/11	P/r Entrega de Producción N° 035		47,63	(124,88)
10/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,45		(124,43)
11/02/11	P/r Orden de Requisición N° 036	30,57		(93,86)
11/02/11	P/r Entrega de Producción N° 036		47,63	(141,49)
11/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,45		(141,04)
12/02/11	P/r Orden de Requisición N° 037	26,98		(114,06)
12/02/11	P/r Entrega de Producción N° 037		42,18	(156,24)

12/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,41		(155,84)
14/02/11	P/r Orden de Requisición N° 038	58,37		(97,47)
14/02/11	P/r Entrega de Producción N° 038		91,15	(188,61)
14/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,87		(187,74)
15/02/11	P/r Orden de Requisición N° 039	53,79		(133,95)
15/02/11	P/r Entrega de Producción N° 039		83,83	(217,78)
15/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,80		(216,99)
16/02/11	P/r Transferencia de costo	6,75		(210,24)
16/02/11	P/r Orden de Requisición N° 040	23,23		(187,00)
16/02/11	P/r Entrega de Producción N° 040		36,21	(223,21)
16/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,35		(222,86)
16/02/11	P/r Transferencia al costo	1,56		(221,30)
17/02/11	P/r Orden de Requisición N° 041	30,26		(191,04)
17/02/11	P/r Entrega de Producción N° 041		47,16	(238,20)
17/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,45		(237,75)
18/02/11	P/r Orden de Requisición N° 042	33,01		(204,74)
18/02/11	P/r Entrega de Producción N° 042		51,44	(256,18)
18/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,48		(255,70)
19/02/11	P/r Orden de Requisición N° 043	29,65		(226,05)
19/02/11	P/r Entrega de Producción N° 043		46,20	(272,25)
19/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,44		(271,82)
20/02/11	P/r Orden de Requisición N° 044	32,40		(239,41)
20/02/11	P/r Entrega de Producción N° 044		50,50	(289,91)
20/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,48		(289,43)
21/02/11	P/r Orden de Requisición N° 045	32,10		(257,33)
21/02/11	P/r Entrega de Producción N° 045		50,02	(307,36)
21/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,48		(306,88)
22/02/11	P/r Entrega de Producción N° 046	32,40		(274,47)
22/02/11	P/r Entrega de Producción N° 046		50,50	(324,97)
22/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,48		(324,49)
23/02/11	P/r Orden de Requisición N° 047	35,15		(289,34)
23/02/11	P/r Entrega de Producción N° 047		54,78	(344,12)
23/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,52		(343,60)
24/02/11	P/r Orden de Requisición N° 048	29,96		(313,64)
24/02/11	P/r Entrega de Producción N° 048		46,71	(360,35)
24/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,46		(359,88)
25/02/11	P/r Orden de Requisición N° 049	37,91		(321,98)
25/02/11	P/r Entrega de Producción N° 049		59,06	(381,04)
25/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,55		(380,49)
26/02/11	P/r Orden de Requisición N° 050	76,73		(303,76)
26/02/11	P/r Entrega de Producción N° 050		119,59	(423,35)
26/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	1,16		(422,19)
27/02/11	P/r Orden de Requisición N° 051	45,24		(376,95)
27/02/11	P/r Entrega de Producción N° 051		70,50	(447,45)
27/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,67		(446,78)
28/02/11	P/r Orden de Requisición N° 052	44,02		(402,77)
28/02/11	P/r Entrega de Producción N° 052		68,60	(471,36)
28/02/11	P/r Fundas de Queso para prod. del día	0,65		(470,71)
28/02/11	P/r transferencia del costo	11,75		(458,96)

28/02/11	P/r transferencia del costo	1,13		(457,82)
28/02/11	P/r transferencia del costo	100,00		(357,82)
28/02/11	P/r transferencia del costo	100,00		(257,82)
28/02/11	P/r transferencia del costo	249,65		(8,18)
28/02/11	P/r transferencia del costo	92,16		83,99
	SUMA	3.274,03	3.190,04	83,99

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Inventario de Productos Terminados

Folio N° 12

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Entrega de producción N° 001	115,77		115,77
01/01/11	P/r Venta al costo S/F N°0300		75,18	40,60
02/01/11	P/r Entrega de producción N° 002	115,78		156,37
02/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0301		102,24	54,13
03/01/11	P/r Entrega de Producción N° 003	50,51		104,64
03/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0302		74,74	29,90
04/01/11	P/r Entrega de Producción N° 004	22,28		52,18
04/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0303		29,90	22,28
05/01/11	P/r Entrega de Producción N° 005	61,94		84,21
06/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0304		22,28	61,94
06/01/11	P/r Entrega de Producción N° 006	58,80		120,74
07/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0305		30,21	90,52
07/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0306		58,80	31,72
08/01/11	P/r Entrega de Producción N° 007	19,43		51,16
08/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0307		22,66	28,50
09/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0308		19,43	9,06
09/01/11	P/r Entrega de Producción N° 008	71,47		80,54
10/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 309		80,54	-
10/01/11	P/r Entrega de Producción N° 009	71,94		71,94
10/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 310		71,94	-
10/01/11	P/r Entrega de Producción N° 010	56,21		56,21
11/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 311		34,94	21,27
12/01/11	P/r Entrega de Producción N° 011	58,15		79,42
13/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 312		79,42	-
13/01/11	P/r Entrega de Producción N° 012	47,63		47,63
14/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 313		47,63	-
15/01/11	P/r Entrega de Producción N° 013	84,31		84,31
16/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 314		84,31	-
16/01/11	P/r Entrega de Producción N° 014	71,93		71,93
16/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 315		41,32	30,61
17/01/11	P/r Entrega de Producción N° 015	91,47		122,07
17/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 316		76,30	45,78
18/01/11	P/r Entrega de Producción N° 016	52,40		98,17

18/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 317		98,17	-
19/01/11	P/r Entrega de Producción N° 017	59,56		59,56
19/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 318		37,23	22,34
20/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 319		22,34	-
21/01/11	P/r Entrega de Producción N° 018	57,64		57,64
22/01/11	P/r Entrega de Producción N° 019	54,78		112,43
22/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 320		112,43	-
23/01/11	P/r Entrega de Producción N° 020	86,22		86,22
23/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 321		86,22	-
24/01/11	P/r Entrega de Producción N° 021	63,84		63,84
24/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 322		41,04	22,80
25/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 323		22,80	-
26/01/11	P/r Entrega de Producción N° 022	51,44		51,44
27/01/11	P/r Entrega de Producción N° 023	59,55		110,99
28/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 324		110,99	-
29/01/11	P/r Entrega de Producción N° 024	50,97		50,97
30/01/11	P/r Entrega de Producción N° 025	90,52		141,49
30/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 325		141,49	-
01/02/11	P/r Entrega de Producción N° 026	60,03		60,03
02/02/11	P/r Entrega de Producción N° 027	55,74		115,78
02/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 325		60,14	55,63
03/02/11	P/r Entrega de Producción N° 028	49,07		104,70
03/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 327		104,70	-
04/02/11	P/r Entrega de Producción N° 029	68,73		68,73
05/02/11	P/r Entrega de Producción N° 030	59,55		128,28
05/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 328		68,73	59,55
05/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 329		30,54	29,01
06/02/11	P/r Entrega de Producción N° 031	52,88		81,89
07/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 330		75,83	6,07
07/02/11	P/r Entrega de Producción N° 032	51,92		57,99
07/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 331		57,99	-
08/02/11	P/r Entrega de Producción N° 033	53,84		53,84
09/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 332		53,84	-
09/02/11	P/r Entrega de Producción N° 034	50,02		50,02
10/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 333		34,86	15,16
10/02/11	P/r Entrega de Producción N° 035	47,63		62,79
10/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 334		32,16	30,63
11/02/11	P/r Entrega de Producción N° 036	47,63		78,27
11/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 335		78,27	-
12/02/11	P/r Entrega de Producción N° 037	42,18		42,18
13/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 336		42,18	-
14/02/11	P/r Entrega de Producción N° 038	91,15		91,15
14/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 337		75,95	15,19
15/02/11	P/r Entrega de Producción N° 039	83,83		99,02
15/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 338		99,02	-
16/02/11	P/r Entrega de Producción N° 040	36,21		36,21
17/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 339		36,21	-
17/02/11	P/r Entrega de Producción N° 041	47,16		47,16
18/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 340		19,78	27,38

18/02/11	P/r Entrega de Producción N° 042	51,44		78,82
19/02/11	P/r Entrega de Producción N° 043	46,20		125,03
20/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 341		125,03	-
20/02/11	P/r Entrega de Producción N° 044	50,50		50,50
21/02/11	P/r Entrega de Producción N° 045	50,02		100,52
21/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 342		91,38	9,14
22/02/11	P/r Entrega de Producción N° 046	50,50		59,63
22/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 343		53,52	6,12
23/02/11	P/r Entrega de Producción N° 047	54,78		60,90
23/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 344		60,90	-
24/02/11	P/r Entrega de Producción N° 048	46,71		46,71
25/02/11	P/r Entrega de Producción N° 049	59,06		105,77
25/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 345		105,77	-
26/02/11	P/r Entrega de Producción N° 050	119,59		119,59
26/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 346		37,37	82,22
27/02/11	P/r Entrega de Producción N° 051	70,50		152,72
27/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 347		113,41	39,31
28/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 348		39,31	-
28/02/11	P/r Entrega de Producción N° 052	68,60		68,60
28/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 349		68,60	-
	SUMA	3.190,04	3.190,04	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta:

Ventas

Folio N° 13

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Venta S/F N°0300		80,00	(80,00)
02/01/11	P/r Venta S/F N° 0301		108,80	(188,80)
03/01/11	P/r Venta S/F N° 0302		80,00	(268,80)
04/01/11	P/r Venta S/F N° 0303		32,00	(300,80)
06/01/11	P/r Venta S/F N° 0304		23,25	(324,05)
07/01/11	P/r Venta S/F N° 0305		32,00	(356,05)
07/01/11	P/r Venta S/F N° 0306		63,55	(419,60)
08/01/11	P/r Venta S/F N° 307		24,00	(443,60)
09/01/11	P/r Venta S/F N° 308		20,15	(463,75)
10/01/11	P/r Venta S/F N° 309		86,40	(550,15)
10/01/11	P/r Venta S/F N° 310		76,80	(626,95)
11/01/11	P/r Venta S/F N° 311		36,80	(663,75)
13/01/11	P/r Venta S/F N° 312		86,40	(750,15)
14/01/11	P/r Venta S/F N° 313		49,60	(799,75)
16/01/11	P/r Venta S/F N° 314		88,00	(887,75)
16/01/11	P/r Venta S/F N° 315		43,20	(930,95)
17/01/11	P/r Venta S/F N° 316		80,00	(1.010,95)
18/01/11	P/r Venta S/F N° 317		102,40	(1.113,35)

19/01/11	P/r Venta S/F N° 318		40,00	(1.153,35)
20/01/11	P/r Venta S/F N° 319		24,00	(1.177,35)
22/01/00	P/r Venta S/F N° 320		118,40	(1.295,75)
23/01/00	P/r Venta S/F N° 321		89,60	(1.385,35)
24/01/00	P/r Venta S/F N° 322		43,20	(1.428,55)
25/01/11	P/r Venta S/F N° 323		24,00	(1.452,55)
28/01/00	P/r Venta S/F N° 324		115,20	(1.567,75)
30/01/11	P/r Venta S/F N° 325		148,80	(1.716,55)
02/02/11	P/r Venta S/F N° 326		64,00	(1.780,55)
03/02/11	P/r Venta S/F N° 327		110,40	(1.890,95)
05/02/11	P/r Venta S/F N° 328		71,30	(1.962,25)
05/02/11	P/r Venta S/F N° 329		32,00	(1.994,25)
07/02/11	P/r Venta S/F N° 330		80,00	(2.074,25)
07/02/11	P/r Venta S/F N° 331		60,80	(2.135,05)
09/02/11	P/r Venta S/F N° 332		56,00	(2.191,05)
10/02/11	P/r Venta S/F N° 333		36,80	(2.227,85)
10/02/11	P/r Venta S/F N° 334		33,60	(2.261,45)
11/02/11	P/r Venta S/F N° 335		81,60	(2.343,05)
13/02/11	P/r Venta S/F N° 336		43,40	(2.386,45)
14/02/11	P/r Venta S/F N° 337		80,00	(2.466,45)
15/02/11	P/r Venta S/F N° 338		104,00	(2.570,45)
17/02/11	P/r Venta S/F N° 339		38,40	(2.608,85)
18/02/11	P/r Venta S/F N° 340		20,80	(2.629,65)
20/02/11	P/r Venta S/F N° 341		129,60	(2.759,25)
21/02/11	P/r Venta S/F N° 342		96,00	(2.855,25)
22/02/11	P/r Venta S/F N° 343		56,00	(2.911,25)
23/02/11	P/r Venta S/F N° 344		64,00	(2.975,25)
25/02/11	P/r Venta S/F N° 345		112,00	(3.087,25)
26/02/11	P/r Venta S/F N° 346		40,00	(3.127,25)
27/02/11	P/r Venta S/F N° 347		120,00	(3.247,25)
28/02/11	P/r Venta S/F N° 348		41,60	(3.288,85)
28/02/11	P/r Venta S/F N° 349		72,00	(3.360,85)
28/02/11	P/r Determinar la utilidad bruta	3.360,85		-
	SUMA	3.360,85	3.360,85	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Cuenta: Costo de Ventas

Folio N° 14

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
01/01/11	P/r Venta al costo S/F N°0300	75,18		75,18
02/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0301	102,24		177,42
03/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0302	74,74		252,16
04/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0303	29,90		282,06
06/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0304	22,28		304,34

07/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0305	30,21		334,55
07/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0306	58,80		393,35
08/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0307	22,66		416,01
09/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 0308	19,43		435,45
10/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 309	80,54		515,98
10/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 310	71,94		587,92
11/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 311	34,94		622,87
13/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 312	79,42		702,28
14/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 313	47,63		749,92
16/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 314	84,31		834,23
16/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 315	41,32		875,56
17/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 316	76,30		951,85
18/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 317	98,17		1.050,03
19/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 318	37,23		1.087,25
20/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 319	22,34		1.109,59
22/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 320	112,43		1.222,02
23/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 321	86,22		1.308,23
24/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 322	41,04		1.349,27
25/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 323	22,80		1.372,07
28/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 324	110,99		1.483,06
30/01/11	P/r Venta al costo S/F N° 325	141,49		1.624,54
02/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 326	60,14		1.684,69
03/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 327	104,70		1.789,39
05/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 328	68,73		1.858,12
05/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 329	30,54		1.888,66
07/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 330	75,83		1.964,49
07/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 331	57,99		2.022,48
09/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 332	53,84		2.076,32
10/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 333	34,86		2.111,19
10/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 334	32,16		2.143,35
11/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 335	78,27		2.221,61
13/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 336	42,18		2.263,80
14/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 337	75,95		2.339,75
15/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 338	99,02		2.438,77
17/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 339	36,21		2.474,98
18/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 340	19,78		2.494,76
20/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 341	125,03		2.619,79
21/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 342	91,38		2.711,17
22/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 343	53,52		2.764,68
23/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 344	60,90		2.825,58
25/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 345	105,77		2.931,35
26/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 346	37,37		2.968,72
27/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 347	113,41		3.082,13
28/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 348	39,31		3.121,45
28/02/11	P/r Venta al costo S/F N° 349	68,60		3.190,04
28/02/11	P/r Determinar la utilidad bruta		3.190,04	-
	SUMA	3.190,04	3.190,04	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Proveedores

Folio N° 15

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
02/01/11	P/r Compra según N/V N° 120		72,90	72,90
03/01/11	P/r compra según N/V N° 125		31,80	104,70
04/01/11	P/r compra según N/V N° 159		14,10	118,80
05/01/11	P/r compra según N/V N° 131		39,00	157,80
06/01/11	P/r compra según N/V N° 135		37,20	195,00
08/01/11	P/r compra según N/V N° 136		12,30	207,30
09/01/11	P/r compra según N/V N° 136		45,00	252,30
10/01/11	P/r compra según N/V N° 136		45,30	297,60
11/01/11	P/r compra según N/V N° 159		35,40	333,00
12/01/11	P/r compra según N/V N° 157		36,60	369,60
13/01/11	P/r compra según N/V N° 159		30,00	399,60
15/01/11	P/r compra según N/V N° 170		53,10	452,70
15/01/11	P/r Pago a proveedores	452,70		-
16/01/11	P/r compra según N/V N° 173		45,30	45,30
17/01/11	P/r compra según N/V N° 173		57,60	102,90
18/01/11	P/r compra según N/V N° 174		33,00	135,90
19/01/11	P/r compra según N/V N° 480		37,50	173,40
21/01/11	P/r compra según N/V N° 441		36,30	209,70
22/01/11	P/r compra según N/V N° 54		34,50	244,20
23/01/11	P/r compra según N/V N° 821		54,30	298,50
24/01/11	P/r compra según N/V N° 200		40,20	338,70
26/01/11	P/r compra según N/V N° 170		32,40	371,10
27/01/11	P/r compra según N/V N° 108		37,50	408,60
28/01/11	P/r compra según N/V N° 172		32,10	440,70
30/01/11	P/r compra según N/V N° 181		57,00	497,70
30/01/11	P/r Pago a proveedores	497,70		-
01/02/11	P/r compra según N/V N° 201		37,80	37,80
02/02/11	P/r compra según N/V N° 209		35,10	72,90
03/02/11	P/r compra según N/V N° 209		30,90	103,80
04/02/11	P/r compra según N/V N° 208		43,50	147,30
05/02/11	P/r compra según N/V N° 24		37,50	184,80
06/02/11	P/r compra según N/V N° 510		33,30	218,10
07/02/11	P/r compra según N/V N° 125		32,70	250,80
08/02/11	P/r compra según N/V N° 155		33,90	284,70
09/02/11	P/r compra según N/V N° 156		31,50	316,20
10/02/11	P/r compra según N/V N° 360		30,00	346,20
11/02/11	P/r compra según N/V N° 260		30,00	376,20
12/02/11	P/r compra según N/V N° 271		26,70	402,90
14/02/11	P/r compra según N/V N° 181		57,60	460,50
15/02/11	P/r compra según N/V N° 034		52,80	513,30

15/02/11	P/r pago a proveedores de leche	513,30		-
16/02/11	P/r compra según N/V N° 041		22,80	22,80
17/02/11	P/r compra según N/V N° 049		29,70	52,50
18/02/11	P/r compra según N/V N° 200		32,40	84,90
19/02/11	P/r compra según N/V N° 204		29,10	114,00
20/02/11	P/r compra según N/V N° 216		31,80	145,80
21/02/11	P/r compra según N/V N° 219		31,50	177,30
22/02/11	P/r compra según N/V N° 221		31,80	209,10
23/02/11	P/r compra según N/V N° 229		34,50	243,60
24/02/11	P/r compra según N/V N° 231		29,40	273,00
25/02/11	P/r compra según N/V N° 14		37,20	310,20
26/02/11	P/r compra según N/V N° 28		75,30	385,50
27/02/11	P/r compra según N/V N° 124		44,40	429,90
28/02/11	P/r compra según N/V N° 270		43,20	473,10
28/02/11	P/r pago a proveedores de leche	473,10		-
	SUMA	1.936,80	1.936,80	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Cuenta: Gasto Servicios Básicos-Administ.

