



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**EXTENSIÓN LA MANÁ**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**  
**CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA**  
**PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA DE**  
**COTOPAXI, PERÍODO 2022**

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de  
Licenciatura en Contabilidad y Auditoría

**AUTORAS:**

Passo Ayala Dervi Marilyn

Pinzón Ocaña Silvia Leonor

**TUTOR:**

Ing. Rodrigo Arturo Reyes Armas, MSc.

**LA MANÁ - ECUADOR**  
**AGOSTO - 2023**

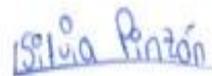
## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Nosotras, Passo Ayala Dervi Marilyn y Pinzón Ocaña Silvia Leonor, declaramos ser las autoras del presente proyecto de investigación: COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERÍODO 2022, siendo el Ing. Rodrigo Arturo Reyes Armas MSc, director del presente trabajo, y eximimos expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certificamos que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de nuestra exclusiva responsabilidad.



Passo Ayala Dervi Marilyn  
C.I: 050431814-8



Pinzón Ocaña Silvia Leonor  
C.I: 1205329590

## AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Trabajo de Investigación sobre el título:

COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERÍODO 2022, de Passo Ayala Dervi Marilyn y Pinzón Ocaña Silvia Leonor de la carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría, considero que dicho informe investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnico suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Honorable Consejo Académico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

La Maná, Agosto del 2023



Ing. Rodrigo Mauro Reyes Armas, MSc.

C.I: 1718905274

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente informe de investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Administrativas, por cuanto las postulantes Passo Ayala Dervi Marilyn y Pinzón Ocaña Silvia Leonor con el título de proyecto de Investigación: COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERÍODO 2022, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación de proyecto.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

La Maná, Agosto del 2023

Para constancia firman:

  
Ing. Ketty del Rocío Hurtado García  
C.C. 1204176331  
**LECTOR 1(PRESIDENTE)**

  
Ing. Mayra Elizabeth García Bravo  
C.C.1203282684  
**LECTOR 2 (MIEMBRO)**

  
Ing. Angélica Tamara Medina Armas  
C.C. 1205633553  
**LECTOR 3 (SECRETARIO)**

## **AGRADECIMIENTO**

*En primer lugar, agradezco a Dios, por ser la guía en nuestros caminos, a mis padres porque me han dado el ejemplo para seguir adelante y no rendirme y siempre han estado conmigo en las buenas y las malas. A mi familia y a mi esposo que de una u otra manera me han apoyado a obtener mi título profesional. A los docentes de esta prestigiosa universidad que han sido pilares fundamentales en nuestro proceso de formación.*

**Marilyn**

*Agradezco a Dios por ser la guía en mi camino, a mi madre porqué me dio el ejemplo para seguir adelante con mis estudios y no rendirme, siempre ha estado apoyándome en el trayecto de mi vida estudiantil. A mi esposo que de una u otra manera me ha apoyado para obtener mi título profesional. A los docentes de esta prestigiosa Universidad que han sido los pilares fundamentales a lo largo de nuestro proceso de formación académica.*

**Silvia**

## **DEDICATORIA**

*En primer lugar, este proyecto va dedicado a mis padres y a mi hija, quienes son las personas por las que me esfuerzo día a día por salir adelante y quienes me han brindado el mejor regalo del mundo. A Dios porque sin el nada de esto fuera posible. Así mismo dedicado a mi familia y a mí esposo que me han apoyado dentro de mi proceso de estudio.*

**Marilyn**

*En primer lugar, este proyecto va dedicado a mi madre y a mis hijos quienes son las personas por las cuales me supero día a día, quienes me han brindado el apoyo emocional en mis momentos difíciles a lo largo de mi formación. A mi esposo que desde el primer momento que empecé con mis estudios me apoyo en todo el trayecto de esta formación.*

**Silvia**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**EXTENSIÓN LA MANÁ**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**TÍTULO:** COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERÍODO 2022

**Autoras:**

Passo Ayala Dervi Marilyn

Pinzón Ocaña Silvia Leonor

**RESUMEN**

En el país existen una gran variedad de empresas que se dedican a la producción y comercialización de Lácteos, las mismas que en comparación con las grandes empresas de productos lácteos, carecen de sistemas de determinación de costos, lo cual incide en no poder obtener mejores resultados. Se utilizó la investigación descriptiva, de campo y bibliográfica, también se utilizó la técnica de observación, encuesta y la entrevista. Adicionalmente se utilizó el método inductivo, deductivo y los instrumentos de entrevista aplicados al gerente, una encuesta y ficha de observación a los empleados que laboran en la empresa de lácteos "Érika. Se determinó a través de la elaboración de una matriz, los elementos de costos que intervienen en los cada uno de los procesos productivos de la empresa. Finalmente se procedió a calcular los costos a través del sistema de costos por proceso reflejando como resultados relevantes que el costo unitario de producción obtenido en el proceso de recepción fue de 0.91 usd, pasteurización 0.08 usd, coagulación 0,24 usd y en el terminado fue de 0.10 usd, lográndose obtener un costo unitario de producción de 1,34 usd, que en referencia al precio de venta de 1.89 usd se obtiene un margen de contribución de 0.55 usd, equivalente al 29,33% de utilidad por libra de queso artesanal. Se concluye que la empresa de lácteos "Érika" carece de sistema contable de costos que le permiten registrar información relacionada con el gasto que se realiza durante la producción. Se recomienda emplear el sistema de costos propuesto en los próximos períodos porque permitirá la identificación de los elementos del costo, controlar los insumos que intervienen en la producción para realizar el registro apropiado de los costos incurridos en los diferentes procesos.

**Palabras claves:** Costos, procesos, sistema de costos, proceso contable

**TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI**  
**FACULTY OF ADMINISTRATIVE SCIENCES BUSINESS**  
**ADMINISTRATION CAREER**

**TITLE:** COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERÍODO 2022

**Authors:**

Passo Ayala Dervi Marilyn

Pinzón Ocaña Silvia Leonor

**ABSTRACT**

In the country there are a wide variety of companies dedicated to the production and commercialization of dairy products, these compared with the large dairy products companies, lack of cost determination systems, which affects them to obtain better results. Descriptive, field and bibliographic research was used, as well as observation, survey and interview techniques. Additionally, it was possible to use the inductive, deductive method and the interview directed to the manager. On the other hand, the survey and observation sheet were suitable for the employees who work in the dairy company "Erika. In this way, the elaboration of a matrix, charts allowed to determine the cost elements that intervene in each one of the productive processes of the company. Finally, the costs were calculated through the cost system per process, reflecting as relevant results that the unit cost of production obtained in the reception process was 0.91 usd, pasteurization 0.08 usd, coagulation 0.24 usd, and in the final process it reached 0.10 usd, achieving a unit production cost of 1.34 usd, which in reference to the sale price of 1.89 usd, a contribution margin of 0.55 usd is obtained, this reflects 29.33% of profit per pound of artisanal cheese. In conclusion the dairy company "Erika" lacks a cost accounting system to record information related to the expense made during production. Consequently, the researchers recommend the proposed cost system in the following periods because it will allow to identify the cost elements, and control the inputs that intervene in the production to carry out the appropriate registration of the costs incurred in the different processes.

**Keywords:** Costs, processes, cost system, accounting process

## ÍNDICE GENERAL

DECLARACIÓN DE AUDITORIA.....	ii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN .....	iv
AGRADECIMIENTO .....	v
DEDICATORIA.....	vi
RESUMEN .....	vii
ABSTRACT .....	viii
ÍNDICE GENERAL .....	ix
ÍNDICE DE TABLAS .....	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xv
ÍNDICE DE FIGURAS .....	xvi
ÍNDICE DE ANEXOS .....	xvii
1. INFORMACIÓN GENERAL .....	1
2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO .....	2
3. JUSTIFICACIÓN .....	3
4. BENEFICIARIOS.....	4
4.1. Beneficiarios directos .....	4
4.2. Beneficiarios indirectos .....	4
5. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	5
5.1. Planteamiento del problema .....	5
5.2. Formulación del problema.....	6
5.3. Delimitación del problema .....	6
6. OBJETIVOS.....	7
6.1. Objetivo General .....	7
6.2. Objetivos Específicos .....	7

7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS CON RELACIÓN A LOS OBJETIVOS	8
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO - TÉCNICA.....	9
8.1 Antecedentes de la investigación .....	9
8.1.1. Antecedentes internacionales.....	9
8.1.2. Antecedentes nacionales.....	10
8.2. Categorías fundamentales.....	11
8.3. Fundamentación teórica.....	12
8.3.1. Empresas .....	12
8.3.1.1. Clasificación de las empresas .....	12
8.3.1.2. Empresas del sector lácteo del Ecuador .....	14
8.3.1.3. Composición de los productos lácteos .....	15
8.3.1.4. Beneficios para la salud de los productos lácteos.....	16
8.3.2. Contabilidad .....	17
8.3.2.1. Características de la Contabilidad .....	18
8.3.2.3 Proceso contable .....	19
8.3.2.4. Elementos del Proceso contable .....	21
8.3.2.5. Pasos del Proceso contable.....	22
8.3.2.4. Contabilidad de costos.....	24
8.3.3. Costos .....	25
8.3.3.1. Tipos de Costos.....	25
8.3.3.7. Elementos del costo de producción .....	28
8.3.4. Sistema de costos .....	29
8.3.4.1. Costos por procesos .....	31
8.3.4.2. Características de un sistema de costos por procesos.....	32
8.3.3.1. Constitución del Ecuador .....	34
8.3.3.2. Reglamento de aplicación de la (Ley del Régimen Tributario LRTI, 2018)....	34
8.3.3.4. Depuración de los Ingresos .....	35

9. PREGUNTAS CIENTÍFICAS .....	36
10.1. Enfoque.....	37
10.3. Tipo de investigación.....	38
10.3.1 Investigación descriptiva .....	38
10.3.2 Investigación de campo .....	38
10.3.3 Investigación bibliográfica documental .....	39
10.4 Métodos de investigación .....	39
10.4.1 Método inductivo.....	39
10.4.2 Método deductivo .....	40
10.5.1 Observación.....	40
10.5.2 Entrevista.....	41
10.6.1 Guía de observación .....	42
10.6.2 Cuestionario de entrevista .....	42
10.6.3 Cuestionario de encuesta .....	42
10.7 Población y Muestra .....	43
10.7. Procesamiento de datos .....	43
11. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS .....	44
11.1. Entrevista aplicada al propietario de la empresa de lácteos Érika .....	44
11.1.1. Análisis general de la entrevista .....	46
11.1.2. Encuesta aplicada a los empleados y distribuidores de la empresa de lácteos Érika .....	47
11.1.4. Análisis de encuesta aplicada a los empleados y distribuidores .....	57
11.1.5. Ficha de observación aplicada a las actividades que se realizan a diario en la empresa de lácteos Érika.....	57
11.1.6. Análisis de los resultados de la ficha de observación.....	58
11.2 Descripción del proceso productivo de queso artesanal en la Empresa de Lácteos Érika. ....	58

11.2.1 Matriz elementos de costos que intervienen en el proceso productivo de queso artesanal en la Empresa de Lácteos Érika.....	62
S11.3. Diseño de la propuesta .....	66
11.3.2. Guía de uso del modelo de costos empresa Érika.....	70
11.3.3. Ejercicio práctico .....	73
12.1. Impacto social .....	86
12.2. Impacto técnico.....	86
12.3. Impacto económico.....	86
13. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO .....	87
14. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	88
14.1. Conclusiones .....	88
14.2. Recomendaciones .....	89
BIBLIOGRAFÍA.....	90
ANEXOS .....	93

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Beneficiarios Directos .....	4
<b>Tabla 2.</b> Beneficiarios indirectos .....	5
<b>Tabla 3.</b> Actividades y sistema en relación a los objetivos .....	8
<b>Tabla 4.</b> Población y Muestra .....	43
<b>Tabla 5.</b> Entrevista aplicada al propietario de la empresa .....	44
<b>Tabla 6.</b> Verificación materia prima .....	47
<b>Tabla 7.</b> Diferencias en el registro de materia prima .....	48
<b>Tabla 8.</b> Implementos trabajo diario .....	49
<b>Tabla 9.</b> Capacitación proceso elaboración de queso .....	50
<b>Tabla 10.</b> Retraso pago de haberes personal de la empresa .....	51
<b>Tabla 11.</b> Retraso cancelación distribuidores de leche .....	52
<b>Tabla 12.</b> Control detallado de costos de producción .....	53
<b>Tabla 13.</b> Fijación adecuada precio de venta de queso .....	54
<b>Tabla 14.</b> Sistema de costos en hojas de cálculo en Excel .....	55
<b>Tabla 15.</b> Manual de procedimientos sistema de costos en hojas de cálculo en Excel.....	56
<b>Tabla 16.</b> Ficha de observación aplicada .....	57
<b>Tabla 17.</b> Matriz de costos por proceso en la elaboración del queso .....	62
<b>Tabla 18.</b> Consolidado general por procesos de la empresa de lácteos “Erika” .....	73
<b>Tabla 19.</b> Valoración proceso de recepción empresa de lácteos “Erika” .....	75
<b>Tabla 20.</b> Valoración proceso de pasteurización empresa de lácteos “Erika”.....	76
<b>Tabla 21.</b> Valoración proceso de coagulación empresa de lácteos “Erika” .....	77
<b>Tabla 22.</b> Valoración proceso final empresa de lácteos “Erika” .....	78
<b>Tabla 23.</b> Costo total unitario para la venta del producto empresa de lácteos “Erika .....	79
<b>Tabla 24.</b> Total, disponible para la venta empresa de lácteos “Erika” .....	79
<b>Tabla 25.</b> Resumen de los procesos de producción en la elaboración del queso empresa de lácteos “Erika” .....	80
<b>Tabla 26.</b> Detalle gastos administrativos empresa de lácteos “Erika” .....	81
<b>Tabla 27.</b> Detalle gastos de la empresa de lácteos “Erika” .....	81
<b>Tabla 28.</b> Margen de utilidad por libra de queso artesanal .....	82
<b>Tabla 29.</b> Estado de producción de venta empresa de lácteos “Erika” .....	83
<b>Tabla 30.</b> Estado de Resultados empresa de lácteos “Erika” .....	83
<b>Tabla 31.</b> Estado de Resultados empresa de lácteos “Erika” proyectado a 5 años .....	84

<b>Tabla 32.</b> Cálculo proyección 10% Estado de Resultados empresa de lácteos “Erika” proyectado a 5 años.....	85
<b>Tabla 33.</b> Presupuesto del proyecto .....	87

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1.</b> Verificación materia prima .....	47
<b>Gráfico 2.</b> Diferencias en el registro de materia prima .....	48
<b>Gráfico 3.</b> Implementos trabajo diario .....	49
<b>Gráfico 4.</b> Capacitación proceso elaboración de queso .....	50
<b>Gráfico 5.</b> Retraso pago de haberes personal de la empresa.....	51
<b>Gráfico 6.</b> Retraso cancelación proveedores de leche.....	52
<b>Gráfico 7.</b> Control detallado de costos de producción .....	53
<b>Gráfico 8.</b> Fijación adecuada precio de venta de queso .....	54
<b>Gráfico 9.</b> Sistema de costos en hojas de cálculo en Excel .....	55
<b>Gráfico 10.</b> Manual de procedimientos sistema de costos en hojas de cálculo en Excel .....	56

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Categorías contables .....	11
<b>Figura 2:</b> Procesos contables .....	23
<b>Figura 3:</b> Elementos del costo de producción .....	29
<b>Figura 4:</b> Flujograma proceso de elaboración de queso Empresa Érika .....	59
<b>Figura 5:</b> Integración costo de producción elaboración de queso Empresa Érika .....	64
<b>Figura 6:</b> Flujograma proceso de elaboración de queso Empresa Érika .....	71

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>Anexo 1.</b> Hoja de vida tutor .....	93
<b>Anexo 2.</b> Hoja de vida estudiante 1 .....	94
<b>Anexo 3.</b> Hoja de vida. Estudiante 2. ....	95
<b>Anexo 4.</b> Carta de aceptación investigación empresa Érika .....	97
<b>Anexo 5.</b> Formato de entrevista dirigida al Gerente de la empresa Ferretería Arias .....	98
<b>Anexo 6.</b> Encuesta aplicada a los empleados que laboran en la empresa de lácteos “Érika”	102
<b>Anexo 7.</b> Evidencia fotográfica entrevista efectuada al gerente de la empresa de lácteos “Érika” .....	106
<b>Anexo 8.</b> Roles de Pago empresa Érika .....	106
<b>Anexo 9.</b> Depreciaciones empresa Érika .....	109
<b>Anexo 10.</b> RUC empresa Érika .....	110

## 1. INFORMACIÓN GENERAL

**Título del proyecto:**

Costos por procesos en la empresa de lácteos “Érika” parroquia Guasaganda, cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi periodo 2022.

**Tiempo de Ejecución:****Fecha de inicio:**

Abril 2023

**Fecha de finalización:**

Agosto 2023

**Lugar de ejecución:**

Empresa de Lácteos Érika parroquia Guasaganda, (CAB en Guasaganda Centro) cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi periodo 2022.

**Unidad Académica que auspicia:**

Facultad Académica de Ciencias Administrativas

**Carrera que auspicia:**

Licenciatura en Contabilidad y Auditoría

**Proyecto de investigación vinculado:**

No aplica

**Equipo de trabajo:****Tutor:**

Ing. Reyes Armas Rodrigo Arturo MSc

**Investigadoras:**

Srta. Passo Ayala Dervi Marilyn

Srta. Pinzón Ocaña Silvia Leonor

**Área de conocimiento:**

Administración, Negocio, Contabilidad Y Auditoría.

**Línea de investigación:**

Administración y Economía para El Desarrollo Humano y Social

**Sub líneas de investigación de la Carrera**

Sistemas integrados de contabilidad orientados al fortalecimiento de la competitividad y la sostenibilidad.

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

La elaboración de este proyecto surge como necesidad para poder conocer la importancia práctica que conlleva para las empresas productivas, el manejo de cada uno de los elementos de los costos de producción, siendo este el principal instrumento para controlar los ingresos y gastos en todas las etapas del proceso productivo, teniendo en cuenta que esto genera que se conozca cual es la rentabilidad que presenta la venta de la producción y determinar si la empresa está en crecimiento.

El proyecto es de gran importancia para la empresa de lácteos Érika, para los estudiantes que realizan la investigación, para la Universidad Técnica de Cotopaxi, entre otros, quienes una vez finalizado podrán contar con la investigación original en el repositorio institucional, para que otras empresas de lácteos puedan utilizar este modelo, y aplicarlo a su realidad organizacional, pudiendo mejorar sus ingresos y gastos en todas las etapas de su proceso productivo.

Los resultados obtenidos de la presente investigación son de gran utilidad para poder ser aplicados en la empresa de productos lácteos Érika, y de esta manera motivar en la obtención de resultados positivos según a sus necesidades, con la finalidad de lograr un mayor control dentro de los costos de producción de la empresa, lo que permite que la misma pueda ser eficiente al momento de utilizar sus recursos, así como también poder conocer la rentabilidad que genera la producción y comercialización de sus productos.

Fue relevante porque al conocerse los costos por procesos que se incurren en la Empresa de Lácteos Érika, el propietario tendrá toda la información necesaria para la debida toma de decisiones, lo cual le permitirá disminuir costos innecesarios, que pueden estar ocasionando pérdidas en los diferentes procesos que se realizan a diario en la empresa. Los principales beneficiarios del proyecto son los empleados de la empresa de lácteos Érika, así como su gerente, por lo que una mejoría en el control de los costos va a permitir que la empresa genere mayores utilidades, por otro lado, con la gestión adecuada de los costos, se puede conocer y determinar los precios de venta de sus productos, para que de esta manera se puedan generar ganancias.

### 3. JUSTIFICACIÓN

La realización de la presente investigación fue de gran importancia debido a que en el país existen una gran variedad de empresas que se dedican a la producción y comercialización de Lácteos; en este entorno las pequeñas y medianas empresas de lácteos carecen de una verdadera determinación de costos es decir trabajan de una forma tradicional, en comparación con las grandes empresas de productos lácteos donde sus sistemas de determinación de costos son actualizados o tecnificados, es decir trabajan con un sistema general de costos, por lo tanto obtienen mejores resultados.

Su relevancia se puso de manifiesto porque las industrias lácteas son responsables de convertir un producto simple en un producto compuesto, esta transformación de productos incluye materiales, mano de obra, maquinaria y otros elementos, por lo cual se necesita implementar una contabilidad de costos que permitirá calcular la elaboración de un lote de producción y el margen de rentabilidad. Dicha producción total de lácteos está dirigida principalmente al mercado nacional, sin que hasta el momento se haya podido comercializado al exterior, a fin de recibir los beneficios que representa la competencia a nivel internacional como la innovación de diseños y tecnología de punta.

Fue de utilidad práctica porque la Empresa de Lácteos “Érika” busca mejorar la condición laboral de sus trabajadores, a través de poder brindar una adecuada atención al cliente y primordialmente mejorar la calidad de los servicios; que esta brinda a sus clientes. Es de vital importancia que cuenten con un sistema de costeo que garantice el aprovechamiento de las fortalezas y oportunidades para lograr la mayor eficiencia, efectividad y eficacia, alcanzar la calidad y mantenerse en una línea de excelencia y superioridad, para de esta manera obtener un mayor volumen de ventas.

Fue factible porque las principales causas por las que se presenta esta problemática es la falta de conocimientos sobre costos por parte de los empleados de la empresa de lácteos, debido a una administración de manera tradicional sin el uso de nuevos métodos para la determinación de los elementos del costo, así como cada uno de los costos que se generan en cada proceso y en cada producto. Otro de los inconvenientes que se observan en la mencionada institución, es que no se determinan los principales costos que se dan durante los procesos lo que dificulta

conocer al final del ejercicio económico, cuáles son los gastos y los ingresos, lo que ocasiona que no se pueda determinar el precio de venta de cada producto, así mismo no posee un manejo adecuado de la rentabilidad, la cual es desconocida para la empresa.

#### 4. BENEFICIARIOS

La realización de la presente investigación tuvo beneficiarios directos e indirectos, los cuales se detallan a continuación:

##### 4.1. Beneficiarios directos

Entre los principales beneficiarios directos del proyecto, se pueden mencionar a los estudiantes que realizan la investigación, a los empleados de la empresa, el propietario y las familias relacionadas con la elaboración y venta de productos lácteos.

**Tabla 1.** Beneficiarios Directos

Beneficiarios directos	
1	Propietario
2	Administrador
4	Empleados

**Fuente:** empresa de productos lácteos Érika

**Elaborado por:** autoras

##### 4.2. Beneficiarios indirectos

En cuanto a los beneficiarios indirecto del proyecto se tiene a los principales clientes y proveedores quienes verán una mejoría en los procesos de la empresa, lo que garantiza la mejor calidad de los productos, así como un mayor ingreso para los proveedores debido a que aumenta la venta de sus insumos para la empresa de lácteos.

**Tabla 2.** Beneficiarios indirectos

Beneficiarios indirectos	
1	Clientes
4	Distribuidores
3	Entes Públicos (SRI, MAGAP)

**Fuente:** empresa de productos lácteos Érika

**Elaborado por:** autoras

## 5. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

### 5.1. Planteamiento del problema

En los últimos años, los países en desarrollo han aumentado su participación en la producción mundial de leche. Este aumento se debe principalmente a aumentos en el número de animales utilizados para la producción en lugar de aumentos en la productividad per cápita. Alrededor de 150 millones de hogares en todo el mundo están involucrados en la producción de leche, y en la mayoría de los países en desarrollo, la leche es producida por pequeños agricultores, y la producción de leche contribuye a los medios de vida, la seguridad alimentaria y la nutrición del hogar. La leche genera ganancias relativamente rápidas para los pequeños agricultores y es una fuente importante de ingresos en efectivo (FAO, 2023).

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), Ecuador produce aproximadamente 6,15 millones de litros de leche cruda al día. La producción láctea es una fuente de ingresos para cerca de 1,2 millones de personas, y el consumo de leche es de 110 litros por persona al año, que sigue siendo una cifra pequeña en comparación con el consumo recomendado de 180 litros por persona al año. La industria láctea en Ecuador representa el 13.41% del PIB Agrícola lo cual equivale al 1.3% del PIB Nacional, equivalente a \$1.3 Billones de USD. Las industrias de productos de lácteos son de gran ayuda dentro de la economía del país, las cuales, para obtener un lugar dentro del mercado de lácteo ecuatoriano, deben ofrecer productos de alta calidad a sus consumidores ya que los mismos son indispensables en la dieta diaria porque poseen nutrientes y vitaminas que benefician a la salud de las personas que consumen dichos productos (Banco Central del Ecuador, 2019).

La provincia de Cotopaxi debido a su ubicación geográfica se ha convertido en un punto importante de desarrollo socioeconómico lo cual ha servido como base para el desenvolvimiento de numerosas empresas y microempresas .Son pocas las empresas que han implementado una determinación de costos para mejorar sus procesos internos y su organización, convirtiéndose esta en una herramienta para combatir la competencia y poder obtener una mejor rentabilidad ; consecuente mente hay muchas empresas que se dedican a la producción y comercialización de lácteos en esta Provincia, que han ido evolucionando de acuerdo a las exigencias del mercado, y que cuentan con tecnología y maquinaria de alta precisión , con mano de obra calificada y especializada comprometidos con una excelencia determinación de costos.

En la actualidad, en el cantón La Mana existen empresas de lácteos en la parroquia Pucayacu y Guasaganda dedicadas a la producción de lácteos, generando competitividad en la venta de productos derivados de la producción de leche. Para poder diferenciarse de sus competidores y adquirir ventaja competitiva ante los mismos, se cree necesario en la empresa de lácteos Érika, poder determinar de manera técnica a través de la implementación de un sistema de costos a través del programa operativo Excel, los costos correspondientes que se generan en cada proceso, con el fin de fijar el precio de venta del queso artesanal que se elabora, acorde al mercado y que sea accesible para todos sus clientes, ya que para la elaboración de productos lácteos como el queso artesanal, se necesita de distintos procesos productivos para lograr la obtención de un producto final de calidad.

## **5.2. Formulación del problema**

¿De qué manera se puede determinar los costos por procesos que se generan en cada uno de los procesos productivos del queso, en la Empresa de Lácteos Érika, parroquia Guasaganda, cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi Período 2022?

