



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**  
**CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“INCIDENCIA DE LAS MERMAS EN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA FÁBRICA DE PRODUCTOS LÁCTEOS ABELLITO S.A., BARRIO LA AVELINA, PARROQUIA TANICUCHI, CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA COTOPAXI”.**

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

**Autoras:**

Calapaqui Toaquiza Jhohana Maribel

Pacheco Molina Erika Viviana

**Tutor:**

Dr. Msc. Jorge Alfredo Parreño Cantos

**Latacunga – Ecuador**

**Marzo 2017**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Nosotras, Jhohana Maribel Calapaqui Toaquiza, Erika Viviana Pacheco Molina declaro ser autoras del presente proyecto de investigación: **INCIDENCIA DE LAS MERMAS EN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA FÁBRICA DE PRODUCTOS LÁCTEOS “ABELLITO S.A.”, BARRIO LA AVELINA PARROQUIA TANICUCHI CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA COTOPAXI** siendo Dr. Msc. Jorge Alfredo Parreño Cantos tutor 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.

---

Jhohana Maribel Calapaqui Toaquiza  
C.I. 050358731-3

---

Erika Viviana Pacheco Molina  
C.I. 050359635-5

## **AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

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

**“INCIDENCIA DE LAS MERMAS EN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA FÁBRICA DE PRODUCTOS LÁCTEOS “ABELLITO S.A. ” BARRIO LA AVELINA PARROQUIA TANICUCHI CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA COTOPAXI.”**, de **CALAPAQUI TOAQUIZA JHOHANA MARIBEL Y PACHECO MOLINA ERIKA VIVIANA**, de la carrera **ING. CONTABILIDAD Y AUDITORIA**, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, Febrero, 2017

El tutor

---

**DR. MSC. JORGE ALFREDO PARREÑO CANTOS**

## **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: **CALAPAQUI TOAQUIZA JHOHANA MARIBEL Y PACHECO MOLINA ERIKA VIVIANA** con el título de Proyecto de Investigación: **“INCIDENCIA DE LAS MERMAS EN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA FÁBRICA DE PRODUCTOS LÁCTEOS “ABELLITO S.A.” BARRIO LA AVELINA PARROQUIA TANICUCHI CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA COTOPAXI.”** 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.

Latacunga, Febrero 2017

Para constancia firman:

---

**Lector 1 (Presiente)**  
**Ing. Julio Salazar**  
**CI: 0501173 50-4**

---

**Lector 2**  
**Ing. Freddy Miranda**  
**CI: 050229870-6**

---

**Lector 3**  
**Lic. Jenny Criollo**  
**CI: 180301775-3**

## **AGRADECIMIENTO**

La constancia y dedicación en cada una de las metas y objetivos planteados nos lleva al éxito. Agradezco primeramente a Dios por bendecirme y guiarme para llegar hasta donde he llegado y cumplir cada uno de mis sueños anhelados, a la Universidad Técnica de Cotopaxi, a sus distinguidas autoridades y docentes que impartieron sus conocimientos y experiencia, motivando a culminar mi carrera exitosamente.

De manera especial agradezco a mis padres que, con sus consejos, apoyo incondicional y económico estuvieron en todo momento.

*Jhohana*

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mis estudios, por ser mi fortaleza en mis momentos de debilidad, a la Universidad Técnica de Cotopaxi, a sus distinguidas autoridades y docentes que impartieron sus conocimientos y experiencia, motivando a culminar mi carrera exitosamente, de manera especial agradezco a mi madre quien con su comprensión y consejos supo impulsarme para seguir adelante hasta alcanzar mis objetivos brindándome en todo momento su apoyo moral y económico de manera incondicional

*Erika*

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación dedico a Dios por ser mi guía y brindarme sabiduría para alcanzar mis metas y objetivos trazados, a mis padres por ser los pilares fundamentales en la culminación de mi carrera, en especial a mi madre que a más de ello es mi mejor amiga, por sus consejos y apoyo constante y a toda mi familia que me apoyaron a seguir adelante en mis estudios demostrando que cada obstáculo que se presente es una oportunidad para llegar al éxito.