Folio N° 16

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
02/01/11	P/r Recarga de saldo a tesorerera	1,44		1,44
16/01/11	P/r Recarga de saldo a tesorerera	1,44		2,88
28/01/11	P/r pago de luz prorrateado-Diciembre	13,13		16,00
31/01/11	P/r Consumo de agua- enero	1,08		17,08
01/02/11	P/r Recarga de saldo a tesorerera	1,44		18,52
16/02/11	P/r Recarga de saldo a la Tesorerera	1,44		19,96
28/02/11	P/r Pago de luz de mes enero-prorrat.	10,85		30,81
28/02/11	P/r Pago de agua mes febrero	1,05		31,86
28/02/11	P/r Cerrar Cuentas de Gastos		31,86	
	SUMA	31,86	31,86	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

Cuenta: Útiles de Aseo y Limpieza

Folio N° 17

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
02/01/11	P/r Compra prod. limpieza S/F N° 0401	4,07		4,07
16/01/11	P/r Compra prod. limpieza S/F N° 1801	4,07		8,14
31/01/11	Consumo de productos de limpieza		8,14	-
02/02/11	P/r Compra prod. Limpieza F/ N°29301	8,14		8,14
28/02/11	Consumo de Productos de limpieza		8,14	-
	SUMA	16,28	16,28	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta:

IVA en Compras

Folio N° 18

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
02/01/11	P/r Compra prod. limpieza S/F N° 0401	0,49		0,49
16/01/11	P/r Compra prod. limpieza S/F N° 1801	0,49		0,98
31/01/11	Liquidación de Iva		0,98	(0,00)
02/02/11	P/r Compra prod. limpieza S/F N° 29301	0,98		0,98
28/01/11	Liquidación de Iva		0,98	-
	SUMA	1,96	1,96	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Anticipo Impuesto a la Renta 1%

Folio N° 19

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
08/01/11	P/r Venta S/F N° 307	0,24		0,24
10/01/11	P/r Venta S/F N° 310	0,77		1,01
20/01/00	P/r Venta S/F N° 319	0,24		1,25
25/01/11	P/r Venta S/F N° 323	0,24		1,49
05/02/11	P/r Venta S/F N° 329	0,32		1,81
18/02/11	P/r Venta S/F N° 340	0,21		2,02
26/02/11	P/r Venta S/F N° 346	0,40		2,42
	SUMA	2,42	-	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Gasto Alimentación

Folio N° 20

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
09/01/11	P/r Refrigerio de Socios	2,25		2,25
28/02/11	P/r Cerrar Cuentas de Gastos		2,25	-
	SUMA	2,25	2,25	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Mano de Obra Directa

Folio N° 21

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
31/01/11	P/r Pago de sueldo a obrera	100,00		100,00
31/01/11	P/r Transferencia del Costo		100,00	-
28/01/11	P/r Pago de sueldo a obrera	100,00		100,00
28/02/11	P/r transferencia del costo		100,00	-
	SUMA	200,00	200,00	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Gasto Transporte Administración

Folio N° 22

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
31/01/11	P/r Pago mensual de transporte	230,35		230,35
28/02/11	P/r Pago mensual de transporte	230,35		460,70
28/02/11	P/r Cerrar Cuentas de Gastos		460,70	-
	SUMA	460,70	460,70	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Gasto Depreciación Activo Fijo

Folio N° 23

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
31/01/11	P/r Deprec. del mes	29,95		29,95
28/02/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP	29,95		59,90
28/02/11	P/r Cerrar Cuentas de Gastos		59,90	-
	SUMA	59,90	59,90	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Depreciación Acumulada Edificio

Folio N° 24

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
31/01/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP		59,38	59,38
28/02/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP		59,38	
	SUMA		118,75	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Depreciación Acumulada Muebles y Enseres

Folio N° 25

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
31/01/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP		1,46	1,46
28/02/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP		1,46	2,91
	SUMA		2,91	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Depreciación Acumulada Equipo y Maquinaria

Folio N° 26

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
31/01/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP		54,21	54,21
28/02/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP		54,21	108,42
	SUMA		108,42	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Depreciación Acumulada Herramientas

Folio N° 27

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
31/01/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP		7,07	7,07
28/02/11	P/r Deprec. del mes cargado a IPP		7,07	14,15
	SUMA		14,15	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Gasto Útiles de Aseo y Limpieza

Folio N° 28

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
31/01/11	Consumo de Productos de limpieza	8,14		8,14
28/02/11	Consumo de Productos de limpieza	8,14		16,28
28/02/11	P/r Cerrar Cuentas de Gastos		16,28	-
	SUMA	16,28	16,28	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Crédito Tributario

Folio N° 29

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
31/01/11	Liquidación de Iva	0,98		0,98
28/01/11	Liquidación de Iva	0,98		1,96
	SUMA	1,96		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Gasto Cuentas Incobrables

Folio N° 30

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
28/02/11	P/r Provisión del 1% metodo Legal	5,00		5,00
28/02/11	P/r Cerrar Cuentas de Gastos		5,00	-
	SUMA	5,00	5,00	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Provisión Cuentas Incobrables

Folio N° 31

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
28/02/11	P/r Provisión del 1% método Legal		5,00	5,00
	SUMA	-	5,00	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Utilidad Bruta en Ventas

Folio N° 32

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
28/02/11	P/r Determinar la utilidad bruta		170,81	(170,81)
28/02/11	P/r Cerrar cuenta de ingresos	170,81		-
	SUMA	170,81	170,81	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Resumen de Rentas y Gastos

Folio N° 33

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
28/02/11	P/r Cerrar Cuentas de Ingresos		170,81	(170,81)
28/02/11	P/r Cerrar Cuentas de Gastos	575,99		405,18
28/02/11	P/r Perdida del período		(405,18)	(0,00)
	SUMA	575,99	(234,38)	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
MAYORIZACIÓN
DEL 1 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

Cuenta: Pérdida del Ejercicio

Folio N° 34

Fecha	Descripción	SUMAN		SALDO
		Debe	Haber	
28/02/11	P/r Perdida del período	-405,18		(405,18)
	SUMA	(405,18)	-	

3.4.6 Contabilización

3.4.6.1 Órdenes de Pago

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 001				
Departamento que solicita: Producción				
Fecha de pedido: 01/01/2011				
Fecha de entrega: 01/01/2011				
Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	243	0,30	72,90
Milímetros	Cuajo	24,3	0,014	0,35
Milímetros	Calcio	121,5	0,008	0,97
Milímetros	Fenolcalehina Al.	4,86	0,013	0,06
Total				74,28
Autorizado por: Jefe de Planta				
Entregado por: Bodega				

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 002				
Departamento que solicita: Producción				
Fecha de pedido: 02/01/2011				
Fecha de entrega: 02/01/2011				
Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	243	0,30	72,90
Milímetros	Cuajo	24,3	0,014	0,35
Milímetros	Calcio	121,5	0,008	0,97
Milímetros	Fenolcalehina Al.	4,86	0,013	0,06
Total				74,28
Autorizado por: Jefe de Planta				
Entregado por: Bodega				

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 003**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 03/01/2011

Fecha de entrega: 03/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	106	0,30	31,80
Milímetros	Cuajo	10,6	0,014	0,15
Milímetros	Calcio	53	0,008	0,42
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,12	0,013	0,03
Total				32,40

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 004**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 04/01/2011

Fecha de entrega: 04/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Tierno				
Litros	Leche	47	0,30	14,10
Milímetros	Cuajo	4,7	0,014	0,07
Milímetros	Calcio	9,4	0,008	0,08
Milímetros	Fenolcalehina Al.	0,47	0,013	0,01
Total				14,25

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 005**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 05/01/2011

Fecha de entrega: 05/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	130	0,30	39,00
Milímetros	Cuajo	13	0,014	0,19
Milímetros	Calcio	65	0,008	0,52
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,6	0,013	0,03
Total				39,74

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 006**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 06/01/2011

Fecha de entrega: 06/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Tierno				
Litros	Leche	124	0,30	37,20
Milímetros	Cuajo	12,4	0,014	0,18
Milímetros	Calcio	24,8	0,008	0,20
Milímetros	Fenolcalehina Al.	1,24	0,013	0,02
Total				37,59

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 007**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 08/01/2011

Fecha de entrega: 08/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Tierno				
Litros	Leche	41	0,30	12,30
Milímetros	Cuajo	4,1	0,014	0,06
Milímetros	Calcio	8,2	0,008	0,07
Milímetros	Fenolcalehina Al.	0,41	0,013	0,01
Total				12,43

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 008**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 09/01/2011

Fecha de entrega: 09/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	150	0,30	45,00
Milímetros	Cuajo	15	0,014	0,21
Milímetros	Calcio	75	0,008	0,60
Milímetros	Fenolcalehina Al.	3	0,013	0,04
Total				45,85

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 009**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 10/01/2011

Fecha de entrega: 10/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	151	0,30	45,30
Milímetros	Cuajo	15,1	0,014	0,22
Milímetros	Calcio	75	0,008	0,60
Milímetros	Fenolcalehina Al.	3,02	0,013	0,04
Total				46,16

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 010**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 11/01/2011

Fecha de entrega: 11/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	118	0,30	35,40
Milímetros	Cuajo	11,8	0,014	0,17
Milímetros	Calcio	59	0,008	0,47
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,36	0,013	0,03
Total				36,07

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 011**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 12/01/2011

Fecha de entrega: 12/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	122	0,30	36,60
Milímetros	Cuajo	12,2	0,014	0,17
Milímetros	Calcio	61	0,008	0,49
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,44	0,013	0,03
Total				37,29

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 012**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 13/01/2011

Fecha de entrega: 13/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	100	0,30	30,00
Milímetros	Cuajo	10	0,014	0,14
Milímetros	Calcio	50	0,008	0,40
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2	0,013	0,03
Total				30,57

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 013**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 15/01/2011

Fecha de entrega: 15/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	177	0,30	53,10
Milímetros	Cuajo	17,7	0,014	0,25
Milímetros	Calcio	88,5	0,008	0,71
Milímetros	Fenolcalehina Al.	3,54	0,013	0,05
Total				54,11

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 014**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 16/01/2011

Fecha de entrega: 16/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	151	0,30	45,30
Milímetros	Cuajo	15,1	0,014	0,22
Milímetros	Calcio	75,5	0,008	0,60
Milímetros	Fenolcalehina Al.	3,02	0,013	0,04
Total				46,16

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 015**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 17/01/2011

Fecha de entrega: 17/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	192	0,30	57,60
Milímetros	Cuajo	19,2	0,014	0,27
Milímetros	Calcio	96	0,008	0,77
Milímetros	Fenolcalehina Al.	3,84	0,013	0,05
Total				58,69

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 016**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 18/01/2011

Fecha de entrega: 18/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	110	0,30	33,00
Milímetros	Cuajo	11	0,014	0,16
Milímetros	Calcio	55	0,008	0,44
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,2	0,013	0,03
Total				33,63

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 017**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 19/01/2011

Fecha de entrega: 19/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	125	0,30	37,50
Milímetros	Cuajo	12,5	0,014	0,18
Milímetros	Calcio	62,5	0,008	0,50
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,5	0,013	0,03
Total				38,21

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 018**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 21/01/2011

Fecha de entrega: 21/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	121	0,30	36,30
Milímetros	Cuajo	12,1	0,014	0,17
Milímetros	Calcio	60,5	0,008	0,48
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,42	0,013	0,03
Total				36,99

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 019**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 22/01/2011

Fecha de entrega: 22/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	115	0,30	34,50
Milímetros	Cuajo	11,5	0,014	0,16
Milímetros	Calcio	57,5	0,008	0,46
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,3	0,013	0,03
Total				35,15

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 020**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 23/01/2011

Fecha de entrega: 23/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	181	0,30	54,30
Milímetros	Cuajo	18,1	0,014	0,26
Milímetros	Calcio	90,5	0,008	0,72
Milímetros	Fenolcalehina Al.	3,62	0,013	0,05
Total				55,33

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 021**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 24/01/2011

Fecha de entrega: 24/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	134	0,30	40,20
Milímetros	Cuajo	13,4	0,014	0,19
Milímetros	Calcio	67	0,008	0,54
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,68	0,013	0,03
Total				40,96

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 022**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 26/01/2011

Fecha de entrega: 26/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	108	0,30	32,40
Milímetros	Cuajo	10,8	0,014	0,15
Milímetros	Calcio	54	0,008	0,43
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,16	0,013	0,03
Total				33,01

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 023**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 27/01/2011

Fecha de entrega: 27/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	125	0,30	37,50
Milímetros	Cuajo	12,5	0,014	0,18
Milímetros	Calcio	62,5	0,008	0,50
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,5	0,013	0,03
Total				38,21

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 024**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 29/01/2011

Fecha de entrega: 29/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	107	0,30	32,10
Milímetros	Cuajo	10,7	0,014	0,15
Milímetros	Calcio	53,5	0,008	0,43
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,14	0,013	0,03
Total				32,71

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 025**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 30/01/2011

Fecha de entrega: 30/01/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	190	0,30	57,00
Milímetros	Cuajo	19	0,014	0,27
Milímetros	Calcio	95	0,008	0,76
Milímetros	Fenolcalehina Al.	3,8	0,013	0,05
Total				58,08

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 026**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 01/02/2011

Fecha de entrega: 01/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	126	0,30	37,80
Milímetros	Cuajo	12,6	0,014	0,18
Milímetros	Calcio	63	0,008	0,50
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,52	0,013	0,03
Total				38,52

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 027**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 02/02/2011

Fecha de entrega: 02/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	117	0,30	35,10
Milímetros	Cuajo	11,7	0,014	0,17
Milímetros	Calcio	58,5	0,008	0,47
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,34	0,013	0,03
Total				35,77

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 028**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 03/02/2011

Fecha de entrega: 03/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	103	0,30	30,90
Milímetros	Cuajo	10,3	0,014	0,15
Milímetros	Calcio	51,5	0,008	0,41
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,6	0,013	0,03
Total				31,49

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 029**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 04/02/2011

Fecha de entrega: 04/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	145	0,30	43,50
Milímetros	Cuajo	14,5	0,014	0,21
Milímetros	Calcio	29	0,008	0,23
Milímetros	Fenolcalehina Al.	1,45	0,013	0,02
Total				43,96

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 030**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 05/02/2011

Fecha de entrega: 05/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	125	0,30	37,50
Milímetros	Cuajo	12,5	0,014	0,18
Milímetros	Calcio	62,5	0,008	0,50
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,5	0,013	0,03
Total				38,21

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 031**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 06/02/2011

Fecha de entrega: 06/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	111	0,30	33,30
Milímetros	Cuajo	11,1	0,014	0,16
Milímetros	Calcio	55,5	0,008	0,44
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,22	0,013	0,03
Total				33,93

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 032**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 07/02/2011

Fecha de entrega: 07/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	109	0,30	32,70
Milímetros	Cuajo	10,9	0,014	0,16
Milímetros	Calcio	54,5	0,008	0,44
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,18	0,013	0,03
Total				33,32

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 033**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 08/02/2011

Fecha de entrega: 08/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	113	0,30	33,90
Milímetros	Cuajo	11,3	0,014	0,16
Milímetros	Calcio	58,5	0,008	0,47
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,26	0,013	0,03
Total				34,56

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 034**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 09/02/2011