## **5.3. Delimitación del problema**

- **Provincia:** Cotopaxi
- **Cantón:** La Maná
- **Institución:** Empresa de lácteos Érika
- **Dirección:** Parroquia Guasaganda, (CAB en Guasaganda Centro)

## **6. OBJETIVOS**

### **6.1. Objetivo General**

Determinar los costos por procesos que se generan en cada uno de los procesos productivos del queso artesanal, en la Empresa de Lácteos Érika, parroquia Guasaganda, cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi Período 2022.

### **6.2. Objetivos Específicos**

- Reconocer los principales procesos productivos que se generan en la elaboración del queso en la Empresa de Lácteos Érika.
- Identificar los elementos del costo que intervienen en la producción de queso artesanal para mejorar la gestión en el proceso productivo en la Empresa de Lácteos Érika.
- Diseñar un sistema de costos por procesos para la fijación óptima del precio de venta de la producción en la Empresa de Lácteos Érika.

## 7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS CON RELACIÓN A LOS OBJETIVOS

**Tabla 3.** Actividades y sistema en relación a los objetivos

Objetivo específico	Actividades	Resultado de actividades	Medios de verificación
Reconocer los principales procesos productivos que se generan en la elaboración del queso artesanal en la empresa de lácteos Érika.	Aplicación de entrevista al propietario de la empresa. Recolección de información mediante encuesta. Revisión de los procesos que se realiza en la producción de queso a través de la ficha de observación.	Determinación de los costos que involucran en el proceso de producción del queso.	*Entrevista al administrador *Encuesta a los empleados y distribuidores *Ficha de observación a procesos
Identificar los elementos del costo que intervienen en la producción de queso artesanal para mejorar la gestión en el proceso productivo en la empresa de lácteos Érika.	Descripción los procesos productivos del queso Elaborar una matriz de costos	Se diseña y aplica la matriz de costos para conocer los principales elementos del costo de producción.	*Flujograma de procesos *Matriz de elementos del costo
Diseñar un sistema de costos para la fijación adecuada del precio de venta de la producción en la empresa de lácteos Érika.	Selección de un sistema de costos por procesos que ayude a la identificación de los elementos del costo.	Aplicación del sistema de costeo para obtener toda la información de los costos	*Sistema de Costeo por procesos en Hojas de Cálculo en Excel. *Matriz de Costos por Procesos.

**Fuente:** Empresa de productos lácteos Érika

**Elaborado por:** Autoras

## 8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO - TÉCNICA

### 8.1. Antecedentes de la investigación

A continuación, se mencionan diferentes referencias de investigación de repositorios de las universidades nacionales e internacionales, donde se logró adquirir temas que se asimilan a nuestro trabajo de titulación, los cuales sirven como guía.

#### 8.1.1. Antecedentes internacionales

A nivel internacional, se describen los siguientes proyectos relacionados a las variables de estudio que son los costos de producción en empresas de productos lácteos.

##### Proyecto 1.

- **Título:** Contabilización de los costos de producción en la empresa de lácteos Del Valle
- **Autor:** Colombano Lucas
- **Año:** 2019

De acuerdo a lo expresado por Colombano (2019), en su proyecto de investigación titulado “Contabilización de los costos de producción en la empresa de lácteos Del Valle”, el proyecto se desarrolla en Lácteos del Valle, una pequeña empresa localizada en Montecristo, provincia de Córdoba (Argentina). Para ello como metodología se utilizó un análisis FODA para determinar las principales características de la empresa, por otro lado, utilizó un tipo de investigación de tipo descriptiva con la cual se detalla la problemática existente, así mismo una investigación bibliográfica documental para la construcción del marco teórico, en el que se describen los principales conceptos de costos, los tipos, elementos del costo, sistema de costos y sistema de costos por órdenes de producción entre otros. Para la recolección de datos se utilizó la observación con la cual se detallan cada uno de los procesos y la entrevista para la obtención de información sobre los procesos productivos del queso. Concluye que es vital implementar un sistema de costos debido a que se adapta muy bien dentro de los procesos productivos del queso, y permite evaluar la rentabilidad de la producción total (pág. 9).

### 8.1.2. Antecedentes nacionales

A nivel nacional, se mencionan los siguientes antecedentes investigativos:

#### Proyecto 1.

- **Título:** Sistema de costeo para la empresa Lácteos Jhonny de la parroquia de Julio Andrade
- **Autores:** Cuaspud Arciniegas, Jenny Rocío y Vivas Castillo, Jessica Esteffanía
- **Año:** 2019

Según lo indicado por Cuaspud y Vivas (2019), la presente investigación tiene como finalidad implementar el sistema de costeo de la empresa “Lácteos Jhonny”, con el fin de mejorar la gestión de costos. Teniendo en cuenta que la Empresa Láctea Jhonny de la Parroquia de Julio Andrade se dedica a la producción de leche pasteurizada y ciertos derivados de la misma, y considerando además la propiedad, viabilidad y oportunidad de poseer un sistema de costos dentro de la misma empleados, colaboradores y propietarios. En esta encuesta se adoptaron métodos cualitativos y cuantitativos, los tipos de investigación aplicados fueron investigación de campo, investigación bibliográfica e investigación descriptiva, los métodos de investigación considerados incluyeron métodos empíricos y métodos teóricos, y las técnicas utilizadas fueron encuestas y cuestionario. El sistema de costes estará totalmente adaptado a las tareas naturales de la empresa y, sobre todo, aplicará los métodos de control y aseguramiento de los procesos futuros, es decir, la propuesta contiene todas las herramientas posibles y no solo la gestión de los costes incurridos, en cada proceso, gestionando los procesos y aplicando una mayor conciencia técnica de gestión a la empresa (pág. 8).

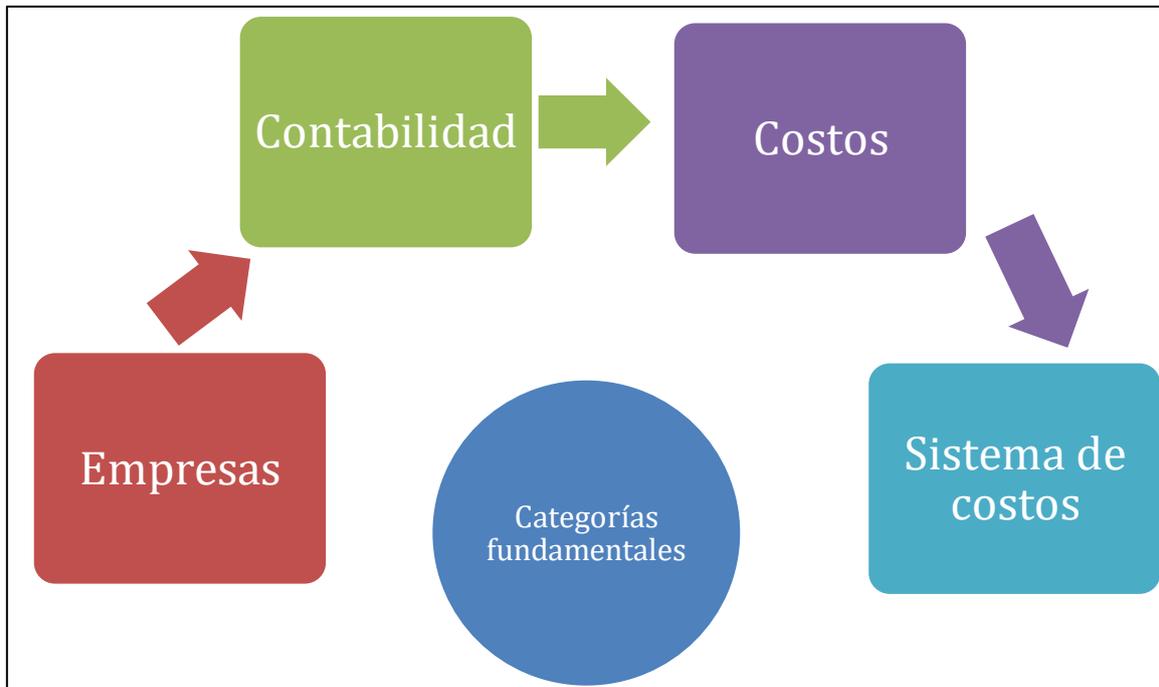
#### Proyecto 2.

- **Título:** Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para el taller Morony en el cantón Otavalo
- **Autora:** Túquerrez Morán, Thalía Elizabeth

Por su lado Túquerrez (2019), en su trabajo de investigación “Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para el taller Morony en el cantón Otavalo”, indica que para realizar un sistema de costos por orden de producción, considera que es necesario conocer la situación actual en el área de costos, producción y procesos con el fin de aportar con costos más eficientes y reales para la toma de decisiones. Para esta propuesta de estudio se aplicó métodos inductivo-deductivos, analítico-sintético que fueron útiles para realizar un diagnóstico sobre el manejo del costo del taller, así como también las encuesta, las entrevistas y la ficha de observación, fueron útiles para esta investigación. Como principal conclusión se señala que el sistema de Costos por órdenes de producción, permitió visualizar las actividades productivas como también las cantidades que deben ser utilizadas para cada orden de producción, con el fin de determinar costos eficientes a cada unidad producida. Finalmente se puede deducir que es necesario el sistema contable y de costos por órdenes de producción para el “Taller Morony”, ya que le permitirá realizar el registro diario de las operaciones que se ocasionan en el negocio, así como la correcta determinación de precios de sus productos permitiéndole al taller permanecer en el mercado (pág. 4).

## 8.2. Categorías fundamentales

**Figura 1:** Categorías contables



**Elaborado por:** Autoras

### **8.3. Fundamentación teórica**

#### **8.3.1. Empresas**

Una empresa es una entidad económica y social que se dedica a realizar actividades comerciales, industriales o de servicios con el objetivo de generar ingresos y obtener beneficios. En términos simples, es una organización que reúne recursos humanos, financieros y materiales para producir bienes o servicios que luego se comercializan en el mercado. Las empresas pueden variar en tamaño y alcance, desde pequeños negocios familiares hasta grandes corporaciones multinacionales. Tienen una estructura organizativa que incluye diferentes niveles de dirección y empleados que desempeñan diversas funciones dentro de la organización (Arteaga, 2019).

Las empresas pueden operar en una amplia gama de industrias y sectores, como la manufactura, la tecnología, la salud, la energía, el comercio minorista, la educación y muchos otros. La forma legal y la estructura de propiedad también pueden variar, con opciones como sociedades anónimas, sociedades de responsabilidad limitada, empresas individuales y más. En resumen, una empresa es una entidad que busca generar ganancias al ofrecer bienes o servicios en el mercado y que está conformada por personas y recursos que trabajan en conjunto para lograr ese objetivo (Arredondo, 2019).

##### **8.3.1.1. Clasificación de las empresas**

Las empresas se pueden clasificar de diversas maneras según diferentes criterios. Aquí te proporciono algunas de las clasificaciones más comunes:

##### **Por su actividad económica:**

- **Empresas industriales:** Se dedican a la transformación de materias primas en productos terminados. Ejemplos: fábricas de automóviles, textiles, alimentos, etc.
- **Empresas comerciales:** Compran productos terminados para venderlos a los consumidores. Ejemplos: tiendas minoristas, supermercados, distribuidoras, etc.
- **Empresas de servicios:** Ofrecen servicios en lugar de productos tangibles. Ejemplos: bancos, agencias de viaje, consultorías, etc. (Arredondo, 2019).

**Por su tamaño:**

- Microempresa: Menos de 10 empleados.
- Pequeña empresa: Entre 10 y 50 empleados.
- Mediana empresa: Entre 51 y 250 empleados.
- Gran empresa: Más de 250 empleados (Arteaga, 2019).

**Por su propiedad:**

- Empresas públicas: Sus acciones se cotizan en bolsa y son de propiedad de accionistas públicos.
- Empresas privadas: Son propiedad de individuos, familias o grupos restringidos de inversionistas.
- Empresas mixtas: Tienen participación tanto pública como privada en su capital (Bravo, 2021).

**Por su ámbito de acción:**

- Empresas locales: Operan en una región o área geográfica limitada.
- Empresas nacionales: Su ámbito de acción es a nivel de un país.
- Empresas multinacionales o transnacionales: Tienen operaciones en varios países (Burbano, 2019).

**Por su forma jurídica:**

- Empresas individuales: Son propiedad de una sola persona.
- Empresas colectivas: Propiedad de un grupo de personas.
- Sociedades anónimas: Su capital está dividido en acciones y sus propietarios son accionistas.
- Sociedades de responsabilidad limitada: Los socios tienen responsabilidad limitada según su aporte.
- Cooperativas: Son propiedad de sus miembros y operan en beneficio mutuo (Calderon, 2020).

**Por su finalidad:**

- Empresas con fines de lucro: Su objetivo principal es generar beneficios económicos para sus propietarios o accionistas.
- Empresas sin fines de lucro: Buscan cumplir una misión social, educativa, caritativa, etc., y no buscan beneficios económicos como prioridad (Catagnia, 2020).

**Por su grado de tecnología:**

- Empresas de alta tecnología: Se dedican a la investigación y desarrollo de tecnologías avanzadas.
- Empresas de baja tecnología: Realizan actividades de producción o servicios con menor uso de tecnología (Cedeno y otros, 2019).

Estas son solo algunas de las formas en que se pueden clasificar las empresas. Es importante recordar que una empresa puede pertenecer a varias categorías al mismo tiempo, dependiendo de los criterios que se utilicen para la clasificación.

**8.3.1.2. Empresas del sector lácteo del Ecuador**

En Ecuador, se cuenta con ecosistemas con elevada capacidad de alcanzar suficiencia en la producción de alimentos. El sector lácteo tiene como actividad primordial la producción de leche y sus derivados (queso, yogur, mantequilla, etc.), basándose en una cadena productiva sólida e indispensable que se inicia en el campo y termina en la comercialización del producto cumpliendo con altos estándares de calidad.

La actividad de la industria láctea en el país genera alrededor de 1,2 millones de empleos directos e indirectos, y su aporte al PIB Agroindustrial es del 4 %. Según datos del Servicio de Rentas Internas (SRI), en septiembre de 2022, el sector lácteo presentó un crecimiento del 10,92 % en relación a septiembre de 2021. La leche es considerada un alimento fundamental en la alimentación humana, por su alta composición de nutrientes, aportes y beneficios a la salud. En el país, el consumo de leche fluida es de 110 litros por habitante cada año, esta es todavía una cantidad mínima, ya que la FAO y la OMS recomiendan el consumo de 180 litros por habitante cada año.

### 8.3.1.3. Composición de los productos lácteos

Los productos lácteos son alimentos derivados de la leche de animales, principalmente de vacas, aunque también pueden provenir de ovejas, cabras y otros mamíferos. La composición de los productos lácteos puede variar según el tipo de producto y el proceso de fabricación, pero en general, contienen una combinación de los siguientes componentes (Calderon, 2020):

- Agua: La leche es en su mayoría agua, constituyendo aproximadamente un 87-88% de su contenido total.
- Grasa: La grasa láctea es una parte importante de la leche y de muchos productos lácteos. La cantidad de grasa varía según el tipo de leche y puede ser ajustada en el proceso de fabricación para obtener productos con diferentes niveles de grasa. La grasa láctea es una fuente de energía y también contribuye a la textura y el sabor de los productos lácteos.
- Proteínas: Las proteínas lácteas son esenciales para el crecimiento y la reparación del cuerpo. La caseína y el suero son las dos principales proteínas en la leche. Las proteínas lácteas también son responsables de la formación y estabilidad de la espuma en productos como la leche batida y el yogur.
- Lactosa: La lactosa es un tipo de azúcar presente en la leche. Es una fuente importante de carbohidratos y proporciona energía. Algunas personas tienen dificultades para digerir la lactosa, lo que resulta en intolerancia a la lactosa.
- Minerales: La leche es rica en minerales como el calcio, el fósforo y el magnesio, que son esenciales para la salud ósea y otros procesos corporales.
- Vitaminas: La leche contiene vitaminas como la vitamina A, la vitamina D y algunas vitaminas del complejo B. Estas vitaminas desempeñan roles importantes en la salud general y el funcionamiento del cuerpo.
- Enzimas y compuestos bioactivos: La leche también puede contener enzimas y compuestos bioactivos que pueden tener efectos beneficiosos para la salud, como los probióticos presentes en el yogur.
- Agregados y procesamiento: Los productos lácteos procesados a menudo pueden contener aditivos como estabilizantes, emulsionantes y saborizantes para mejorar la textura, la consistencia y el sabor del producto final.

Los productos lácteos varían ampliamente en su composición debido a factores como la especie de animal, la dieta, la genética y el proceso de fabricación. Algunos ejemplos de productos lácteos incluyen leche, queso, yogur, mantequilla, crema y helado, entre otros.

#### **8.3.1.4. Beneficios para la salud de los productos lácteos**

Los productos lácteos son una fuente importante de nutrientes esenciales para el cuerpo humano y ofrecen varios beneficios para la salud. Aquí hay algunos de los beneficios más destacados:

- **Calcio y salud ósea:** Los productos lácteos son ricos en calcio, un mineral crucial para el desarrollo y mantenimiento de huesos y dientes fuertes. El calcio también desempeña un papel en la contracción muscular y la función nerviosa.
- **Proteínas de alta calidad:** Los productos lácteos contienen proteínas de alta calidad que proporcionan aminoácidos esenciales necesarios para el crecimiento y la reparación de tejidos en el cuerpo.
- **Vitaminas:** Los productos lácteos son una fuente de diversas vitaminas, como la vitamina D, que es importante para la absorción adecuada del calcio y la salud ósea. También contienen vitaminas B, como la B12, que es esencial para el funcionamiento adecuado del sistema nervioso.
- **Ácido linoleico conjugado (CLA):** Algunos productos lácteos, como los lácteos provenientes de animales alimentados con pasto, pueden contener ácido linoleico conjugado, un tipo de grasa que se ha asociado con beneficios potenciales para la salud, como la reducción de la grasa corporal y la mejora del metabolismo.
- **Fermentación y probióticos:** Los productos lácteos fermentados, como el yogur y el kéfir, contienen bacterias beneficiosas conocidas como probióticos. Estos probióticos pueden ayudar a mantener un equilibrio saludable de bacterias en el intestino, lo que puede ser beneficioso para la digestión y la salud inmunológica.
- **Sensación de saciedad:** Los productos lácteos ricos en proteínas pueden ayudar a generar una sensación de saciedad, lo que puede ser útil para controlar el apetito y el consumo de calorías.

- Salud cardiovascular: Algunas investigaciones sugieren que el consumo moderado de productos lácteos puede estar relacionado con un menor riesgo de enfermedades cardiovasculares. Sin embargo, se recomienda optar por opciones bajas en grasa para evitar el exceso de grasas saturadas (Trejos & Marín , 2022).

Es importante señalar que mientras los productos lácteos ofrecen muchos beneficios, algunas personas son intolerantes a la lactosa o pueden tener alergia a la proteína de la leche, lo que puede limitar su consumo. En estos casos, existen alternativas como los productos lácteos sin lactosa o las leches vegetales enriquecidas con nutrientes. Como siempre, es recomendable consultar a un profesional de la salud o un dietista antes de realizar cambios significativos en la dieta.

### **8.3.2. Contabilidad**

La contabilidad es un sistema estructurado y organizado que se utiliza para registrar, clasificar, analizar y resumir las transacciones financieras y económicas de una entidad o empresa. Su objetivo principal es proporcionar información precisa y oportuna sobre la situación financiera y los resultados operativos de la entidad, lo que permite la toma de decisiones informadas por parte de los administradores, inversores, acreedores y otras partes interesadas (Tuquerrez, 2019).

La contabilidad implica la recopilación y registro de datos financieros, como ingresos, gastos, activos, pasivos y patrimonio, en libros y registros contables. Estos datos se presentan en los estados financieros, como el balance general, el estado de resultados y el estado de flujo de efectivo, que brindan una imagen clara de la salud financiera de la entidad en un período determinado (Rey, 2019).

Existen diferentes principios y normas contables, como los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA), que varían según el país y la jurisdicción. Estas normas aseguran la uniformidad y la coherencia en la presentación de la información financiera. En resumen, la contabilidad es una herramienta esencial para el funcionamiento y la gestión de las empresas y organizaciones, ya que proporciona una visión detallada y precisa de sus actividades financieras y económicas (Molina, 2019).

### **8.3.2.1. Características de la Contabilidad**

Entre las principales características de la contabilidad, se pueden mencionar los siguientes:

- Entendible. - Los registros y reportes deben ser sencillos con el fin de facilitar el entendimiento al usuario al momento de leer los estados financieros.
- Relevante: La información debe ser la más precisa e importante para una correcta toma de decisiones a su vez se pueda confirmar o corregir los movimientos realizados anteriormente.
- Confiable: Los registros y operaciones deben ser comprobables libres de errores que puedan ser confiables y transparentes (Estevez, 2019).

Se basa en información cuantificable. Parte de la objetividad. Funciona a través de protocolos. Adquiere sentido cuando su labor es continua. Provee información monetaria.

### **8.3.2.2. Importancia de la contabilidad**

La contabilidad desempeña un papel fundamental en el mundo empresarial y financiero debido a su importancia en varios aspectos clave. Aquí hay algunas razones destacadas que resaltan su relevancia (Zurita, 2019):

- Toma de decisiones informadas: La contabilidad proporciona informaciones financieras precisas y confiables que permite a los administradores y tomadoras de decisiones evaluar la situación económica de una empresa. Esta información es esencial para la planificación estratégica, la asignación de recursos, la expansión y otras decisiones cruciales.
- Control y seguimiento: La contabilidad ayuda a rastrear y controlar las transacciones financieras de una empresa. Permite identificar cualquier desviación o discrepancia en los registros, lo que puede ser útil para prevenir fraudes y errores financieros.
- Cumplimiento legal y fiscal: Las empresas están obligadas a cumplir con regulaciones y normativas fiscales. La contabilidad garantiza que las transacciones se registren adecuadamente y que los informes financieros se preparen de acuerdo con los requisitos legales y fiscales.

- Evaluación de la rentabilidad: La contabilidad permite medir la rentabilidad de una empresa al comparar los ingresos con los gastos. Esto es esencial para evaluar la eficiencia de las operaciones y para determinar la viabilidad a largo plazo.
- Atracción de inversores y créditos: Los inversores y acreedores a menudo confían en los informes financieros para evaluar la salud financiera de una empresa antes de tomar decisiones de inversión o préstamo. La contabilidad precisa y transparente puede aumentar la confianza de estas partes interesadas.
- Establecimiento de objetivos: La contabilidad permite establecer objetivos financieros medibles y monitorear el progreso hacia su logro. Esto ayuda a la administración a mantenerse enfocada en sus metas financieras y a realizar ajustes cuando sea necesario.
- Evaluación de eficiencia operativa: Los informes financieros proporcionados por la contabilidad pueden ayudar a identificar áreas donde se pueden implementar mejoras operativas y reducir costos innecesarios.
- Negociaciones y acuerdos comerciales: En el ámbito comercial, la contabilidad desempeña un papel crucial en la evaluación de posibles asociaciones, adquisiciones o fusiones. Las partes interesadas utilizan la información financiera para evaluar el valor y la solidez de las entidades involucradas.

En resumen, la contabilidad es un componente esencial para el funcionamiento efectivo y la toma de decisiones de cualquier empresa u organización. Proporciona una base sólida de información financiera que influye en la dirección estratégica, la planificación y el éxito general de la entidad.

### **8.3.2.3 Proceso contable**

El proceso contable se compone de varias etapas secuenciales que se llevan a cabo para registrar, clasificar, analizar y resumir las transacciones financieras y económicas de una entidad. A continuación, se presenta una descripción general de las etapas clave del proceso contable (Rey, 2019):

- Identificación de transacciones: El proceso comienza cuando ocurren transacciones financieras y económicas en la entidad. Estas transacciones pueden incluir ventas, compras, pagos, cobros, gastos, ingresos y más.

- Registro en libros contables: Las transacciones se registran en los libros contables utilizando documentos de respaldo, como facturas, recibos y vouchers. La información relevante se anota en los registros contables, como el libro diario, que es un registro cronológico de todas las transacciones.
- Clasificación: Después de registrar las transacciones, se clasifican en categorías específicas según su naturaleza. Esto implica asignar cuentas contables adecuadas a cada transacción, lo que facilita el seguimiento y el análisis.
- Registro en el libro mayor: Los totales de las transacciones de cada cuenta se transfieren al libro mayor, que es un registro que agrupa y resume las transacciones por cuenta contable. Esto permite tener un resumen de los saldos de las cuentas.
- Elaboración de estados financieros: Con la información del libro mayor, se preparan los estados financieros clave, como el balance general, el estado de resultados y el estado de flujo de efectivo. Estos informes proporcionan una visión completa de la situación financiera y los resultados operativos de la entidad.
- Ajustes contables: En algunos casos, es necesario realizar ajustes contables para reflejar transacciones que pueden no haberse registrado inicialmente o para corregir errores. Estos ajustes se hacen para asegurarse de que los estados financieros sean precisos y reflejen la situación real.
- Cierre contable: Al final de un período contable, se realiza el cierre contable. Esto implica la transferencia de los saldos de ingresos y gastos a la cuenta de resultados para calcular el resultado neto del período. Luego, las cuentas de ingresos y gastos se reinician para el próximo período.
- Preparación de informes financieros finales: Una vez que se han realizado los ajustes y el cierre contable, se preparan los informes financieros finales, que muestran el rendimiento financiero de la entidad durante el período contable.
- Análisis e interpretación: Los informes financieros se analizan para evaluar el rendimiento, la rentabilidad, la liquidez y otros aspectos financieros de la entidad. Esto ayuda a tomar decisiones informadas y a identificar áreas que requieren atención.

El proceso contable es continuo y se repite en cada período contable, generalmente mensual, trimestral o anual, dependiendo de las prácticas de la entidad y los requisitos legales. Cada etapa es crucial para asegurar que la información financiera sea precisa y útil para la toma de decisiones.