***Jhohana***

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación dedico en primer lugar a Dios por haberme permitido llegar a cumplir mis propósitos y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además dedico este trabajo a mis padres por ser los pilares fundamentales durante todo el tiempo de mis estudios, fomentando en mi la responsabilidad y esfuerzo para alcanzar mis metas y culminar mi carrera.

***Erika***





# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

## FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

**TITULO: “INCIDENCIA DE LAS MERMAS EN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA FÁBRICA DE PRODUCTOS LÁCTEOS “ABELLITO S.A.”, BARRIO LA AVELINA PARROQUIA TANICUCHI CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA COTOPAXI.”**

**Autor/es:** Jhohana Maribel Calapaqui Toaquiza

Erika Viviana Pacheco Molina

### RESUMEN

Este proyecto de investigación se desarrolló con el propósito de determinar las causas de las mermas que se originan durante el proceso de producción, y cómo inciden en los costos de la fábrica de lácteos ABELLITO S.A.” ubicadas en el barrio La Avelina, parroquia Tanicuchi cantón Latacunga, que ha sido afectada por la disminución de materias primas e insumos, provocado grandes pérdidas e incremento de costos mismos que no se reflejan en el precio de venta debido a la competencia en el mercado. Para la recopilación de datos e información en relación al problema, se empleó un enfoque cuantitativo, tomando en consideración la investigación de campo que llevo a conocer la situación actual de la empresa, y en base a la investigación documental se sustentó la información teórica y científica del proyecto, utilizando inicialmente el método exploratorio para establecer los inconvenientes de las fábricas de lácteos especialmente en la industria “ABELLITO S.A.”, por último se empleó el método descriptivo y la observación, que permitió definir el problema utilizando técnicas gráficas y analíticas, revelando que el 50% de la empresa se encuentra afectada a causa de las mermas e incremento de costos de producción, información que demuestra un cierto equilibrio o a su vez desconocimiento por parte del personal de la empresa, así también se determinó que la incidencia de las mermas en los costos de producción radica en el costo de materia prima y en los costos indirectos de fabricación, provocando un descenso en el nivel productivo de la industria que se refleja en las utilidades de la empresa al final de cada periodo económico. Las principales etapas de la producción en donde la materia prima tiende a disminuir en mayor cantidad son la recepción, laboratorio, transporte de bodega a producción e incluso durante el proceso de envasado, por ello mediante los resultados de la investigación la empresa podrá aplicar nuevos métodos de registro y control de mermas logrando de esta manera mejorar su producción e incrementar sus ventas y clientes para promover el crecimiento del sector.

**Palabras claves:** Mermas, Producción, Calidad, Proceso Productivo, Optimizar recursos, buenas prácticas de manufactura.



# COTOPAXI TECHNICAL UNIVERSITY

## ADMINISTRATIVE SCIENCES FACULTY

**TOPIC: "WASTE INCIDENCE IN THE PRODUCTION COSTS AT "ABELLITO S.A." DAILY PRODUCTS, LA AVELINA NEIGHBORHOOD, TANICUCHI PARISH, LATACUNGA CITY, COTOPAXI PROVINCE."**

**Authors:** Jhohana Maribel Calapaqui Toaquiza

Erika Viviana Pacheco Molina

### ABSTRACT

This research project was developed with the purpose of determine the waste causes that origin during the production process, and how they fall on the cost of "ABELLITO S.A." daily products factory, located in La Avelina neighborhood, Tanicuchi parish Latacunga city, that has been affected by the decrease of raw material and supplies, provoking huge losses and cost raising which don't reflect in the sale price due to market competition. For the data and information compilation in the relation with the problem, it was used a qualitative approach, taking into consideration the field research that carried out to know the current enterprise situation, based on documental research it was sustained the scientific and theoretical information, initially exploratory method was used to establish the obstacles of the daily products factories specially at "ABELLITO S.A.", industry, finally descriptive method and the observation were applied , that permitted to define the problem using graphic and analytic techniques, revealing that the 50% of the company is affected due to the wastes and the production costs rising, information that shows a certain balance or ignorance in the company staff, thus it was determined that the waste incidence in the production cost begin with the raw material cost and in the indirect manufacturing costs, provoking a decline in the productive level of the industry that is reflected in the company utilities at the end of each economic period. The principal productions steps which the raw material tends to decrease in greater quantity are; the reception and, lab, transportation from warehouse to production and even during the packing process, for that reason through the research result the company will be able to apply new registry methods and waste control achieving to improve the production and increase its sales and clients to promote the sector growth.