Fecha de entrega: 09/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	105	0,30	31,50
Milímetros	Cuajo	10,5	0,014	0,15
Milímetros	Calcio	52,5	0,008	0,42
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,1	0,013	0,03
Total				32,10

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 035**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 10/02/2011

Fecha de entrega: 10/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	100	0,30	30,00
Milímetros	Cuajo	10	0,014	0,14
Milímetros	Calcio	50	0,008	0,40
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2	0,013	0,03
Total				30,57

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 036**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 11/02/2011

Fecha de entrega: 11/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	100	0,30	30,00
Milímetros	Cuajo	10	0,014	0,14
Milímetros	Calcio	50	0,008	0,40
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2	0,013	0,03
Total				30,57

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 037**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 12/02/2011

Fecha de entrega: 12/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Tierno				
Litros	Leche	89	0,30	26,70
Milímetros	Cuajo	8,9	0,014	0,13
Milímetros	Calcio	17,8	0,008	0,14
Milímetros	Fenolcalehina Al.	0,89	0,013	0,01
Total				26,98

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 038**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 14/02/2011

Fecha de entrega: 14/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	192	0,30	57,60
Milímetros	Cuajo	19,2	0,014	0,27
Milímetros	Calcio	56	0,008	0,45
Milímetros	Fenolcalehina Al.	3,84	0,013	0,05
Total				58,37

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 039**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 15/02/2011

Fecha de entrega: 15/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	176	0,30	52,80
Milímetros	Cuajo	17,6	0,014	0,25
Milímetros	Calcio	88	0,008	0,70
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,52	0,013	0,03
Total				53,79

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 040**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 16/02/2011

Fecha de entrega: 16/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	76	0,30	22,80
Milímetros	Cuajo	7,6	0,014	0,11
Milímetros	Calcio	38	0,008	0,30
Milímetros	Fenolcalehina Al.	1,52	0,013	0,02
Total				23,23

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 041**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 17/02/2011

Fecha de entrega: 17/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	99	0,30	29,70
Milímetros	Cuajo	9,9	0,014	0,14
Milímetros	Calcio	49,5	0,008	0,40
Milímetros	Fenolcalehina Al.	1,98	0,013	0,03
Total				30,26

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 042**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 18/02/2011

Fecha de entrega: 18/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	108	0,30	32,40
Milímetros	Cuajo	10,8	0,014	0,15
Milímetros	Calcio	54	0,008	0,43
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,16	0,013	0,03
Total				33,01

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 043**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 19/02/2011

Fecha de entrega: 19/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	97	0,30	29,10
Milímetros	Cuajo	9,7	0,014	0,14
Milímetros	Calcio	48,5	0,008	0,39
Milímetros	Fenolcalehina Al.	1,94	0,013	0,03
Total				29,65

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 044**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 20/02/2011

Fecha de entrega: 20/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	106	0,30	31,80
Milímetros	Cuajo	10,6	0,014	0,15
Milímetros	Calcio	53	0,008	0,42
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,2	0,013	0,03
Total				32,40

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 045**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 21/02/2011

Fecha de entrega: 21/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	105	0,30	31,50
Milímetros	Cuajo	10,5	0,014	0,15
Milímetros	Calcio	52,5	0,008	0,42
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,1	0,013	0,03
Total				32,10

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 046**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 22/02/2011

Fecha de entrega: 22/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	106	0,30	31,80
Milímetros	Cuajo	10,6	0,014	0,15
Milímetros	Calcio	53	0,008	0,42
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,2	0,013	0,03
Total				32,40

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 047**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 23/02/2011

Fecha de entrega: 23/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	115	0,30	34,50
Milímetros	Cuajo	11,5	0,014	0,16
Milímetros	Calcio	57,5	0,008	0,46
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,3	0,013	0,03
Total				35,15

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 048**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 24/02/2011

Fecha de entrega: 24/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	98	0,30	29,40
Milímetros	Cuajo	9,8	0,014	0,14
Milímetros	Calcio	49	0,008	0,39
Milímetros	Fenolcalehina Al.	1,96	0,013	0,03
Total				29,96

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 049**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 25/02/2011

Fecha de entrega: 25/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	124	0,30	37,20
Milímetros	Cuajo	12,4	0,014	0,18
Milímetros	Calcio	62	0,008	0,50
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,48	0,013	0,03
Total				37,91

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 050**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 26/02/2011

Fecha de entrega: 26/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	251	0,30	75,30
Milímetros	Cuajo	25,1	0,014	0,36
Milímetros	Calcio	125,5	0,008	1,00
Milímetros	Fenolcalehina Al.	5,02	0,013	0,07
Total				76,73

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 051**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 27/02/2011

Fecha de entrega: 27/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	148	0,30	44,40
Milímetros	Cuajo	14,8	0,014	0,21
Milímetros	Calcio	74	0,008	0,59
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,96	0,013	0,04
Total				45,24

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
ORDEN DE REQUISICIÓN N° 052**

Departamento que solicita: Producción

Fecha de pedido: 28/02/2011

Fecha de entrega: 28/02/2011

Unidad Med.	Artículos	Cantidad	Precio Unit.	Valor Total
Queso Fresco				
Litros	Leche	144	0,30	43,20
Milímetros	Cuajo	14,4	0,014	0,21
Milímetros	Calcio	72	0,008	0,58
Milímetros	Fenolcalehina Al.	2,88	0,013	0,04
Total				44,02

Autorizado por: Jefe de Planta

Entregado por: Bodega

3.4.6.2 Hoja de Costos

Cálculos efectuados para la Hoja de Costos

CONSUMO DE LITROS DE LECHE MENSUAL POR TIPO DE QUESO

Queso	Noviembre	Diciembre	Total	Promedio Mensual
Fresco	3050	3469	6519	3260
Tierno	316	392	708	354
Total	3366	3861	7227	3614

Descripción	Queso		Total
	Fresco	Tierno	
Leche	3260	354	3614
Porcentaje	90,20%	9,80%	100%

PROMEDIO MENSUAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO

Descripción	Noviembre		Diciembre		Total	Promedio Mensual
	Cant.	Valor	Cant.	Valor		
MANO DE OBRA DIRECTA						
Obrera	1	100,00	1	100,00	200,00	100,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN						
Mat. Indirectos						
Sal	1 qq	26,00	1 qq	26,00	52,00	26,00
Gas	6	13,50	6	13,50	27,00	13,50
Mano Obra Indir.						
Jefe de Planta	1	100,00	1	100,00	200,00	100,00
Otros C.I.F						
Luz	149	21,29	205	27,34	48,63	24,32
Agua	3,8 m3	2,46	3,4 m3	2,18	4,64	2,32
Teléfono	2 Rec.	6,00	2 Rec.	6,00	12,00	6,00
Transporte		480,00		480,00	960,00	480,00

CÁLCULOS PARA EL PRORRATEO

CIF	Valor	Superficie en Porcentaje (100%)		Alicuota (Valor /Total m2)	Superficie en m2 (164,12 m ²)		Total
		Producción 52,01%	Administ. 47,99%		Producción 85,36	Administ. 78,76	
Luz	24,32	12,65	11,67	0,148184	12,65	11,67	24,32
Agua	2,32	1,21	1,11	0,014136	1,21	1,11	2,32
Teléfono	6,00	3,12	2,88	0,036559	3,12	2,88	6,00
Transporte	480,00	249,65	230,35	2,924689	249,65	230,35	480,00
Edificio	59,38	30,88	28,50	0,361808	30,88	28,50	59,38

PRORRATEO POR SUPERFÍCIE

CIF	Cantidad	Promedio Mensual	Producción	Administración
Luz	177 Kw	24,32	12,65	11,67
Agua	3.6 m ³	2,32	1,21	1,11
Teléfono	2 Recargas	6,00	3,12	2,88
Transporte		480,00	249,65	230,35
Edificio	m2	59,38	30,88	28,50

COSTOS DE LA MANO DE OBRA DIRECTA POR LITRO DE LECHE

MOD	Cantidad	Remuneración	Total	Costo Promedio Mensual por Litro de Leche			
				Queso Fresco		Queso Tierno	
				3260	Costo por Queso	354	Costo por Queso
Obrera	1	100	100	90,2	0,0276687117	9,8	0,0276836158

COSTOS DE CIF POR LITROS DE LECHE

Descripción	Cantidad	Promedio Mensual	Costo Promedio Mensual por Litro de Leche			
			Queso Fresco (90,20%)		Queso Tierno (9,8%)	
			3260	Costo por Queso	354	Costo por Queso
Materiales Ind.						
Sal	1 qq	26,00	23,45	0,0071938650	2,55	0,0071977401
Gas	7 tanques	15,75	14,21	0,0043578221	1,54	0,0043601695
MOI						
Jefe de Planta	1	100,00	90,20	0,0276687117	9,80	0,0276836158
CIF						
Luz	177 Kw	12,65	11,41	0,0034997689	1,24	0,0035016541
Agua	3.6 m ³	1,21	1,09	0,0003338595	0,12	0,0003340394
Teléfono	2 Recargas	3,12	2,81	0,0008634298	0,31	0,0008638949
Transporte		249,65	225,18	0,0690743853	24,47	0,0691115932
Depreciaciones						
Edificio	85.36 m ²	30,88	27,86	0,0085450771	3,03	0,0085496800
Equipo y Maq.		54,21	48,90	0,0149987474	5,31	0,0150068267
Herramientas		3,27	2,95	0,0009049974	0,32	0,0009054849

DEPRECIACIONES

DEPRECIACIÓN EQUIPO Y MAQUINARIA

Activo Fijo	Vida Útil	Valor Actual	Valor Residual	Deprec. Anual	Deprec. Mensual
Marmita Semiesférica	10	1.200,00	120,00	108,00	9,00
Prensadora de Tornillo	10	2.500,00	250,00	225,00	18,75
Mesa de Moldeo	20	1.000,00	50,00	47,50	3,96
Frigorífico	10	1.600,00	160,00	144,00	12,00
Refrigerador	10	1.400,00	140,00	126,00	10,50
Total Depreciación					54,21

DEPRECIACIÓN HERRAMIENTAS

Activo Fijo	Vida Útil	Valor Actual	Valor Residual	Deprec. Anual	Deprec. Mensual
Moldes Cuadrados	10	200,00	20,00	18,00	1,50
Olla de Bronce de 150 lts.	10	120,00	12,00	10,80	0,90
Olla de Bronce de 130 lts.	10	110,00	5,50	10,45	0,87
Total Depreciación					3,27

DEPRECIACIÓN EDIFICIO

Activo Fijo	Vida Útil	Valor Actual	Valor Residual	Deprec. Anual	Deprec. Mensual
Edificio	20	15.000,00	750,00	712,50	59,38
Total Depreciación					59,38

DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES

Activo Fijo	Vida Útil	Valor Actual	Valor Residual	Deprec. Anual	Deprec. Mensual
Escritorio de Madera	10	40,00	4,00	3,60	0,30
Archivador de Metal	10	80,00	8,00	7,20	0,60
Sillas	10	74,00	7,40	6,66	0,56
Total Depreciación					1,46

HOJAS DE COSTOS

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO” HOJA DE COSTOS N° 1				
Ord. Req.:	1	Fecha de Inicio:	01/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha de Terminación:	01/01/2011	
Cantidad:	77	Costo Unitario:	1,50	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	74,28		
01/01/2011	Obrera		6,72	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,75
01/01/2011	Prorrateo de Gas			1,06
01/01/2011	Jefe de Planta			6,72
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,85
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,08
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,21
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			16,79
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			2,08
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			3,64
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,48
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			1,12
Total		74,28	6,72	34,77
COSTO TOTAL:			115,77	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO” HOJA DE COSTOS N° 2				
Ord. Req.:	2	Fecha de Inicio:	02/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha de Terminación:	02/01/2011	
Cantidad:	77	Costo Unitario:	1,50	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 002	74,28		
01/01/2011	Obrera		6,72	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,75
01/01/2011	Prorrateo de Gas			1,06
01/01/2011	Jefe de Planta			6,72
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,85
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,08
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,21
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			16,79
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			2,08
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			3,64
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,48
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			1,12
Total		74,28	6,72	34,77
COSTO TOTAL:			115,78	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
HOJA DE COSTOS N° 3**

Ord. Req.:	3	Fecha de Inicio:	03/01/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	03/01/2011
Cantidad:	34	Costo Unitario:	1,49

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	32,40		
01/01/2011	Obrera		2,93	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,76
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,46
01/01/2011	Jefe de Planta			2,93
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,37
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,32
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,91
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,59
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,21
01/01/2011	34 Fundas a 0,0145 c/u			0,49
Total		32,40	2,93	15,17
COSTO TOTAL:		50,51		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
HOJA DE COSTOS N° 4**

Ord. Req.:	4	Fecha de Inicio:	04/01/2011
Artículo:	Queso Tierno	Fecha Terminación:	04/01/2011
Cantidad:	15	Costo Unitario:	1,49

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	14,25		
01/01/2011	Obrera		1,30	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,34
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,20
01/01/2011	Jefe de Planta			1,30
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,16
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,02
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			3,25
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,40
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			0,71
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,09
01/01/2011	15 Fundas a 0,0145 c/u			0,22
Total		14,25	1,30	6,73
COSTO TOTAL:		22,28		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
HOJA DE COSTOS N° 5**

Ord. Req.:	5	Fecha de Inicio:	05/01/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	05/01/2011
Cantidad:	41	Costo Unitario:	1,51

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	39,74		
01/01/2011	Obrera		3,60	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,94
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,57
01/01/2011	Jefe de Planta			3,60
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,45
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,11
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,98
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio	,		1,11
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,95
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,25
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,59
Total		39,74	3,60	18,60
COSTO TOTAL:		61,94		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
HOJA DE COSTOS N° 6**

Ord. Req.:	6	Fecha de Inicio:	06/01/2011
Artículo:	Queso Tierno	Fecha Terminación:	06/01/2011
Cantidad:	41	Costo Unitario:	1,43

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	37,59		
01/01/2011	Obrera		3,43	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,89
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,54
01/01/2011	Jefe de Planta			3,43
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,43
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,11
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,57
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,06
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,86
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,24
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,59
Total		37,59	3,43	17,78
COSTO TOTAL:		58,80		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”				
HOJA DE COSTOS N° 7				
Ord. Req.:	7	Fecha de Inicio:	08/01/2011	
Artículo:	Queso Tierno	Fecha Terminación:	08/01/2011	
Cantidad:	13	Costo Unitario:	1,49	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	12,43		
01/01/2011	Obrera		1,14	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,30
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,18
01/01/2011	Jefe de Planta			1,14
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,14
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,01
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			2,83
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,35
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			0,62
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,08
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,19
Total		12,43	1,14	5,87
COSTO TOTAL:		19,43		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”				
HOJA DE COSTOS N° 8				
Ord. Req.:	8	Fecha de Inicio:	09/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	09/01/2011	
Cantidad:	48	Costo Unitario:	1,49	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	45,85		
01/01/2011	Obrera		4,15	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,08
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,65
01/01/2011	Jefe de Planta y Vendedora			4,15
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,52
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,05
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,13
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			10,36
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,28
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,25
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,29
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,70
Total		45,85	4,15	21,47
COSTO TOTAL:		71,47		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 9				
Ord. Req.:	9	Fecha de Inicio:	10/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	10/01/2011	
Cantidad:	48	Costo Unitario:	1,50	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	46,16		
01/01/2011	Obrera		4,18	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,09
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,66
01/01/2011	Jefe de Planta			4,18
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,53
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,05
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,13
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			10,43
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,29
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,26
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,30
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,70
Total		46,16	4,18	21,61
COSTO TOTAL:			71,94	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 10				
Ord. Req.:	10	Fecha de Inicio:	11/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	11/01/2011	
Cantidad:	37	Costo Unitario:	1,52	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	36,07		
01/01/2011	Obrera		3,26	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,85
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,51
01/01/2011	Jefe de Planta y Vendedora			3,26
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,41
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,10
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,15
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,01
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,77
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,23
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,54
Total		36,07	3,26	16,88
COSTO TOTAL:			56,21	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 11				
Ord. Req.:	11	Fecha de Inicio:	12/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	12/01/2011	
Cantidad:	40	Costo Unitario:	1,45	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	37,29		
01/01/2011	Obrera		3,38	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,88
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,53
01/01/2011	Jefe de Planta			3,38
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,43
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,11
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,43
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,04
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,83
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,24
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,58
Total		37,29	3,38	17,48
COSTO TOTAL:			58,15	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 12				
Ord. Req.:	12	Fecha de Inicio:	13/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	13/01/2011	
Cantidad:	31	Costo Unitario:	1,54	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	30,57		
01/01/2011	Obrera		2,77	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,72
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,44
01/01/2011	Jefe de Planta			2,77
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,35
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,03
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			6,91
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,85
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,50
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,20
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,45
Total		30,57	2,77	14,30
COSTO TOTAL:			47,63	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 13				
Ord. Req.:	13	Fecha de Inicio:	15/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	15/01/2011	
Cantidad:	55	Costo Unitario:	1,53	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	54,11		
01/01/2011	Obrera		4,90	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,27
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,77
01/01/2011	Jefe de Planta			4,90
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,62
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,06
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,15
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			12,23
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,51
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,65
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,35
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,80
Total		54,11	4,90	25,31
COSTO TOTAL:			84,31	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 14				
Ord. Req.:	14	Fecha de Inicio:	16/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	16/01/2011	
Cantidad:	47	Costo Unitario:	1,53	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	46,16		
01/01/2011	Obrera		4,18	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,09
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,66
01/01/2011	Jefe de Planta			4,18
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,53
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,05
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,13
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			10,43
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,29
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,26
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,30
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,68
Total		46,16	4,18	21,59
COSTO TOTAL:			71,93	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”				
HOJA DE COSTOS N° 15				
Ord. Req.:	15	Fecha de Inicio:	17/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	17/01/2011	
Cantidad:	60	Costo Unitario:	1,52	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	58,69		
01/01/2011	Obrera		5,31	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,38
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,84
01/01/2011	Jefe de Planta			5,31
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,67
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,06
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,17
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			13,26
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,64
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,88
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,38
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,87
Total		58,69	5,31	27,46
COSTO TOTAL:		91,47		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”				
HOJA DE COSTOS N° 16				
Ord. Req.:	16	Fecha de Inicio:	18/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	18/01/2011	
Cantidad:	34	Costo Unitario:	1,54	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	33,63		
01/01/2011	Obrera		3,04	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,79
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,48
01/01/2011	Jefe de Planta			3,04
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,38
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,60
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,94
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,65
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,22
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,49
Total		33,63	3,04	15,73
COSTO TOTAL:		52,40		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
HOJA DE COSTOS N° 17