#### 8.3.2.4. Elementos del Proceso contable

El proceso contable involucra una serie de elementos clave que trabajan en conjunto para asegurar el registro, clasificación y presentación precisa de la información financiera de una entidad. A continuación, se describen los elementos esenciales del proceso contable (Rodes, 2019):

- **Transacciones:** Las transacciones son eventos económicos que generan cambios en los recursos financieros de la entidad. Pueden ser ventas, compras, pagos, cobros, gastos, ingresos y más. Estas transacciones son la base sobre la cual se construye la contabilidad.
- **Documentos de respaldo:** Los documentos de respaldo son pruebas tangibles de las transacciones, como facturas, recibos, cheques y contratos. Estos documentos respaldan la validez y la precisión de las transacciones registradas en los libros contables.
- **Registros contables:** Los registros contables son donde se registran inicialmente las transacciones. El libro diario es un registro cronológico de todas las transacciones, donde se detalla la fecha, la descripción y los montos involucrados en cada transacción.
- **Cuentas contables:** Las cuentas contables representan categorías específicas de activos, pasivos, patrimonio, ingresos y gastos. Cada transacción se asigna a una o varias cuentas contables relevantes. Ejemplos de cuentas son "Caja", "Cuentas por Pagar", "Ventas", "Gastos de Sueldos", etc.
- **Libro mayor:** El libro mayor es un registro que resume y agrupa las transacciones por cuenta contable. Muestra los saldos iniciales, los débitos, los créditos y los saldos finales de cada cuenta. Ayuda a verificar la exactitud y la coherencia de los registros.
- **Ajustes contables:** Los ajustes son correcciones que se realizan al final del período contable para reflejar transacciones que no se registraron inicialmente o para ajustar saldos incorrectos. Esto garantiza que los estados financieros reflejen de manera precisa la situación financiera y los resultados.
- **Estados financieros:** Los estados financieros son informes que resumen la información financiera de la entidad. Los principales son el balance general (muestran activos, pasivos y patrimonio), el estado de resultados (muestra ingresos y gastos) y el estado de flujo de efectivo (muestra flujos de efectivo).

- Cierre contable: Al final de un período, se realiza el cierre contable, que implica transferir los saldos de las cuentas de ingresos y gastos a la cuenta de resultados y reiniciar estas cuentas para el próximo período. Esto prepara las cuentas para el siguiente ciclo contable.
- Análisis e interpretación: Los informes financieros se analizan para comprender la situación financiera y el rendimiento de la entidad. Este análisis proporciona información valiosa para la toma de decisiones y la planificación estratégica.
- Auditoría: La auditoría es un proceso independiente de revisión y verificación de la información financiera para asegurar su exactitud y cumplimiento con normas contables y regulaciones

Estos elementos interactúan para formar un proceso contable completo que permite a las entidades mantener registros precisos y confiables de sus actividades financieras y tomar decisiones informadas.

#### **8.3.2.5. Pasos del Proceso contable**

- El proceso contable es una serie de pasos organizados y secuenciales que una empresa sigue para registrar, clasificar y resumir las transacciones financieras en sus libros contables. Aquí tienes los pasos típicos del proceso contable (Arredondo, 2019):
- Identificación de transacciones: En este paso, se identifican todas las transacciones financieras que afectan a la empresa, como ventas, compras, gastos, ingresos, pagos, entre otros.
- Documentación de transacciones: Cada transacción debe ser respaldada por documentos apropiados, como facturas, recibos, contratos, etc. Estos documentos sirven como evidencia y soporte para las transacciones registradas.
- Registro en el libro diario: Las transacciones se registran en el libro diario en orden cronológico. Cada entrada incluye la fecha, una descripción de la transacción y las cuentas afectadas, junto con los montos debitados y acreditados.
- Clasificación en el libro mayor: Los montos registrados en el libro diario se transfieren a las cuentas correspondientes en el libro mayor. Esto implica agrupar transacciones similares en cuentas específicas, como cuentas por pagar, cuentas por cobrar, inventario, etc.

- Balance de comprobación: Se realiza un balance de comprobación para verificar que los montos en el libro diario coincidan con los saldos en el libro mayor. Esto ayuda a detectar errores antes de continuar con el proceso.
- Ajustes contables: Se realizan ajustes periódicos para reflejar ingresos y gastos devengados, así como otras transacciones que no se registraron inicialmente. Estos ajustes aseguran que los estados financieros sean precisos.
- Preparación de estados financieros: Basándose en la información del libro mayor y los ajustes, se preparan los estados financieros, como el balance general, el estado de resultados y el estado de flujo de efectivo.
- Cierre contable: Al final de un período contable, se cierran las cuentas temporales, como las de ingresos y gastos, llevándolas a cero. Esto se logra mediante entradas de ajuste y secciones especiales en el libro mayor.
- Preparación de estados financieros finales: Después de cerrar las cuentas temporales, se generan los estados financieros finales ajustados, que reflejan la posición financiera y el rendimiento de la empresa durante el período.
- Reapertura y continuación: Una vez completado el cierre contable, se abren nuevamente las cuentas temporales para comenzar a registrar transacciones en el siguiente período contable.

Estos son los pasos generales del proceso contable. Es importante señalar que las empresas pueden tener variaciones en el proceso dependiendo de su tamaño, industria y prácticas específicas. Además, la automatización y el uso de software contable pueden simplificar y agilizar muchos de estos pasos.

**Figura 2:** Procesos contables



Elaborado por: Autoras

#### 8.2.2.4. Contabilidad de costos

La contabilidad de costos es una rama de la contabilidad que se enfoca en la recopilación, registro, análisis y presentación de información relacionada con los costos incurridos por una empresa en la producción de bienes y servicios. Su objetivo principal es proporcionar a la dirección de la empresa información detallada sobre cómo se generan los costos y cómo afectan la rentabilidad y la toma de decisiones. Algunos conceptos clave en la contabilidad de costos incluyen (Menesby, 2019):

- Costo: Es el gasto en recursos, como materiales, mano de obra y gastos generales, necesarios para producir bienes o servicios.
- Costo Directo: Son los costos que pueden atribuirse directamente a un producto o proyecto en particular. Por ejemplo, los materiales y la mano de obra directa.
- Costo Indirecto: Son los costos que no se pueden rastrear directamente a un producto específico y se asignan mediante métodos de distribución, como los gastos generales de fábrica.
- Gastos Generales de Fábrica: También conocidos como costos indirectos de fabricación, son los costos relacionados con la producción pero que no se pueden atribuir directamente a un producto, como el alquiler de la fábrica, la energía y la depreciación de equipos.
- Métodos de Asignación de Costos: Son técnicas utilizadas para distribuir los costos indirectos a los productos, como la asignación basada en horas de mano de obra, unidades producidas o espacio utilizado.
- Costeo por Órdenes de Trabajo: Se utiliza cuando los productos se fabrican bajo órdenes específicas, como la producción de muebles a medida o proyectos de construcción.
- Costeo por Procesos: Se aplica cuando los productos se fabrican en grandes cantidades en un proceso continuo, como la producción de alimentos en una fábrica de procesamiento.
- Costo Estándar: Son los costos predeterminados que se esperan en función de condiciones normales y que se utilizan para comparar con los costos reales y evaluar la eficiencia.
- Costo Real: Son los costos reales incurridos en la producción y se registran después de que la producción se ha completado.

- **Análisis de Variaciones:** Implica comparar los costos reales con los costos estándar y analizar las diferencias para identificar áreas donde se han producido desviaciones y tomar medidas correctivas.
- **Punto de Equilibrio:** Es el nivel de ventas en el cual los ingresos totales igualan los costos totales, lo que indica el nivel mínimo necesario para no incurrir en pérdidas.

La contabilidad de costos desempeña un papel crucial en la toma de decisiones de gestión, como establecer precios, determinar la rentabilidad de productos, evaluar la eficiencia operativa y planificar la producción. También es esencial para el cumplimiento de regulaciones fiscales y la presentación de informes financieros precisos.

### **8.3.3. Costos**

#### **8.3.3.1. Tipos de Costos**

Los costos son los gastos en dinero, recursos o esfuerzos necesarios para llevar a cabo una actividad, producción o proyecto en una empresa u organización. Los costos son un elemento fundamental en la gestión empresarial, ya que afectan directamente la rentabilidad y la toma de decisiones. Hay varios tipos de costos en función de cómo se clasifican y se utilizan en la contabilidad (Reyes, 2019):

- **Costos Fijos:** Son aquellos que no varían con cambios en el volumen de producción o ventas. Permanecen constantes en un rango de actividad determinado, como el alquiler de un local o la depreciación de equipos.
- **Costos Variables:** Son los costos que cambian directamente en proporción a los cambios en el volumen de producción o ventas. Ejemplos incluyen los costos de materiales y la mano de obra directa.
- **Costos Semivariantes o Semifijos:** Son aquellos que tienen componentes tanto fijos como variables. Por ejemplo, un teléfono celular podría tener un costo fijo mensual más un costo variable basado en el uso de minutos o datos.
- **Costos Directos:** Son los costos que pueden atribuirse directamente a un producto, proyecto o actividad en particular. Son fácilmente rastreables y se asignan de manera precisa, como los costos de los materiales y la mano de obra directa.
- **Costos Indirectos:** También conocidos como costos generales o gastos generales, son aquellos que no se pueden asignar de manera directa a un producto o proyecto

específico. Se distribuyen mediante métodos de asignación, como los costos de la electricidad en una fábrica.

- **Costos de Oportunidad:** Representan el valor de lo que se sacrifica al elegir una opción en lugar de otra. Por ejemplo, si una empresa decide invertir en un proyecto A en lugar de un proyecto B, el costo de oportunidad sería el beneficio perdido del proyecto B.
- **Costos Hundidos:** Son los costos que ya han sido incurridos y no son recuperables. No deben influir en las decisiones futuras, ya que no pueden ser cambiados.
- **Costos Incrementales:** Son los costos adicionales asociados con una decisión particular en comparación con una alternativa. Ayudan a evaluar si un proyecto es viable en función de sus beneficios y costos adicionales.
- **Costos Marginales:** Son los costos asociados con la producción de una unidad adicional de un producto. Son útiles para tomar decisiones sobre si aumentar la producción o no.
- **Costos de Producción:** Incluyen todos los costos necesarios para fabricar un producto, como los costos de materiales, mano de obra y gastos generales.
- **Costos de Distribución:** Se refieren a los gastos relacionados con el transporte, almacenamiento y entrega de productos a los clientes.
- **Costos Sociales:** Son los costos que no son internalizados por una empresa, como los impactos ambientales o sociales que pueden surgir debido a la producción.

Estos son solo algunos ejemplos de los diversos tipos de costos que existen en el ámbito empresarial. La comprensión y el manejo adecuado de los costos son esenciales para tomar decisiones informadas y lograr una gestión financiera eficiente.

### **8.3.3.2. Importancia de los costos**

Los costos son fundamentales en la gestión de cualquier empresa u organización, ya que desempeñan un papel esencial en varias áreas clave y tienen un impacto directo en el éxito y la rentabilidad de la entidad. Aquí hay algunas razones importantes que destacan la importancia de los costos (Merlo, 2019):

- **Toma de Decisiones:** Los costos proporcionan información crucial para la toma de decisiones en la empresa. Ayudan a determinar precios de venta, niveles de

producción, estrategias de inversión y desempeñan un papel central en la planificación estratégica y táctica.

- **Rentabilidad:** El conocimiento de los costos permite evaluar la rentabilidad de los productos, proyectos o servicios. Las decisiones sobre qué productos seguir produciendo o cuáles eliminar a menudo se basan en análisis de costos y beneficios.
- **Control de Gastos:** El seguimiento y análisis de los costos permiten identificar áreas donde los gastos están aumentando más de lo esperado. Esto ayuda a la dirección a tomar medidas correctivas para mantener los gastos bajo control y maximizar las utilidades.
- **Establecimiento de Precios:** Los costos son un factor fundamental para determinar los precios de los productos o servicios. Los precios deben cubrir los costos para garantizar la viabilidad financiera y, al mismo tiempo, ser competitivos en el mercado.
- **Eficiencia Operativa:** Entender los costos ayuda a identificar ineficiencias en los procesos de producción y operación. Al optimizar los procesos, se pueden reducir costos y mejorar la eficiencia general de la organización.
- **Presupuestación:** Los costos son esenciales para la elaboración de presupuestos. Los presupuestos permiten planificar los gastos futuros y establecer metas financieras realistas.
- **Análisis de Rentabilidad de Clientes:** La asignación adecuada de costos indirectos permite analizar la rentabilidad de los diferentes clientes, segmentos de mercado o proyectos. Esto ayuda a enfocar los esfuerzos en áreas que generan mayores beneficios.
- **Evaluación de Inversiones:** Los análisis de costos y beneficios son esenciales al evaluar la viabilidad de nuevas inversiones, adquisiciones o expansiones. Ayudan a determinar si una inversión potencial generará suficientes ingresos para justificar los costos asociados.
- **Control de Inventarios:** El costo de los productos y materiales influye en la gestión de inventarios. Un manejo eficiente de los inventarios puede ayudar a evitar costos asociados con excesos de inventario o escasez.
- **Cumplimiento Fiscal y Regulatorio:** La contabilidad y el seguimiento adecuado de los costos son esenciales para el cumplimiento de regulaciones fiscales y para la presentación de informes financieros precisos.

En resumen, los costos son una herramienta crucial para la toma de decisiones estratégicas, la maximización de la rentabilidad y la eficiencia operativa. Una gestión adecuada de los costos contribuye directamente a la salud financiera y al éxito sostenible de una organización en un entorno empresarial competitivo.

### **8.3.3.7. Elementos del costo de producción**

El costo de producción se compone de varios elementos que representan los gastos involucrados en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Estos elementos se desglosan para comprender mejor cómo se generan los costos y cómo afectan la rentabilidad de una empresa. Los elementos del costo de producción típicamente incluyen (Arredondo, 2019):

- **Materiales Directos:** Son los materiales que se utilizan directamente en la fabricación del producto y que se pueden identificar específicamente con ese producto. Por ejemplo, las materias primas como el metal, la madera o los componentes electrónicos en la fabricación de muebles o dispositivos electrónicos.
- **Mano de Obra Directa:** Representa el costo de la mano de obra que trabaja directamente en la producción del producto. Incluye los salarios y beneficios de los trabajadores que están involucrados de manera directa en la fabricación, ensamblaje o construcción.
- **Costos Indirectos de Fabricación:** También conocidos como gastos generales de fábrica, son los costos que no se pueden atribuir directamente a un producto en particular, sino que se distribuyen entre varios productos o proyectos. Estos costos pueden incluir alquiler de instalaciones, servicios públicos, depreciación de equipos, salarios del personal de apoyo, entre otros.

Los costos indirectos de fabricación se pueden subdividir en otros elementos, como (Burbano, 2019):

- **Costos de Materiales Indirectos:** Son los materiales que no son directamente incorporados al producto, pero que son necesarios para el proceso de producción, como lubricantes, productos químicos, etc.

- Costos de Mano de Obra Indirecta: Representan los salarios y beneficios del personal que brinda apoyo indirecto a la producción, como supervisores, técnicos de mantenimiento, entre otros.
- Gastos Generales de Fábrica: Incluyen una variedad de costos indirectos relacionados con la operación de la fábrica, como el alquiler de las instalaciones, electricidad, seguros, depreciación de equipos, entre otros.

Todo proceso de producción empieza y termina con un orden determinado. A medida que el proceso productivo avanza, lo que fue materia prima se aproxima más a ser un producto acabado. La contabilidad de costos en empresas manufactureras se enfoca a la valuación de inventarios de productos en proceso y de productos terminados (Gómez, 2019).

**Figura 3:** Elementos del costo de producción



**Fuente:** Contabilidad y Finanzas (2019)

**Elaborado por:** Autoras

Cabe destacar que estos elementos de costo pueden variar según la naturaleza de la empresa y el tipo de producción que realice. El desglose de los costos de producción es esencial para entender la estructura de costos, tomar decisiones informadas sobre precios y estrategias de producción, y para llevar a cabo análisis de rentabilidad y eficiencia.

#### 8.3.4. Sistema de costos

Los sistemas de costos son herramientas que orientan el registro de transacciones de la entidad en forma clasificada para resumir e informar los resultados de manera cuantitativa y cualitativa. Con la definición anterior podemos identificar que los sistemas de costos están sustentados en la contabilidad de costos, ya que mediante estos seremos capaces de identificar costos unitarios, con esto logra un mejor aprovechamiento de la materia prima (Bravo, 2021)

Un sistema de costos es un conjunto de procesos y procedimientos utilizados por una empresa para recopilar, registrar y analizar información sobre los costos de sus productos o servicios. Esta información se puede utilizar para tomar decisiones sobre precios, producción y marketing. Hay dos tipos principales de sistemas de costos:

- Sistema de costos por órdenes de trabajo: Este sistema se utiliza por empresas que producen bienes a pedido. Los costos se recopilan para cada orden de trabajo y luego se asignan a los productos o servicios terminados.
- Sistema de costos por procesos: Este sistema se utiliza por empresas que producen bienes en masa. Los costos se recopilan por proceso y luego se asignan a los productos o servicios terminados en función de la cantidad de tiempo que cada producto o servicio pasa en cada proceso (Zurita, 2019).

El sistema de costos que mejor se adapta a una empresa depende de la naturaleza de su negocio. Las empresas que producen bienes a pedido suelen utilizar un sistema de costos por órdenes de trabajo, mientras que las empresas que producen bienes en masa suelen utilizar un sistema de costos por procesos.

No importa qué sistema de costos utilice una empresa, es importante que sea preciso y que se actualice regularmente. La información del sistema de costos se puede utilizar para tomar decisiones informadas sobre precios, producción y marketing, y puede ayudar a una empresa a mejorar su rentabilidad. Si se está buscando mejorar la gestión de costos de su empresa, un sistema de costos eficaz es una buena herramienta para comenzar. A continuación, se detallan algunos beneficios de tener un sistema de costos eficaz:

- Puede ayudar a una empresa a determinar cuánto cuesta producir sus productos o servicios.
- Puede ayudar a una empresa a establecer precios competitivos para sus productos o servicios.
- Puede ayudar a una empresa a identificar áreas donde puede reducir costos.
- Puede ayudar a una empresa a mejorar su rentabilidad (Jiménez & Espinoza, 2019).

El objetivo principal de un sistema de costos bien diseñado y de acorde a las características de la empresa es determinar, acumular e informar acerca del costo unitario y ofreciendo la

seguridad de que la información proporcionada a la gerencia será un medio eficaz para la toma de decisiones.

#### **8.3.4.1. Costos por procesos**

Los costos por procesos son un método de contabilidad de costos que asigna los costos a los productos o servicios según los procesos involucrados en su producción. Este método es útil para empresas que producen una variedad de productos o servicios, ya que permite a la empresa rastrear los costos de cada proceso y determinar cuánto cuesta producir cada producto o servicio (Arredondo, 2019).

Para implementar un sistema de costos por procesos, la empresa debe primero identificar los diferentes procesos involucrados en la producción de sus productos o servicios. Luego, debe asignar los costos de cada proceso a los productos o servicios según la cantidad de tiempo que cada producto o servicio pasa en cada proceso (Burbano, 2019).

Los costos por procesos pueden ser un método de contabilidad de costos complejo, pero puede ser muy útil para empresas que producen una variedad de productos o servicios. Al rastrear los costos de cada proceso, la empresa puede determinar cuánto cuesta producir cada producto o servicio y tomar decisiones informadas sobre precios, producción y marketing. A continuación, se adjuntan algunos ejemplos de cómo se pueden utilizar los costos por procesos:

- Una empresa que produce automóviles puede utilizar los costos por procesos para asignar los costos de fabricación, ensamblaje y pintura a los diferentes modelos de automóviles que produce.
- Una empresa que produce alimentos puede utilizar los costos por procesos para asignar los costos de cultivo, cosecha, procesamiento y empaque a los diferentes productos alimenticios que produce.
- Una empresa que produce productos electrónicos puede utilizar los costos por procesos para asignar los costos de diseño, desarrollo, fabricación y ensamblaje a los diferentes productos electrónicos que produce (Catagnia, 2020).

Los costos por procesos pueden ser una herramienta valiosa para empresas de todos los tamaños. Al rastrear los costos de cada proceso, las empresas pueden tomar decisiones informadas sobre precios, producción y marketing, y mejorar su rentabilidad.

#### **8.3.4.2. Características de un sistema de costos por procesos**

Un sistema de costos por procesos es un método de contabilidad de costos que asigna los costos a los productos o servicios según los procesos involucrados en su producción. Este método es útil para empresas que producen una variedad de productos o servicios, ya que permite a la empresa rastrear los costos de cada proceso y determinar cuánto cuesta producir cada producto o servicio (Zurita, 2019).

Para implementar un sistema de costos por procesos, la empresa debe primero identificar los diferentes procesos involucrados en la producción de sus productos o servicios. Luego, debe asignar los costos de cada proceso a los productos o servicios según la cantidad de tiempo que cada producto o servicio pasa en cada proceso. Un sistema de costos por procesos tiene las siguientes características:

- Se utiliza para empresas que producen una variedad de productos o servicios.
- Los costos se asignan a los productos o servicios según los procesos involucrados en su producción.
- El sistema es complejo y requiere una buena comprensión de los procesos de producción.
- El sistema puede ser útil para tomar decisiones sobre precios, producción y marketing (Arredondo, 2019).

Los costos por procesos pueden ser una herramienta valiosa para empresas de todos los tamaños. Al rastrear los costos de cada proceso, las empresas pueden tomar decisiones informadas sobre precios, producción y marketing, y mejorar su rentabilidad. Los costos por procesos pueden ser un método de contabilidad de costos complejo, pero puede ser muy útil para empresas que producen una variedad de productos o servicios. Al rastrear los costos de cada proceso, la empresa puede determinar cuánto cuesta producir cada producto o servicio y tomar decisiones informadas sobre precios, producción y marketing.

### 8.3.4.2. Importancia del sistema de costos

El sistema de costos es esencial para el funcionamiento y la gestión efectiva de una empresa en diversos aspectos. Su importancia radica en cómo proporciona información valiosa para la toma de decisiones, la planificación financiera, la evaluación de la rentabilidad y la eficiencia operativa. Aquí hay algunas razones clave que resaltan la importancia del sistema de costos (Rey, 2019):

- **Toma de Decisiones Informadas:** Un sistema de costos adecuado proporciona información detallada sobre los costos asociados con la producción, lo que permite a la dirección tomar decisiones informadas sobre precios, niveles de producción, selección de proyectos y estrategias de inversión.
- **Precios Competitivos:** Un sistema de costos ayuda a determinar precios competitivos para los productos o servicios de la empresa. Esto es crucial para mantener una ventaja competitiva en el mercado.
- **Planificación Financiera:** Un sistema de costos eficiente permite la elaboración de presupuestos precisos y realistas. Ayuda a prever los gastos futuros y a establecer metas financieras alcanzables.
- **Evaluación de la Rentabilidad:** El seguimiento y análisis de los costos permiten evaluar la rentabilidad de los productos, clientes, proyectos y líneas de negocio. Esto ayuda a focalizar los esfuerzos en áreas más rentables y a eliminar actividades que no sean financieramente viables.
- **Control de Gastos:** El sistema de costos ayuda a identificar ineficiencias en los procesos de producción y operación. Esto permite tomar medidas para controlar los gastos y optimizar los recursos.
- **Análisis de Variaciones:** Los sistemas de costos permiten comparar los costos reales con los costos presupuestados o estándar. Esto ayuda a identificar desviaciones y tomar medidas correctivas para mejorar la eficiencia.
- **Evaluación de Inversiones:** El análisis de costos y beneficios es crucial al evaluar nuevas inversiones, adquisiciones o proyectos. Ayuda a determinar si una inversión generará suficientes ingresos para justificar los costos asociados.
- **Optimización de Inventarios:** Un sistema de costos preciso ayuda a gestionar los niveles de inventario de manera más eficiente, evitando el exceso de inventario o la escasez.

- **Cumplimiento Regulatorio:** Un sistema de costos sólido es esencial para el cumplimiento de regulaciones fiscales y para la presentación de informes financieros precisos.
- **Mejora Continua:** La información generada por el sistema de costos puede usarse para implementar mejoras continuas en los procesos y prácticas de la empresa, lo que a su vez puede conducir a una mayor eficiencia y rentabilidad.

En resumen, un sistema de costos bien diseñado y correctamente implementado es una herramienta valiosa para la gestión empresarial. Proporciona información esencial para la toma de decisiones, la planificación financiera y la optimización de recursos, lo que contribuye directamente al éxito y la sostenibilidad de una organización en el entorno empresarial competitivo.

### **8.3.3. Fundamentación Legal**

#### **8.3.3.1. Constitución del Ecuador**

Según la (Constitución del Ecuador, 2008) capítulo IV, Soberanía Económica, sección primera, Sistema económico y política económica, Art.284, numeral dos menciona: La política económica como objetivo: Incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémica, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional.

#### **8.3.3.2. Reglamento de aplicación de la (Ley del Régimen Tributario LRTI, 2018)**

Art. 1.- Cuantificación de los ingresos. - Como norma general, para efectos de la aplicación del Art. 1 de la Ley, los ingresos de fuente ecuatoriana o los percibidos en el exterior por personas naturales ecuatorianas residentes en el País o por sociedades nacionales se registrarán por el precio del bien transferido o del servicio prestado o por el valor bruto de los ingresos generados por rendimientos financieros o inversiones en sociedades. En el caso de ingresos en especie o servicios, su valor se determinará sobre la base del valor de mercado del bien o del servicio recibido.

#### **8.3.3.4. Depuración de los Ingresos**

Art. 16.- Deducciones generales. - En general, son deducibles todos los costos y gastos ordinarios y necesarios causados en el año contributivo, directamente vinculados con la explotación de cualquier actividad económica y que fueren efectuados con el propósito de obtener, mantener y mejorar rentas gravadas con impuesto a la renta y no exentas. La renta neta de las actividades habituales u ocasionales gravadas será determinada considerando el total de los ingresos no sujetos a impuesto único ni exento y la deducción de los siguientes elementos:

- Las devoluciones o descuentos comerciales, concedidos bajo cualquier modalidad, siempre y cuando consten en la misma factura o en una nota de crédito en la que se especifique la factura a la que corresponde el crédito concedido.
- El costo neto de las mercaderías o servicios adquiridos o utilizados.
- Los gastos generales, entendiéndose por tales los de administración y los de ventas.
- Los gastos y costos financieros, en los términos previstos en la Ley de Régimen Tributario Interno.

La renta neta de la actividad profesional será determinada considerando el total de los ingresos y la deducción de los gastos ordinarios necesarios relacionados con la profesión del contribuyente.