**Keywords:** Wastes, Production, Quality, Productive Process, Optimized Resources, Good manufacturing practices



## ÍNDICE

<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
Portada.....	i
Declaración de autoría.....	ii
Aval del tutor de proyecto de investigación.....	iii
Aprobación del tribunal de titulación.....	iv
Agradecimiento.....	v
Dedicatoria.....	vii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT.....	x
Aval de idiomas.....	xi
Índice.....	xii
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	1
2. JUSTIFICACIÓN.....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	3
4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	4
4.1. FORMULACIÓN.....	5
5. OBJETIVOS.....	5
5.1. General.....	5
5.2. Específicos.....	5
6 ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	6
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA.....	7
7.1. Gestión financiera.....	7
7.1.1. Principales instrumentos de la gestión financiera.....	7
7.1.2. Herramientas de la gestión financiera.....	8
7.2. La empresa.....	9
7.2.1. Clasificación de las empresas.....	10
7.2.2. Empresa manufacturera.....	11
7.2.3. Empresa de consumo final.....	11
7.2.4. La industria láctea.....	11
7.3. Contabilidad.....	12
7.3.1. Clasificación de la Contabilidad.....	13
7.3.2. Contabilidad de costos.....	14
7.3.3. Objetivos de la contabilidad de costos.....	14
7.3.4. Ventajas de la contabilidad de costos.....	14
7.3.5. Elementos del costo.....	15
7.3.5.1. Materia Prima.....	15
7.3.5.2. Mano de obra.....	15
7.3.5.3. Costos indirectos de fabricación.....	16
7.4. Sistema de costos.....	17
7.4.1. Sistema de costos por procesos.....	18
7.4.2. Características principales del sistema de costos por procesos.....	18
7.4.2.1. Flujo de unidades en el costeo por procesos.....	19
7.5. Mermas y desperdicios.....	20
7.5.1. Características de las mermas.....	8
7.5.2. Clases de mermas.....	20
7.5.3. Clasificación de las mermas en la producción.....	20
7.5.3.1. Mermas que se pueden vender.....	20

7.5.3.2.	Mermas que no se pueden vender. ....	21
7.5.3.3.	Merma normal y merma anormal.....	21
7.5.4.	Mermas en el proceso productivo.....	21
7.6.	Etapas del proceso de producción de la industria láctea ABELLITO S.A.....	22
8.	HIPÓTESIS.....	23
9.	METODOLOGÍAS.....	23
9.1.	Diseño metodológico.....	23
9.2	Población y muestra.....	24
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	25
10.1.	Análisis de entrevista dirigida al gerente general de Abellito S.A.....	25
10.1.1.	Interpretación de la entrevista.....	26
10.2.	Aplicación de encuestas al personal de la industria láctea Abellito S.A...	28
10.2.1	DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	48
11.	IMPACTOS.....	50
12	Efectos de las mermas en inventarios de materia prima.....	51
12.1.	Control de inventarios mediante el método promedio ponderado.....	52
12.2.	Asiento contable de las mema.....	53
13.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	53
14.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	55
15.	ANEXOS.....	58

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
Tabla N° 1	Programación de producción..... 28
Tabla N° 2	Personal del departamento de producción..... 29
Tabla N° 3	Control de calidad..... 30
Tabla N° 4	Merma de materia prima ..... 31
Tabla N° 5	Plan estratégico..... 32
Tabla N° 6	Proceso de producción ..... 33
Tabla N° 7	Recursos para el proceso productivo..... 34
Tabla N° 8	Innovación de tecnología..... 35
Tabla N° 9	Merma durante la producción..... 36
Tabla N° 10	Recursos para mejorar el proceso productivo..... 37
Tabla N° 11	Parámetros para la selección de la leche..... 38
Tabla N° 12	Tanques de enfriamiento para la leche..... 39
Tabla N° 13	Factores en la calidad de la leche..... 40
Tabla N° 14	Índice de mermas..... 41
Tabla N° 15	Mayor cantidad de merma..... 42
Tabla N° 16	Costo de producción..... 43
Tabla N° 17	Registro contable de las mermas..... 44
Tabla N° 18	Contabilización de las mermas..... 45
Tabla N° 19	Control de inventarios..... 46
Tabla N° 20	Las mermas son pérdidas para la empresa..... 47