Ord. Req.:	17	Fecha de Inicio:	19/01/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	19/01/2011
Cantidad:	40	Costo Unitario:	1,49

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	38,21		
01/01/2011	Obrera		3,46	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,90
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,54
01/01/2011	Jefe de Planta			3,46
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,44
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,11
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,63
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,07
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,87
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,24
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,58
Total		38,21	3,46	17,89
COSTO TOTAL:			59,56	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
HOJA DE COSTOS N° 18

Ord. Req.:	18	Fecha de Inicio:	21/01/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	21/01/2011
Cantidad:	38	Costo Unitario:	1,52

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	36,99		
01/01/2011	Obrera		3,35	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,87
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,53
01/01/2011	Jefe de Planta			3,35
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,42
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,10
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,36
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,03
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,81
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,24
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,55
Total		36,99	3,35	17,31
COSTO TOTAL:			57,64	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
HOJA DE COSTOS N° 19

Ord. Req.:	19	Fecha de Inicio:	22/01/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	22/01/2011
Cantidad:	36	Costo Unitario:	1,52

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	35,15		
01/01/2011	Obrera		3,18	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,83
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,50
01/01/2011	Jefe de Planta			3,18
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,40
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,10
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,94
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,98
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,72
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,23
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,52
Total		35,15	3,18	16,45
COSTO TOTAL:			54,78	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
HOJA DE COSTOS N° 20

Ord. Req.:	20	Fecha de Inicio:	23/01/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	23/01/2011
Cantidad:	56	Costo Unitario:	1,54

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	55,33		
01/01/2011	Obrera		5,01	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,30
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,79
01/01/2011	Jefe de Planta			5,01
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,63
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,06
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,16
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			12,50
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,55
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,71
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,35
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,81
Total		55,33	5,01	25,88
COSTO TOTAL:			86,22	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 21				
Ord. Req.:	21	Fecha de Inicio:	24/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	24/01/2011	
Cantidad:	42	Costo Unitario:	1,52	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	40,96		
01/01/2011	Obrera		3,71	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,96
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,58
01/01/2011	Jefe de Planta			3,71
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,47
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,12
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			9,26
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,15
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,01
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,26
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,61
Total		40,96	3,71	19,17
COSTO TOTAL:		63,84		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 22				
Ord. Req.:	22	Fecha de Inicio:	26/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha nación:	26/01/2011	
Cantidad:	33	Costo Unitario:	1,56	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	33,01		
01/01/2011	Obrera		2,99	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,78
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,47
01/01/2011	Jefe de Planta			2,99
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,38
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,46
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,92
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,62
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,21
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,48
Total		33,01	2,99	15,44
COSTO TOTAL:		51,44		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 23				
Ord. Req.:	23	Fecha de Inicio:	27/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	27/01/2011	
Cantidad:	39	Costo Unitario:	1,53	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	38,21		
01/01/2011	Obrera		3,46	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,90
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,54
01/01/2011	Jefe de Planta			3,46
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,44
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,11
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,63
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,07
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,87
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,24
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,57
Total		38,21	3,46	17,88
COSTO TOTAL:			59,55	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 24				
Ord. Req.:	24	Fecha de Inicio:	29/01/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	29/01/2011	
Cantidad:	33	Costo Unitario:	1,54	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	32,71		
01/01/2011	Obrera		2,96	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,77
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,47
01/01/2011	Jefe de Planta			2,96
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,37
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,39
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,91
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,60
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,21
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,48
Total		32,71	2,96	15,30
COSTO TOTAL:			50,97	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
HOJA DE COSTOS N° 25

Ord. Req.:	25	Fecha de Inicio:	30/01/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	30/01/2011
Cantidad:	60	Costo Unitario:	1,51

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	58,08		
01/01/2011	Obrera		5,26	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,37
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,83
01/01/2011	Jefe de Planta			5,26
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,66
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,06
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,16
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			13,12
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,62
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,85
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,37
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,87
Total		58,08	5,26	27,18
COSTO TOTAL:		90,52		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
HOJA DE COSTOS N° 26

Ord. Req.:	26	Fecha de Inicio:	01/02/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	01/02/2011
Cantidad:	40	Costo Unitario:	1,50

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	38,52		
01/01/2011	Obrera		3,49	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,91
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,55
01/01/2011	Jefe de Planta			3,49
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,44
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,11
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,70
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,08
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,89
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,25
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,58
Total		38,52	3,49	18,03
COSTO TOTAL:		60,03		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
HOJA DE COSTOS N° 27

Ord. Req.: 27 **Fecha de Inicio:** 02/02/2011
Artículo: Queso Fresco **Fecha Terminación:** 02/02/2011
Cantidad: 37 **Costo Unitario:** 1,51

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	35,77		
01/01/2011	Obrera		3,24	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,84
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,51
01/01/2011	Jefe de Planta			3,24
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,41
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,10
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,08
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,00
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,75
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,23
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,54
Total		35,77	3,24	16,74
COSTO TOTAL:		55,74		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
HOJA DE COSTOS N° 28

Ord. Req.: 28 **Fecha de Inicio:** 03/02/2011
Artículo: Queso Fresco **Fecha Terminación:** 03/02/2011
Cantidad: 32 **Costo Unitario:** 1,53

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	31,49		
01/01/2011	Obrera		2,85	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,74
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,45
01/01/2011	Jefe de Planta			2,85
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,36
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,03
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,11
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,88
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,54
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,20
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,46
Total		31,49	2,85	14,73
COSTO TOTAL:		49,07		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 29				
Ord. Req.:	29	Fecha de Inicio:	04/02/2011	
Artículo:	Queso Tierno	Fecha Terminación:	04/02/2011	
Cantidad:	46	Costo Unitario:	1,49	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	43,96		
01/01/2011	Obrera		4,01	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,04
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,63
01/01/2011	Jefe de Planta			4,01
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,51
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,05
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,13
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			10,02
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,24
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,18
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,28
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,67
Total		43,96	4,01	20,76
COSTO TOTAL:			68,73	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 30				
Ord. Req.:	30	Fecha de Inicio:	05/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	05/02/2011	
Cantidad:	39	Costo Unitario:	1,53	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	38,21		
01/01/2011	Obrera		3,46	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,90
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,54
01/01/2011	Jefe de Planta			3,46
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,44
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,11
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,63
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,07
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,87
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,24
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,57
Total		38,21	3,46	17,88
COSTO TOTAL:			59,55	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 31				
Ord. Req.:	31	Fecha de Inicio:	06/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	06/02/2011	
Cantidad:	35	Costo Unitario:	1,51	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	33,93		
01/01/2011	Obrera		3,07	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,80
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,48
01/01/2011	Jefe de Planta			3,07
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,39
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,10
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,67
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,95
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,66
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,22
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,51
Total		33,93	3,07	15,88
COSTO TOTAL:		52,88		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 32				
Ord. Req.:	32	Fecha de Inicio:	07/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	07/02/2011	
Cantidad:	34	Costo Unitario:	1,53	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	33,32		
01/01/2011	Obrera		3,02	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,78
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,48
01/01/2011	Jefe de Planta			3,02
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,38
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,53
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,93
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,63
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,21
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,49
Total		33,32	3,02	15,59
COSTO TOTAL:		51,92		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”				
HOJA DE COSTOS N° 33				
Ord. Req.:	33	Fecha de Inicio:	08/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	08/02/2011	
Cantidad:	35	Costo Unitario:	1,54	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	34,56		
01/01/2011	Obrera		3,13	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,81
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,49
01/01/2011	Jefe de Planta			3,13
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,40
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,10
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,81
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,97
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,69
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,22
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,51
Total		34,56	3,13	16,16
COSTO TOTAL:		53,84		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”				
HOJA DE COSTOS N° 34				
Ord. Req.:	34	Fecha de Inicio:	09/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	09/02/2011	
Cantidad:	33	Costo Unitario:	1,52	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	32,10		
01/01/2011	Obrera		2,91	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,76
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,46
01/01/2011	Jefe de Planta			2,91
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,37
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,25
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,90
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,57
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,21
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,48
Total		32,10	2,91	15,02
COSTO TOTAL:		50,02		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 35				
Ord. Req.:	35	Fecha de Inicio:	10/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	10/02/2011	
Cantidad:	31	Costo Unitario:	1,54	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	30,57		
01/01/2011	Obrera		2,77	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,72
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,44
01/01/2011	Jefe de Planta			2,77
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,35
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,03
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			6,91
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,85
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,50
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,20
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,45
Total		30,57	2,77	14,30
COSTO TOTAL:		47,63		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 36				
Ord. Req.:	36	Fecha de Inicio:	11/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	11/02/2011	
Cantidad:	31	Costo Unitario:	1,54	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	30,57		
01/01/2011	Obrera		2,77	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,72
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,44
01/01/2011	Jefe de Planta			2,77
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,35
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,03
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			6,91
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,85
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,50
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,20
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,45
Total		30,57	2,77	14,30
COSTO TOTAL:		47,63		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 37				
Ord. Req.:	37	Fecha de Inicio:	12/02/2011	
Artículo:	Queso Tierno	Fecha Terminación:	12/02/2011	
Cantidad:	28	Costo Unitario:	1,51	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	26,98		
01/01/2011	Obrera		2,46	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,64
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,39
01/01/2011	Jefe de Planta			2,46
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,31
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,03
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,08
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			6,15
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,76
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,34
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,17
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,41
Total		26,98	2,46	12,74
COSTO TOTAL:		42,18		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 38				
Ord. Req.:	38	Fecha de Inicio:	14/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	14/02/2011	
Cantidad:	60	Costo Unitario:	1,52	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	58,37		
01/01/2011	Obrera		5,31	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,38
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,84
01/01/2011	Jefe de Planta			5,31
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,67
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,06
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,17
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			13,26
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,64
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,88
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,38
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,87
Total		58,37	5,31	27,46
COSTO TOTAL:		91,15		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 39				
Ord. Req.:	39	Fecha de Inicio:	15/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	15/02/2011	
Cantidad:	55	Costo Unitario:	1,52	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	53,79		
01/01/2011	Obrera		4,87	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,27
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,77
01/01/2011	Jefe de Planta			4,87
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,62
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,06
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,15
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			12,16
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,50
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,64
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,34
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,80
Total		53,79	4,87	25,17
COSTO TOTAL:		83,83		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 40				
Ord. Req.:	40	Fecha de Inicio:	16/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	16/02/2011	
Cantidad:	24	Costo Unitario:	1,51	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	23,23		
01/01/2011	Obrera		2,10	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,55
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,33
01/01/2011	Jefe de Planta			2,10
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,27
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,03
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,07
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			5,25
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,65
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,14
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,15
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,35
Total		23,23	2,10	10,87
COSTO TOTAL:		36,21		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”				
HOJA DE COSTOS N° 41				
Ord. Req.:	41	Fecha de Inicio:	17/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	17/02/2011	
Cantidad:	31	Costo Unitario:	1,52	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	30,26		
01/01/2011	Obrera		2,74	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,71
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,43
01/01/2011	Jefe de Planta			2,74
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,35
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,03
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			6,84
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,85
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,48
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,19
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,45
Total		30,26	2,74	14,16
COSTO TOTAL:			47,16	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”				
HOJA DE COSTOS N° 42				
Ord. Req.:	42	Fecha de Inicio:	18/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	18/02/2011	
Cantidad:	33	Costo Unitario:	1,56	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	33,01		
01/01/2011	Obrera		2,99	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,78
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,47
01/01/2011	Jefe de Planta			2,99
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,38
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,46
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,92
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,62
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,21
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,48
Total		33,01	2,99	15,44
COSTO TOTAL:			51,44	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
HOJA DE COSTOS N° 43**

Ord. Req.:	43	Fecha de Inicio:	19/02/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	19/02/2011
Cantidad:	30	Costo Unitario:	1,54

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	29,65		
01/01/2011	Obrera		2,68	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,70
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,42
01/01/2011	Jefe de Planta			2,68
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,34
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,03
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,08
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			6,70
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,83
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,45
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,19
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,44
Total		29,65	2,68	13,87
COSTO TOTAL:			46,20	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
HOJA DE COSTOS N° 44**

Ord. Req.:	44	Fecha de Inicio:	20/02/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	20/02/2011
Cantidad:	33	Costo Unitario:	1,53

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	32,40		
01/01/2011	Obrera		2,93	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,76
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,46
01/01/2011	Jefe de Planta			2,93
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,37
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,32
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,91
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,59
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,21
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,48
Total		32,40	2,93	15,16
COSTO TOTAL:			50,50	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 45				
Ord. Req.:	45	Fecha de Inicio:	21/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	21/02/2011	
Cantidad:	33	Costo Unitario:	1,52	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	32,10		
01/01/2011	Obrera		2,91	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,76
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,46
01/01/2011	Jefe de Planta			2,91
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,37
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,25
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,90
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,57
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,21
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,48
Total		32,10	2,91	15,02
COSTO TOTAL:		50,02		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"				
HOJA DE COSTOS N° 46				
Ord. Req.:	46	Fecha de Inicio:	22/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	22/02/2011	
Cantidad:	33	Costo Unitario:	1,53	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	32,40		
01/01/2011	Obrera		2,93	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,76
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,46
01/01/2011	Jefe de Planta			2,93
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,37
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,09
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,32
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,91
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,59
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,21
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,48
Total		32,40	2,93	15,16
COSTO TOTAL:		50,50		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”				
HOJA DE COSTOS N° 47				
Ord. Req.:	47	Fecha de Inicio:	23/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	23/02/2011	
Cantidad:	36	Costo Unitario:	1,52	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	35,15		
01/01/2011	Obrera		3,18	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,83
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,50
01/01/2011	Jefe de Planta			3,18
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,40
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,10
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			7,94
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,98
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,72
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,23
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,52
Total		35,15	3,18	16,45
COSTO TOTAL:		54,78		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”				
HOJA DE COSTOS N° 48				
Ord. Req.:	48	Fecha de Inicio:	24/02/2011	
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	24/02/2011	
Cantidad:	32	Costo Unitario:	1,46	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	29,96		
01/01/2011	Obrera		2,71	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,70
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,43
01/01/2011	Jefe de Planta			2,71
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,34
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,03
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,08
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			6,77
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			0,84
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,47
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,19
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,46
Total		29,96	2,71	14,04
COSTO TOTAL:		46,71		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
HOJA DE COSTOS N° 49

Ord. Req.:	49	Fecha de Inicio:	25/02/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	25/02/2011
Cantidad:	38	Costo Unitario:	1,55

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	37,91		
01/01/2011	Obrera		3,43	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			0,89
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,54
01/01/2011	Jefe de Planta			3,43
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,43
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,04
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,11
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			8,57
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,06
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			1,86
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,24
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,55
Total		37,91	3,43	17,72
COSTO TOTAL:			59,06	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
HOJA DE COSTOS N° 50

Ord. Req.:	50	Fecha de Inicio:	26/02/2011
Artículo:	Queso Fresco	Fecha Terminación:	26/02/2011
Cantidad:	80	Costo Unitario:	1,49

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	76,73		
01/01/2011	Obrera		6,94	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,81
01/01/2011	Prorrateo de Gas			1,09
01/01/2011	Jefe de Planta			6,94
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,88
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,08
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,22
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			17,34
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			2,14
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			3,76
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,49
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			1,16
Total		76,73	6,94	35,92
COSTO TOTAL:			119,59	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
HOJA DE COSTOS N° 51

Ord. Req.: 51 **Fecha de Inicio:** 27/02/2011
Artículo: Queso Fresco **Fecha Terminación:** 27/02/2011
Cantidad: 46 **Costo Unitario:** 1,53

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	45,24		
01/01/2011	Obrera		4,09	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,06
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,64
01/01/2011	Jefe de Planta			4,09
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,52
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,05
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,13
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			10,22
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,26
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,22
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,29
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,67
Total		45,24	4,09	21,16
COSTO TOTAL:		70,50		

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
HOJA DE COSTOS N° 52

Ord. Req.: 52 **Fecha de Inicio:** 28/02/2011
Artículo: Queso Fresco **Fecha Terminación:** 28/02/2011
Cantidad: 45 **Costo Unitario:** 1,52

FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	CIF
01/01/2011	Orden de Requisición 001	44,02		
01/01/2011	Obrera		3,98	
01/01/2011	Prorrateo de Sal			1,04
01/01/2011	Prorrateo de Gas			0,63
01/01/2011	Jefe de Planta			3,98
01/01/2011	Prorrateo de Luz			0,50
01/01/2011	Prorrateo de Agua			0,05
01/01/2011	Prorrateo de Teléfono			0,12
01/01/2011	Prorrateo de Transporte			9,95
01/01/2011	Prorrateo Dep. Edificio			1,23
01/01/2011	Prorrateo Dep. Maquinaria			2,16
01/01/2011	Prorrateo Dep. Herramient			0,28
01/01/2011	77 Fundas a 0,0145 c/u			0,65
Total		44,02	3,98	20,60
COSTO TOTAL:		68,60		

3.4.6.3 Tarjetas Kardex

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"										
TARJETA KARDEX										
Artículo: Leche			Método de Valoración: Promedio Ponderado			Máximo:				
Unidad de Medida: Litros			Responsable: Bodeguero			Mínimo:				
Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T
01/01/11	Estado de situación Inicial							243	0,30	72,90
01/01/11	Orden de Requisición N° 001				243	0,30	72,90	-	-	-
02/01/11	Según N/V N° 120	243	0,30	72,90			-	243	0,30	72,90
02/01/11	Orden de Requisición N° 002				243	0,30	72,90	-	-	-
02/01/11	Según N/V N° 125	106	0,30	31,80				106	0,30	31,80
03/01/11	Orden de Requisición N° 003				106	0,30	31,80	-	-	-
04/01/11	Según N/V N° 159	47	0,30	14,10				47	0,30	14,10
04/01/11	Orden de Requisición N° 004				47	0,30	14,10	-	-	-
05/01/11	Según N/V N° 131	130	0,30	39,00				130	0,30	39,00
05/01/11	Orden de Requisición N° 005				130	0,30	39,00	-	-	-
06/01/11	Según N/V N° 135	124	0,30	37,20				124	0,30	37,20
06/01/11	Orden de Requisición N° 006				124	0,30	37,20	-	-	-
08/01/11	Según N/V N° 136	41	0,30	12,30				41	0,30	12,30
08/01/11	Orden de Requisición N° 007				41	0,30	12,30	-	-	-
09/01/11	Según N/V N° 142	150	0,30	45,00				150	0,30	45,00
09/01/11	Orden de Requisición N° 008				150	0,30	45,00	-	-	-
10/01/11	Según N/V N° 150	151	0,30	45,30				151	0,30	45,30
10/01/11	Orden de Requisición N° 009				151	0,30	45,30	-	-	-
11/01/11	Según N/V N° 153	118	0,30	35,40				118	0,30	35,40
11/01/11	Orden de Requisición N° 010				118	0,30	35,40	-	-	-
12/01/11	Según N/V N° 157	122	0,30	36,60				122	0,30	36,60
12/01/11	Orden de Requisición N° 011				122	0,30	36,60	-	-	-
13/01/11	Según N/V N° 162	100	0,30	30,00				100	0,30	30,00
13/01/11	Orden de Requisición N° 012				100	0,30	30,00	-	-	-
15/01/11	Según N/V N° 170	177	0,30	53,10				177	0,30	53,10
15/01/11	Orden de Requisición N° 013				177	0,30	53,10	-	-	-
16/01/11	Según N/V N° 173	151	0,30	45,30				151	0,30	45,30
16/01/11	Orden de Requisición N° 014				151	0,30	45,30	-	-	-
17/01/11	Según N/V N° 174	192	0,30	57,60				192	0,30	57,60

17/01/11	Orden de Requisición N° 015				192	0,30	57,60	-	-	-
18/01/11	Según N/V N° 401	110	0,30	33,00				110	0,30	33,00
18/01/11	Orden de Requisición N° 016				110	0,30	33,00	-	-	-
19/01/11	Según N/V N° 480	125	0,30	37,50				125	0,30	37,50
19/01/11	Orden de Requisición N° 017				125	0,30	37,50	-	-	-
21/01/11	Según N/V N° 441	121	0,30	36,30				121	0,30	36,30
21/01/11	Orden de Requisición N° 018				121	0,30	36,30	-	-	-
22/01/11	Según N/V N° 54	115	0,30	34,50				115	0,30	34,50
22/01/11	Orden de Requisición N° 019				115	0,30	34,50	-	-	-
23/01/11	Según N/V N° 821	181	0,30	54,30				181	0,30	54,30
23/01/11	Orden de Requisición N° 020				181	0,30	54,30	-	-	-
24/01/11	Según N/V N° 200	134	0,30	40,20				134	0,30	40,20
24/01/11	Orden de Requisición N° 021				134	0,30	40,20	-	-	-
26/01/11	Según N/V N° 170	108	0,30	32,40				108	0,30	32,40
26/01/11	Orden de Requisición N° 022				108	0,30	32,40	-	-	-
27/01/11	Según N/V N° 108	125	0,30	37,50				125	0,30	37,50
27/01/11	Orden de Requisición N° 023				125	0,30	37,50	-	-	-
29/01/11	Según N/V N° 172	107	0,30	32,10				107	0,30	32,10
29/01/11	Orden de Requisición N° 024				107	0,30	32,10	-	-	-
30/01/11	Según N/V N° 181	190	0,30	57,00				190	0,30	57,00
30/01/11	Orden de Requisición N° 025				190	0,30	57,00	-	-	-
01/02/11	Según N/V N° 201	126	0,30	37,80				126	0,30	37,80
01/02/11	Orden de Requisición N° 026				126	0,30	37,80	-	-	-
02/02/11	Según N/V N° 209	117	0,30	35,10				117	0,30	35,10
02/02/11	Orden de Requisición N° 027				117	0,30	35,10	-	-	-
03/02/11	Según N/V N° 210	103	0,30	30,90				103	0,30	30,90
03/02/11	Orden de Requisición N° 028				103	0,30	30,90	-	-	-
04/02/11	Según N/V N° 215	145	0,30	43,50				145	0,30	43,50
04/02/11	Orden de Requisición N° 029				145	0,30	43,50	-	-	-
05/02/11	Según N/V N° 24	125	0,30	37,50				125	0,30	37,50
05/02/11	Orden de Requisición N° 030				125	0,30	37,50	-	-	-
06/02/11	Según N/V N° 510	111	0,30	33,30				111	0,30	33,30
06/02/11	Orden de Requisición N° 031				111	0,30	33,30	-	-	-
07/02/11	Según N/V N° 125	109	0,30	32,70				109	0,30	32,70
07/02/11	Orden de Requisición N° 032				109	0,30	32,70	-	-	-
08/02/11	Según N/V N° 155	113	0,30	33,90				113	0,30	33,90
08/02/11	Orden de Requisición N° 033				113	0,30	33,90	-	-	-
09/02/11	Según N/V N° 156	105	0,30	31,50				105	0,30	31,50
09/02/11	Orden de Requisición N° 034				105	0,30	31,50	-	-	-
10/02/11	Según N/V N° 360	100	0,30	30,00				100	0,30	30,00

10/02/11	Orden de Requisición N° 035				100	0,30	30,00	-	-	-
11/02/11	Según N/V N° 260	100	0,30	30,00				100	0,30	30,00
11/02/11	Orden de Requisición N° 036				100	0,30	30,00	-	-	-
12/02/11	Según N/V N°271	89	0,30	26,70				89	0,30	26,70
12/02/11	Orden de Requisición N° 037				89	0,30	26,70	-	-	-
14/02/11	Según N/V N° 81	192	0,30	57,60				192	0,30	57,60
14/02/11	Orden de Requisición N° 038				192	0,30	57,60	-	-	-
15/02/11	Según N/V N° 34	176	0,30	52,80				176	0,30	52,80
15/02/11	Orden de Requisición N° 039				176	0,30	52,80	-	-	-
16/02/11	Según N/V N° 41	76	0,30	22,80				76	0,30	22,80
16/02/11	Orden de Requisición N° 040				76	0,30	22,80	-	-	-
17/02/11	Según N/V N° 49	99	0,30	29,70				99	0,30	29,70
17/02/11	Orden de Requisición N° 041				99	0,30	29,70	-	-	-
18/02/11	Según N/V N° 203	108	0,30	32,40				108	0,30	32,40
18/02/11	Orden de Requisición N° 042				108	0,30	32,40	-	-	-
19/02/11	Según N/V N° 204	97	0,30	29,10				97	0,30	29,10
19/02/11	Orden de Requisición N° 043				97	0,30	29,10	-	-	-
20/02/11	Según N/V N° 206	106	0,30	31,80				106	0,30	31,80
20/02/11	Orden de Requisición N° 044				106	0,30	31,80	-	-	-
21/02/11	Según N/V N° 219	105	0,30	31,50				105	0,30	31,50
21/02/11	Orden de Requisición N° 045				105	0,30	31,50	-	-	-
22/02/11	Según N/V N° 221	106	0,30	31,80				106	0,30	31,80
22/02/11	Orden de Requisición N° 046				106	0,30	31,80	-	-	-
23/02/11	Según N/V N° 229	115	0,30	34,50				115	0,30	34,50
23/02/11	Orden de Requisición N° 047				115	0,30	34,50	-	-	-
24/02/11	Según N/V N° 231	98	0,30	29,40				98	0,30	29,40
24/02/11	Orden de Requisición N° 048				98	0,30	29,40	-	-	-
25/02/11	Según N/V N° 17	124	0,30	37,20				124	0,30	37,20
25/02/11	Orden de Requisición N° 049				124	0,30	37,20	-	-	-
26/02/11	Según N/V N° 28	251	0,30	75,30				251	0,30	75,30
26/02/11	Orden de Requisición N° 050				251	0,30	75,30	-	-	-
27/02/11	Según N/V N° 124	148	0,30	44,40				148	0,30	44,40
27/02/11	Orden de Requisición N° 051				148	0,30	44,40	-	-	-
28/02/11	Según N/V N° 270	144	0,30	43,20				144	0,30	43,20
28/02/11	Orden de Requisición N° 052				144	0,30	43,20	-	-	-

TARJETA KARDEX

Artículo: Cuajo

Método de Valoración: Promedio Ponderado

Unidad de Medida: Milímetros

Responsable: Bodeguero

Máximo:

Mínimo:

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T
01/01/01	Estado de Situación Inicial							4.000,00	0,014	57,16
01/01/01	Orden de Requisición N° 001				24,30	0,014	0,35	3.975,70	0,014	56,81
02/01/11	Orden de Requisición N° 002				24,30	0,014	0,35	3.951,40	0,014	56,47
03/01/11	Orden de Requisición N° 003				10,60	0,014	0,15	3.940,80	0,014	56,31
04/01/11	Orden de Requisición N° 004				4,70	0,014	0,07	3.936,10	0,014	56,25
05/01/11	Orden de Requisición N° 005				13,00	0,014	0,19	3.923,10	0,014	56,06
06/01/11	Orden de Requisición N° 006				12,40	0,014	0,18	3.910,70	0,014	55,88
08/01/11	Orden de Requisición N° 007				4,10	0,014	0,06	3.906,60	0,014	55,83
09/01/11	Orden de Requisición N° 008				15,00	0,014	0,21	3.891,60	0,014	55,61
10/01/11	Orden de Requisición N° 009				15,10	0,014	0,22	3.876,50	0,014	55,40
11/01/11	Orden de Requisición N° 010				11,80	0,014	0,17	3.864,70	0,014	55,23
12/01/11	Orden de Requisición N° 011				12,20	0,014	0,17	3.852,50	0,014	55,05
13/01/11	Orden de Requisición N° 012				10,00	0,014	0,14	3.842,50	0,014	54,91
15/01/11	Orden de Requisición N° 013				17,70	0,014	0,25	3.824,80	0,014	54,66
16/01/11	Orden de Requisición N° 014				15,10	0,014	0,22	3.809,70	0,014	54,44
17/01/11	Orden de Requisición N° 015				19,20	0,014	0,27	3.790,50	0,014	54,17
18/01/11	Orden de Requisición N° 016				11,00	0,014	0,16	3.779,50	0,014	54,01
19/01/11	Orden de Requisición N° 017				12,50	0,014	0,18	3.767,00	0,014	53,83
21/01/11	Orden de Requisición N° 018				12,10	0,014	0,17	3.754,90	0,014	53,66
22/01/11	Orden de Requisición N° 019				11,50	0,014	0,16	3.743,40	0,014	53,49
23/01/11	Orden de Requisición N° 020				18,10	0,014	0,26	3.725,30	0,014	53,23
24/01/11	Orden de Requisición N° 021				13,40	0,014	0,19	3.711,90	0,014	53,04
26/01/11	Orden de Requisición N° 022				10,80	0,014	0,15	3.701,10	0,014	52,89
27/01/11	Orden de Requisición N° 023				12,50	0,014	0,18	3.688,60	0,014	52,71

29/01/11	Orden de Requisición N° 024				10,70	0,014	0,15	3.677,90	0,014	52,56
30/01/11	Orden de Requisición N° 025				19,00	0,014	0,27	3.658,90	0,014	52,29
01/02/11	Orden de Requisición N° 026				12,60	0,014	0,18	3.646,30	0,014	52,11
02/02/11	Orden de Requisición N° 027				11,70	0,014	0,17	3.634,60	0,014	51,94
03/02/11	Orden de Requisición N° 028				10,30	0,014	0,15	3.624,30	0,014	51,79
04/02/11	Orden de Requisición N° 029				14,50	0,014	0,21	3.609,80	0,014	51,58
05/02/11	Orden de Requisición N° 030				12,50	0,014	0,18	3.597,30	0,014	51,41
06/02/11	Orden de Requisición N° 031				11,10	0,014	0,16	3.586,20	0,014	51,25
07/02/11	Orden de Requisición N° 032				10,90	0,014	0,16	3.575,30	0,014	51,09
08/02/11	Orden de Requisición N° 033				11,30	0,014	0,16	3.564,00	0,014	50,93
09/02/11	Orden de Requisición N° 034				10,50	0,014	0,15	3.553,50	0,014	50,78
10/02/11	Orden de Requisición N° 035				10,00	0,014	0,14	3.543,50	0,014	50,64
11/02/11	Orden de Requisición N° 036				10,00	0,014	0,14	3.533,50	0,014	50,49
12/02/11	Orden de Requisición N° 037				8,90	0,014	0,13	3.524,60	0,014	50,37
14/02/11	Orden de Requisición N° 038				19,20	0,014	0,27	3.505,40	0,014	50,09
15/02/11	Orden de Requisición N° 039				17,60	0,014	0,25	3.487,80	0,014	49,84
16/02/11	Orden de Requisición N° 040				7,60	0,014	0,11	3.480,20	0,014	49,73
17/02/11	Orden de Requisición N° 041				9,90	0,014	0,14	3.470,30	0,014	49,59
18/02/11	Orden de Requisición N° 042				10,80	0,014	0,15	3.459,50	0,014	49,44
19/02/11	Orden de Requisición N° 043				9,70	0,014	0,14	3.449,80	0,014	49,30
20/02/11	Orden de Requisición N° 044				10,60	0,014	0,15	3.439,20	0,014	49,15
21/02/11	Orden de Requisición N° 045				10,50	0,014	0,15	3.428,70	0,014	49,00
22/02/11	Orden de Requisición N° 046				10,60	0,014	0,15	3.418,10	0,014	48,84
23/02/11	Orden de Requisición N° 047				11,50	0,014	0,16	3.406,60	0,014	48,68
24/02/11	Orden de Requisición N° 048				9,80	0,014	0,14	3.396,80	0,014	48,54
25/02/11	Orden de Requisición N° 049				12,40	0,014	0,18	3.384,40	0,014	48,36
26/02/11	Orden de Requisición N° 050				25,10	0,014	0,36	3.359,30	0,014	48,00
27/02/11	Orden de Requisición N° 051				14,80	0,014	0,21	3.344,50	0,014	47,79
28/02/11	Orden de Requisición N° 052				14,40	0,014	0,21	3.330,10	0,014	47,59

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
TARJETA KARDEX

Artículo: Calcio

Máximo:

Método de Valoración: Promedio Ponderado

Mínimo:

Unidad de Medida: Milímetros

Responsable: Bodeguero

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T
01/01/11	Estado de Situación Inicial							7.570,00	0,008	60,56
01/01/11	Orden de Requisición N° 001				121,50	0,008	0,97	7.448,50	0,008	59,59
02/01/11	Orden de Requisición N° 002				121,50	0,008	0,97	7.327,00	0,008	58,62
03/01/11	Orden de Requisición N° 003				53,00	0,008	0,42	7.274,00	0,008	58,19
04/01/11	Orden de Requisición N° 004				9,40	0,008	0,08	7.264,60	0,008	58,12
05/01/11	Orden de Requisición N° 005				65,00	0,008	0,52	7.199,60	0,008	57,60
06/01/11	Orden de Requisición N° 006				24,80	0,008	0,20	7.174,80	0,008	57,40
08/01/11	Orden de Requisición N° 007				8,20	0,008	0,07	7.166,60	0,008	57,33
09/01/11	Orden de Requisición N° 008				75,00	0,008	0,60	7.091,60	0,008	56,73
10/01/11	Orden de Requisición N° 009				75,00	0,008	0,60	7.016,60	0,008	56,13
11/01/11	Orden de Requisición N° 010				59,00	0,008	0,47	6.957,60	0,008	55,66
12/01/11	Orden de Requisición N° 011				61,00	0,008	0,49	6.896,60	0,008	55,17
13/01/11	Orden de Requisición N° 012				50,00	0,008	0,40	6.846,60	0,008	54,77
15/01/11	Orden de Requisición N° 013				88,50	0,008	0,71	6.758,10	0,008	54,06
16/01/11	Orden de Requisición N° 014				75,50	0,008	0,60	6.682,60	0,008	53,46
17/01/11	Orden de Requisición N° 015				96,00	0,008	0,77	6.586,60	0,008	52,69
18/01/11	Orden de Requisición N° 016				55,00	0,008	0,44	6.531,60	0,008	52,25
19/01/11	Orden de Requisición N° 017				62,50	0,008	0,50	6.469,10	0,008	51,75
21/01/11	Orden de Requisición N° 018				60,50	0,008	0,48	6.408,60	0,008	51,27
22/01/11	Orden de Requisición N° 019				57,50	0,008	0,46	6.351,10	0,008	50,81
23/01/11	Orden de Requisición N° 020				90,50	0,008	0,72	6.260,60	0,008	50,08
24/01/11	Orden de Requisición N° 021				67,00	0,008	0,54	6.193,60	0,008	49,55
26/01/11	Orden de Requisición N° 022				54,00	0,008	0,43	6.139,60	0,008	49,12