#### **8.3.3.3. NIC 41**

La NIC 41 (Norma Internacional de Contabilidad 41) es una norma contable emitida por el International Accounting Standards Board (IASB, por sus siglas en inglés) que trata sobre la contabilidad de la agricultura. Esta norma establece los principios contables que deben aplicarse para reconocer, medir y presentar la actividad agrícola en los estados financieros. Los principales objetivos de la NIC 41 son:

- Definir la actividad agrícola: La norma define qué actividades se consideran agrícolas, como el cultivo de plantas y la cría de animales, incluyendo actividades relacionadas como la cosecha y la recolección.
- Reconocimiento inicial y medición: La NIC 41 establece los criterios para reconocer los activos biológicos (por ejemplo, animales vivos y plantas en crecimiento) y los

productos agrícolas (productos obtenidos de activos biológicos) en los estados financieros.

- **Medición posterior:** La norma establece cómo se debe medir posteriormente los activos biológicos y los productos agrícolas, como el costo histórico y el valor razonable.
- **Revelaciones:** La NIC 41 requiere revelaciones específicas en los estados financieros relacionadas con la actividad agrícola, como el detalle de los activos biológicos, los cambios en el valor razonable y las pérdidas o ganancias reconocidas.

La aplicación de la NIC 41 es relevante para las entidades que participan en actividades agrícolas significativas, como la agricultura comercial, la silvicultura y la producción animal.

Es importante destacar que la normativa contable puede estar sujeta a cambios y actualizaciones. Por lo tanto, siempre es recomendable verificar la última versión de la NIC 41 en el sitio web del IASB o con los organismos contables pertinentes para asegurarse de cumplir con las normas contables vigentes.

## **9. PREGUNTAS CIENTÍFICAS**

### **¿Cuáles son los principales procesos productivos que se generan en la elaboración de queso en la Empresa De Lácteos “Érika”?**

Al realizar la entrevista al gerente propietario y las encuestas a los empleados de la Empresa de Lácteos Érika se pudo obtener información necesaria para reconocer los principales procesos productivos que se generan en la elaboración del queso, lo cual como primer paso se realiza la recepción de la leche, a continuación se realiza las pruebas de calidad de la leche previo a su ingreso a la empresa, como segundo paso se añade el fermento para cuajar para que la misma después de un periodo de tiempo pase de un estado líquido a un estado semisólido y es ahí donde se agregan la sal. Se realiza el desuerado donde se extrae la cuajada que será vertido en moldes que darán forma al queso, dándole la vuelta al mismo para sacar el suero. Finalmente, el queso es desmoldado y empacado para su posterior venta.

**¿Cuáles son los elementos del costo de producción, que intervienen en la producción del queso artesanal para mejorar la gestión del proceso productivo en la empresa de lácteos “Érika”?**

Al realizar el flujograma de la elaboración del queso se determinó cada proceso de productivo; que ayudo para el desarrollo de la matriz de elementos del costo, a la vez la matriz se identificó los elementos del costo que intervienen por cada proceso productivo esta transformación de productos incluye materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación.

**¿Qué beneficios tendrá la propuesta de un sistema de costos por procesos a la hora de identificar los costos en la Empresa de Lácteos “Érika”?**

La Empresa de Lácteos “Érika” en la actualidad ha venido funcionando gracias al desempeño de sus trabajadores, la correcta atención al cliente y primordialmente la calidad de los servicios; que esta brinda a sus clientes con la finalidad de optimizar sus resultados y obtener el mayor beneficio. Por lo cual el diseño de un sistema de costos por procesos beneficio de manera positiva al propietario de la empresa ya que tendrá la oportunidad de identificar los elementos del costo que interviene en cada proceso productivo y fijar el precio de venta real del producto.

## **10. METODOLOGÍAS Y DISEÑO EXPERIMENTAL**

### **10.1. Enfoque**

Un enfoque de investigación es una estrategia general que un investigador utiliza para recopilar y analizar datos. Hay muchos enfoques diferentes de investigación, cada uno con sus propias fortalezas y debilidades. El enfoque de investigación más adecuado para un estudio en particular dependerá del tema del estudio, los objetivos del investigador y los recursos disponibles (Alvarez & Sierra, 2019).

En la realización de la presente investigación se utilizó el enfoque investigación cuantitativo, el mismo que utilizó datos numéricos para responder las preguntas de investigación planteadas. Adicionalmente se utilizó el enfoque cualitativo, el mismo que permitió utilizar datos no numéricos para responder preguntas de investigación.

## **10.2. Diseño**

Un diseño de investigación es un plan para recolectar y analizar datos para responder a una pregunta de investigación. El diseño de investigación debe ser cuidadosamente diseñado para garantizar que los datos recolectados sean precisos y válidos. Hay muchos tipos diferentes de diseños de investigación, cada uno con sus propias fortalezas y debilidades. El diseño de investigación más adecuado para un estudio en particular dependerá del tema del estudio, los objetivos del investigador y los recursos disponibles (Vallejo, 2020)

La presente investigación fue de tipo descriptivo, porque permitió describir las características de la población objeto de estudio, el mismo que resultó útil para identificar problemas, establecer prioridades y desarrollar planes de acción en la empresa de productos lácteos Érika.

## **10.3. Tipo de investigación**

A continuación, se adjuntan los principales tipos de investigación que fueron utilizados en el presente proyecto investigativo:

### **10.3.1 Investigación descriptiva**

La investigación descriptiva es un tipo de investigación que busca describir las características de una población o fenómeno. La investigación descriptiva puede ser útil para identificar problemas, establecer prioridades y desarrollar planes de acción. Es de naturaleza concluyente, esto quiere decir que la investigación descriptiva reúne información cuantificable que puede usarse para hacer inferencias estadísticas de su público objetivo a través del análisis de los datos (Moreno, 2019) .

El tipo de investigación descriptiva que se utilizó en el desarrollo del tema, consistió en narrar y delimitar los diferentes elementos del Sistema de Contabilidad de Costos que se utilizaron en la propuesta, también se utilizó para descubrir y comprobar la relación entre las variables de la investigación, lo que permitió obtener conclusiones generales mediante la observación.

### **10.3.2 Investigación de campo**

La investigación de campo es un método utilizado en la investigación científica y social que implica la recolección directa de datos en el lugar donde ocurren los eventos o fenómenos que

se están estudiando. En otras palabras, se trata de obtener información de primera mano al interactuar con personas, lugares o situaciones reales en su contexto natural (Alvarez & Sierra, 2019).

La utilización de la investigación de campo en el presente trabajo, se utilizó con la finalidad de recopilar información en el lugar de los hechos, de esta manera se pudo identificar las causas y efectos de las fuentes primarias de información. A través de la aplicación del instrumento de la encuesta en el lugar de los hechos, se pudo conseguir información relevante que ayudó en el desarrollo de la propuesta del sistema de costos con el programa operativo de Excel.

### **10.3.3 Investigación bibliográfica documental**

La investigación bibliográfica es una técnica que implica el estudio, análisis y revisión de fuentes bibliográficas, como libros, artículos de revistas científicas, informes, tesis, y otros materiales impresos y digitales disponibles en bibliotecas, bases de datos en línea y otros recursos. Esta forma de investigación se basa en la recopilación y síntesis de información existente para comprender, analizar y contextualizar un tema específico (Crespo, 2020)

La utilización de la investigación bibliográfica documental en la presente investigación, permitió recopilar información sobre las variables de la investigación, comprender el estado actual de la investigación sobre los costos por procesos en la empresa de lácteos Érika. Adicionalmente. Se utilizó para el desarrollo del marco teórico, para lo cual se tomó información necesaria de textos, documentos y trabajos realizados anteriormente sobre la problemática planteada.

## **10.4 Métodos de investigación**

### **10.4.1 Método inductivo**

El método inductivo es un enfoque utilizado en la lógica y la investigación científica para derivar conclusiones generales a partir de observaciones específicas. Se basa en la idea de que si una serie de observaciones o ejemplos particulares son consistentes y repetitivos, se puede inferir una regla general o una tendencia más amplia (López, 2020).

La aplicación del método inductivo en la presente investigación, se utilizó con la finalidad de obtener premisas en base a los resultados que se obtuvieron con la elaboración de un sistema

de costos con el programa operativo de Excel, lo cual permitió lograr un mayor control dentro de los costos de producción de la empresa, logrando que la misma pueda ser eficiente al momento de utilizar sus recursos, así como también poder conocer la rentabilidad que genera la producción y comercialización de su producto.

#### **10.4.2 Método deductivo**

El método deductivo es un enfoque lógico de razonamiento en el cual se parte de premisas o afirmaciones previamente establecidas y se llega a conclusiones específicas a través de una serie de inferencias. Es un proceso de pensamiento que se basa en la estructura del argumento, donde si las premisas son verdaderas y la lógica es válida, entonces la conclusión también debe ser verdadera. (López, 2020).

A través de la aplicación de este método en el desarrollo de la presente investigación, se llegó a conclusiones específicas a través de temas generales, es decir una vez que se realizó la recolección de información, conforme se fue obteniendo la información de manera general, se pudo deducir las principales conclusiones sobre el estudio.

#### **10.5 Técnicas**

Entre las principales técnicas que se utilizaron para la recolección de información en el presente proyecto investigativo se adjuntan las siguientes.

##### **10.5.1 Observación**

La técnica de observación se refiere a la metodología o enfoque utilizado para recolectar información al observar cuidadosamente un fenómeno, situación o sujeto en su entorno natural. Es una herramienta valiosa en diversas áreas, como la investigación científica, la psicología, la antropología, la educación y más (Diaz L., 2019).

Para el desarrollo de la presente investigación se realizó una observación directa, la cual permitió recoger información en el lugar de los hechos a través de la aplicación de una ficha de observación estructurada con opciones de respuesta, donde se detalla los diferentes procesos de costos que se realizan dentro de la empresa de lácteos Érika, siendo esta una observación participante al conformar parte del hecho de estudio.

### **10.5.2 Entrevista**

La técnica de entrevista es un conjunto de estrategias y habilidades utilizadas para llevar a cabo una conversación estructurada con el propósito de obtener información, evaluar habilidades, analizar comportamientos y tomar decisiones informadas. Las entrevistas se utilizan en una variedad de contextos, como en el ámbito laboral, académico, periodístico y de investigación, entre otros. (Gallo, 2019)

Las entrevistas son una herramienta poderosa que se puede utilizar para obtener información de las personas. Las entrevistas se pueden utilizar para una variedad de propósitos, y se pueden realizar de diferentes maneras. La técnica de la entrevista se aplicó al propietario de la empresa de lácteos Érika, con la finalidad de obtener información relevante sobre los procesos que se realizan dentro de la misma.

### **10.5.3 Encuesta**

La encuesta es un instrumento de investigación muy utilizado en las investigaciones de tipo cuantitativas. La encuesta permite valorar la opinión de la población objeto de estudio, a través de la elaboración de preguntas cerradas, las cuales deben evaluar los aspectos más importantes relacionados con el desarrollo de la investigación (Alvarez & Sierra, 2019).

En la presente investigación se desarrolló un cuestionario de encuesta, donde se elaboraron preguntas cerradas, las cuales fueron aplicadas al total de los empleados que laboran en la empresa de lácteos “Érika”, para saber sus opiniones sobre los diferentes procesos que se realizan en la elaboración de queso artesanal que comercializa la empresa.

## **10.6 Instrumentos**

La recopilación de la información se realizó mediante la aplicación de una guía de observación y un cuestionario, el mismo que contiene preguntas cerradas y abiertas que miden los indicadores que se han determinado en el problema. El cuestionario se aplicó a una muestra de la población, que, en el caso del desarrollo de la presente investigación, son el gerente de la empresa de lácteos “Erika” y los empleados y distribuidores que laboran en la misma.

### **10.6.1 Guía de observación**

Una guía de observación es un documento que se utiliza para ayudar a los observadores a recopilar datos de manera sistemática. La guía de observación debe incluir una lista de las variables que se observarán, así como una descripción de cómo se observarán las variables. La guía de observación también debe incluir instrucciones sobre cómo registrar los datos (Vallejo, 2020).

Cómo parte de los instrumentos de investigación utilizados, se aplicó una guía de observación donde se detalla los principales procesos y elementos contables que se realizan a diario en la empresa de lácteos “Érika”. Se procedió a su posterior verificación, adjuntando si se cumplían o no se cumplían los requerimientos indicados, adjuntando un comentario para una mejor comprensión del instrumento aplicado.

### **10.6.2 Cuestionario de entrevista**

La entrevista es un reporte verbal de una persona con el fin de obtener información primaria de su conducta y experiencias a las cuales se encuentran expuestos de forma diaria; dicha entrevista es de forma personal cara a cara. Las preguntas del cuestionario de entrevista pueden ser abiertas, cerradas o de opción múltiple (Gallo, 2019).

La utilización del instrumento de cuestionario en el desarrollo de la presente investigación, permitió elaborar preguntas previamente formuladas, que se aplicaran al propietario de la empresa de productos lácteos Érika, lo que permitió conocer los principales procesos y diagnosticar la situación actual en la que se encontraba la empresa en el momento de realizar la investigación de campo.

### **10.6.3 Cuestionario de encuesta**

El cuestionario de encuesta contiene un conjunto de preguntas aplicadas a una muestra de la población. El mismo se compone de preguntas cerradas con diferentes opciones de respuesta, valorando la opinión de las personas encuestadas para su posterior análisis e interpretación. El cuestionario de encuesta puede utilizar la escala de Likert, para valorar de manera general los resultados obtenidos, lo cual permitirá obtener una visión general de todos los procesos (López, 2020).

En el desarrollo de la presente investigación, se aplicó un cuestionario de encuesta al total de los empleados que laboran en la empresa de lácteos “Érika”, para saber sus opiniones sobre el proceso de comercialización de la materia prima, y su posterior transformación en queso artesanal, el cual será distribuido a sus diferentes clientes y proveedores.

### 10.7 Población y Muestra

La población se refiere al conjunto completo de elementos, individuos, objetos, eventos o datos que comparten una característica común y que son de interés para el estudio. Puede ser una población finita, es decir, un grupo con un número definido de elementos, o una población infinita en el caso de que el grupo sea teóricamente ilimitado (López, 2020).

Debido a que a menudo no es práctico ni factible estudiar a todos los elementos de una población, se trabaja con muestras, que son subconjuntos representativos de la población. Una muestra es un grupo más pequeño de elementos seleccionados de la población con el objetivo de hacer inferencias y generalizaciones sobre la población en su conjunto (Alvarez & Sierra, 2019).

La población total de estudio para el control de la producción láctea será de 9 personas por lo que no se necesitará de aplicación de fórmulas y se tomará el total de la población como muestra objeto de estudio.

**Tabla 4.** Población y Muestra

Detalle	Población	Técnica a utilizarse
Propietario	1	Entrevista
Empleados	4	Encuesta
Distribuidores	4	Encuesta
<b>Total</b>	<b>9</b>	

**Fuente:** Empresa Erika

**Elaborado por:** Autoras

### 10.7. Procesamiento de datos

Como parte del procesamiento de datos en la presente investigación, se utilizó el programa operativo Word para la redacción de las fuentes primarias y secundarias de información, que fueron extraídas de libros, textos, revistas, artículos científicos, entre otros. Posteriormente

dicha información fue ubicada como parte de la fundamentación científica técnica del proyecto de investigación. Adicionalmente se utilizó el programa operativo Excel para la elaboración de las tablas y gráficos estadísticos utilizados en la tabulación de la entrevista aplicada a propietario de la empresa y la técnica de la encuesta aplicada a los distribuidores y empleados que laboran en la misma.

## 11. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

### 11.1. Entrevista aplicada al propietario de la empresa de lácteos Érika

Resultados de la entrevista aplicada al Gerente de la empresa de Lácteos Érika, cuyos resultados se adjuntan a continuación.

**Tabla 5.** Entrevista aplicada al propietario de la empresa

Preguntas	Respuestas
<p>1. <b>¿Cómo están distribuidas las instalaciones de la empresa de lácteos Érika?</b></p>	<p>En la parte exterior la empresa cuenta con un estacionamiento para el propietario, en la parte interior la empresa cuenta con una puerta principal de ingreso, a continuación, dentro de las instalaciones encontramos un área destinada a la recepción de la materia prima, otro espacio donde tenemos el área de proceso, en la misma área realizan el moldeo quesos, otro espacio destinado al almacenamiento de quesos y una puerta de salida de emergencia.</p>
<p>2. <b>Indique los procesos que se generan en la elaboración del queso en la empresa de lácteos Érika</b></p>	<p>Primero realizamos lo que es la recepción de leche del cliente que nos proveen de esta materia prima, a continuación, realizamos pruebas de calidad de la leche previo a su ingreso a la empresa, a continuación, se verifica que la temperatura de la leche sea la apropiada, esto es un 32%, para que se elimine la microbiología natural de la leche que va a ser utilizada para su posterior elaboración. A continuación, se añade 35 ml el fermento para cuajar la leche para que la misma después de unos 45 minutos aproximados ya que este depende del tiempo climático si esta lluvioso durara en cuajarse aproximadamente 2 horas. Se realiza el desuerado donde se extrae la cuajada que será vertido en moldes que darán forma al</p>

queso, dándole la vuelta al mismo para sacar el suero. Finalmente, el queso es desmoldado y empacado para su posterior venta.

3. **¿Qué actividades realizan a diario los empleados de la empresa?** La empresa en total cuenta con 4 empleados, un empleado está destinado a la recepción de la materia prima, dos empleados laboran en el área de proceso y moldeo del queso, una persona en el proceso de terminado, y el mismo gerente propietario en ocasiones también se encarga de la elaboración artesanal del queso.
4. **Indique los equipos e implementos que se utilizan en la elaboración del queso** Se podría mencionar los equipos que se utilizan para realizar las pruebas de calidad, el tanque de almacenamiento, los moldes que se utilizan para dar forma al queso y el congelador enfriador horizontal que se utiliza para mantener la materia prima en óptimas condiciones previo a su posterior proceso.
5. **¿Cómo se lleva el control de los ingresos y egresos durante el proceso de elaboración del queso?** Actualmente cada empleado lo está llevando de manera manual durante el proceso de elaboración del queso, posteriormente se realiza un consolidado de dicha información, cuyo control de ingresos y egresos está bajo la responsabilidad de la persona que labora en la oficina administrativa.
6. **¿Conoce usted los costos de producción que se generan en la elaboración del queso?** Conozco los costos de producción que se generan en la elaboración del queso, previo informe que solicito a la persona que labora en la oficina administrativa.
7. **¿Considera usted que los costos de producción incurridos en el proceso de elaboración del queso afectan la rentabilidad de la empresa?** Actualmente tenemos un bajo margen de rentabilidad, esto se debe a muchos factores, entre los cuales podemos mencionar la competencia que abarata el precio de sus productos para obtener una mayor demanda, la baja producción de leche por parte de los proveedores, la crisis económica que nos afectó, sobre todo con el inicio de la pandemia, por lo cual hasta el presente no hemos podido generar los márgenes de rentabilidad que tenía la empresa antes de la pandemia.
8. **¿Le gustaría incrementar la rentabilidad de la empresa llevando un control detallado** Estoy muy de acuerdo en poder incrementar la rentabilidad de la empresa llevando un control detallado de los costos de producción, ya que

- de sus costos de producción?** tenemos algunas deficiencias que aún no hemos podido solucionar.
9. **¿Se utiliza un sistema de costos para la fijación adecuada del precio de venta del queso que se produce en la empresa?** No estamos utilizando actualmente un sistema de costos para la fijación adecuada del precio de venta del queso que se produce en la empresa. Actualmente fijamos el precio de acuerdo a la demanda.
10. **¿Estaría de acuerdo que se implemente un sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel para determinar la rentabilidad de su producción?** Estaría muy de acuerdo en que se pueda implementar un sistema de costos por procesos en hojas de Excel, eso ayudaría a tener un mejor control de nuestros ingresos y egresos, y a la vez podríamos reducir ciertos costos que se incurren en el proceso de producción de queso que elabora la empresa.

**Fuente:** Entrevista propietario empresa Érika  
**Elaborado por:** Autoras

### **11.1.1. Análisis general de la entrevista**

De acuerdo a los resultados más relevantes obtenidos en la aplicación de la entrevista aplicada al propietario de la empresa, se tiene que en las instalaciones de la empresa de lácteos Érika se encuentran distribuidas de la siguiente manera: hay un estacionamiento para sus clientes en la parte exterior de la empresa, en la parte interior la empresa cuenta con una puerta principal de ingreso, a continuación dentro de las instalaciones se encuentra un departamento destinado a la recepción del producto, un espacio destinado al laboratorio, otro espacio donde está el cuarto de máquinas, una oficina administrativa, un cuarto frío donde se realiza el almacenamiento de los tanques de leche, otro espacio destinado a la elaboración de quesos y una puerta de salida de emergencia.

Sobre los procesos que se generan en la elaboración del queso en la empresa de lácteos Érika, primero se realiza la recepción de leche de los diferentes clientes y proveedores que les proveen de esta materia prima, a continuación, se realizan pruebas de calidad de la leche previo a su ingreso a la empresa, se verifica que la temperatura de la leche sea la apropiada para que se elimine la microbiología natural de la leche que va a ser utilizada para su posterior elaboración.

### 11.1.2. Encuesta aplicada a los empleados y distribuidores de la empresa de lácteos Érika

#### 1. ¿Se verifica de manera exhaustiva el estado de la materia prima al momento de su compra?

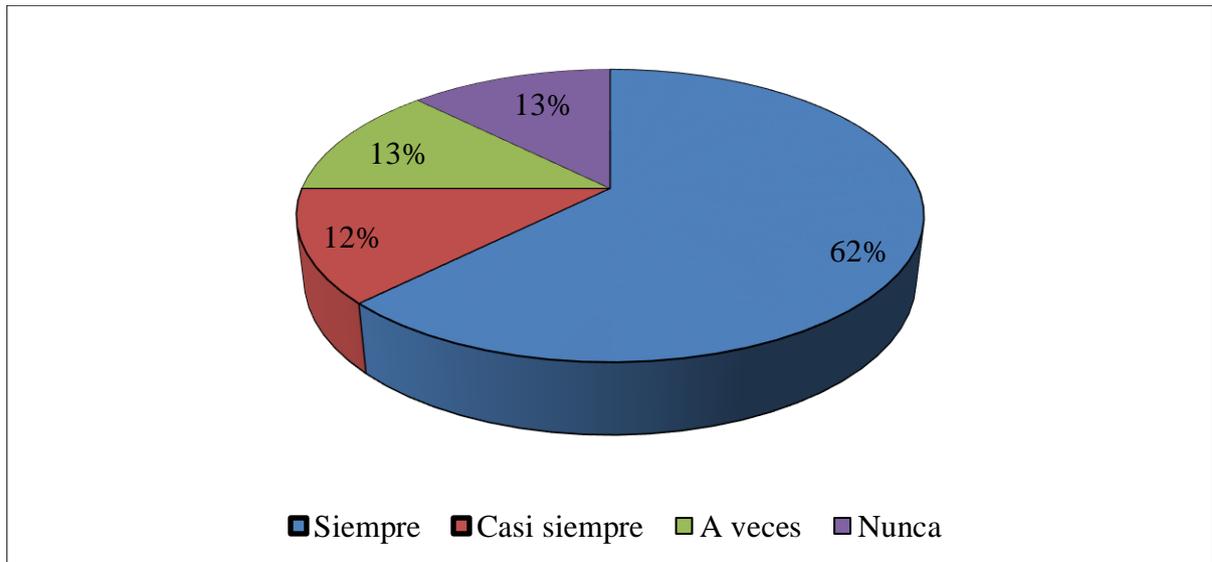
Tabla 6. Verificación materia prima

Alternativa	Frecuencia	%
Siempre	5	62
Casi siempre	1	12
A veces	1	13
Nunca	1	13
Total	8	100

Fuente: Encuesta empresa Érika

Elaborado por: Autoras

Gráfico 1. Verificación materia prima



Fuente: Encuesta empresa Érika

Elaborado por: Autoras

#### Análisis

Los resultados de la encuesta aplicada sobre si se verifica de manera exhaustiva el estado de la materia prima al momento de su compra, reflejan que el 62% respondieron la opción siempre, el 12% respondieron la opción casi siempre y el 13% restante indicaron nunca. Se refleja que, si se verifica el estado de la materia prima por parte de la empresa, al momento de su compra.

## 2. ¿Se ha reportado diferencias en el registro de los ingresos y egresos de la materia prima en la empresa?

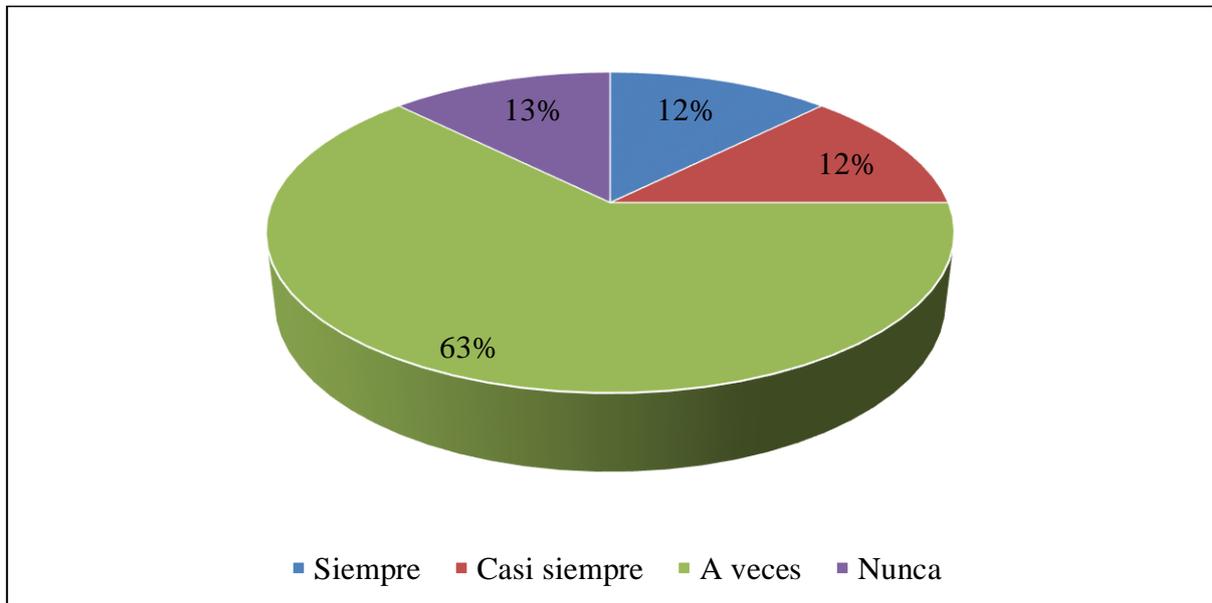
**Tabla 7.** Diferencias en el registro de materia prima

Alternativa	Frecuencia	%
Siempre	1	12
Casi siempre	1	12
A veces	5	63
Nunca	1	13
Total	8	100

**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

**Gráfico 2.** Diferencias en el registro de materia prima



**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

### Análisis

Con respecto a si se ha reportado diferencias en el registro de los ingresos y egresos de la materia prima en la empresa, el 63% respondieron la opción a veces un 12% de personas encuestadas respondieron la opción siempre, otro 12% respondieron la opción casi siempre, y el 13% restante respondieron la opción nunca.