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
Gráfico N° 1	Programación de producción..... 28
Gráfico N° 2	Personal del departamento de producción..... 29
Gráfico N° 3	Control de calidad..... 30
Gráfico N° 4	Merma de materia prima ..... 31
Gráfico N° 5	Plan estratégico..... 32
Gráfico N° 6	Proceso de producción ..... 33
Gráfico N° 7	Recursos para el proceso productivo..... 34
Gráfico N° 8	Innovación de tecnología..... 35
Gráfico N° 9	Merma durante la producción..... 36
Gráfico N° 10	Recursos para mejorar el proceso productivo..... 37
Gráfico N° 11	Parámetros para la selección de la leche..... 38
Gráfico N° 12	Tanques de enfriamiento para la leche..... 39
Gráfico N° 13	Factores en la calidad de la leche..... 40
Gráfico N° 14	Índice de mermas..... 41
Gráfico N° 15	Mayor cantidad de merma..... 42
Gráfico N° 16	Costo de producción..... 43
Gráfico N° 17	Registro contable de las mermas..... 44
Gráfico N° 18	Contabilización de las mermas..... 45
Gráfico N° 19	Control de inventarios..... 46
Gráfico N° 20	Las mermas son pérdidas para la empresa..... 47

## **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

### **1. INFORMACIÓN GENERAL**

**Título del proyecto:**

“INCIDENCIA DE LAS MERMAS EN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA FÁBRICA DE PRODUCTOS LÁCTEOS “ABELLITO S.A.”, BARRIO LA AVELINA PARROQUIA TANICUCHI CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA COTOPAXI”

**Fecha de inicio:** 04 – 06 – 2016

**Fecha de finalización:** Febrero del 2017

**Lugar de ejecución:** Barrió La Avelina, parroquia Tanicuchi, cantón Latacunga.

**Facultad que auspicia:** Ciencias Administrativas

**Carrera que auspicia:** Ingeniería en Contabilidad y Auditoría

**Proyecto de investigación vinculado:**

INVESTIGACION Y DESARROLLO DE METODOLOGÍA PARTICIPATIVAS PARA CONTABILIDAD Y AUDITORÍA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI.

**Equipo de trabajo:**

Calapaqui Toaquiza Jhohana Maribel

Pacheco Molina Erika Viviana

**Tutor:** Dr. Msc. Jorge Alfredo Parreño Cantos

**Área de Conocimiento.** Contabilidad

**Líneas de Investigación.** Administración y economía para el desarrollo humano y social.

**Sub líneas de investigación de la Carrera.** Contabilidad

## 2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La finalidad de esta investigación en la industria ABELLITO S.A. es determinar la incidencia de la disminución de materias primas en los costos de producción, mediante el análisis de las causas que ocasionan este problema en cada etapa de la fabricación de lácteos, ya que “En la industria la disminución de desperdicios implica mayor calidad, más productividad, menores costos y por tanto menores precios” (Mena, 2012) lo que se reflejará en la utilidad de la empresa mejorando su situación económica, logrando ser más competitiva en el mercado de lácteos en la provincia de Cotopaxi.

Con el desarrollo de este análisis aportaremos para un mejor rendimiento de los materiales de producción en la empresa Abellito S.A., proporcionando información acerca de los procedimientos que deben mejorar para lograr la eficiencia en cuanto al proceso de producción y optimización de recursos, es así que con ayuda de los resultados obtenidos del proyecto se impulsará a la empresa a incrementar el nivel de fabricación de lácteos a menor costo, aplicando métodos para reducir las mermas y mejorar el proceso productivo en cada periodo económico.