27/01/11	Orden de Requisición N° 023				62,50	0,008	0,50	6.077,10	0,008	48,62
29/01/11	Orden de Requisición N° 024				53,50	0,008	0,43	6.023,60	0,008	48,19
30/01/11	Orden de Requisición N° 025				95,00	0,008	0,76	5.928,60	0,008	47,43
01/02/11	Orden de Requisición N° 026				63,00	0,008	0,50	5.865,60	0,008	46,92
02/02/11	Orden de Requisición N° 027				58,50	0,008	0,47	5.807,10	0,008	46,46
03/02/11	Orden de Requisición N° 028				51,50	0,008	0,41	5.755,60	0,008	46,04
04/02/11	Orden de Requisición N° 029				29,00	0,008	0,23	5.726,60	0,008	45,81
05/02/11	Orden de Requisición N° 030				62,50	0,008	0,50	5.664,10	0,008	45,31
06/02/11	Orden de Requisición N° 031				55,50	0,008	0,44	5.608,60	0,008	44,87
07/02/11	Orden de Requisición N° 032				54,50	0,008	0,44	5.554,10	0,008	44,43
08/02/11	Orden de Requisición N° 033				58,50	0,008	0,47	5.495,60	0,008	43,96
09/02/11	Orden de Requisición N° 034				52,50	0,008	0,42	5.443,10	0,008	43,54
10/02/11	Orden de Requisición N° 035				50,00	0,008	0,40	5.393,10	0,008	43,14
11/02/11	Orden de Requisición N° 036				50,00	0,008	0,40	5.343,10	0,008	42,74
12/02/11	Orden de Requisición N° 037				17,80	0,008	0,14	5.325,30	0,008	42,60
14/02/11	Orden de Requisición N° 038				56,00	0,008	0,45	5.269,30	0,008	42,15
15/02/11	Orden de Requisición N° 039				88,00	0,008	0,70	5.181,30	0,008	41,45
16/02/11	Orden de Requisición N° 040				38,00	0,008	0,30	5.143,30	0,008	41,15
17/02/11	Orden de Requisición N° 041				49,50	0,008	0,40	5.093,80	0,008	40,75
18/02/11	Orden de Requisición N° 042				54,00	0,008	0,43	5.039,80	0,008	40,32
19/02/11	Orden de Requisición N° 043				48,50	0,008	0,39	4.991,30	0,008	39,93
20/02/11	Orden de Requisición N° 044				53,00	0,008	0,42	4.938,30	0,008	39,51
21/02/11	Orden de Requisición N° 045				52,50	0,008	0,42	4.885,80	0,008	39,09
22/02/11	Orden de Requisición N° 046				53,00	0,008	0,42	4.832,80	0,008	38,66
23/02/11	Orden de Requisición N° 047				57,50	0,008	0,46	4.775,30	0,008	38,20
24/02/11	Orden de Requisición N° 048				49,00	0,008	0,39	4.726,30	0,008	37,81
25/02/11	Orden de Requisición N° 049				62,00	0,008	0,50	4.664,30	0,008	37,31
26/02/11	Orden de Requisición N° 050				125,50	0,008	1,00	4.538,80	0,008	36,31
27/02/11	Orden de Requisición N° 051				74,00	0,008	0,59	4.464,80	0,008	35,72
28/02/11	Orden de Requisición N° 052				72,00	0,008	0,58	4.392,80	0,008	35,14

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
TARJETA KARDEX**

Artículo: Fenolcalehina Alcohólica

Máximo:

Método de Valoración: Promedio Ponderado

Mínimo:

Unidad de Medida: Milímetros

Responsable: Bodeguero

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T
01/01/11	Estado de Situación Inicial							1.000,00	0,013	13,00
01/01/11	Orden de Requisición N° 001				4,86	0,013	0,06	995,14	0,013	12,94
02/01/11	Orden de Requisición N° 002				4,86	0,013	0,06	990,28	0,013	12,87
03/01/11	Orden de Requisición N° 003				2,12	0,013	0,03	988,16	0,013	12,85
04/01/11	Orden de Requisición N° 004				0,47	0,013	0,01	987,69	0,013	12,84
05/01/11	Orden de Requisición N° 005				2,60	0,013	0,03	985,09	0,013	12,81
06/01/11	Orden de Requisición N° 006				1,24	0,013	0,02	983,85	0,013	12,79
08/01/11	Orden de Requisición N° 007				0,41	0,013	0,01	983,44	0,013	12,78
09/01/11	Orden de Requisición N° 008				3,00	0,013	0,04	980,44	0,013	12,75
10/01/11	Orden de Requisición N° 009				3,02	0,013	0,04	977,42	0,013	12,71
11/01/11	Orden de Requisición N° 010				2,36	0,013	0,03	975,06	0,013	12,68
12/01/11	Orden de Requisición N° 011				2,44	0,013	0,03	972,62	0,013	12,64
13/01/11	Orden de Requisición N° 012				2,00	0,013	0,03	970,62	0,013	12,62
15/01/11	Orden de Requisición N° 013				3,54	0,013	0,05	967,08	0,013	12,57
16/01/11	Orden de Requisición N° 014				3,02	0,013	0,04	964,06	0,013	12,53
17/01/11	Orden de Requisición N° 015				3,84	0,013	0,05	960,22	0,013	12,48
18/01/11	Orden de Requisición N° 016				2,20	0,013	0,03	958,02	0,013	12,45
19/01/11	Orden de Requisición N° 017				2,50	0,013	0,03	955,52	0,013	12,42
21/01/11	Orden de Requisición N° 018				2,42	0,013	0,03	953,10	0,013	12,39
22/01/11	Orden de Requisición N° 019				2,30	0,013	0,03	950,80	0,013	12,36
23/01/11	Orden de Requisición N° 020				3,62	0,013	0,05	947,18	0,013	12,31
24/01/11	Orden de Requisición N° 021				2,68	0,013	0,03	944,50	0,013	12,28
26/01/11	Orden de Requisición N° 022				2,16	0,013	0,03	942,34	0,013	12,25

27/01/11	Orden de Requisición N° 023				2,50	0,013	0,03	939,84	0,013	12,22
29/01/11	Orden de Requisición N° 024				2,14	0,013	0,03	937,70	0,013	12,19
30/01/11	Orden de Requisición N° 025				3,80	0,013	0,05	933,90	0,013	12,14
01/02/11	Orden de Requisición N° 026				2,52	0,013	0,03	931,38	0,013	12,11
02/02/11	Orden de Requisición N° 027				2,34	0,013	0,03	929,04	0,013	12,08
03/02/11	Orden de Requisición N° 028				2,60	0,013	0,03	926,44	0,013	12,04
04/02/11	Orden de Requisición N° 029				1,45	0,013	0,02	924,99	0,013	12,02
05/02/11	Orden de Requisición N° 030				2,50	0,013	0,03	922,49	0,013	11,99
06/02/11	Orden de Requisición N° 031				2,22	0,013	0,03	920,27	0,013	11,96
07/02/11	Orden de Requisición N° 032				2,18	0,013	0,03	918,09	0,013	11,94
08/02/11	Orden de Requisición N° 033				2,26	0,013	0,03	915,83	0,013	11,91
09/02/11	Orden de Requisición N° 034				2,10	0,013	0,03	913,73	0,013	11,88
10/02/11	Orden de Requisición N° 035				2,00	0,013	0,03	911,73	0,013	11,85
11/02/11	Orden de Requisición N° 036				2,00	0,013	0,03	909,73	0,013	11,83
12/02/11	Orden de Requisición N° 037				0,89	0,013	0,01	908,84	0,013	11,81
14/02/11	Orden de Requisición N° 038				3,84	0,013	0,05	905,00	0,013	11,77
15/02/11	Orden de Requisición N° 039				2,52	0,013	0,03	902,48	0,013	11,73
16/02/11	Orden de Requisición N° 040				1,52	0,013	0,02	900,96	0,013	11,71
17/02/11	Orden de Requisición N° 041				1,98	0,013	0,03	898,98	0,013	11,69
18/02/11	Orden de Requisición N° 042				2,16	0,013	0,03	896,82	0,013	11,66
19/02/11	Orden de Requisición N° 043				1,94	0,013	0,03	894,88	0,013	11,63
20/02/11	Orden de Requisición N° 044				2,20	0,013	0,03	892,68	0,013	11,60
21/02/11	Orden de Requisición N° 045				2,10	0,013	0,03	890,58	0,013	11,58
22/02/11	Orden de Requisición N° 046				2,20	0,013	0,03	888,38	0,013	11,55
23/02/11	Orden de Requisición N° 047				2,30	0,013	0,03	886,08	0,013	11,52
24/02/11	Orden de Requisición N° 048				1,96	0,013	0,03	884,12	0,013	11,49
25/02/11	Orden de Requisición N° 049				2,48	0,013	0,03	881,64	0,013	11,46
26/02/11	Orden de Requisición N° 050				5,02	0,013	0,07	876,62	0,013	11,40
27/02/11	Orden de Requisición N° 051				2,96	0,013	0,04	873,66	0,013	11,36
28/02/11	Orden de Requisición N° 052				2,88	0,013	0,04	870,78	0,013	11,32

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
TARJETA KARDEX**

Artículo: Fundas

Máximo:

Método de Valoración: Promedio Ponderado

Mínimo:

Unidad de Medida: Unidad

Responsable: Bodeguero

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T
01/01/11	Estado de Situación Inicial							10.000	0,015	145,00
01/01/11	Entrega de Producción N° 001				77	0,015	1,12	9.923	0,015	143,88
02/01/11	Entrega de Producción N° 002				77	0,015	1,12	9.846	0,015	142,77
03/01/11	Entrega de Producción N° 003				34	0,015	0,49	9.812	0,015	142,27
04/01/11	Entrega de Producción N° 004				15	0,015	0,22	9.797	0,015	142,06
05/01/11	Entrega de Producción N° 005				41	0,015	0,59	9.756	0,015	141,46
06/01/11	Entrega de Producción N° 006				41	0,015	0,59	9.715	0,015	140,87
08/01/11	Entrega de Producción N° 007				13	0,015	0,19	9.702	0,015	140,68
09/01/11	Entrega de Producción N° 008				48	0,015	0,70	9.654	0,015	139,98
10/01/11	Entrega de Producción N° 009				48	0,015	0,70	9.606	0,015	139,29
11/01/11	Entrega de Producción N° 010				37	0,015	0,54	9.569	0,015	138,75
12/01/11	Entrega de Producción N° 011				40	0,015	0,58	9.529	0,015	138,17
13/01/11	Entrega de Producción N° 012				31	0,015	0,45	9.498	0,015	137,72
15/01/11	Entrega de Producción N° 013				55	0,015	0,80	9.443	0,015	136,92
16/01/11	Entrega de Producción N° 014				47	0,015	0,68	9.396	0,015	136,24
17/01/11	Entrega de Producción N° 015				60	0,015	0,87	9.336	0,015	135,37
18/01/11	Entrega de Producción N° 016				34	0,015	0,49	9.302	0,015	134,88
19/01/11	Entrega de Producción N° 017				40	0,015	0,58	9.262	0,015	134,30
21/01/11	Entrega de Producción N° 018				38	0,015	0,55	9.224	0,015	133,75
22/01/11	Entrega de Producción N° 019				36	0,015	0,52	9.188	0,015	133,23
23/01/11	Entrega de Producción N° 020				56	0,015	0,81	9.132	0,015	132,41
24/01/11	Entrega de Producción N° 021				42	0,015	0,61	9.090	0,015	131,81
26/01/11	Entrega de Producción N° 022				33	0,015	0,48	9.057	0,015	131,33

27/01/11	Entrega de Producción N° 023				39	0,015	0,57	9.018	0,015	130,76
29/01/11	Entrega de Producción N° 024				33	0,015	0,48	8.985	0,015	130,28
30/01/11	Entrega de Producción N° 025				60	0,015	0,87	8.925	0,015	129,41
01/02/11	Entrega de Producción N° 026				40	0,015	0,58	8.885	0,015	128,83
02/02/11	Entrega de Producción N° 027				37	0,015	0,54	8.848	0,015	128,30
03/02/11	Entrega de Producción N° 028				32	0,015	0,46	8.816	0,015	127,83
04/02/11	Entrega de Producción N° 029				46	0,015	0,67	8.770	0,015	127,17
05/02/11	Entrega de Producción N° 030				39	0,015	0,57	8.731	0,015	126,60
06/02/11	Entrega de Producción N° 031				35	0,015	0,51	8.696	0,015	126,09
07/02/11	Entrega de Producción N° 032				34	0,015	0,49	8.662	0,015	125,60
08/02/11	Entrega de Producción N° 033				35	0,015	0,51	8.627	0,015	125,09
09/02/11	Entrega de Producción N° 034				33	0,015	0,48	8.594	0,015	124,61
10/02/11	Entrega de Producción N° 035				31	0,015	0,45	8.563	0,015	124,16
11/02/11	Entrega de Producción N° 036				31	0,015	0,45	8.532	0,015	123,71
12/02/11	Entrega de Producción N° 037				28	0,015	0,41	8.504	0,015	123,31
14/02/11	Entrega de Producción N° 038				60	0,015	0,87	8.444	0,015	122,44
15/02/11	Entrega de Producción N° 039				55	0,015	0,80	8.389	0,015	121,64
16/02/11	Entrega de Producción N° 040				24	0,015	0,35	8.365	0,015	121,29
17/02/11	Entrega de Producción N° 041				31	0,015	0,45	8.334	0,015	120,84
18/02/11	Entrega de Producción N° 042				33	0,015	0,48	8.301	0,015	120,36
19/02/11	Entrega de Producción N° 043				30	0,015	0,44	8.271	0,015	119,93
20/02/11	Entrega de Producción N° 044				33	0,015	0,48	8.238	0,015	119,45
21/02/11	Entrega de Producción N° 045				33	0,015	0,48	8.205	0,015	118,97
22/02/11	Entrega de Producción N° 046				33	0,015	0,48	8.172	0,015	118,49
23/02/11	Entrega de Producción N° 047				36	0,015	0,52	8.136	0,015	117,97
24/02/11	Entrega de Producción N° 048				32	0,015	0,46	8.104	0,015	117,51
25/02/11	Entrega de Producción N° 049				38	0,015	0,55	8.066	0,015	116,96
26/02/11	Entrega de Producción N° 050				80	0,015	1,16	7.986	0,015	115,80
27/02/11	Entrega de Producción N° 051				46	0,015	0,67	7.940	0,015	115,13
28/02/11	Entrega de Producción N° 052				45	0,015	0,65	7.895	0,015	114,48

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
TARJETAS KARDEX**

Artículo: Queso Fresco
Método de Valoración: Promedio Ponderado
Unidad de Medida: Litros
Responsable: Bodeguero

Máximo:
Mínimo:

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T
01/01/11	Entrega de producción N° 001	77	1,50	115,77				77	1,50	115,77
01/01/11	Venta al costo /F N° 0300				50	1,50	75,18	27	1,50	40,60
02/01/11	Entrega de Producción N° 002	77	1,50	115,78				104	1,50	156,37
02/01/11	Venta al costos S/F N° 0301				68	1,50	102,24	36	1,50	54,13
03/01/11	Entrega de Producción N° 003	34	1,49	50,51				70	1,49	104,64
03/01/11	Venta al costos S/F N° 0302				50	1,49	74,74	20	1,49	29,90
04/01/11	Venta al costos S/F N° 0303				20	1,49	29,90	-	-	-
05/01/11	Entrega de Producción N° 005	41	1,51	61,94			-	41	1,51	61,94
07/01/11	Venta al costos S/F N° 0305				20	1,51	30,21	21	1,51	31,72
08/01/11	Venta al costos S/F N° 0307				15	1,51	22,66	6	1,51	9,06
09/01/11	Entrega de Producción N° 008	48	1,49	71,47			-	54	1,49	80,54
10/01/11	Venta al costos S/F N° 0309				54	1,49	80,54	-	-	-
10/01/11	Entrega de Producción N° 009	48	1,50	71,94			-	48	1,50	71,94
10/01/11	Venta al costos S/F N° 0310				48	1,50	71,94	-	-	-
11/01/11	Entrega de Producción N° 010	37	1,52	56,21			-	37	1,52	56,21
11/01/11	Venta al costos S/F N° 0311				23	1,52	34,94	14	1,52	21,27
12/01/11	Entrega de Producción N° 011	40	1,45	58,15			-	54	1,47	79,42
13/01/11	Venta al costos S/F N° 0312				54	1,47	79,42	-	-	-
13/01/11	Entrega de Producción N° 012	31	1,54	47,63				31	1,54	47,63
13/01/11	Venta al costos S/F N° 0313				31	1,54	47,63	-	-	-
15/01/11	Entrega de Producción N° 013	55	1,53	84,31				55	1,53	84,31
16/01/11	Venta al costos S/F N° 0314				55	1,53	84,31	-	-	-
16/01/11	Entrega de Producción N° 014	47	1,53	71,93				47	1,53	71,93
16/01/11	Venta al costos S/F N° 0315				27	1,53	41,32	20	1,53	30,61
17/01/11	Entrega de Producción N° 015	60	1,52	91,47				80	1,53	122,07
17/01/11	Venta al costos S/F N° 0316				50	1,53	76,30	30	1,53	45,78
18/01/11	Entrega de Producción N° 016	34	1,54	52,40				64	1,53	98,17