### 3. ¿Los empleados y los distribuidores cuentan con todos los implementos para la realización de su trabajo diario?

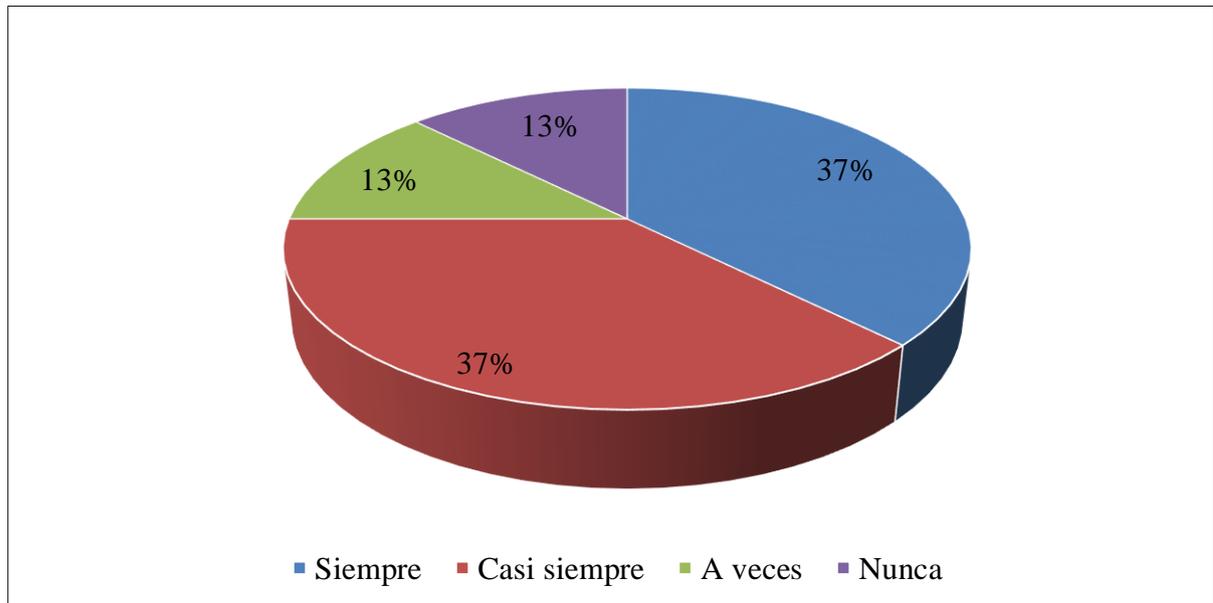
**Tabla 8.** Implementos trabajo diario

Alternativa	Frecuencia	%
Siempre	3	37
Casi siempre	3	37
A veces	1	13
Nunca	1	13
Total	8	100

**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

**Gráfico 3.** Implementos trabajo diario



**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

#### Análisis

Los resultados de la encuesta aplicada sobre si los empleados cuentan con todos los implementos para la realización de su trabajo diario, reflejan que el 37% respondieron la opción siempre, otro 37% respondieron la opción casi siempre, el 13% respondieron la opción a veces y el 13% restante respondieron la opción nunca.

#### 4. ¿Se recibe capacitación continua por parte de la empresa sobre el proceso de elaboración de queso?

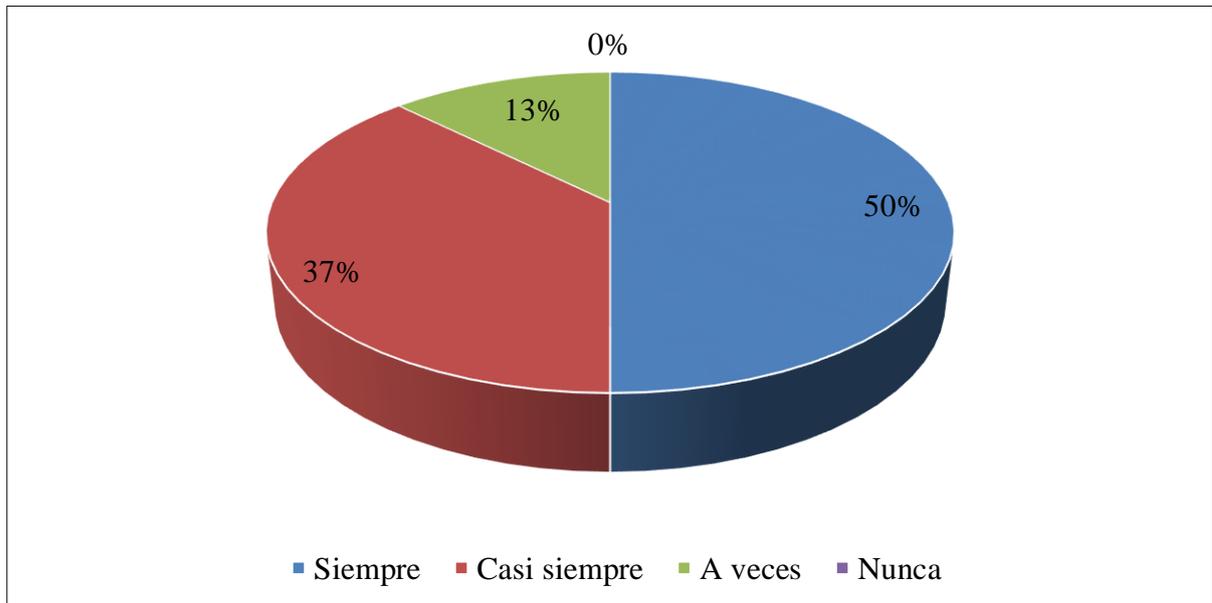
**Tabla 9.** Capacitación proceso elaboración de queso

Alternativa	Frecuencia	%
Siempre	4	50
Casi siempre	3	37
A veces	1	13
Nunca	0	0
Total	8	100

**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

**Gráfico 4.** Capacitación proceso elaboración de queso



**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

#### Análisis

Con respecto a si se recibe capacitación continua por parte de la empresa sobre el proceso de elaboración de queso, un 50% de personas encuestadas respondieron la opción siempre, otro 37% respondieron la opción casi siempre, el 13% respondieron la opción a veces y el 0% restante no respondieron la opción nunca.

## 5. ¿Ha habido retrasos en el pago de los haberes al personal que labora en la empresa?

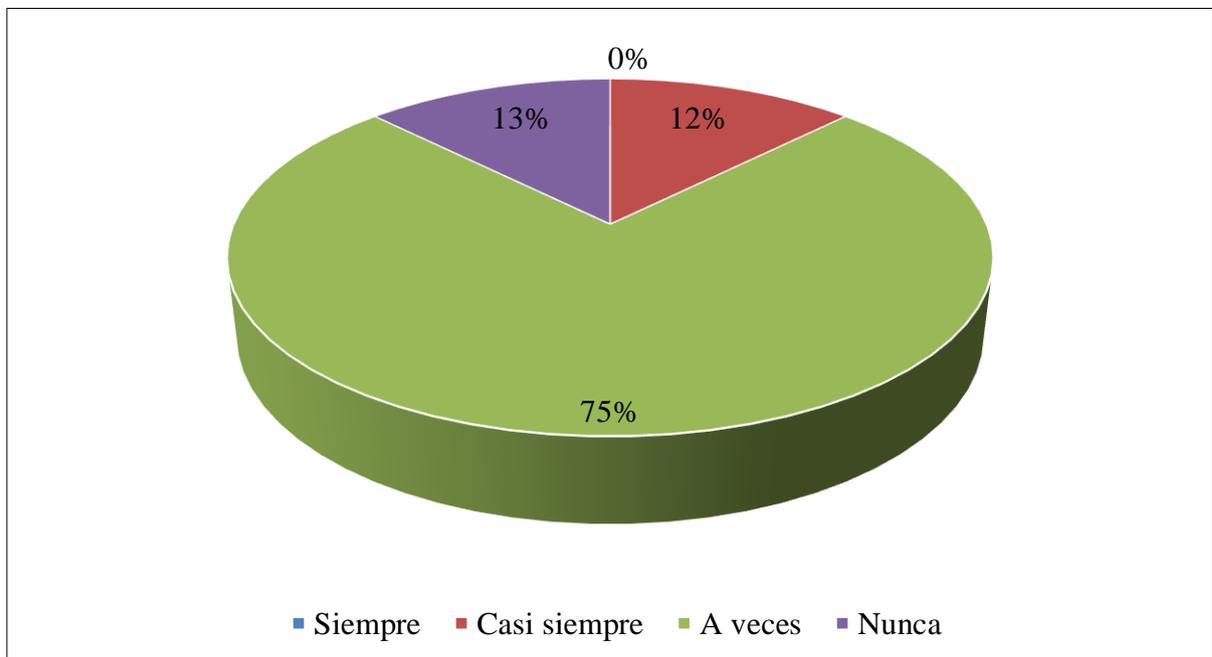
**Tabla 10.** Retraso pago de haberes personal de la empresa

Alternativa	Frecuencia	%
Siempre	0	0
Casi siempre	1	12
A veces	6	75
Nunca	1	13
Total	8	100

**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

**Gráfico 5.** Retraso pago de haberes personal de la empresa



**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

### Análisis

Los resultados de la encuesta aplicada sobre si ha habido retrasos en el pago de los haberes al personal que labora en la empresa, reflejan que el 75% respondieron la opción a veces, el 13% restante respondieron la opción nunca, el 12% respondieron la opción casi siempre, y el 0% restante respondieron la opción siempre.

## 6. ¿La empresa ha tenido algún tipo de retraso en la cancelación que realiza a sus distribuidores de leche?

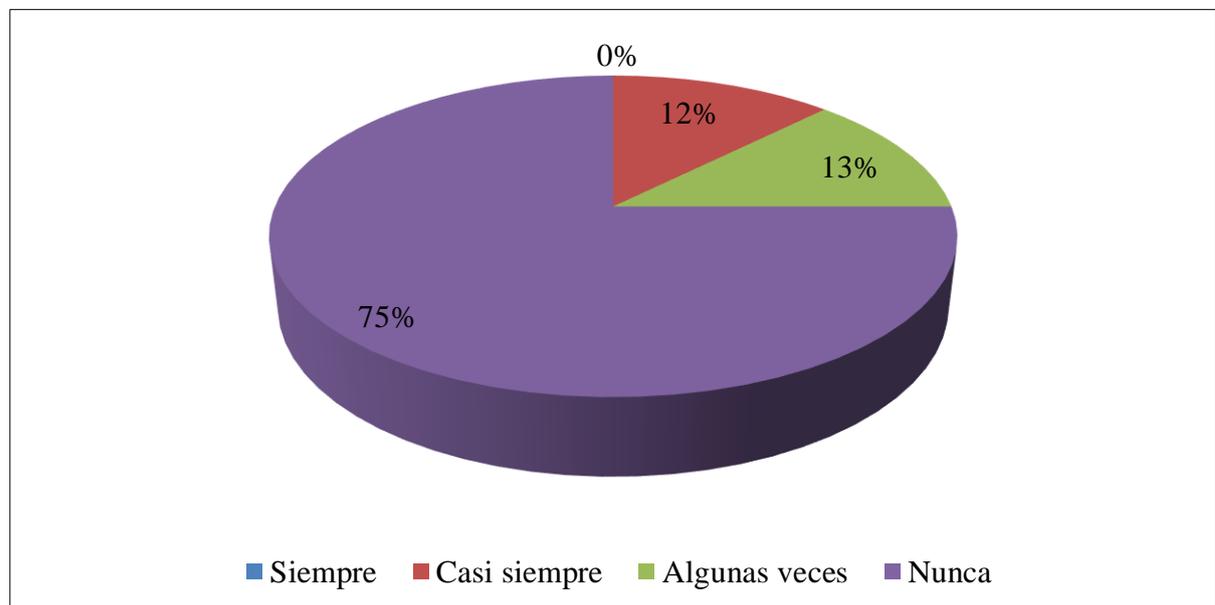
**Tabla 11.** Retraso cancelación distribuidores de leche

Categoría	Frecuencia	%
Siempre	0	0
Casi siempre	1	12
A veces	1	13
Nunca	6	75
Total	8	100

**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

**Gráfico 6.** Retraso cancelación proveedores de leche



**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

### Análisis

Con respecto a si la empresa ha tenido algún tipo de retraso en la cancelación que realiza a sus proveedores de leche, el 75% respondieron la opción nunca, el 13% respondieron la opción a veces, el 12% respondieron la opción casi siempre, y el 0% restante de personas encuestadas no respondieron la opción siempre.

## 7. ¿Cree usted que se incrementaría la rentabilidad de la empresa si se implementa un control detallado de los costos de producción?

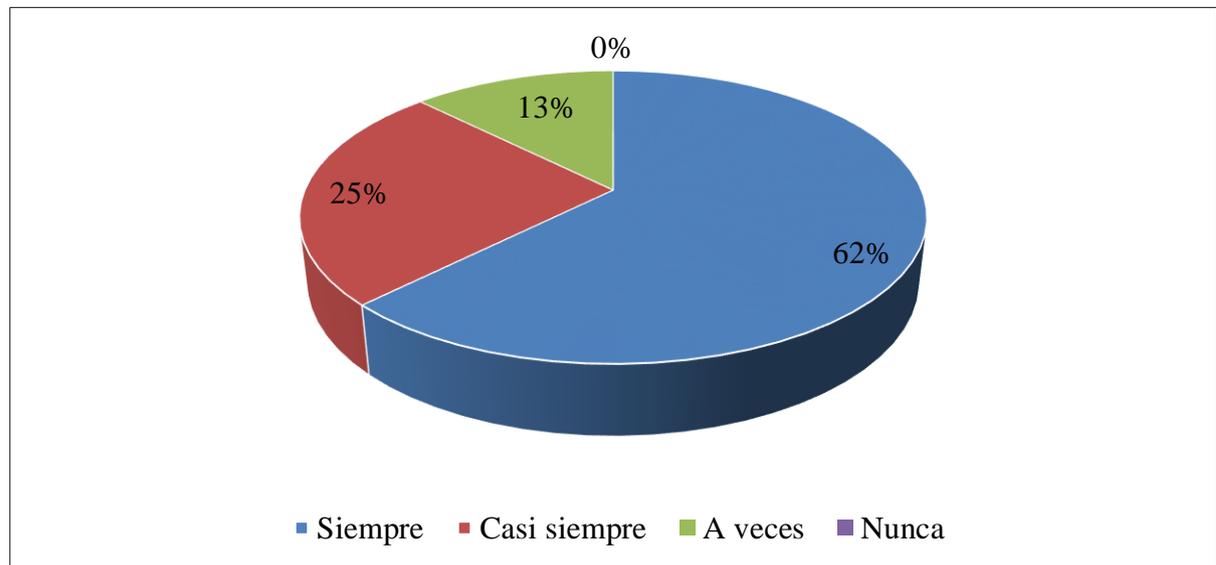
**Tabla 12.** Control detallado de costos de producción

Alternativa	Frecuencia	%
Siempre	5	62
Casi siempre	2	25
A veces	1	13
Nunca	0	0
Total	8	100

**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

**Gráfico 7.** Control detallado de costos de producción



**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

### Análisis

Los resultados de la encuesta aplicada sobre si se incrementaría la rentabilidad de la empresa si se implementa un control detallado de los costos de producción, reflejan que el 62% respondieron la opción siempre, el 25% respondieron la opción casi siempre, el 13% respondieron la opción a veces y el 0% no respondieron la opción nunca.

## 8. ¿La implementación de un sistema de costos permitirá la fijación adecuada del precio de venta del queso que se produce en la empresa?

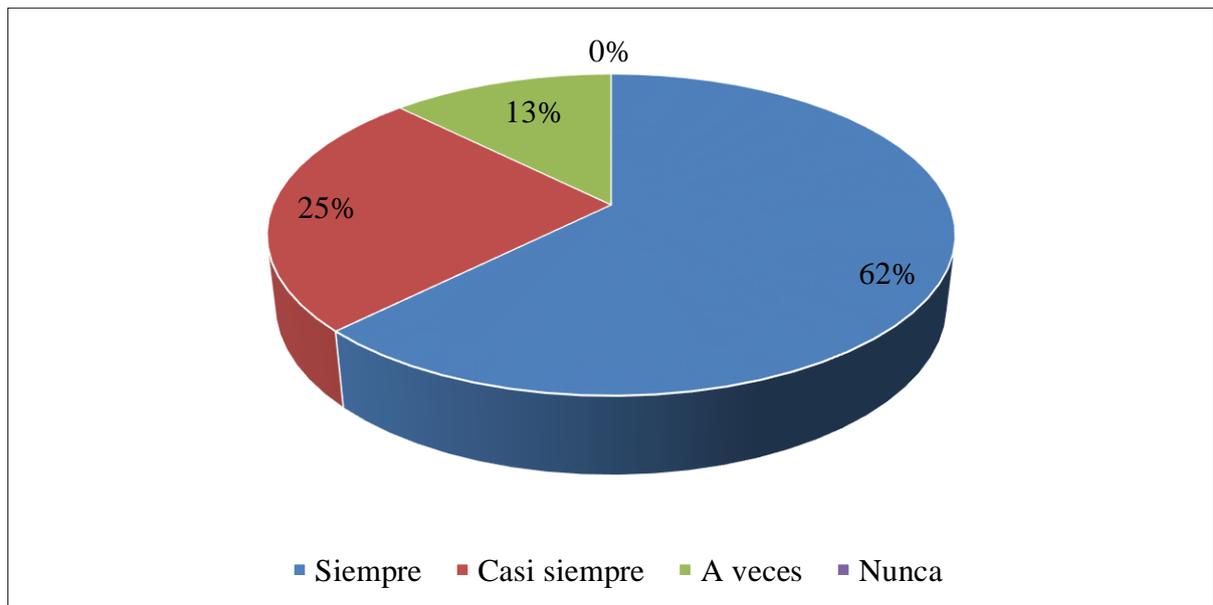
**Tabla 13.** Fijación adecuada precio de venta de queso

Alternativa	Frecuencia	%
Siempre	5	62
Casi siempre	2	25
A veces	1	13
Nunca	0	0
Total	8	100

**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

**Gráfico 8.** Fijación adecuada precio de venta de queso



**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

### Análisis

Con respecto a si la implementación de un sistema de costos permitirá la fijación adecuada del precio de venta del queso que se produce en la empresa, un 62% de personas encuestadas respondieron la opción siempre, otro 25% respondieron la opción casi siempre, el 13% respondieron la opción a veces y el 0% no respondieron la opción nunca.

### 9. ¿Estaría de acuerdo que se implemente un sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel para determinar la rentabilidad de la producción de la empresa?

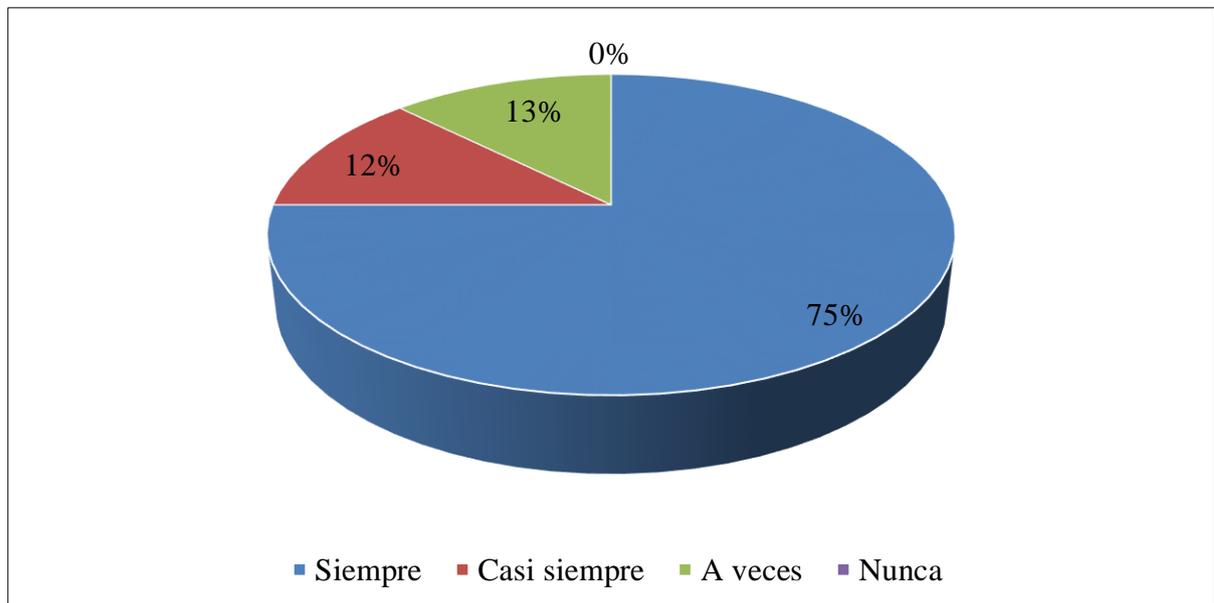
**Tabla 14.** Sistema de costos en hojas de cálculo en Excel

Alternativa	Frecuencia	%
Siempre	6	75
Casi siempre	1	13
A veces	1	13
Nunca	0	0
Total	8	100

**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

**Gráfico 9.** Sistema de costos en hojas de cálculo en Excel



**Fuente:** Encuesta empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

### Análisis

Los resultados de la encuesta aplicada sobre si se estaría de acuerdo que se implemente un sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel para determinar la rentabilidad de la producción de la empresa, reflejan que el 75% respondieron la opción siempre, el 13% respondieron la opción casi siempre, el 13% respondieron la opción a veces y el 0% no respondieron la opción nunca.

## 10. ¿Estaría de acuerdo que la empresa optimice sus recursos a través de la implementación de un sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel?

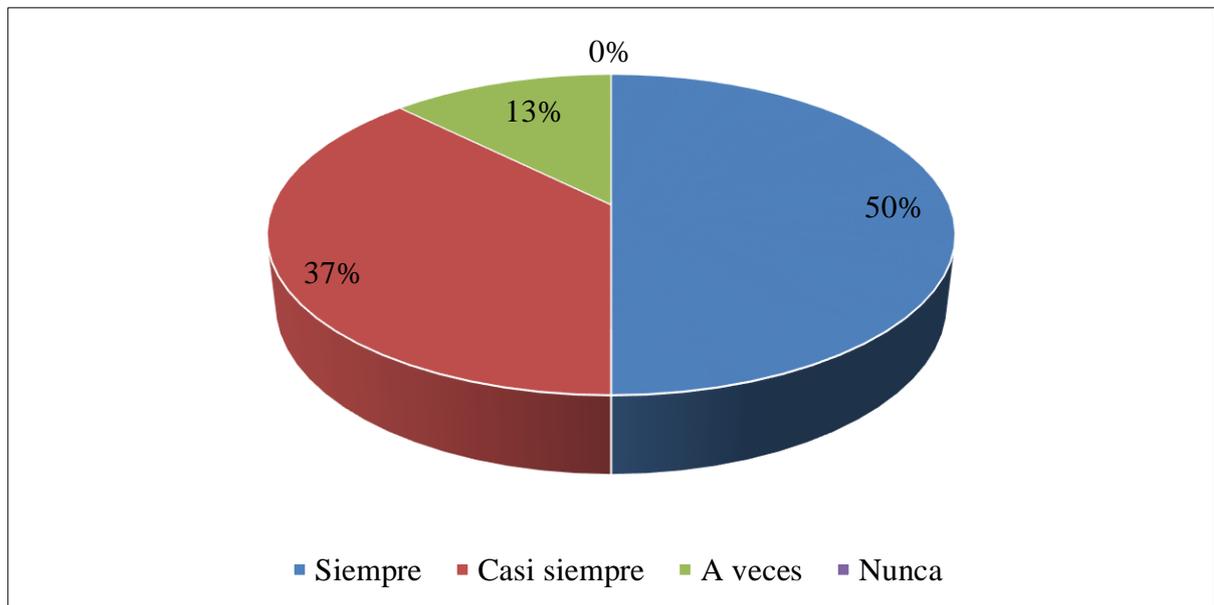
**Tabla 15.** Manual de procedimientos sistema de costos en hojas de cálculo en Excel

Alternativa	Frecuencia	%
Siempre	4	50
Casi siempre	3	38
A veces	1	13
Nunca	0	0
Total	8	100

Fuente: Empresa Érika

Elaborado por: Autoras

**Gráfico 10.** Manual de procedimientos sistema de costos en hojas de cálculo en Excel



Fuente: Empresa Érika

Elaborado por: Autoras

### Análisis

Con respecto a si le gustaría que la empresa optimice sus recursos a través de la implementación de un sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel, un 50% de personas encuestadas respondieron la opción siempre, otro 38% respondieron la opción casi siempre, el 13% respondieron la opción a veces y el 0% no respondieron la opción nunca.

#### 11.1.4. Análisis de encuesta aplicada a los empleados y distribuidores

Sobre los resultados más relevantes obtenidos de la encuesta aplicada a los empleados de la empresa de lácteos Erika, sobre si se ha reportado diferencias de registro de los ingresos y egresos de la materia prima a la empresa, un 12% de personas encuestadas respondieron la opción siempre, otro 12% respondieron la opción casi siempre, el 63% respondieron la opción a veces y el 13% restante respondieron la opción nunca.

Sobre si se estaría de acuerdo que se implemente un sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel para determinar la rentabilidad de la producción de la empresa, reflejan que el 75% respondieron la opción siempre, el 13% respondieron la opción casi siempre, el 13% respondieron la opción a veces y el 0% no respondieron la opción nunca. Sobre la implementación de un manual de procedimiento para el manejo adecuado del sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel, un 50% de personas encuestadas respondieron la opción siempre, otro 38% respondieron la opción casi siempre, el 13% respondieron la opción a veces.