Se determina como beneficiarios directos “Aquellos que requieren de los servicios del proyecto, para satisfacer la necesidad identificada como problema” según (Sasuke, 2013) como es la fábrica de lácteos “ABELLITO S.A.” pues con el análisis esta podrá mejorar el sistema de producción y control de materias primas para obtener mejores resultados y reducir los costos en la empresa, así también se encuentra los habitantes del barrio La Avelina quienes podrán hacer uso de la información para mejorar su rendimiento en la producción de los pequeños negocios. Los beneficiarios indirectos “Son aquellas personas o grupos que se benefician de los resultados sin estar directamente atendidos por la implementación, y que estén en el área de influencia del proyecto” según (Salinas, 2014) y entre ellos se encuentran los participantes de la investigación ya que aporta a su formación profesional, y los consumidores pues al controlar las mermas el precio de venta será más accesible.

El impacto del análisis se presenta en la economía del sector ya que promueve la innovación de ideas y el emprendimiento de micro, pequeños, medianos y grandes negocios que contribuyen al mejoramiento económico de la población. Por tal razón se



considera relevante la aplicación de este proyecto pues permitirá tener conocimiento de los efectos económicos que causa la disminución de materiales en el proceso de producción de las empresas dedicadas a la transformación de materias primas.

### 3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.

Los beneficiarios pueden ser de forma directa o indirecta, es decir son quiénes de una u otra forma se benefician con el desarrollo del proyecto, estos pueden ser los pobladores del sector en donde se encuentra la empresa a la cual se realizara la investigación pues de acuerdo a los resultados se obtendrá un beneficio ya sea este social, laboral y económico.

**Cuadro N°1: Beneficiarios del proyecto**

<b>BENEFICIARIOS</b>	
<b>DIRECTOS</b>	<b>INDIRECTOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Industria lácteas ABELLITO S.A. – “LA AVELINA”</li> <li>• Población del barrio La Avelina en donde se encuentran ubicada la industrias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participantes de la investigación</li> <li>• Proveedores</li> <li>• Consumidores</li> </ul>

**Fuente:** Calapaqui y Pacheco

#### **4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

En toda actividad económica que tiene la necesidad de manejar significativos volúmenes de bienes realizables, es ineludible el tener que afrontar situaciones de mermas y desmedros en los referidos activos de consumo, las cuales suelen acontecer en el proceso de su comercialización o en el proceso de producción; con la consiguiente incidencia desfavorable en los resultados de la empresa desde el punto de vista financiero,(Quea, 2010).

Esta pérdida de materiales e insumos de orden cuantitativo es irrecuperable de las existencias, haciéndolas inutilizables para los fines a los que estaban destinados. En su mayoría las empresas lácteas tienen el gran problema de las pérdidas pues ocasionan distorsiones en los inventarios, por lo que los empresarios, presentan diferencias negativas al finalizar el periodo económico.

“Los aumentos de la Merma a niveles elevados que ponen en jaque la rentabilidad de las industrias lácteas, suelen deberse a la falta de formación, control y compromiso de las personas que las conforman, transformándose en la principal causa de disminución de materiales” (Bruzzi, 2013). Existen deficiencias en el manejo de las existencias dentro de las empresas que se dedican a la producción de lácteos por lo que es necesario trabajar con una planificación de inventarios para evitar que la reducción de materias primas afecte a su rentabilidad.

La disminución de materiales en la producción de la empresa impide su crecimiento económico pues incurren mayores costos para la elaboración de los derivados de la leche, a causa de esto el precio de venta es más elevado ya que este se calcula según el costo de producción lo cual perjudica a los consumidores y por ende a la empresa, pues los demandantes siempre buscan precios accesibles y que estén acorde a su posibilidad económica.

En la actualidad la tercera parte del territorio ecuatoriano (30%) se destina a actividades relacionadas con el campo, del cual más de la mitad (63%) corresponde a explotación ganadera, lo que equivale al 19% de la superficie total del país con uso pecuario, principalmente en ganadería bovina. (Zaruma, 2009, pág. 1). Por esta razón se considera

necesario e importante atender el problema de disminución de materias primas durante a producción en las industrias lácteas con el fin de contribuir al desarrollo económico de la provincia y del país.