18/01/11	Venta al costos S/F N° 0317				64	1,53	98,17	-	-	-
19/01/11	Entrega de Producción N° 017	40	1,49	59,56				40	1,49	59,56
19/01/11	Venta al costos S/F N° 0318				25	1,49	37,23	15	1,49	22,34
20/01/11	Venta al costos S/F N° 0319				15	1,49	22,34	-	-	-
21/01/11	Entrega de Producción N° 018	38	1,52	57,64				38	1,52	57,64
22/01/11	Entrega de Producción N° 019	36	1,52	54,78				74	1,52	112,43
22/01/11	Venta al costos S/F N° 0320				74	1,52	112,43	-	-	-
23/01/11	Entrega de Producción N° 020	56	1,54	86,22				56	1,54	86,22
23/01/11	Venta al costos S/F N° 0321				56	1,54	86,22	-	-	-
24/01/11	Entrega de Producción N° 021	42	1,52	63,84				42	1,52	63,84
24/01/11	Venta al costos S/F N° 0322				27	1,52	41,04	15	1,52	22,80
25/01/11	Venta al costos S/F N° 0323				15	1,52	22,80	-	-	-
26/01/11	Entrega de Producción N° 022	33	1,56	51,44				33	1,56	51,44
27/01/11	Entrega de Producción N° 023	39	1,53	59,55				72	1,54	110,99
28/01/11	Venta al costos S/F N° 0324				72	1,54	110,99	-	-	-
29/01/11	Entrega de Producción N° 024	33	1,54	50,97				33	1,54	50,97
30/01/11	Entrega de Producción N° 025	60	1,51	90,52				93	1,52	141,49
30/01/11	Venta al costos S/F N° 0325				93	1,52	141,49	-	-	-
01/02/11	Entrega de Producción N° 026	40	1,50	60,03				40	1,50	60,03
02/02/11	Entrega de Producción N° 027	37	1,51	55,74				77	1,50	115,78
02/02/11	Venta al costos S/F N° 0326				40	1,50	60,14	37	1,50	55,63
03/02/11	Entrega de Producción N° 028	32	1,53	49,07				69	1,52	104,70
03/02/11	Venta al costos S/F N° 0327				69	1,52	104,70	-	-	-
05/02/11	Entrega de Producción N° 030	39	1,53	59,55				39	1,53	59,55
05/02/11	Venta al costos S/F N° 0329				20	1,53	30,54	19	1,53	29,01
06/02/11	Entrega de Producción N° 031	35	1,51	52,88				54	1,52	81,89
07/02/11	Venta al costos S/F N° 0330				50	1,52	75,83	4	1,52	6,07
07/02/11	Entrega de Producción N° 032	34	1,53	51,92				38	1,53	57,99
07/02/11	Venta al costos S/F N° 0331				38	1,53	57,99	-	-	-
08/02/11	Entrega de Producción N° 033	35	1,54	53,84				35	1,54	53,84
09/02/11	Venta al costos S/F N° 0332				35	1,54	53,84	-	-	-
09/02/11	Entrega de Producción N° 034	33	1,52	50,02				33	1,52	50,02
10/02/11	Venta al costos S/F N° 0333				23	1,52	34,86	10	1,52	15,16
10/02/11	Entrega de Producción N° 035	31	1,54	47,63				41	1,53	62,79
10/02/11	Venta al costos S/F N° 0334				21	1,53	32,16	20	1,53	30,63
11/02/11	Entrega de Producción N° 036	31	1,54	47,63				51	1,53	78,27
11/02/11	Venta al costos S/F N° 0335				51	1,53	78,27	-	-	-
14/02/11	Entrega de Producción N° 038	60	1,52	91,15				60	1,52	91,15

14/02/11	Venta al costos S/F N° 0337				50	1,52	75,95	10	1,52	15,19
15/02/11	Entrega de Producción N° 039	55	1,52	83,83				65	1,52	99,02
15/02/11	Venta al costos S/F N° 0338				65	1,52	99,02	-	-	-
16/02/11	Entrega de Producción N° 040	24	1,51	36,21				24	1,51	36,21
17/02/11	Venta al costos S/F N° 0339				24	1,51	36,21	-	-	-
17/02/11	Entrega de Producción N° 041	31	1,52	47,16				31	1,52	47,16
18/02/11	Venta al costos S/F N° 0340				13	1,52	19,78	18	1,52	27,38
18/02/11	Entrega de Producción N° 042	33	1,56	51,44				51	1,55	78,82
19/02/11	Entrega de Producción N° 043	30	1,54	46,20				81	1,54	125,03
20/02/11	Venta al costos S/F N° 0341				81	1,54	125,03	-	-	-
20/02/11	Entrega de Producción N° 044	33	1,53	50,50				33	1,53	50,50
21/02/11	Entrega de Producción N° 045	33	1,52	50,02				66	1,52	100,52
21/02/11	Venta al costos S/F N° 0342				60	1,52	91,38	6	1,52	9,14
22/02/11	Entrega de Producción N° 046	33	1,53	50,50				39	1,53	59,63
22/02/11	Venta al costos S/F N° 0343				35	1,53	53,52	4	1,53	6,12
23/02/11	Entrega de Producción N° 047	36	1,52	54,78				40	1,52	60,90
23/02/11	Venta al costos S/F N° 0344				40	1,52	60,90	-	-	-
24/02/11	Entrega de Producción N° 048	32	1,46	46,71				32	1,46	46,71
25/02/11	Entrega de Producción N° 049	38	1,55	59,06				70	1,51	105,77
25/02/11	Venta al costos S/F N° 0345				70	1,51	105,77	-	-	-
26/02/11	Entrega de Producción N° 050	80	1,49	119,59				80	1,49	119,59
26/02/11	Venta al costos S/F N° 0346				25	1,49	37,37	55	1,49	82,22
27/02/11	Entrega de Producción N° 051	46	1,53	70,50				101	1,51	152,72
27/02/11	Venta al costos S/F N° 0347				75	1,51	113,41	26	1,51	39,31
28/02/11	Venta al costos S/F N° 0348				26	1,51	39,31	-	-	-
28/02/11	Entrega de Producción N° 052	45	1,52	68,60				45	1,52	68,60
28/02/11	Venta al costos S/F N° 0349				45,00	1,52	68,60	-	-	-

**SOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS “LUCERITO”
TARJETA KARDEX**

Artículo: Queso Tierno

Máximo:

Método de Valoración: Promedio Ponderado

Mínimo:

Unidad de Medida: Unidad

Responsable: Bodeguero

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T	Cant.	V.U.	V.T
04/01/11	Entrega de Producción N° 004	15	1,49	22,28				15	1,49	22,28
06/01/11	Venta al Costo S/F N° 0304				15	1,49	22,28	-	-	-
06/01/11	Entrega de Producción N° 006	41	1,43	58,80				41	1,43	58,80
07/01/11	Venta al Costo S/F N° 0306				41	1,43	58,80	-	-	-
08/01/11	Entrega de Producción N° 007	13	1,49	19,43				13	1,49	19,43
09/01/11	Venta al Costo S/F N° 0308				13	1,49	19,43	-	-	-
04/02/11	Entrega de Producción N° 029	46	1,49	68,73				46	1,49	68,73
05/02/11	Venta al Costo S/F N° 0328				46	1,49	68,73	-	-	-
12/02/11	Entrega de Producción N° 037	28	1,51	42,18				28	1,51	42,18
13/02/11	Venta al Costo S/F N° 0336				28	1,51	42,18	-	-	-

3.4.7 Balance de Comprobación

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO "LUCERITO"
BALANCE DE COMPROBACIÓN
DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

N°	CUENTA	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Caja	3.658,43	3.462,66	195,77	
2	Cuentas por Cobrar	500,00		500,00	
3	Inventario de Materia Prima	2.140,42	2.046,37	94,05	
4	Inventario de Suministros y Materiales	145,00	30,52	114,48	
5	Edificio	15.000,00		15.000,00	
6	Muebles y Enseres	194,00		194,00	
7	Maquinaria y Equipo	7.700,00		7.700,00	
8	Herramientas	943,00		943,00	
9	Capital		24.985,62		24.985,62
10	Costos Indirectos de Fabricación	997,14	997,14	-	
11	Inventario de Productos en Proceso	3.274,03	3.190,04	83,99	
12	Inventario de Productos Terminados	3.190,04	3.190,04	-	
13	Ventas		3.360,85		3.360,85
14	Costo de Ventas	3.190,04		3.190,04	
15	Proveedores	1.936,80	1.936,80	-	
16	Gasto Servicios Básicos-Administ.	31,86		31,86	
17	Útiles de Aseo y Limpieza	16,28	16,28	-	
18	Iva en Compras	1,96	1,96	-	
19	Anticipo Impuesto a la Renta	2,42		2,42	
20	Gasto Alimentación	2,25		2,25	
21	Mano de Obra Directa	200,00	200,00	-	
22	Gasto Transporte - Administ.	460,70		460,70	
23	Gasto Deprec. Activo Fijo	59,90		59,90	
24	Depreciación Acumulada Edificio		118,75		118,75
25	Depreciac. Acum. Muebles y Enseres		2,91		2,91
26	Deprec. Acum. Maquinaria y Equipo		108,42		108,42
27	Depreciación Acumulada Herramientas		14,15		14,15
28	Gasto Útiles de Aseo y Limpieza	16,28		16,28	
29	Crédito Tributario	1,96		1,96	
30	Gasto Cuentas Incobrables	5,00		5,00	
31	Provisión Cuentas Incobrables		5,00		5,00
	SUMA	43.667,51	43.667,51	28.595,69	28.595,69

PRESIDENTE

CONTADOR

3.4.8 Estado de Costos de Productos Vendidos

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO" ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

MATERIALES DIRECTOS		
Inventario de Materia Prima		203,62
Compra de Materia Prima	1.936,80	
COMPRAS BRUTAS	1.936,80	
Devoluciones	-	
COMPRAS NETAS		1.936,80
DISPONIBLE PARA VENTA		2.140,42
Inventario Final de Materia Prima		94,05
TOTAL MATERIA PRIMA DIRECTA		2.046,37
MANO DE OBRA DIRECTA		
Bonificación	200,00	
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA		200,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Inventario de Materia Prima Indirecta	52,00	
Inventario de Suministros y Materiales	57,52	
Mano de Obra Indirecta	200,00	
Depreciación	184,32	
Energía Eléctrica	25,98	
Agua	2,30	
Teléfono	6,24	
Arriendo Transporte	499,30	
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		1.027,67
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL PERÍODO		3.274,03
Inventario Inicial de Productos en Proceso		-
COSTOS DE PRODUCCIÓN EN PROCESO		3.274,03
Inventario Final de Productos en Proceso		83,99
COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS		3.190,05
Inventario Inicial de Productos Terminados		-
COSTOS DE PRODUCCIÓN DISPONIBLE		3.190,05
Inventario Final de Productos Terminados		-
COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS		3.190,05

GERENTE

CONTADOR

3.4.9 Estado de Resultados

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
ESTADO DE RESULTADOS
DEL 01 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2011**

VENTAS		3.360,85
MATERIALES DIRECTOS		
Inventario de Materia Prima	203,62	
Compra de Materia Prima	<u>1.936,80</u>	
COMPRAS BRUTAS	1.936,80	
Devoluciones	<u>-</u>	
COMPRAS NETAS	<u>1.936,80</u>	
DISPONIBLE PARA VENTA	2.140,42	
Inventario Final de Materia Prima	<u>94,05</u>	
TOTAL MATERIA PRIMA DIRECTA	<u>2.046,37</u>	
MANO DE OBRA DIRECTA		
Bonificación	200,00	
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA	200,00	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Inventario de Materia Prima Indirecta	52,00	
Inventario de Suministros y Materiales	57,52	
Mano de Obra Indirecta	200,00	
Depreciación	184,32	
Energía Eléctrica	25,98	
Agua	2,30	
Teléfono	6,24	
Arriendo Transporte	<u>499,30</u>	
TOTAL CIF	<u>1.027,67</u>	
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	3.274,03	
Inventario Inicial de Productos en Proceso	-	
COSTOS DE PRODUCCIÓN EN PROCESO	<u>3.274,03</u>	
Inventario Final de Productos en Proceso	<u>83,99</u>	
COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS	3.190,05	
Inventario Inicial de Productos Terminados	-	
COSTOS DE PRODUCCIÓN DISPONIBLE	<u>3.190,05</u>	
Inventario Final de Productos Terminados	<u>-</u>	
COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS	<u>3.190,05</u>	
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		<u>3.190,05</u>
		170,80
Gastos Servicios Básicos-Administración	31,86	
Gasto Útiles de Aseo y Limpieza	16,28	
Gasto Depreciación Activo Fijo	59,90	
Gasto Transporte Administración	460,70	
Gasto Cuentas Incobrables	5,00	
Gasto Alimentación	<u>2,25</u>	
TOTAL GASTOS		<u>575,99</u>
PÉRDIDA DEL EJERCICIO		<u><u>(405,18)</u></u>

GERENTE

CONTADOR

3.4.10 Balance General

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESOS "LUCERITO"
BALANCE GENERAL
AL 28 DE FEBRERO DEL 2011

ACTIVO				PASIVO	0
CORRIENTE					
Disponible			195,77	PATRIMONIO	
Caja		195,77		CAPITAL	
Exigible			495,00	Capital Social	24.291,53
Cuentas por Cobrar a Socios		500,00		RESULTADO	
(-) Provisión Cuentas Incobrables		5,00		<u>Pérdida del Ejercicio</u>	(405,18)
Realizable			292,51		
Inventario de Materia Prima		94,05			
3330,1 Milímetros de cuajo	47,59				
4297,1 Milímetros de calcio	35,14				
869,33 Ml de Fenolcalehina Alcohólica	11,32				
Inventario de Productos de Proceso		83,99			
Inventario de Suministros y Materiales		114,48			
7895 Fundas de Queso a 0,0145 c/u	114,48				
Pagos Anticipados			2,42		
Anticipo Impuesto a la Renta	2,42				
Impuestos y Retenciones			1,96		
Crédito Tributario	1,96				
FIJO					
DEPRECIABLE			23.713,43		
Edificio	15.000,00	14.940,63			
(-) Depreciación Acumulada Edificio	59,38				
Muebles y Enseres	194,00	191,09			
(-) Depreciación Acumulada Muebles y Enseres	2,91				
Maquinaria y Equipo de Fábrica	7.700,00	7.645,79			
(-) Depreciación Acum. Maq. y Eq. de Fábrica	54,21				
Herramientas	943,00	935,93			
(-) Depreciación Acumulada Herramientas	7,07				
TOTAL ACTIVO			<u><u>24.696,72</u></u>	TOTAL PAS. + PATRIM.	<u><u>24.696,72</u></u>
GERENTE			CONTADOR		

3.5 Conclusiones

Luego de la aplicación de la propuesta, las investigadoras han observado situaciones que afectan el buen desarrollo de la Microempresa, por lo cual se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- ✓ El Sistema de Costos aplicado en la Microempresa Quesera está acorde al tipo de institución por cuanto determina con exactitud los costos incurridos para la fabricación de cada tipo de producto. Además que se conoce claramente costo unitario del producto.
- ✓ La Asociación Productora de Quesos “Lucerito” elabora dos tipos de Quesos como son el Fresco y Tierno, cada uno de ellos son expendidos al público con un margen de utilidad mínimo en relación a su costo. La materia prima utilizada en los dos casos es la misma, aunque para la fabricación del Queso Tierno se la realiza en una cantidad menor. Ante esta situación el producto debería ser más conveniente producir, pero por lo contrario se obtiene como resultado un costo más elevado, situación que influye drásticamente en la pérdida del período.
- ✓ Para la elaboración de los Quesos, la Microempresa incurre en erogaciones normales del negocio, sin embargo existen ciertos rubros que son muy representativos o elevados, como es el caso del pago del transporte. Esta situación limita el crecimiento y desarrollo de la institución al momento que toda la retribución al trabajo diario se invierte en el pago de esta obligación.
- ✓ El personal que labora en la Microempresa tiene a su cargo el desempeño y cumplimiento de diferentes actividades que no están estrechamente relacionadas a su cargo, situación que provoca la falta de eficiencia, eficacia y rendimiento en su labor. Como ejemplo a este contexto se

identifica a la Jefa de Planta que asume responsabilidad directa de la producción, administración del dinero y vendedora, siendo la última actividad efectuada conjuntamente con la obrera.