#### 11.1.5. Ficha de observación aplicada a las actividades que se realizan a diario en la empresa de lácteos Érika

A continuación, se adjuntan los resultados de la ficha de observación aplicada a las actividades que se realizan a diario en la empresa de Lácteos Érika, cuyos resultados se adjuntan a continuación.

**Tabla 16.** Ficha de observación aplicada

No.	Indicadores	Respuestas		Observación
		Si	No	
1	Reporte diario de costos de materia prima	X		Se comprobó que existe un reporte diario de costos de materia prima elaborado de manera manual
2.	Reporte diario de costos mano de obra directa	X		Existe un reporte diario de costos mano de obra directa elaborado de manera manual
3.	Reporte diario de costos directos de fabricación	X		Se pudo observar que existe un reporte diario de costos

			directos de fabricación elaborado de manera manual
4.	Reporte diario de costos indirectos de fabricación	X	Se pudo observar que existe un reporte diario de costos indirectos de fabricación elaborado de manera manual
5.	Reporte diario de gastos administrativos	X	Se pudo observar que existe un reporte diario de gastos administrativos elaborado de manera manual
6.	Reporte de depreciación de activos fijos	X	Se pudo observar que existe un reporte de depreciación de activos fijos elaborado de manera manual
7.	Reporte de Estado de Situación Financiera	X	Se comprobó que existe un reporte de Estado de Situación Financiera elaborado de manera manual

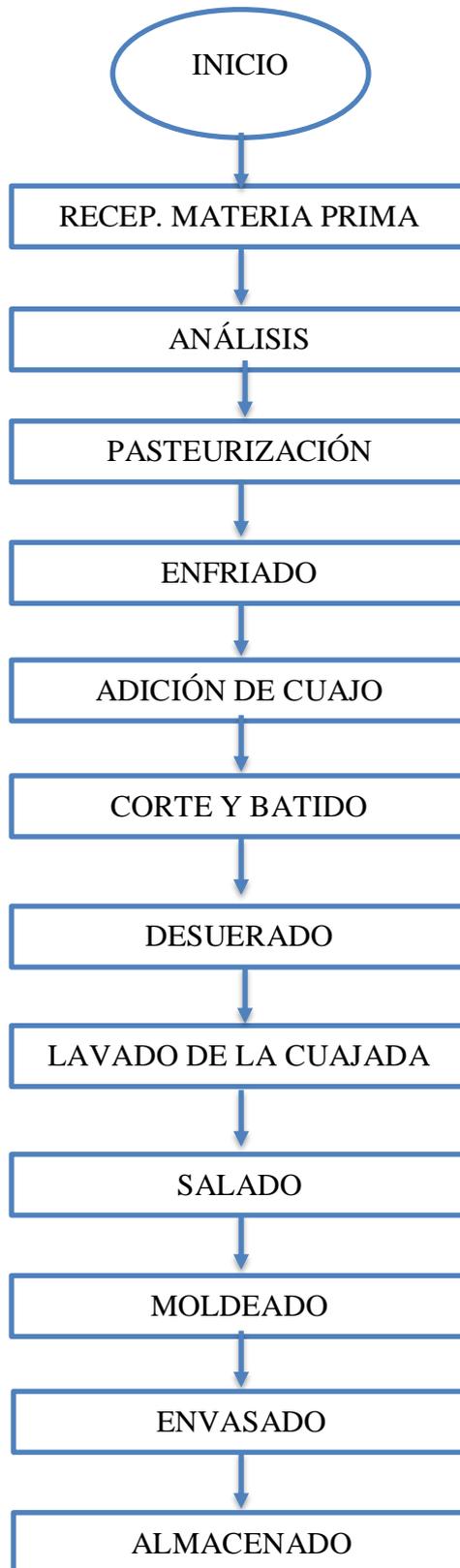
Fuente: Empresa Érika  
Elaborado por: Autoras

#### 11.1.6. Análisis de los resultados de la ficha de observación

Los resultados de la ficha de observación aplicada a los procesos que se realizan a diario en la empresa de lácteos Érika, se comprobó que existe un reporte diario de costos de materia prima, un reporte diario de costos mano de obra directa, un reporte diario de costos directos e indirectos de fabricación, un reporte diario de gastos administrativos, un reporte de depreciación de activos fijos, y un reporte de Estado de Situación Financiera, todo esto elaborado de manera manual, lo cual hace necesario que se implemente un sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel para controlar de manera automática los ingresos, egresos y los costos de producción de la empresa de lácteos Érika.

#### 11.2 Descripción del proceso productivo de queso artesanal en la Empresa de Lácteos Érika.

A continuación, se detalla el proceso que se realiza en la elaboración del queso en la empresa de lácteos Érika:

**Figura 4:** Flujograma proceso de elaboración de queso Empresa Érika

**Fuente:** Empresa Érika  
**Elaborado por:** Autoras

El proceso de elaboración de queso artesanal varía según el tipo de queso que se esté produciendo, pero en general, sigue ciertos pasos básicos. Aquí se adjunta una descripción general del proceso:

### **Selección de la leche**

El primer paso es elegir cuidadosamente la leche adecuada para el tipo de queso que se va a producir. Puede ser leche de vaca, cabra, oveja u otros animales, y la calidad de la leche afectará directamente el resultado final del queso.

### **Calentamiento de la leche**

La leche se calienta a una temperatura específica, la cual varía considerablemente según el tipo de queso que se esté elaborando. Este proceso de calentamiento gradual no solo resulta en la eliminación de bacterias no deseadas, sino que también activa las enzimas necesarias para la coagulación de la leche.

### **Adición de cultivos lácticos y cuajo**

Se agregan los cultivos lácticos para acidificar la leche y cuajo natural, el cual desempeña un papel vital en el proceso de coagulación. Los cultivos lácticos están formados por bacterias beneficiosas que fermentan la leche y le dan su sabor característico. Por otro lado, el cuajo natural provoca la coagulación de la leche, dando origen a la cuajada, una masa sólida que es crucial para la formación del queso.

### **Corte de la cuajada**

Una vez que la cuajada se ha formado, se corta en pequeños trozos para liberar el suero. El tamaño y la forma de estos cortes se ajustan en función del tipo de queso que se esté elaborando, influyendo en su futura textura.

### **Agitación y calentamiento**

La cuajada resultante se somete a un proceso de agitación y al mismo tiempo se calienta gradualmente para liberar más suero. Este proceso garantiza la definición de la textura final del queso.

**Moldeado**

La cuajada drenada se coloca en moldes que le darán la forma final al queso. Los moldes tienen perforaciones para permitir que el suero continúe drenando.

**Prensado**

Después de ser moldeada, la cuajada pasa por un proceso de prensado para eliminar efectiva del suero residual y la posterior compactación. La duración y presión del prensado varían según el tipo de queso que se está elaborando.

**Salado**

Una vez que el queso ha sido prensado, se sala para agregar sabor y ayudar a conservar el queso. El salado puede realizarse frotando sal en la superficie o sumergiendo el queso en una solución salina.

**Maduración**

El queso se coloca en una sala de maduración con condiciones de temperatura y humedad controladas. Durante este período, las enzimas y bacterias continúan desarrollando el sabor, la textura y las características únicas del queso.

**Volteo y cuidado**

Durante la maduración, el queso se voltea y se cuida regularmente para garantizar un desarrollo uniforme y evitar el crecimiento de moho no deseado.

**Empaque y distribución**

Una vez que el queso ha alcanzado la madurez deseada, se empaqueta y se distribuye para su venta y consumo.

Cabe mencionar que la producción de queso artesanal puede variar significativamente según la región, las tradiciones locales y las preferencias del productor, lo que aporta una gran diversidad de sabores y texturas a los quesos artesanales.

### 11.2.1 Matriz elementos de costos que intervienen en el proceso productivo de queso artesanal en la Empresa de Lácteos Érika.

A continuación, se adjunta la matriz de costos por proceso en la elaboración del queso

**Tabla 17.** Matriz de costos por proceso en la elaboración del queso

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b>					
<b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b>					
<b>RUC: 0502069453001</b>					
<b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b>					
<b>CELULAR: 0993585314</b>					
<b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>					

#### IDENTIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO

DETALLE	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
			MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	COSTOS CIF
Leche entera	X				
Cuajo líquido o en pastillas	X				
Cloruro de calcio	X				
Sal	X				
Empaque	X				
Operario		X			
Dep. Caldero					X
Dep. Tira para partir queso					X
Dep. Paleta para la prueba					X
Dep. Pistola para medir la leche					X
Dep. Kit sellador de fundas					X

Dep. Tanques de plástico	X
Dep. Termómetro	X
Dep. Gavetas	X
Dep. Tanques de aluminio	X
Dep. Valde de acero inoxidable	X
Dep. Vaso de acero inoxidable	X
Dep. Balanza	X
Dep. Moldes para el queso	X

**Fuente:** Empresa Érika

**Elaborado por:** Autoras

### **Materia prima directa**

Son todos aquellos elementos necesarios para que mediante un proceso de transformación cambien su composición a un producto terminado. En el caso de producción de Queso de la empresa Érika, se tienen los siguientes componentes básicos: Leche entera, Cuajo líquido o en pastillas, Cloruro de calcio, Sal y Empaque

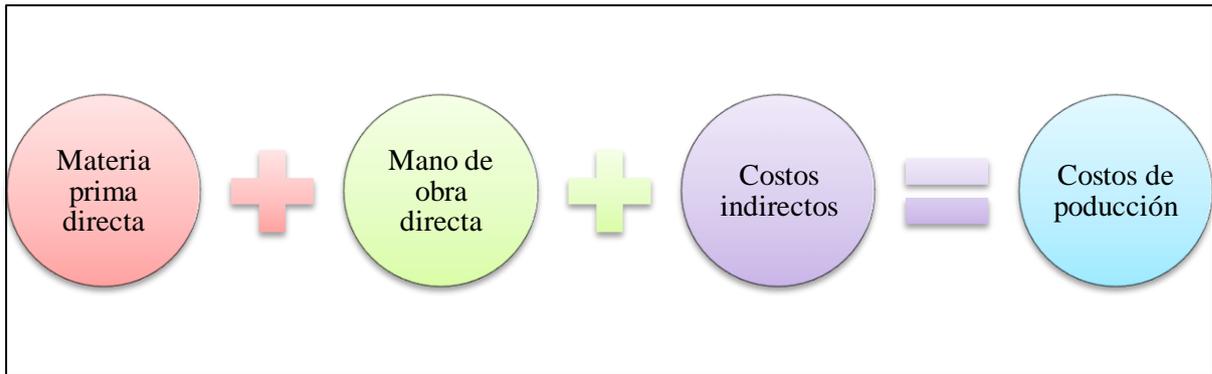
### **Mano de obra directa**

Es todo aquel esfuerzo físico o mental que desarrolla un colaborador para la transformación de una materia prima a un producto terminado. En el caso de la empresa Érika, solo se cuenta con un operador, el mismo que trabaja en conjunto con el dueño de la empresa.

### **Costos indirectos de fabricación**

Los costos indirectos de fabricación son todos aquellos costos que no son clasificados en Materiales Directos ni Mano de obra Directa, es decir todo aquello que sea necesario para la transformación de una materia prima en un Producto terminado. En el caso de la empresa Érika, solo se cuenta con los siguientes costos indirectos de fabricación: Energía Eléctrica, Gas, Servicios básicos, Depreciación de Equipo y Mobiliario, entre otros.

**Figura 5:** Integración costo de producción elaboración de queso Empresa Érika



**Fuente:** Empresa Érika  
**Elaborado por:** Autoras

### 11.2.2. Control de calidad proceso productivo de queso artesanal en la Empresa de Lácteos Érika.

El control de calidad en el proceso productivo de queso artesanal es fundamental para asegurar que el producto final cumpla con los estándares de calidad, seguridad y sabor deseados. Aquí se presentan algunos aspectos clave que se debe considerar en el control de calidad de un proceso de producción de queso artesanal:

- **Materias primas:** Asegurarse de utilizar ingredientes de alta calidad, como leche fresca y libre de contaminantes. La leche debe ser sometida a pruebas de calidad y seguridad antes de su uso.
- **Higiene y limpieza:** Mantener un ambiente de producción limpio y desinfectado. El equipo, las superficies y las manos deben estar limpios para evitar la contaminación cruzada.
- **Proceso de elaboración:** Seguir los procedimientos de producción establecidos y documentados. Asegúrate de que los pasos, como la coagulación, el corte de la cuajada y el moldeado, se realicen correctamente y en los tiempos adecuados.
- **Temperatura y tiempo:** Controlar la temperatura durante todas las etapas del proceso. La temperatura puede influir en la textura y el sabor del queso. Además, el tiempo de maduración también es importante para desarrollar el perfil de sabor deseado.
- **Pruebas de laboratorio:** Realizar análisis de laboratorio en muestras regulares de leche y queso. Estas pruebas pueden incluir la determinación de la composición química, el contenido de grasa, proteínas y humedad, así como la detección de posibles contaminantes.

- Sensorial: Realizar pruebas sensoriales, como degustaciones, para evaluar la textura, el sabor y el aroma del queso. Esto te permitirá ajustar el proceso para lograr un producto final deseado.
- Control de plagas: Implementar medidas de control de plagas para prevenir la infestación y la contaminación del producto.
- Etiquetado y trazabilidad: Asegurarse de que cada lote de queso esté debidamente etiquetado con información sobre el tipo de queso, la fecha de elaboración y otros detalles relevantes. Esto facilitará la trazabilidad en caso de problemas de calidad.
- Capacitación del personal: Capacitar a su equipo en prácticas de higiene, procedimientos de producción y control de calidad. Un personal bien entrenado es esencial para mantener altos estándares de calidad.
- Documentación: Llevar registros detallados de todo el proceso de producción, incluyendo procedimientos, resultados de pruebas y observaciones. Esta documentación te ayudará a identificar tendencias y hacer mejoras continuas.
- Mejora continua: Utilizar la retroalimentación de los resultados de control de calidad para identificar áreas de mejora en el proceso y en el producto final. Implementa cambios en función de estos resultados para garantizar una mejora continua en la calidad.

Es importante recordar que, aunque el queso artesanal puede permitir ciertas variaciones naturales, el control de calidad es esencial para mantener la coherencia y la satisfacción del cliente.

### S11.3. Diseño de la propuesta



# **LÁCTEOS ERIKA**

## **SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA**

**Aplicado a:**

**Procesos de costo de empresa**

**La Maná, agosto 2023**

## **Título**

MODELO DE SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA FIJACIÓN ÓPTIMA DEL PRECIO DE VENTA DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA.

## **Objetivo general**

- Proponer un modelo de sistema de costos por procesos para la fijación óptima del precio de venta de la producción en la Empresa de Lácteos Érika.

## **Objetivos específicos**

- Analizar el proceso de producción en la elaboración de queso artesanal en la Empresa de Lácteos Érika.
- Establecer los costos de producción que se incurren en la elaboración de queso artesanal en la Empresa de Lácteos Érika.
- Determinar el estado de resultados obtenido en la elaboración de queso artesanal en la Empresa de Lácteos Érika.

## **Alcance**

Al conocerse los costos por procesos que se incurren en la Empresa de Lácteos Érika, el propietario tendrá toda la información necesaria para la debida toma de decisiones, lo cual le permitirá disminuir costos innecesarios, que pueden estar ocasionando pérdidas en los diferentes procesos que se realizan a diario en la empresa. Los principales beneficiarios del proyecto son los empleados de la empresa de lácteos Érika, así como su gerente, por lo que una mejoría en el control de los costos va a permitir que la empresa genere mayores utilidades, por otro lado, con la gestión adecuada de los costos, se puede conocer y determinar el costo de venta de sus productos para generar ganancias.

## **Antecedentes**

En el país existen una gran variedad de empresas que se dedican a la producción y comercialización de Lácteos; en este entorno las pequeñas y medianas empresas de lácteos carecen de una verdadera determinación de costos es decir trabajan de una forma tradicional,

en comparación con las grandes empresas de productos lácteos donde sus sistemas de determinación de costos son actualizados o tecnificados, es decir trabajan con un sistema general de costos, por lo tanto, obtienen mejores resultados.

La Empresa de Lácteos “Érika” inicia sus operaciones el 8 de noviembre del año 2016, en la parroquia Guasaganda del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi, su dueño es el Sr. Millingalli Mazapanta Adrián Moisés con RUC # 0502069453001, la mencionada empresa tiene como actividad comercial la elaboración de queso y cuajada. En la actualidad ha venido funcionando gracias al desempeño de sus trabajadores, brindando una correcta atención al cliente, y cada día mejorando sus procesos con la finalidad de optimizar sus resultados y obtener el mayor beneficio. Para que la empresa siga desarrollándose es de vital importancia que cuenten con un sistema de costeo que garantice el aprovechamiento de las fortalezas y oportunidades para lograr la mayor eficiencia, efectividad y eficacia, alcanzar la calidad y mantenerse en una línea de excelencia y superioridad, para de esta manera obtener un mayor volumen de ventas.

### **Misión**

Elaborar y comercializar productos lácteos de la más alta calidad que contribuyan al crecimiento y nutrición de una población saludable.

### **Visión**

Ser la empresa de industrias lácteas líder en el cantón La Maná y sectores aledaños, para poder satisfacer las necesidades alimenticias de queso artesanal y sus productos derivados, ofreciendo a la población productos de primera calidad, manteniendo un enfoque en el apoyo a la sociedad.

### **Valores**

- Honestidad
- Trabajo en equipo
- Compromiso
- Excelencia

## **Políticas de calidad**

Las políticas de calidad son declaraciones y directrices fundamentales que establecen la dirección y el compromiso de una organización en cuanto a la calidad de sus productos o servicios. En el caso de la elaboración de queso artesanal, estas políticas son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria, la consistencia y la satisfacción del cliente. A continuación, se adjuntan las políticas de calidad para la elaboración de queso artesanal de la empresa de lácteos Érika:

- **Compromete a producir productos de la más alta calidad,** cumpliendo con las regulaciones y normativas aplicables y satisfaciendo las expectativas de nuestros clientes.
- **Ingredientes Seleccionados:** Seleccionaremos cuidadosamente los ingredientes de alta calidad para la elaboración de nuestros quesos, asegurándonos de que sean frescos y seguros para el consumo.
- **Procesos Artesanales:** Mantendremos la tradición y el cuidado en nuestros métodos de elaboración artesanal de queso, respetando los procesos que han sido perfeccionados a lo largo del tiempo.
- **Higiene y Seguridad Alimentaria:** Cumpliremos con estrictas normas de higiene y seguridad alimentaria en todas las etapas de producción, desde la manipulación de ingredientes hasta el envasado final, para garantizar la inocuidad de nuestros productos.
- **Control de Calidad Riguroso:** Implementaremos un sistema de control de calidad riguroso que abarque pruebas sensoriales y análisis químicos para asegurar la consistencia y la excelencia en cada lote de queso.
- **Mejora Continua:** Nos comprometemos a buscar constantemente oportunidades de mejora en nuestros procesos de producción y calidad, a través de la retroalimentación de nuestros clientes y la capacitación de nuestro personal.
- **Satisfacción del Cliente:** Trabajaremos para entender y satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes, brindando productos que superen sus expectativas en términos de sabor, textura y calidad general.
- **Cumplimiento Legal:** Cumpliremos con todas las leyes y regulaciones aplicables en relación con la producción y comercialización de productos lácteos, garantizando la legalidad y la seguridad de nuestros productos.

- **Comunicación Transparente:** Mantendremos una comunicación abierta y transparente con nuestros clientes, proveedores y partes interesadas, compartiendo información relevante sobre nuestros productos y procesos.
- **Responsabilidad Social y Ambiental:** Nos comprometemos a minimizar nuestro impacto ambiental a través de prácticas sostenibles y a contribuir positivamente a las comunidades en las que operamos.

Estas políticas de calidad deben estar respaldadas por un sistema de gestión de la calidad que incluya procesos, procedimientos y controles específicos para garantizar que se cumplan las directrices establecidas. Es importante que estas políticas sean conocidas y comprendidas por todo el equipo involucrado en la elaboración de queso artesanal y que se revisen y actualicen periódicamente para mantenerse relevantes y efectivas.

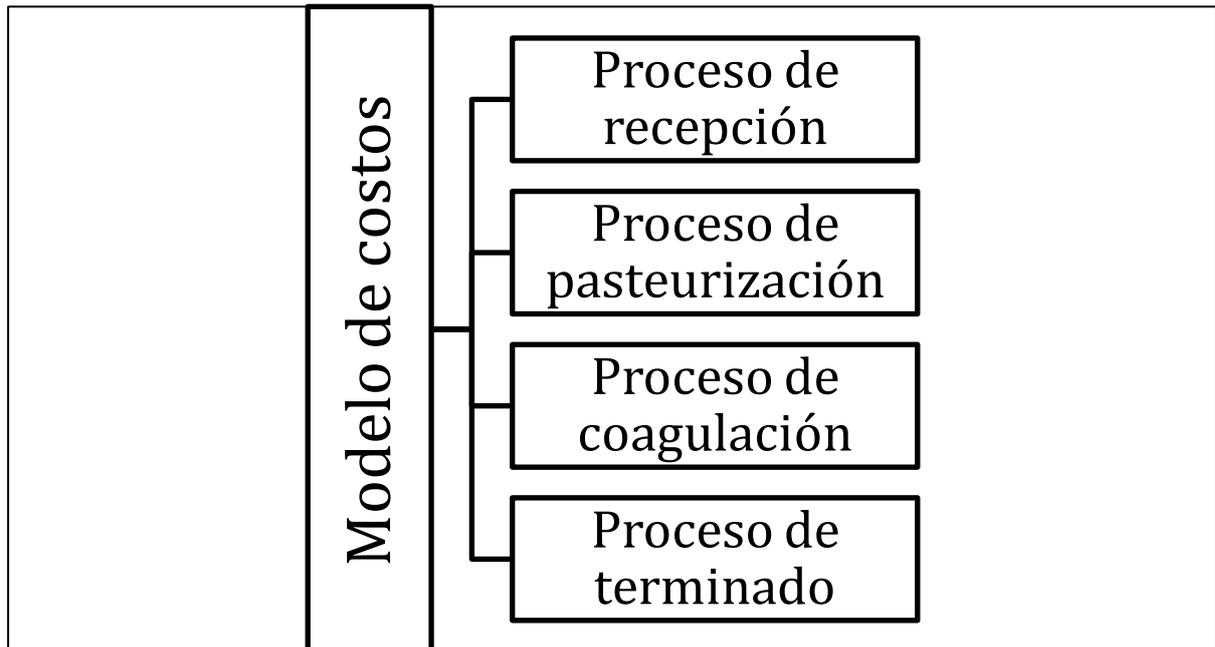
### **Aspectos Legales**

- **Razón Social:** Millingalli Mazapanta Adrián Moisés
- **Nombre Comercial:** Empresa de Lácteos “Érika”
- **Registro Único de Contribuyentes (RUC):** 0502069453001
- **Fecha de inicio de actividades:** 08/11/2016
- **Obligado a llevar contabilidad:** El contribuyente no está obligado
- **Tipo de Contribuyente:** Persona natural RIMPE

#### **11.3.2. Guía de uso del modelo de costos empresa Érika**

La elaboración del modelo de costos de la empresa de lácteos “Erika”, se registrará de acuerdo al siguiente esquema:

**Figura 6:** Flujograma proceso de elaboración de queso Empresa Érika



Fuente: Empresa Érika  
Elaborado por: Autoras

### Proceso 1: Recepción

- En la hoja de Excel en la parte correspondiente al proceso de recepción, una vez que se tiene la materia prima mensual en litros que se han receptado en todo el mes, se ubica la cantidad correspondiente en la parte de materia prima.
- A continuación, en costos indirectos de fabricación se ubica el sueldo mensual del jefe de producción que labora en el departamento de recepción.
- Se ubica el valor de la depreciación de las herramientas, envases y de la maquinaria que se utiliza en la recepción de la materia prima.
- La hoja de Excel suma de manera automática los valores correspondientes a materia prima y los costos indirectos de fabricación como total del proceso 1.
- Se obtiene de manera automática el total a transferir al proceso 2 sumando materia prima y costos indirectos de fabricación.
- La hoja de Excel obtiene de manera automática el total unitario del proceso de recepción dividiendo el total de costos de producción por el número de unidades producidas.

## **Proceso 2: Pasteurización**

- En la hoja de Excel en la parte correspondiente al proceso de pasteurización, se suma como valor inicial, los costos transferidos del proceso 1.
- En mano de obra directa se ubica el sueldo mensual del operario de pasteurización.
- A continuación, en costos indirectos de fabricación se ubica el valor mensual correspondiente a gastos de energía eléctrica, combustible y el valor de la depreciación de las herramientas y envases.
- La hoja de Excel suma de manera automática los valores correspondientes a mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación como total del proceso 2.
- Se obtiene de manera automática el total a transferir al proceso 3 sumando costos transferidos del proceso 1 más el total del proceso 2.
- La hoja de Excel obtiene de manera automática el total unitario del proceso de pasteurización dividiendo el total de costos de producción por el número de unidades producidas.

## **Proceso 3: Coagulación**

- En la hoja de Excel en la parte correspondiente al proceso de coagulación, se suma como valor inicial, los costos transferidos del proceso 1 y 2.
- En materia prima directa se ubica la cantidad de cuajo en milímetros con el valor total que se generó de manera mensual.
- En mano de obra directa se ubica el sueldo mensual del operario de coagulación.
- A continuación, en costos indirectos de fabricación se ubica el valor mensual correspondiente a depreciación de las herramientas y envases.
- La hoja de Excel suma de manera automática los valores correspondientes a materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación como total del proceso 3.
- Se obtiene de manera automática el total a transferir al proceso 4 sumando costos transferidos del proceso 1 y 2 más el total del proceso 3.
- La hoja de Excel obtiene de manera automática el total unitario del proceso de pasteurización dividiendo el total de costos de producción por el número de unidades producidas.

### Proceso de terminado

- En la hoja de Excel en la parte correspondiente al proceso de terminado, se suma como valor inicial, los costos transferidos del proceso 1, 2 y 3.
- En materia prima directa se ubica la cantidad de sal en libras con el valor total que se generó de manera mensual.
- En mano de obra directa se ubica el sueldo mensual del operario que labora en el proceso de terminado.
- A continuación, en costos indirectos de fabricación se ubica el valor mensual correspondiente a fundas, selladoras, depreciación de las herramientas y envases.
- La hoja de Excel suma de manera automática los valores correspondientes a materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación como total del proceso 4.
- Se obtiene de manera automática el total del proceso 4 sumando costos transferidos del proceso 1, 2 y 3 más el total del proceso 4.
- La hoja de Excel obtiene de manera automática el total unitario del proceso de pasteurización dividiendo el total de costos de producción por el número de unidades producidas.