No habiéndose encontrado investigaciones similares al tema de estudio a nivel provincial ni cantonal, consideramos que reúne las características temáticas y metodológicas suficientes para ser considerado como “INÉDITO”

## **FORMULACIÓN**

¿Cómo incide las mermas de materia prima en los costos de producción de la fábrica de productos lácteos ABELLITO S.A.?

## **5. OBJETIVOS**

### **5.1.General.**

Determinar las causas de las mermas que se originan durante el proceso de producción y su incidencia en los costos de la fábrica de lácteos ABELLITO S.A.” ubicadas en el barrio La Avelina, Parroquia Tanicuchi, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi para establecer un análisis de los datos obtenidos.

### **5.2.Específicos.**

- Analizar los fundamentos teóricos mediante una investigación para establecer las pérdidas ocasionadas por mermas de materia prima.
- Establecer el nivel de producción de la empresa, mediante la aplicación de encuestas y entrevistas para determinar en qué etapa de producción se ocasiona mayor cantidad de mermas.
- Establecer la incidencia de las mermas de materiales en los costos de producción de la industria “ABELLITO S.A.”, mediante un análisis cuantitativo para determinar las causas y efectos de este problema.

## 6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.

Cuadro N°2: Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados

Actividades y Sistema de Tareas en Relación a los Objetivos Planteados			
OBJETIVO	ACTIVIDAD	RESULTADO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objetivo 1.</b> Analizar los fundamentos teóricos mediante una investigación para establecer las pérdidas ocasionadas por mermas de materia prima.</li> </ul>	Recopilación de información	Sustentar teóricamente el tema de investigación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citas bibliográficas de artículos científicos de investigaciones relacionadas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objetivo 2.</b> Establecer el nivel de producción de la empresa, mediante la aplicación de encuestas y entrevistas para determinar en qué etapa de producción se ocasiona mayor cantidad de mermas.</li> </ul>	Investigar metodologías	Establecer la metodología de investigación del proyecto	Encuestas, entrevistas, cuestionarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objetivo 3.</b> Establecer la incidencia de las mermas de materiales en los costos de producción de la industria "ABELLITO S.A.", mediante un análisis cuantitativo para determinar las causas y efectos de este problema.</li> </ul>	Recopilar información de las técnicas aplicadas	Informe final del proyecto	Informe de los resultados.

Fuente: Calapaqui y Pacheco

## **7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA.**

### **7.1.Gestión financiera.**

Facilita el control de una empresa, así como también la toma de decisiones para el desarrollo de la empresa

La gestión financiera consiste en administrar los recursos que se tiene en una empresa para asegurar que serán suficientes para cubrir los gastos para que esta pueda funcionar. En una empresa esta responsabilidad la tiene una sola persona que es el gestor financiero, de esta manera podrá llevar un control adecuado de los ingresos y gastos (Oscar & Andrea, 2013)

La gestión financiera es importante por estar relacionada íntimamente con la toma de decisiones relativas al tamaño y composición de los activos al nivel de la estructura y política de la financiación y política de dividendos, enfocándose en dos factores como la maximización del beneficio y la maximización de la riqueza.