- ✓ La Microempresa dispone de herramientas, maquinaria y equipo con una capacidad promedio de procesamiento de 300 litros de leche, pero normalmente se trabaja con la mitad de la capacidad instalada, generando capacidad ociosa.

3.6 Recomendaciones

Frente a las situaciones presentes, las postulantes presentan las siguientes recomendaciones que contribuirán en el mejoramiento de las actividades productivas de la Microempresa.

- ✓ Los procedimientos o mecanismos que se incorporen al Sistema de Costos por Procesos deben basarse en las condiciones, necesidades y requerimientos de la institución.
- ✓ La Microempresa debe tomar decisiones con respecto a seguir elaborando o no el producto que no retribuye la inversión efectuada, es decir que no genera ganancia.
- ✓ Es indispensable que se invierta en la compra de un vehículo propio para la Institución, esto se lo puede realizar mediante la adquisición de un préstamo, por cuanto el desembolso efectuado en el pago del arriendo de transporte puede cubrir las cuotas del crédito.
- ✓ Se debe efectuar una delimitación y segregación de funciones con la finalidad de evitar la concentración de responsabilidades en una sola persona o las conocidas funciones incompatibles.

- ✓ La Microempresa debe hacer uso de toda la capacidad instalada de la Maquinaria y Equipo, por cuanto permite reducir notablemente el costo de producción al momento de cumplir el postulado de: a mayor producción menor costo de fabricación.

3.7 BIBLIOGRAFÍA

3.7.1 Bibliografía Citada

BRAVO, Mercedes; UBIDIA, Carmita; Contabilidad de Costos; Primera Edición; Quito; Editorial Nuevodía; 2007; ISBN: 978-9978-45-849-5; p. 1.

CUERVO, Joaquín; OSORIO, Jair; Costeo basado en Actividades ABC; Primera Edición; Colombia; Editorial Ecoe Ediciones; 2007; ISBN: 958-658-465-3; p. 17.

CULTURAL S.A.; Diccionario de Contabilidad y Finanzas; Primera Edición; España; Editorial Brosmac; 2002; ISBN: 84-8055-254-9; p. 113.

GARCÍA; Juan; Contabilidad de Costos; Tercera Edición; México; Editorial McGraw Hill; 2008; ISBN-13:978-970-6616-4; p. 116

IVANCEVICH, Jhon; Administración de Recursos Humanos; Novena Edición; México; McGraw Hill; 2005; ISBN 10: 970-10-4597-1; p. 5.

LÓPEZ, José; Diccionario Contable; Tercera Edición; México; Editorial Thomson; 2004; ISBN: 970-686-244-7; p. 47.

SINISTERRA, Gonzalo; Contabilidad de Costos; Primera Edición; Colombia; Editorial Ecoe Ediciones; 2006; ISBN: 958-648-422-X; p. 9.

VÁSCONEZ, José; Contabilidad General para el Siglo XXI; Segunda Edición; Quito- Ecuador; Editorial Voluntad; 2002; ISBN: 9978-41-636-6; p. 67.

ZAPATA, Pedro; Contabilidad General; Sexta Edición; Colombia; Editorial McGraw Hill; 2008; ISBN-10: 970-106-787-8; p. 5.

_____; Contabilidad General; Sexta Edición; Colombia; Editorial McGraw Hill; 2008; ISBN-10: 970-106-787-8; p. 7.

3.7.2 Bibliografía Consultada

BERNAL, Augusto. Metodología de la Investigación para la Administración y Economía; Colombia; Editorial Pearson Educación de Colombia Ltda.; 2000; ISBN 958-699-002-8.

CASHIN, James; POLIMENI, Ralph; Contabilidad de Costos; Primera Edición; McGraw Hill; México; 1993; ISBN: 970-10-04-32-6.

CUERVO, Joaquín; OSORIO, Jair; Costeo basado en Actividades ABC; Primera Edición; Colombia; Editorial Ecoe Ediciones; 2007; ISBN: 958-658-465-3.

MEJIA, Eutimio; Contabilidad Internacional; Segunda Edición; Colombia Ecoe Ediciones; 2006; ISBN: 958-64-8438-6

NARANJO, Marcelo; Contabilidad de Costos, Bancario, Gubernamental; Primera Edición; Ecuador; 2003; ISBN: 9978-43-094-6.

SINISTERRA, Gonzalo; Contabilidad de Costos; Primera Edición; Colombia; Editorial Ecoe Ediciones; 2006; ISBN: 958-648-422-X.

_____; Contabilidad de Costos; Primera Edición; Colombia; Editorial Ecoe Ediciones; 2006; ISBN: 958-648-422-X.

SÁNCHEZ; Oscar; Introducción a la Contaduría; Primera Edición; México; Pearson Educación; 2008; ISBN: 10:970-26-10-15-X.

TORRES, Aldo; Contabilidad de Costos; Segunda Edición; México; McGraw Hill; 2002; ISBN: 970-10-3051-6.

_____; Contabilidad de Costos; Primera Edición; México; McGraw Hill; 1996; ISBN: 970-10-0817-0.

VÁSCONEZ, José; Contabilidad General para el Siglo XXI; Segunda Edición; Quito- Ecuador; Editorial Voluntad; 2002; ISBN: 9978-41-636-6.

ZAPATA, Pedro; Contabilidad de Costos; Primera Edición; Colombia; McGraw Hill; 2007; ISBN 13: 978-970-10-6789-5.

ZAPATA, Pedro; Contabilidad General; Quinta Edición; Colombia; McGraw Hill; 2005; ISBN: 970-977-10-4922-5.

ANEXOS

ANEXO N° 1

1.1 FICHA DE OBSERVACIÓN - LUCERITO

Descripción	Aplica	No Aplica	Observaciones
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS			
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA			
FICHA DE OBSERVACIÓN			
Microempresa: Asociación de Productores de Quesos “Lucerito”			
Parroquia:	Belisario Quevedo		
Sector:	Culaguango		
Postulantes:	Elsa Alpusig - Janeth de la Cruz		
Fecha:	Latacunga abril 20, 2011		
Objetivo: Diagnosticar las situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos de la Parroquia Belisario Quevedo, mediante la aplicación de una ficha de observación para conocer sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.			
Personal			
Puntualidad	X		
Capacitado y Especializado	X		
Motivado	X		
Las funciones se encuentran delimitadas	X		
Implementos de trabajo (uniformes)	X		
Infraestructura			
Propia	X		
Espacio Físico adecuado	X		
Cumple con los requerimientos de sanidad	X		
Las instalaciones de luz y agua son adecuadas	X		
Maquinaria			
Tecnología actualizada	X		
Mantiene implementos o herramientas completas para el trabajo	X		
Existe medio de transporte para comercializar los productos.		X	Alquilado a un Socio
Marco Legal			
Estatutos de la Microempresa	X		
Reglamentos	X		
Productos			
Calidad	X		
Variedad	X		
Precios Convenientes		X	Alto en relación a Compet.
Registro Sanitario	X		

1.2 FICHA DE OBSERVACIÓN – NUEVA ESPERANZA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA FICHA DE OBSERVACIÓN			
Microempresa: Asociación de Productores de Quesos “Nueva Esperanza”			
Parroquia: Belisario Quevedo			
Sector: La Dolorosa			
Postulantes: Elsa Alpusig - Janeth de la Cruz			
Fecha: Latacunga abril 20, 2011			
Objetivo: Diagnosticar las situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos de la Parroquia Belisario Quevedo, mediante la aplicación de una ficha de observación para conocer sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.			
Descripción	Aplica	No Aplica	Observaciones
Personal			
Puntualidad	X		
Capacitado y Especializado	X		
Motivado	X		
Las funciones se encuentran delimitadas	X		
Implementos de trabajo (uniformes)	X		
Infraestructura			
Propia	X		
Espacio Físico adecuado	X		
Cumple con los requerimientos de sanidad	X		
Las instalaciones de luz y agua son adecuadas	X		
Maquinaria			
Tecnología actualizada		X	Producción Artesanal
Mantiene implementos o herramientas completas para el trabajo	X		
Existe medio de transporte para comercializar los productos.	X		
Marco Legal			
Estatutos de la Microempresa	X		
Reglamentos	X		
Productos			
Calidad	X		
Variedad	X		
Precios Convenientes	X		
Registro Sanitario	X		

ANEXO N° 2
ENTREVISTA A LOS PRESIDENTES DE LAS MICROEMPRESAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Introducción

Entrevista dirigida a los Presidentes de las Microempresas Productoras de Quesos de la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia Belisario Quevedo

Objetivo

Diagnosticar la situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos de la Parroquia Belisario Quevedo, mediante la aplicación de entrevistas para conocer sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

Instrucciones

- ✓ Sea claro y objetivo
- ✓ Conteste con toda sinceridad

Preguntas:

1. ¿La microempresa productora de Queso se encuentra legalmente constituida?

.....
.....

2. ¿Cómo está conformada la Microempresa?

.....
.....

3. ¿Los productos que oferta la microempresa ha tenido aceptación del cliente?
.....
.....
4. ¿Usted cree que la competencia ha afectado el nivel de producción?
.....
.....
5. ¿Existen políticas y procedimientos que indiquen como se debe efectuar las actividades a desarrollar en la Institución?
.....
.....
6. ¿Mantienen algún registro de sus actividades económicas?
.....
.....
7. ¿Quién es el encargado de mantener el registro de la actividad productiva?
.....
.....
8. ¿Conoce usted que es un costo?
.....
.....
9. Un Sistema de Costos por Procesos permite ejercer un mayor control de los recursos invertidos en la fabricación de un producto. ¿Cree usted que sería factible aplicar este sistema en la Quesera?
.....
.....
10. ¿Cree usted que mediante la aplicación de este Sistema se contribuirá en el mejoramiento de la actividad productiva?
.....
.....

ANEXO N° 3
ENTREVISTA A LOS JEFES DE PLANTA DE LAS MICROEMPRESAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Introducción

Entrevista dirigida a los Jefes de Planta de las Microempresas Productoras de Quesos de la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia Belisario Quevedo.

Objetivo

Diagnosticar la situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos de la Parroquia Belisario Quevedo, mediante la aplicación de entrevistas para conocer sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

Instrucciones

- ✓ Sea claro y objetivo
- ✓ Conteste con toda sinceridad

Preguntas

1. ¿El personal que labora en la institución se encuentra especializado en sus funciones?

.....
.....

2. ¿Cuál es la relación laboral de los empleados?
.....
.....
3. ¿Se realiza cursos, talleres, seminarios o capacitaciones para el personal que labora en la institución?
.....
.....
4. ¿Qué tipos de quesos ofertan a los clientes?
.....
.....
5. ¿Cree usted que los productos que oferta la microempresa ha tenido buena aceptación por el público?
.....
.....
6. ¿Cree que la infraestructura existente es adecuada para realizar sus labores?
.....
.....
7. ¿Cómo afecta la competencia en la producción y comercialización del producto?
.....
.....
8. ¿Cuenta con algún mecanismo para comercializar sus productos?
.....
.....
9. ¿Existe un adecuado control sobre los ingresos y gastos que genera la fabricación de sus productos?
.....
.....
10. ¿Estará usted de acuerdo que se diseñe un Sistema Contable que permita controlar los costos de producción?
.....
.....

ANEXO N° 4
ENTREVISTA A LA AUXILIAR CONTABLE DE LA
MICROEMPRESA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Introducción

Entrevista dirigida a la Auxiliar Contable de la Microempresa Productora de Quesos de la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia Belisario Quevedo.

Objetivo

Diagnosticar la situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos de la Parroquia Belisario Quevedo, mediante la aplicación de entrevistas para conocer sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

Instrucciones

- ✓ Sea claro y objetivo
- ✓ Conteste con toda sinceridad

Preguntas

1. ¿Los servicios que usted proporciona a la Microempresa son permanentes u ocasionales?

.....
.....

2. ¿Existe un control adecuado de los recursos de la Microempresa?
.....
.....
3. ¿Cómo se llevan los registros económicos financieros de la Microempresa Productora de Queso?
.....
.....
4. ¿Existe documentos que respalden los movimientos económicos de la Quesera?
.....
.....
5. ¿Las microempresas cumplen con las obligaciones tributarias?
.....
.....
6. ¿El sistema contable que mantiene la microempresa le permite conocer claramente los costos de producción?
.....
.....
7. ¿Cree usted que sería factible aplicar un Sistema de Costos por proceso en las Microempresas Productoras de Quesos Parroquia Belisario Quevedo?
.....
.....
8. ¿Mediante la aplicación de un Sistema de Costos por Procesos le facilitaría el desarrollo de sus labores?
.....
.....

ANEXO N° 5
ENCUESTA A SOCIOS-TRABAJADORES DE LAS MICROEMPRESAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Introducción

Encuesta dirigida a los socios-trabajadores de las Microempresas Productoras de Quesos de la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia Belisario Quevedo.

Objetivo

Diagnosticar la situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos de la Parroquia Belisario Quevedo, mediante la aplicación de encuestas para conocer sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

Instrucciones

- ✓ Sea claro y objetivo
- ✓ Marque con una X una sola respuesta

Preguntas

1. ¿Cuál es la relación laboral que mantiene con los trabajadores?

- Buena
- Regular
- Mala

¿Por Qué?.....

2. ¿La institución le proporciona algún tipo de capacitación?

Si

No

3. ¿Percibe una remuneración económica por su trabajo?

Si

No

4. ¿La remuneración que usted percibe es?

Mensual

Quincenal

Mensual

5. ¿Está sujeto a los beneficios sociales que por ley le corresponden?

Si

No

¿Por qué?.....

.....

6. ¿Se encuentra satisfecho con las funciones que usted desempeña?

Si

No

¿Por qué?.....

.....

7. ¿Conoce usted como se llevan los registros de las actividades económicas en la Microempresa?

Si

No

¿Por qué?.....

.....

8. ¿Le gustaría contar con un Sistema de información que le permita conocer la situación económica de la empresa?

Si

No

¿Por qué?.....

.....

ANEXO N° 6
ENCUESTA A LOS PROVEEDORES DE LAS MICROEMPRESAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Introducción

Encuesta dirigida a los proveedores de las Microempresas Productoras de Quesos de la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia Belisario Quevedo.

Objetivo

Diagnosticar la situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos de la Parroquia Belisario Quevedo, mediante la aplicación de encuestas para conocer sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

Instrucciones

- ✓ Sea claro y objetivo
- ✓ Marque con una X una sola respuesta

Preguntas:

1. ¿Usted es proveedor fijo de la Microempresa?

Si

No

2. ¿La Microempresa Productora de Queso es puntual en sus pagos?

Si

No

A veces

3. ¿En qué lapso de tiempo recibe sus pagos?

- Diario
- Semanal
- Quincenal
- Mensual

4. ¿La Microempresa le proporciona un anticipo económico por la entrega de su producto?

- Si
- No

¿Por qué?.....

5. Indique que tipos de incentivos le proporciona la Microempresa Productora de Quesos:

- Incremento del precio de leche
- Quesos Gratis
- Suero Gratis
- Agasajo Navideño
- Otros

6. ¿La Microempresa desarrolla algún programa o proyecto en beneficio de la comunidad?

- Si
- No

¿Cuáles?.....

7. ¿Cree usted que la Microempresa ayuda en el desarrollo socio-económico de la comunidad?

- Si
- No

¿Por qué?.....

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO N° 7
ENCUESTA A LOS CLIENTES DE LAS MICROEMPRESAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Introducción

Encuesta dirigida a los clientes de las Microempresas Productoras de Quesos de la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia Belisario Quevedo.

Objetivo

Diagnosticar la situación actual de las Microempresas Productoras de Quesos de la Parroquia Belisario Quevedo, mediante la aplicación de encuestas para conocer sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

Instrucciones

- ✓ Marque con una X una sola respuesta
- ✓ Sea claro y objetivo

Preguntas

1. ¿Adquiere los productos que ofertan las Microempresas productoras de quesos de la Parroquia Belisario Quevedo?

Si

No

2. ¿Los productos que usted adquiere son de calidad?

Si

No

¿Por qué?.....

3. ¿Está usted conforme con la variedad de quesos que oferta la Microempresa?

Si

No

¿Por qué?.....

4. ¿Con qué frecuencia adquiere los productos?

Diario

Semanal

Quincenal

Mensual

5. ¿Las microempresa cumplen a tiempo con los pedidos?

Si

No

¿Por qué?.....

6. ¿El precio del producto está de acuerdo a su capacidad adquisitiva?

Si

No

¿Por qué?.....

7. ¿La Microempresa le proporciona facilidad en sus pagos?

Si

No

¿Por qué?.....

8. Entre los incentivos que usted recibe por adquirir los productos de la Microempresa se encuentran:

Descuentos

Promociones

Otros

Ninguno

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO N° 8

MARMITA SEMIESFÉRICA



ANEXO N° 9

PRENSADORA



ANEXO N° 10

CUAJADA



ANEXO N° 11

MESA DE MOLDEO



ANEXO N° 12

MOLDEADO DEL QUESO



ANEXO N° 13

SALMUERA



ANEXO N° 14

PRODUCTO TERMINADO



ANEXO N° 15

QUESO FRESCO "LUCERITO"