### 11.3.3. Ejercicio práctico

**Tabla 18.** Consolidado general por procesos de la empresa de lácteos “Erika”

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b> <b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b> <b>RUC: 0502069453001</b> <b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b> <b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>						
DETALLE	MATERIAL ES DIRECTOS	MANO DE OBRA DIRECTA	MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL
<b>PROCESO 1</b>						5730,67
<b>RECEPCIÓN</b>						
Leche	5280,00					5280,00
Operario recepción				425,00		425,00
Depreciación de herramientas y envases					6,15	6,15
Depreciación de maquinaria					19,52	19,52
<b>TOTAL</b>	5280,00	0,00	0,00	425,00	25,67	
<b>PROCESO 2</b>						500,35

<b>PASTEURIZACIÓN</b>							
<b>Operario</b>		425,00					425,00
<b>pasteurización</b>							
<b>Energía Eléctrica</b>					42,63		42,63
<b>Combustible</b>					31,52		31,52
<b>Depreciación de herramientas y envases</b>					1,20		1,20
<b>TOTAL</b>	0,00	425,00	0,00	0,00	75,35		
<b>PROCESO 3</b>							1540,72
<b>COAGULACIÓN</b>							
<b>Cuajo</b>	1103,20						1103,20
<b>Depreciación de herramientas y envases</b>					12,52		12,52
<b>Obrero coagulación</b>		425,00					425,00
<b>TOTAL</b>	1103,2	425,00	0,00	0,00	12,52		
<b>PROCESO 4</b>							654,04
<b>TERMINADO</b>							
<b>Sal</b>	24,08						24,08
<b>Fundas</b>				100,00			100,00
<b>Selladores (ligas)</b>				100,00			100,00
<b>Depreciación de herramientas y envases</b>					4,96		4,96
<b>Obrero proceso de terminado</b>		425,00					425,00
<b>TOTAL</b>	24,08	425,00	200,00	0,00	4,96		
<b>TOTAL, DEL</b>	6407,28	1275,00	200,00	425,00	118,50		8425,78
<b>PROCESO</b>							

Fuente: Empresa de lácteos "Érika"

Elaborado por: Autoras

### Análisis e interpretación

En la tabla 18 se detalla de manera consolidada el valor que se ha incurrido en cada proceso de producción, en lo referente a materiales directos, mano de obra, costos indirectos fabricación, dando un total general de los procesos de recepción, pasteurización, coagulación, y el proceso de terminado en \$8425,78 usd.

**Tabla 19.** Valoración proceso de recepción empresa de lácteos “Erika”

EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA				
PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS				
RUC: 0502069453001				
DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI				
EMAIL: adriamillingalli@gmail.com				
RECEPCIÓN				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MATERIA PRIMA				
<b>Leche</b>	Litros	12000	0,44	5280,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
<b>Operario recepción</b>	MENSUAL			425,00
<b>Depreciación de herramientas y envases</b>	MENSUAL	1	6,15	6,15
<b>Depreciación de maquinaria</b>	MENSUAL	1	19,52	19,52
<b>TOTAL DEL PROCESO 1</b>	MENSUAL			5730,67
TOTAL A TRANSFERIR AL PROCESO 2				5730,67
N.º Unidades producidas				<b>6300</b>
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				<b>5730,67</b>
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 1				<b>0,91</b>

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 19 se especifica el total del costo unitario del proceso de recepción, donde se detalla en litros la cantidad y el valor unitario de la leche como materia prima, y los costos indirectos de fabricación donde se detalla de manera mensual el costo incurrido destinado para el operario que labora en recepción, y la depreciación de herramientas y envases y de maquinaria, dando un total mensual de \$5730.67 usd correspondiente al total del proceso de recepción, el mismo que pasa como costo transferido al siguiente proceso. A continuación, se calculó el total del costo unitario del proceso de recepción dividiendo el total de costos de producción para el número de unidades producidas, dando un costo unitario por proceso de \$0,91 usd.

**Tabla 20.** Valoración proceso de pasteurización empresa de lácteos “Erika”

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b>				
<b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b>				
<b>RUC: 0502069453001</b>				
<b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b>				
<b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>				
<b>PASTEURIZACIÓN</b>				
<b>DETALLE</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
<b>Costos Transferidos del proceso 1</b>				5730,67
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
<b>Obrero pasteurización</b>	MENSUAL			425,00
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>				
<b>Energía Eléctrica</b>	MENSUAL	1	42,63	42,63
<b>Combustible</b>	MENSUAL	1	31,52	31,52
<b>Depreciación de herramientas y envases</b>	MENSUAL	1	1,2	1,20
<b>TOTAL DEL PROCESO 2</b>	MENSUAL			500,35
<b>COSTO UNITARIO PROCESO 3</b>				0,08
<b>TOTAL A TRANSFERIR AL PROCESO 3</b>				6231,02
<b>N.º Unidades producidas</b>				<b>6300</b>
<b>TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>				<b>500,35</b>
<b>TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO (1+ 2)</b>				<b>0,99</b>

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 20 se especifica el total del costo unitario del proceso de pasteurización, donde se detalla los costos transferidos de recepción, el sueldo del operario que labora la pasteurización como mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación como el valor mensual del servicio de energía eléctrica, combustible y la depreciación de herramientas y envases, dando un total mensual de \$500.35 usd correspondiente al total del proceso de pasteurización, el mismo que pasa como costo transferido al siguiente proceso, se calculó el total del costo unitario del proceso de pasteurización dividiendo el total de costos de producción para el número de unidades producidas, dando un costo unitario por proceso de \$0,08 usd.

**Tabla 21.** Valoración proceso de coagulación empresa de lácteos “Erika”

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b>					
<b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b>					
<b>RUC: 0502069453001</b>					
<b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b>					
<b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>					
<b>COAGULACIÓN</b>					
<b>DETALLE</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>	
<b>Costos Transferidos del proceso 2</b>					6231,02
MATERIA PRIMA DIRECTA					
<b>Cuajo</b>	MILILITROS	985	1,12		1103,20
MANO DE OBRA DIRECTA					
<b>Obrero de coagulación</b>	MENSUAL				425,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
<b>Depreciación de herramientas y envases</b>	MENSUAL	1	1,22		1,22
<b>TOTAL DEL PROCESO 3</b>					1529,42
<b>COSTO UNITARIO PROCESO 3</b>					0,24
<b>TOTAL A TRANSFERIR AL PROCESO 4</b>					7760,44
Nº Unidades producidas					<b>6300</b>
<b>TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>					<b>1529,42</b>
<b>TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO (1+2+ 3)</b>					<b>1,23</b>

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 21 se especifica el total del costo unitario del proceso de coagulación, donde se detalla los costos transferidos del proceso de pasteurización, la cantidad de cuajo en su unidad de medida en milímetros, su cantidad utilizada, valor unitario y total, el sueldo del operario que labora en el proceso de coagulación como mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación donde se detalla la depreciación de herramientas y envases, dando un total mensual de \$1529.42 usd correspondiente al total del proceso de coagulación, el mismo que pasa como costo transferido al siguiente proceso de terminado. A continuación, se calculó el total del costo unitario del proceso de coagulación dividiendo el total de costos de producción para el número de unidades producidas, dando un costo unitario por proceso de \$0,24 usd.

**Tabla 22.** Valoración proceso final empresa de lácteos “Erika”

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b>					
<b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b>					
<b>RUC: 0502069453001</b>					
<b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b>					
<b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>					
<b>TERMINADO</b>					
	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
	<b>Costos Transferidos del proceso 3</b>				7760,44
	MATERIA PRIMA DIRECTA				
	<b>Sal</b>	LIBRAS	301	0,08	24,08
	MANO DE OBRA DIRECTA				
	<b>Operario</b>	MENSUAL			425,00
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
	<b>Fundas</b>	MENSUAL	5000	0,02	100,00
	<b>Selladores (ligas)</b>	MENSUAL	5000	0,02	100,00
	<b>Depreciación de herramientas y envases</b>	MENSUAL	1	4,96	4,96
	<b>TOTAL DEL PROCESO 4</b>				654,04
	<b>COSTO UNITARIO PROCESO 4</b>				0,10
	<b>TOTAL DE COSTOS POR PROCESO (1-2-3-4)</b>				8414,48
	<b>Nº Unidades producidas</b>				<b>6300</b>
	<b>TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>				<b>654,04</b>
	<b>TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO (1+2+3+4)</b>				<b>1,34</b>

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 22 se especifica el total del costo unitario del proceso de terminado, donde se detalla los costos transferidos del proceso de coagulación, la cantidad de sal utilizada en libras, valor unitario y total, el sueldo del operario que labora en el proceso de coagulación como mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación donde se detalla los valores correspondientes a fundas, ligas y la depreciación de herramientas y envases, dando un total mensual de \$654,04 usd correspondiente al total del proceso de terminado. Finalmente se suman todos los costos incurridos en los cuatro procesos, dando por culminado el traspaso de los costos de todos los procesos. A continuación, se calculó el total del costo unitario del proceso de terminado dividiendo el total de costos de producción para el número de unidades producidas, dando un costo unitario por proceso de \$0,10 usd. Y finalmente, dándonos un total de costo unitario del proceso 1,2,3,4 de un total de 1,34.

**Tabla 23.** Costo total unitario para la venta del producto empresa de lácteos “Erika

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b> <b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b> <b>RUC: 0502069453001</b> <b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b> <b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>	
COSTO UNITARIO DEL PROCESO 1	0,91
COSTO UNITARIO DEL PROCESO 2	0,08
COSTO UNITARIO DEL PROCESO 3	0,24
COSTO UNITARIO DEL PROCESO 4	0,10
COSTO TOTAL UNITARIO DEL PRODUCTO	<b>1,34</b>

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 24 se detalla el costo total unitario para la venta del producto, que se ha venido incurriendo en cada proceso, los cuales se procedió a sumar cada uno de los costos unitarios del proceso 1,2,3,4 para su posterior valoración, dando un costo total unitario del producto de \$1,34 usd.

**Tabla 24.** Total, disponible para la venta empresa de lácteos “Erika”

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b> <b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b> <b>RUC: 0502069453001</b> <b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b> <b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>	
UNIDADES PRODUCIDAS	6300
TOTAL DE COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	1,34
TOTAL DISPONIBLE PARA LA VENTA	8414,48

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 25 se detalla el total disponible para la venta de la empresa de lácteos “Erika”, para lo cual se procedió a multiplicar las unidades producidas por el total de costo unitario de producción, el cual dio como resultado \$8.414.48 usd.

**Tabla 25.** Resumen de los procesos de producción en la elaboración del queso empresa de lácteos “Erika”

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b> <b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b> <b>RUC: 0502069453001</b> <b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b> <b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
<b>MATERIA PRIMA</b>				<b>6407,28</b>
<b>Leche</b>	Litros	12000	0,44	5280,00
<b>Cuajo</b>	MILILITROS	985	1,12	1103,20
<b>Sal</b>	LIBRAS	301	0,08	24,08
<b>MANO DE OBRA</b>				<b>1275,00</b>
<b>Operario pasteurización</b>	MENSUAL			425,00
<b>Operario coagulación</b>	MENSUAL			425,00
<b>Operario terminado</b>	MENSUAL			425,00
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>				<b>732,20</b>
<b>Total de materia prima indirecta</b>				200,00
<b>Total de mano de obra indirecta</b>				425,00
<b>Energía Eléctrica</b>				42,63
<b>Combustible</b>				31,52
<b>Total de depreciación de maquinaria</b>				19,52
<b>Total de depreciación de herramientas y envases</b>				13,53
<b>TOTAL DEL RESUMEN DE COSTOS DE FABRICACIÓN DEL QUESO</b>				<b>8414,48</b>
N.º Unidades producidas				<b>6300</b>
<b>TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>				<b>8414,48</b>
<b>TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 4</b>				<b>1,34</b>

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 25 se detalla un resumen de los costos incurridos en cada uno de los procesos de producción, correspondientes a la elaboración de queso artesanal en la empresa de lácteos “Erika”. Se adjunta el total obtenido de costos incurridos en la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, los cuales dan como resultado un total obtenido de costos de producción de **\$8.414,48** usd. A continuación, se calculó el total del costo unitario consolidado de todos los procesos dividiendo el total de costos de producción para el número de unidades producidas, dando un costo unitario consolidado por proceso de \$1,34 usd.

**Tabla 26.** Detalle gastos administrativos empresa de lácteos “Erika”

EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA				
PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS				
RUC: 0502069453001				
DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI				
EMAIL: adriamillingalli@gmail.com				
GASTOS ADMINISTRATIVOS				
DETALLE	NOMBRES Y APELLIDOS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Gerente	Millingalli Mazapanta Adrián			425,00
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS				<b>425,00</b>

Fuente: Empresa de lácteos “Érika”

Elaborado por: Autoras

### Análisis e interpretación

En la tabla 26 se detalla el total de gastos administrativos de la empresa de lácteos “Érika”, siendo considerado como tal, el sueldo mensual destinado al gerente de la empresa, el mismo que corresponde a un sueldo básico de \$425,00 usd.

**Tabla 27.** Detalle gastos de la empresa de lácteos “Erika”

EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA				
PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS				
RUC: 0502069453001				
DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI				
EMAIL: adriamillingalli@gmail.com				
GASTOS				
DETALLE	NOMBRES Y APELLIDOS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
<b>Operario recepción</b>	Arteaga Montiel Darling Jair			425,00
<b>Operario pasteurización</b>	Álvarez Merelo Elvis Bolívar			425,00
<b>Operario coagulación</b>	Bravo Samaniego Erick Álex			425,00
<b>Operario de terminado</b>	Casquete Molina Yuliana Lucia			425,00
TOTAL DE GASTOS				<b>1700,00</b>

Fuente: Empresa de lácteos “Érika”

Elaborado por: Autoras

### Análisis e interpretación

En la tabla 28 se detalla el total de gastos de la empresa de lácteos “Érika”, siendo considerado como tal, el sueldo mensual destinado a los diferentes operarios que laboran en la empresa, el mismo que corresponde a un total de \$1.700,00 usd.

**Tabla 28.** Margen de utilidad por libra de queso artesanal

<b>MARGEN DE UTILIDAD QUESO ARTESANAL</b>	
DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL
Costo primo	\$7.682,28
Costos de conversión	\$2.007,20
Costos de producción	\$8.414,48
Gastos	\$425,00
Precio venta	\$1,89
Costo unitario	\$1,34
Margen de contribución	\$0,55
Utilidad por libra de queso	29,33%

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

### Análisis e interpretación

En la tabla 28 se muestra el margen de utilidad para una sola producción de queso artesanal, que a su vez brinda información de costos principales, conversiones, costos de producción, gastos de producción, precio de venta y costos unitarios, los cuales dan una idea de la utilidad que representa el 29,33% por queso artesanal elaborado, con un margen de contribución de \$0,55. Es importante señalar que, según la información proporcionada por el propietario de la empresa de lácteos Érika, la empresa obtiene un mayor volumen de ganancia en función de sus ventas.

**Tabla 29.** Estado de producción de venta empresa de lácteos “Erika”

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b>	
<b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b>	
<b>RUC: 0502069453001</b>	
<b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b>	
<b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>	
Materia prima directa	6407,28
Mano de obra directa	1275,00
Costos indirectos de fabricación	732,20
(=) Costos de producción	8414,48
(=) Disponible en venta	8414,48
(=) Costo de venta	8414,48

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”**Elaborado por:** Autoras**Análisis e interpretación**

En la tabla 29 se adjunta el estado de producción de venta de la empresa de lácteos “Erika”, donde se detalla el total de la materia prima directa que es de \$6.407,28 usd, la mano de obra directa que es de \$1.275,00usd, los costos indirectos de fabricación que es de \$732,20 los costos de producción que suman \$8.414,48 usd, el disponible en venta que es de 8414,48 usd, y el costo de venta que finalmente seria de 8414,48 usd.

**Tabla 30.** Estado de Resultados empresa de lácteos “Erika”

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b>	
<b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b>	
<b>RUC: 0502069453001</b>	
<b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b>	
<b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>	
<b>ESTADO DE RESULTADOS AÑO 2022</b>	
Ventas	11907,00
(-) Costos de venta	8414,48
(=) Utilidad bruta	3492,52
(-) Gastos administrativos	425,00
(=) Utilidad operacional UAI	3067,52
(-) Impuestos a la renta (N.P RIMPE)	5,00
(=) utilidad neta	3062,52

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”**Elaborado por:** Autoras

### Análisis e interpretación

En la tabla 30 se adjunta el estado de resultados de la empresa de lácteos “Erika”, donde se detalla el total de ventas es de 11907,00 el costo de ventas que es de 8414,48 la utilidad bruta que es de 3492,52 los gastos administrativos que suman 425,00 usd, la utilidad operacional UAI es de 3067,52usd, impuestos a la renta que cancela mensualmente es de 5,00 usd, y finalmente la utilidad neta que se obtuvo como resultado de la resta de la utilidad operacional menos el impuesto a la renta, dando un total general de utilidad neta de 3062,52 usd.

**Tabla 31.** Estado de Resultados empresa de lácteos “Erika” proyectado a 5 años

<b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b>					
<b>RUC: 0502069453001</b>					
<b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b>					
<b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b>					
<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>	2023	2024	2024	2025	2026
<b>Ventas</b>	13097,70	14407,47	15848,22	17433,04	19176,34
<b>(-) Costos de venta</b>	9255,93	10181,52	11199,67	12319,64	13551,60
<b>(=) Utilidad bruta</b>	3841,77	4225,95	4648,54	5113,40	5624,74
<b>(-) Gastos administrativos</b>	467,50	514,25	565,68	622,24	684,47
<b>(-) Gastos de venta</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>(=) Utilidad operacional UAI</b>	3374,27	3711,70	4082,87	4491,16	4940,27
<b>(=) Utilidad antes de impuestos a la renta e intereses</b>	3374,27	3711,70	4082,87	4491,16	4940,27
<b>(=) utilidad neta</b>	3374,27	3711,70	4082,87	4491,16	4940,27

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”  
**Elaborado por:** Autoras

### Análisis e interpretación

En la tabla 31, el estado de resultados proyectado a 5 años de la empresa de lácteos "Erika", muestra una tendencia de crecimiento sostenido en sus indicadores financieros, las ventas aumentarían progresivamente, pasando de \$13,097.70 en 2023 a \$19,176.34 en 2026. La utilidad bruta también incrementa, llegando a \$5,624.74 en el último año. A pesar del aumento en los gastos administrativos, la empresa logra mantener una utilidad operacional positiva y en aumento, alcanzando \$4,940.27 en 2026. Estos resultados indican un panorama favorable para la empresa en términos de crecimiento y rentabilidad, siempre que se mantenga el control sobre los gastos y respondiendo a la demanda del mercado.

**Tabla 32.** Cálculo proyección 10% Estado de Resultados empresa de lácteos “Erika” proyectado a 5 años

<b>AÑO 2023</b>	<b>PROYECCIÓN 10%</b>
<b>Ventas</b>	1190,70
<b>(-) Costos de venta</b>	841,45
<b>(-) Gastos administrativos</b>	42,50
<b>AÑO 2024</b>	<b>PROYECCIÓN 10%</b>
<b>Ventas</b>	1309,77
<b>(-) Costos de venta</b>	925,59
<b>(-) Gastos administrativos</b>	46,75
<b>AÑO 2025</b>	<b>PROYECCIÓN 10%</b>
<b>Ventas</b>	1440,75
<b>(-) Costos de venta</b>	1018,15
<b>(-) Gastos administrativos</b>	51,43
<b>AÑO 2026</b>	<b>PROYECCIÓN 10%</b>
<b>Ventas</b>	1584,82
<b>(-) Costos de venta</b>	1119,97
<b>(-) Gastos administrativos</b>	56,57
<b>(-) Gastos de venta</b>	
<b>AÑO 2027</b>	<b>PROYECCIÓN 10%</b>
<b>Ventas</b>	1743,30
<b>(-) Costos de venta</b>	1231,96
<b>(-) Gastos administrativos</b>	62,22

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 30 y 31 se adjunta el estado de resultados de la empresa de lácteos “Erika”, y la proyección a 5 años con un crecimiento en ventas anual del 10%, donde se detalla el total de ventas proyectado al año 2023, 2024, 2025, 2026 y 2027, el costo de ventas proyectado al año 2023, 2024, 2025, 2026 y 2027, la utilidad bruta proyectado al año 2023, 2024, 2025, 2026 y 2027, los gastos administrativos proyectado al año 2023, 2024, 2025, 2026 y 2027, los gastos de venta proyectado al año 2023, 2024, 2025, 2026 y 2027, y finalmente la utilidad neta que se obtuvo como resultado de la resta de la utilidad operacional, dando un total general de utilidad neta proyectado al año 2023, 2024, 2025, 2026 y 2027.

## **12. IMPACTO SOCIAL, TÉCNICO Y ECONÓMICO**

### **12.1. Impacto social**

El impacto social del presente proyecto de investigación es positivo, ya que con el diseño de un sistema de costos por procesos se genera un beneficio para el dueño, empleados, clientes, proveedores o personas relacionadas a la actividad. Por medio de la implementación de esta herramienta se logra determinar los costos reales de producción buscando mejorar la gestión contable a través de la identificación de los costos incurridos en el proceso productivo, a fin de contribuir a los usuarios internos para establecer estrategias que permitan incrementar la capacidad productiva, lo cual favorece a la creación de nuevas plazas de empleo y a la captación de una mayor cantidad de materia prima aportando a la economía de los pequeños productores de leche de la zona.

### **12.2. Impacto técnico**

El impacto técnico de este proyecto de investigación fue el diseño de un sistema de costos adaptado a las características productivas de la empresa, de forma que pudiera determinar los costos incurridos durante el proceso de producción, teniendo en cuenta las materias primas, costos de mano de obra y gastos generales de fabricación para obtener de manera técnica los costos unitarios. La elaboración del presente sistema de costos comprende los productos y los costos totales de producción, utilizando herramientas a través de automatización de la información en el programa Excel, mediante cálculos, fórmulas, tablas, entre otros, lo cual permitió la elaboración de los estados financieros correspondientes con su respectivo período económico.

### **12.3. Impacto económico**

Desarrollar un sistema de costos de procesos a través del programa operativo Excel, facilitará y clarificará el desarrollo de procesos de mejora de la productividad en la gestión de recursos, resultando en eficiencias financieras y laborales viables inmediatas para la empresa de lácteos “Érika”. Por otro lado, al obtener costos reales se oferta a los consumidores productos con precios justos, mejorando la competitividad y contribuyendo a la permanencia de la empresa en el mercado mediante la ejecución de una adecuada toma de decisiones, que beneficie incrementar la rentabilidad económica de la empresa.

### 13. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

Tabla 33. Presupuesto del proyecto

Componentes / Rubros	FUENTES DE FINANCIAMIENTO			TOT
	Autogestión	UTC	Comunidad	
<b>Componente 1:</b>				
<b>Determinar los principales procesos productivos que se generan en la elaboración del queso en la Empresa De Lácteos “Érika”</b>				\$100
Actividades:				
<b>Elaboración de instrumentos de recolección de información</b>	\$100.00			
<b>Diseño del cuestionario de entrevista</b>				
<b>Observación de procesos</b>				
<b>Componentes 2:</b>				
<b>Identificar los elementos del costo de producción, para una correcta gestión de sistema a implementarse a la Empresa De Lácteos “Érika”.</b>				\$100
Actividades:				
<b>Describir los procesos productivos del queso</b>	\$50.00			
<b>Elaborar una matriz de costos</b>	\$50.00			
<b>Componente 3</b>				
<b>Proponer un sistema de costos para la fijación adecuada del precio de venta del queso fresco de la Empresa De Lácteos “Érika”</b>				\$250
Actividades:				
<b>Selección de un sistema de costos por procesos que ayude a la identificación de los elementos del costo.</b>	\$250.00			
<b>Total</b>				<b>\$450</b>

Elaborado por: Autoras

Nota: Presupuesto de financiamiento para elaborar el proyecto

## 14. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 14.1. Conclusiones

- Entre los principales procesos productivos que se generan en la elaboración del queso en la Empresa de Lácteos Érika, se puede mencionar que en el proceso de recepción la compra de la materia prima cumple con rigurosos estándares de calidad. En el proceso de pasteurización de la leche la aplicación de diferentes temperaturas y tiempos se la realiza de manera eficiente, lo cual ha evitado en mínimos porcentajes, en el proceso de coagulación la misma se realiza de manera natural y finalmente en el proceso de la entrega del producto terminado, la entrega del queso artesanal que se elabora en la Empresa de Lácteos Érika, se lo realiza de manera eficiente, dando un producto listo para ser desmoldado y empacado para su posterior venta
- Se identificaron los elementos del costo que intervienen en cada uno de los procesos productivos que se generan en la Empresa de Lácteos Érika, entre los cuales se pueden mencionar la materia prima directa que son todos aquellos elementos necesarios para que mediante un proceso de transformación cambien su composición a un producto terminado, la mano de obra directa que hace referencia, es decir todo aquello que sea necesario para la transformación de una materia prima en un producto terminado.
- Entre los resultados obtenidos en la aplicación del sistema de costos para la fijación adecuada del precio de venta de la producción en la empresa de lácteos Érika, se tiene que el costo unitario obtenido en el proceso de recepción fue de 0.91 usd, el costo unitario obtenido en el proceso de pasteurización fue de 0.08 usd, el costo unitario obtenido en el proceso de coagulación fue de 0,24 usd, el costo unitario obtenido en el proceso terminado fue de 0.10 usd el costo total unitario para la venta del producto de 1,34 usd por unidad de queso artesanal elaborado, y finalmente el margen de utilidad del queso artesanal que fue del 29.33%, lo cual permite ampliar la rentabilidad de la empresa de acuerdo a su nivel de ventas.

## 14.2. Recomendaciones

- Se considera que los procesos productivos que se realizan a diario en la empresa de lácteos Érika deben ser optimizados para su nivel de producción, por tal motivo se recomienda mejorar el análisis, conservación y purificación de la leche que recibe a diario la empresa, la cual es considerada como la principal materia prima para la elaboración de queso artesanal que comercializa la misma, lo cual incidirá en poder comercializar sus productos con los más altos estándares de calidad, lo cual ayudará a aumentar su cartera de clientes y a mejorar la rentabilidad de la empresa.
- Se recomienda mejorar los elementos del costo que intervienen en cada uno de los procesos productivos que se realizan a diario en la Empresa de Lácteos Érika, lo cual ayudará a obtener información real de los costos incurridos por concepto de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, contribuyendo de esta manera para poder obtener de manera precisa los costos de producción reales incurridos en los diferentes procesos, lo cual incidirá en poder obtener una adecuada rentabilidad en la venta del queso artesanal que comercializa la empresa.
- Emplear en los próximos períodos el sistema de costos propuesto en el programa operativo Excel, el mismo que facilitará poder identificar los costos incurridos en materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. La utilización del sistema de costos propuesto en el programa operativo Excel en la empresa de lácteos “Erika”, también permitirá controlar los insumos que intervienen en la producción, para poder realizar el registro apropiado de los costos incurridos en los diferentes procesos a fin de obtener resultados exactos y fiables, proporcionando a la gerencia información relevante para la toma de decisiones que permitan mejorar la gestión contable.

## BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, C., & Sierra, V. (2019). Metodología de la investigación científica. 2da Edición. Santiago de Cuba: Universidad de Oriente.
- Arredondo, M. (2019). Contabilidad y Análisis de Costos. Grupo Editorial Patria. <http://books.google.com.ec/books?id=i9NUCwAAQBAJ>
- Arteaga, E. (2019). Objetivos Básicos de la información Contable. <https://publicaciones.fasecolda.com/regimen-de-seguros/chapter/p2-c11-2/>
- Banco Central del Ecuador. (2019). Información Estadística Mensual BCE. <https://contenido.bce.fin.ec/home1/estadisticas/bolmensual/IEMensual.jsp>
- Bravo, S. (2021). Teoría Financiera y Costo de Capital. Lima: Universidad ESAN.
- Burbano, W. (2019). Costos Directos y sus conceptos básicos. <https://sendpulse.com/latam/support/glossary/direct-costs>
- Calderon, E. (2020). La Leche, su importancia y composición. <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/leche.html>
- Cevallos, M., Dávila, P., & Mantilla, D. (2019). Fundamentos: Contabilidad General. Quito-Ecuador: Raya Creativa.
- Chang, L., Gonzales, N., & Lopez, P. (2018). LA IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS.. Instituto Tecnológico de Sonora, 12-25.
- Código Orgánico de la Producción Comercio e Inversiones. (2020). Ley 0. Registro Oficial Suplemento 351 de 29-dic.-2010. <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-04/>
- Colombano, L. (2019). CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN EMPRESA LÁCTEOS DEL VALLE. Córdoba - Argentina: Universidad Nacional de Córdoba.
- Constitución del Ecuador. (2008). Decreto Legislativo 0. Registro Oficial 449 de 20-oct-2008. [https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4\\_ecu\\_const.pdf](https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf)
- Crespo, U. (2020). Etapas de la investigación bibliográfica. Montevideo - Uruguay: Universidad de la Republica de Uruguay.
- Diaz, B. (2021). Diseño de un sistema de costos por procesos aplicado a una microempresa productora de quesos. Quito - Ecuador: Universidad Católica del Ecuador.
- Diaz, L. (2019). La observación. San Juan - México: Facultad de Psicología.
- Estevez, D. (2019). Principios de Practicas de Contabilidad “. México .D.F.: Editorial Mc.Graw Hill.

- FAO. (21 de 6 de 2023). Producción lechera. <https://www.fao.org/dairy-production-products/production/es/>
- Gallo, R. (2019). Entrevista. <https://concepto.de/entrevista/#ixzz7rt5kXxEQ>
- Ghersí, J. (2019). Fundamentos: Contabilidad. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas S. A. C.
- Gómez, A. (2019). La contabilidad de costos: conceptos, importancia, clasificación y su relación con la empresa. Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas, 1-6.
- Hernández, L., & Moreno, R. (2018). La importancia de la contabilidad y la responsabilidad del contador hacia el contribuyente. En Horizontes de la Contaduría en las Ciencias Sociales (pág. 1). México: ECOE Ediciones.
- Horngren, F. (2019). Contabilidad de Costos. <https://www.gestiopolis.com/que-es-contabilidad-de-costos/>
- Jiménez, F., & Espinoza, C. L. (2019). Costos Industriales. Costa Rica: Editorial Tecnológica Costa Rica.
- Ley del Régimen Tributario LRTI. (2018). Codificación 26. Registro Oficial Suplemento 463 de 17-nov.-2004. <https://www.ces.gob.ec/lotaip/2018/Agosto/Anexos-literal-a2>
- López, A. (2020). Metodología de la investigación contable. Editorial Paraninfo.
- Moresby, E. (2019). Fundamentos de Contabilidad de Costos. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/7438/Fundamentos>
- Merlo, J. (2019). Los costos y la toma de decisiones. Revista de la Universidad de Buenos Aires, 25-36.
- Molina, O. (2019). Guía Teórico-Práctica de Contabilidad de Costos. Caracas: Editorial Venezolana, C.A.
- Moreno, S. (2019). Investigación descriptiva, tipos y características. Revista de negocios BBB. Vol. 3 num. 2.
- Neuner, J. (2019). Contabilidad de Costos". México D. F: Editorial Mc. Graw Hill,.
- Ramírez, A., Ramírez, R., & Calderón, E. (2019). La gestión administrativa en el desarrollo empresarial. Contribuciones a la Economía, 2(3), 1 - 21. <https://doi.org/ISSN:1696-8360>
- Rey, J. (2019). Contabilidad General. Curso práctico. Ediciones Paraninfo S.A. [https://books.google.com.ec/books?id=LvMHDgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=contabilidad&hl=es&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=contabilidad&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=LvMHDgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=contabilidad&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=contabilidad&f=false)

- Reyes, Y. (2019). Clasificación de los costos. *Revista de la Pontificia Universidad Católica de*, 1-16.
- Rodes, A. (2019). *Gestión Financiera Empresarial*. Ediciones Paraninfo. [https://books.google.com.ec/books?id=mJBXDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Gesti%C3%B3n+Financiera+con+autores++2018&hl=es&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=mJBXDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Gesti%C3%B3n+Financiera+con+autores++2018&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Sánchez, G. (2019). Empresa. <https://economipedia.com/definiciones/empresa.html>
- Torres, E. (2021). Costos Variables. Calculo. <https://blog.hubspot.es/sales/costos-variables>
- Vallejo, M. (2020). El diseño de investigación: una breve revisión metodológica. *Archivos de cardiología de México*. Vol. 72. Num. 1 , 14-19.
- Villanueva, F. (2021). *Formación en la Empresa*. Editorial E-learning, S.L.
- Yaguache, D., Puma, R., & Moncayo, J. (2019). La Contabilidad y la Normativa. *Revista Sur Academia*, 1(3), 1-10. [https://doi.org/ISSN: 1390-9045](https://doi.org/ISSN:1390-9045)
- Zurita, A. (2019). Contabilidad de costos. *Economía y Finanzas*, 5-6.

**ANEXOS****Anexo 1.** Hoja de vida tutor**DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** REYES ARMAS**NOMBRES:** RODRIGO ARTURO**ESTADO CIVIL:** CASADO**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 171890527-4**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 2**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** VALENCIA, 05 DE NOVIEMBRE DE 1987**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** RECINTO EL MORAL, KM 5 ½ VÍA A VALENCIA QUEVEDO, FRENTE AL BALNEARIO SOMAGG.**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 032288048  
0989797221**TELÉFONO CELULAR:****CORREO INSTITUCIONAL:** rodrigo.reyes5274@utc.edu.ec**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO EN EL SENESCYT	NÚMERO DE REGISTRO EN EL SENESCYT
TERCER	INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA	2013-05-15	1014-13-1214995
CUARTO	MAGISTER EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA	2018-10-04	1014-2018-2005152

**CERTIFICACIONES DEL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL**

Institución Certificadora	Certificado	Número de Registro SETEC	Válido Desde	Válido Hasta	Provincia	Cantón
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO LA MANÁ	FORMACIÓN DE FORMADORES	MDT-6483-CCL-411943	10/04/2023	10/04/2028	COTOPAXI	LA MANA

**HISTORIAL PROFESIONAL****UNIDAD ACADÉMICA EN LA QUE LABORA:** CIENCIAS ADMINISTRATIVAS.**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA.**FECHA DE INGRESO A LA UTC EXTENSIÓN LA MANÁ:** MAYO 2022

## Anexo 2. Hoja de vida estudiante 1

## CURRÍCULO VITAE

**Nombres:** Silvia Leonor

**Apellidos:** Pinzón Ocaña

**Nacionalidad:** Ecuatoriana

**Fecha de Nacimiento:** 16 de Octubre de 1997

**Nª de cedula:** 120532959-0

**Estado Civil:** Soltero

**Dirección:** Cotopaxi-La Mana- Pucayacu

**Teléfono:** 0995856049

**Email:** silviapinzon81@gmail.com



## ESTUDIOS REALIZADOS

- ❖ **INSTRUCCIÓN PRIMARIA:** Escuela Fiscal Mixta “Azuay”
- ❖ **INSTRUCCIÓN SECUNDARIA:** Unidad Educativa “La Mana”

## EXPERIENCIA LABORALES

- ❖ Enero 2018 – JULIO 2019. Industria Plástica Plastpol. La Mana, Ecuador  
Cargo: Vendedora.
- ❖ Febrero 2019- Septiembre 2022 Ferretería “Disensa. San Lorenzo, Ecuador  
Cargo: Vendedor

## REFERENCIA PERSONALES

Nombre: Lic. Christian Pinzón

Teléfono: 0982890765

Nombre: Dra.: Mónica Moreira

Teléfono: 0995856049

Nombre: Lic. Nieves Yanchaliquin

Teléfono: 0960939074

**Anexo 3.** Hoja de vida. Estudiante 2.**CURRÍCULO VITAE****Nombres:** Dervi Marilyn**Apellidos:** Passo Ayala**Nacionalidad:** Ecuatoriana**Fecha de Nacimiento:** 14 de Julio 1999**Nª de cedula:** 0504318148**Estado Civil:** Soltero**Dirección:** Cotopaxi-La Mana- Pucayacu**Teléfono:** 0982922962**Email:** dervi.passo8148@utc.edu.ec**ESTUDIOS REALIZADOS****Primaria:** Escuela Fiscal Mixta Brasil “Pucayacu”**Secundaria:** Colegio Técnico Agropecuario Pucayacu**EXPERIENCIA LABORALES**

Corporación Agrícola San Juan C.A	18 meses
Bodega de lácteos “M y M”	4 meses

**CAPACITACIÓN**

- CURSO DE TRIBUTACIÓN BASICA 1
- CONSEJOS DE EDUCACION FINANCIERA FINANZAS PARA NO FINANCIEROS
- ASISTENTE EN LAS V JORNADAS PRÁCTICAS
- ASISTENTE EN EL VI CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN CIENTIFICA
- COORDINACION DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA DE LA UTC EXTENCION LA MANA
- ASISTENTE EN EL VI JORNADA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA SECTOR PRODUCTIVO, COMERCIAL FINANCIERO, AGROPECUARIO E INNOVACION

**REFERENCIA PERSONALES**

Bryan Guanochanga	0980647126
Luis Passo	0998736495
Lic. Yadira Passo	0980038195

## Anexo 4. Informe Anti plagio



**Anexo 5.** Aval de traducción del idioma de ingles

UNIVERSIDAD  
TÉCNICA DE  
COTOPAXI



CENTRO  
DE IDIOMAS

## ***AVAL DE TRADUCCIÓN***

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen al idioma Inglés del proyecto de investigación cuyo título versa: **“COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LACTÉOS ERIKA PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERÍODO 2022”** presentado por: Passo Ayala Dervi Marilyn y Pinzón Ocaña Silvia Leonor, egresadas de la Carrera de: **Licenciatura en Contabilidad y Auditoría**, perteneciente a la **Facultad de Ciencias Administrativas**, lo realizaron bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo al peticionario hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

La Maná, agosto del 2023

Atentamente,

**Lic. Olga Samanda Abedrabbo Ramos Mg.**  
**DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC**  
**CI:050351007-5**

**Anexo 6.** Carta de aceptación investigación empresa Érika

# LÁCTEOS ERIKA



La Mana, 11 de abril del 2023

Ing. Brenda Elizabeth Oña Sinchiguano

**DIRECTORA DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y  
AUDITORÍA UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI EXTENSIÓN LA MANÁ**

Presente:

Por medio del presente informo que hemos aceptado para que realice el proyecto de titulación a la Srta. Passo Ayala Dervi Marilyn con C.C 050431814-8 y al Srta. Pinzón Ocaña Silvia Leonor con C.C 120 532959-0 estudiantes de la carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Cotopaxi extensión La Maná, de acuerdo al período académico Abril 2023- Agosto 2023, con el tema: **COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LACTEOS ERIKA PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ PROVINCIA DE COTOPAXI PERIODO 2022.**

El estar interesado puede hacer uso del presente, siempre y cuando este enmarcado dentro del ámbito legal.

Atentamente:




---

Sr. Adrian Moisés Millingalli Mazapanta

**GERENTE PROPIETARIO**

C.C 050206945-3

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Anexo 7.** Formato de entrevista dirigida al Gerente de la empresa de lácteos “Érika”



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

**LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**FORMATO DE ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE DE LA EMPRESA DE LÁCTEOS “ÉRIKA”**

**TEMA:** COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERÍODO 2022

**Objetivo de la entrevista:** Recopilar información mediante la aplicación de la entrevista al Gerente de la empresa de lácteos “Érika” que permita conocer aspectos fundamentales sobre la elaboración de un sistema de costos por procesos la empresa de lácteos “Érika” parroquia Guasaganda, cantón La Maná, provincia de Cotopaxi, período 2022

**Compromiso:** Solicitamos a Ud. de la manera más respetuosa se digne respondernos el siguiente cuestionario de preguntas. Los investigadores nos comprometemos a guardar absoluta reserva y confidencialidad sobre la información que usted nos proporcione.

**Instrucción:** Responder con la mayor seriedad y sinceridad posible cada una de las preguntas planteadas en el cuestionario adjunto.

## 1. Identificación de la empresa

**Razón social de la empresa:**

**RUC:**

**Dirección:**

**Tiempo de funcionamiento:**

**Teléfono:**

**Email:**

**Tiempo de funcionamiento de la empresa**

Fuente: Empresa de lácteos Érika

Elaborado por: Autoras

## 2. Tipo de infraestructura de la empresa

**Propia**

**Arrendada**

**Comodato**

**Otros**

Elaborado por: Autoras

Por favor especifique.....

## 3. Nivel de formación académica:

**Primaria Secundaria**

**Tercer  
nivel**

**Cuarto nivel**

Elaborado por: Autoras

## 4. Título académico obtenido.....

## 5. Estado civil del entrevistado:

**Soltero**

**Casado**

**Unión Libre**

**Divorciado**

**Viudo**

Elaborado por: Autoras

**Adjunto:** Cuestionario de entrevista

## 6. Cuestionario de preguntas

No.	PREGUNTAS	RESPUESTAS
1.	¿Cómo están distribuidas las instalaciones de la empresa de lácteos Érika?	
2.	Indique los procesos que se generan en la elaboración del queso en la empresa de lácteos Érika	
3.	¿Qué actividades realizan a diario los empleados de la empresa?	
4.	Indique los equipos e implementos que se utilizan en la elaboración del queso	
5.	¿Cómo se lleva el control de los ingresos y egresos durante el proceso de elaboración del queso?	
6.	¿Conoce usted los costos de producción que se generan en la elaboración del queso?	
7.	¿Considera usted que los costos de producción incurridos en el proceso de elaboración del queso afectan la rentabilidad de la empresa?	
8.	¿Le gustaría incrementar la rentabilidad de la empresa llevando un control detallado de sus costos de producción?	
9.	¿Se utiliza un sistema de costos para la fijación adecuada del precio de venta del queso que se produce en la empresa?	
10.	¿Estaría de acuerdo que se implemente un sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel para determinar la rentabilidad de su producción?	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**Anexo 7.** Encuesta aplicada a los empleados que laboran en la empresa de lácteos “Érika”



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

**LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**FORMATO DE ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE DE LA EMPRESA DE LÁCTEOS “ÉRIKA”**

**TEMA:** COSTOS POR PROCESOS EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERÍODO 2022

**Objetivo de la entrevista:** Recopilar información mediante la aplicación de la entrevista al Gerente de la empresa de lácteos “Érika” que permita conocer aspectos fundamentales sobre la elaboración de un sistema de costos por procesos la empresa de lácteos “Érika” parroquia Guasaganda, cantón La Maná, provincia de Cotopaxi, período 2022.

**Compromiso:** Solicitamos a Ud. de la manera más respetuosa se digne respondernos el siguiente cuestionario de preguntas. Los investigadores nos comprometemos a guardar absoluta reserva y confidencialidad sobre la información que usted nos proporcione.

**Instrucción:** Responder con la mayor seriedad y sinceridad posible cada una de las preguntas planteadas en el cuestionario adjunto.

**1. ¿Se verifica de manera exhaustiva el estado de la materia prima al momento de su compra?**

Alternativa	Frecuencia
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	
Total	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**2. ¿Se ha reportado diferencias en el registro de los ingresos y egresos de la materia prima en la empresa?**

Alternativa	Frecuencia
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	
Total	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**3. ¿Los empleados cuentan con todos los implementos para la realización de su trabajo diario?**

Alternativa	Frecuencia
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	
Total	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**4. ¿Se recibe capacitación continua por parte de la empresa sobre el proceso de elaboración de queso?**

Alternativa	Frecuencia
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	
Total	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**5. ¿Ha habido retrasos en el pago de los haberes al personal que labora en la empresa?**

Alternativa	Frecuencia
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	
Total	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**6. ¿La empresa ha tenido algún tipo de retraso en la cancelación que realiza a sus proveedores de leche?**

Alternativa	Frecuencia
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	
Total	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**7. ¿Cree usted que se incrementaría la rentabilidad de la empresa si se implementa un control detallado de los costos de producción?**

Alternativa	Frecuencia
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	
Total	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**8. ¿La implementación de un sistema de costos permitirá la fijación adecuada del precio de venta del queso que se produce en la empresa?**

Alternativa	Frecuencia
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	
Total	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**9. ¿Estaría de acuerdo que se implemente un sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel para determinar la rentabilidad de la producción de la empresa?**

Alternativa	Frecuencia
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	
Total	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**10. ¿Estaría de acuerdo que la empresa optimice sus recursos a través de la implementación de un sistema de costos por procesos en hojas de cálculo en Excel?**

Alternativa	Frecuencia
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	
Total	

**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”

**Elaborado por:** Autoras

**Anexo 8.** Evidencia fotográfica entrevista efectuada al gerente de la empresa de lácteos “Érika”



**Fuente:** Empresa de lácteos “Érika”  
**Elaborado por:** Autoras

## Anexo 9. Roles de Pago empresa Érika

Rol de pagos del mes de:			
<b>Agosto del 2022</b>			
EMPLEADO:	ADRIAN MOISÉS MILLINGALLI MAZAPANTA		

<b>Sueldo</b>	425,00	Aporte al IESS	40,16
<b>Horas extras</b>	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

Total Ingresos: **425,00**      Total Egresos **384,84**

Neto a Recibir: **\$ 384,84**

Guasaganda 30 de Agosto 2022

**Transferencia cta.# 4254218300 BANCO PICCHINCHA**

**Elaborado**

Aprobado

Recibí Conforme

**Fuente:** Empresa de lácteos "Érika"

**Elaborado por:** Autoras

Rol de pagos del mes de:			
<b>Agosto del 2022</b>			
EMPLEADO:	ARTEAGA MONTIEL DARLING JAIR		

<b>Sueldo</b>	425,00	Aporte al IESS	40,16
<b>Horas extras</b>	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

Total Ingresos: **425,00**      Total Egresos **384,84**

Neto a Recibir: **\$ 384,84**

Guasaganda 30 de Agosto 2022

**Transferencia cta.# 2001011305 BANCO BOLIVARIANO**

**Elaborado**

Aprobado

Recibí Conforme

Rol de pagos del mes de:			
<b>Agosto del 2022</b>			
EMPLEADO:	ÁLVAREZ MERELO ELVIS BOLÍVAR		

<b>Sueldo</b>	425,00	Aporte al IESS	40,16
<b>Horas extras</b>	-	-	-

-	-	-	-
Total Ingresos:	<b>425,00</b>	<b>Total Egresos</b>	<b>384,84</b>

Neto a Recibir: \$ **384,84**

Guasaganda 30 de Agosto 2022

**Transferencia cta. # 11052639 BANCO GUAYAQUIL**

**Elaborado**

Aprobado

Recibí Conforme

**Fuente:** Empresa de lácteos "Érika"

**Elaborado por:** Autoras

Rol de pagos del mes de:

**Agosto del 2022**

EMPLEADO: BRAVO SAMANIEGO ERICK ALEXANDER

<b>Sueldo</b>	425,00	<b>Aporte al IESS</b>	40,16
<b>Horas extras</b>	-	-	-

Total Ingresos:	<b>425,00</b>	<b>Total Egresos</b>	<b>384,84</b>
-----------------	---------------	----------------------	---------------

Neto a Recibir: \$ **384,84**

Guasaganda 30 de Agosto 2022

**Transferencia cta# 11125286485 BANCO DEL PACÍFICO**

**Elaborado**

Aprobado

Recibí Conforme

**Fuente:** Empresa de lácteos "Érika"

**Elaborado por:** Autoras

## Anexo 10. Depreciaciones empresa Érika

<b>EMPRESA DE LÁCTEOS ÉRIKA</b> <b>PROPIETARIO: MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISÉS</b> <b>RUC: 0502069453001</b> <b>DIRECCIÓN: PARROQUIA GUASAGANDA, CANTÓN LA MANÁ, PROVINCIA COTOPAXI</b> <b>EMAIL: adriamillingalli@gmail.com</b> <b>DEPRECIACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO</b>										
HERRAMIENTA ENVASES Y MAQUINARIA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR RESIDU AL	VALOR DEL BIEN	VIDA ÚTIL	DEPRECIAC IÓN ANUAL	DEPRECIACIÓ N MENSUAL	DEPRECIA CIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN POR HORAS
Caldero	1	\$2.000,00	\$2.000,00	\$200,00	\$1.800,00	10	\$180,00	\$15,00	\$0,50	\$0,06
Tira para partir queso	1	\$70,00	\$70,00	\$7,00	\$63,00	10	\$6,30	\$0,53	\$0,02	\$0,00
Paleta para la Prueba	1	\$400,00	\$400,00	\$40,00	\$360,00	10	\$36,00	\$3,00	\$0,10	\$0,01
Pistola para medir leche	1	\$350,00	\$350,00	\$35,00	\$315,00	10	\$31,50	\$2,63	\$0,09	\$0,01
Kit sellador de fundas	1	\$400,00	\$400,00	\$40,00	\$360,00	10	\$36,00	\$3,00	\$0,10	\$0,01
Tanques de plástico	1	\$16,00	\$16,00	\$0,80	\$15,20	5	\$3,04	\$0,25	\$0,01	\$0,00
Termómetro	1	\$71,00	\$71,00	\$3,55	\$67,45	5	\$13,49	\$1,12	\$0,04	\$0,00
Gavetas	6	\$10,00	\$60,00	\$1,80	\$58,20	3	\$19,40	\$1,62	\$0,05	\$0,01
Tanques de aluminio	2	\$130,00	\$260,00	\$26,00	\$234,00	10	\$23,40	\$1,95	\$0,07	\$0,01
Valdés de acero inoxidable	1	\$15,00	\$15,00	\$1,50	\$13,50	10	\$1,35	\$0,11	\$0,00	\$0,00
Vaso de acero inoxidable	1	\$10,00	\$10,00	\$1,00	\$9,00	10	\$0,90	\$0,08	\$0,00	\$0,00
Balanza	1	\$86,00	\$86,00	\$9,46	\$76,54	11	\$6,96	\$0,58	\$0,02	\$0,00
Moldes Queseros	5	\$5,00	\$25,00	\$2,50	\$22,50	10	\$2,25	\$0,19	\$0,01	\$0,00
<b>Total</b>		<b>\$3.563,00</b>	<b>\$3.763,00</b>	<b>\$368,61</b>	<b>\$3.394,39</b>	<b>\$114,00</b>	<b>\$360,59</b>	<b>\$30,05</b>	<b>\$1,00</b>	<b>\$0,13</b>

Fuente: Empresa de lácteos "Érika"

Elaborado por: Autoras

## Anexo 11. RUC empresa Lácteos Érika

<b>SRI</b>		<b>Certificado</b> Establecimiento registrado	
<b>Apellidos y nombres</b> MILLINGALLI MAZAPANTA ADRIAN MOISES		<b>Número RUC</b> 0502069453001	
<b>Jurisdicción</b> ZONA 3 / COTOPAXI / LA MANA			
<b>Número de establecimiento</b> 1		<b>Estado</b> ABIERTO	
<b>Nombre comercial</b> "LACTEOS ERIKA"		<b>Servicios digitales</b> NO	
<b>Inicio de actividades</b> 08/11/2016	<b>Reinicio de actividades</b> No registra	<b>Cierre de establecimiento</b> No registra	
<b>Ubicación geográfica</b> Provincia: COTOPAXI Cantón: LA MANA Parroquia: GUASAGANDA (CAB. EN GUASAGANDA CENTRO)			
<b>Dirección</b> Calle: PRINCIPAL Número: S/N Intersección: SECUNDARIA Referencia: A CIEN METROS DE LA GRUTA DE LA VIRGEN			
<b>Medios de contacto</b> Celular: 0993585314 Email: adrianmillingalli@gmail.com			
<b>Actividades económicas</b> • C10500402 - ELABORACIÓN DE QUESO Y CUAJADA.			
	<b>Código de verificación:</b>	RET1684772820240485	
	<b>Fecha y hora de emisión:</b>	22 de mayo de 2023 11:27	
	<b>Dirección IP:</b>	167.250.180.228	
	<b>Validez del certificado:</b> El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCGC15-00000217, publicada en el Tercer Suplemento del Registro Oficial 462 del 19 de marzo de 2015, por lo que no requiere sello ni firma por parte de la Administración Tributaria, mismo que lo puede verificar en la página transaccional SRI en línea y/o en la aplicación SRI Móvil.		

Fuente: SRI (Servicios de rentas internas), Empresa de lácteos "Érika"