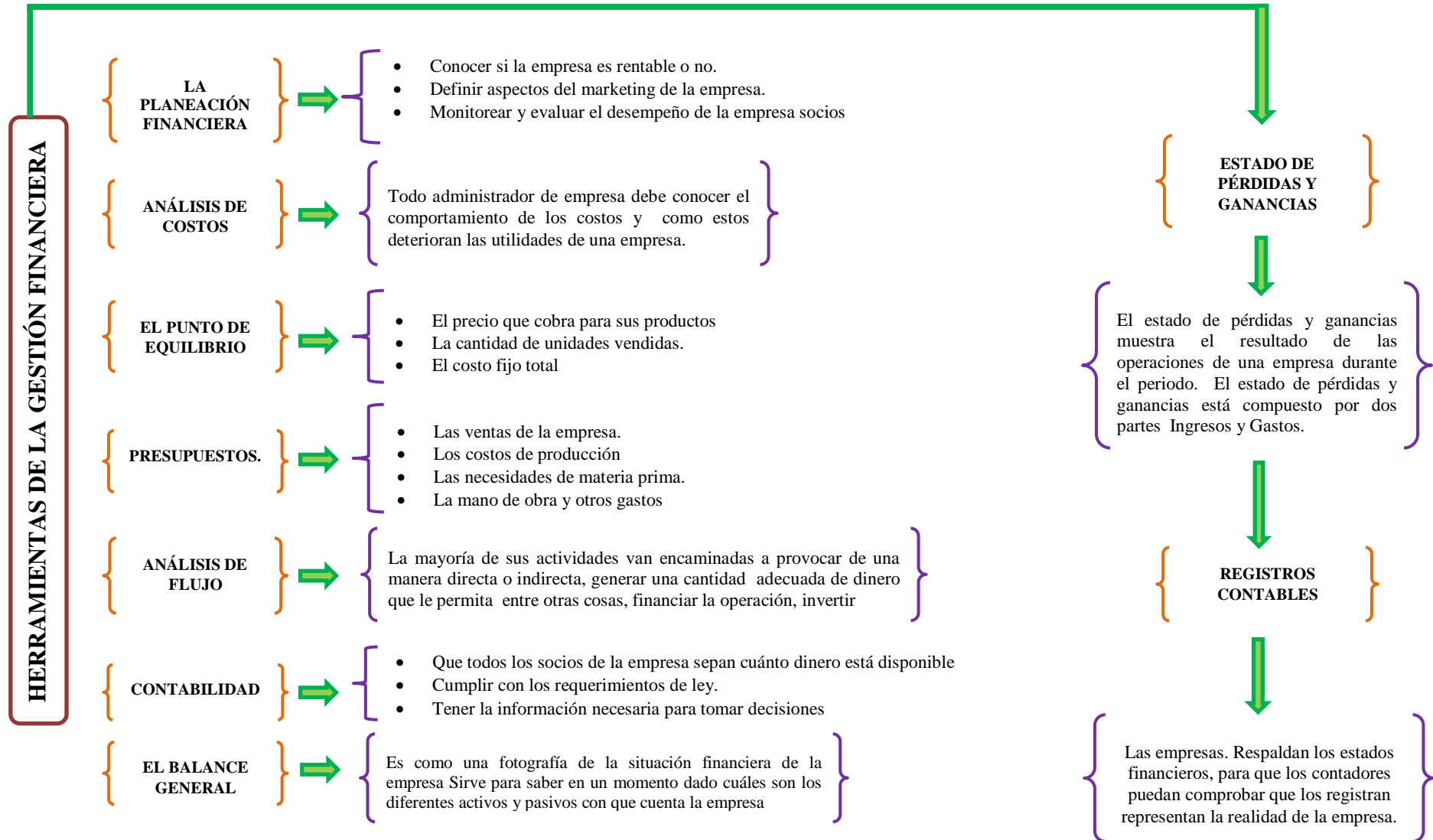
Para lograr estos objetivos una de las herramientas más utilizadas para que la gestión financiera sea realmente eficaz es el control de gestión que garantiza en un alto grado la consecución de las metas fijadas por los creadores responsables y ejecutores del plan financiero.

#### **7.1.1. Principales instrumentos de la gestión financiera.**

Para lograr llevar al éxito a una empresa el ejecutivo debe conocer algunas de las herramientas relativamente sencillas que le ayudaran en la administración financiera para crear o cambiar relativamente el nivel de la gestión y mejorar las probabilidades de que sus integrantes tengan éxito en lograr sus objetivos de mayores ingresos. Un instrumento financiero o producto financiero puede ser efectivo, el derecho de propiedad en una entidad, o un derecho contractual de recibir o entregar, efectivo u otro instrumento financiero

Las herramientas básicas para la correcta administración financiera son las siguientes:

### 7.1.2. Herramientas de la gestión financiera.



## 7.2.La empresa.

La empresa es un ente económico que se dedica la producción y comercialización de bienes y servicios para satisfacer las necesidades de los consumidores con el fin de generar utilidades para su desarrollo y por ende del sector en donde se encuentra ubicada, generando de esta forma fuentes de empleo para los habitantes de esta zona.

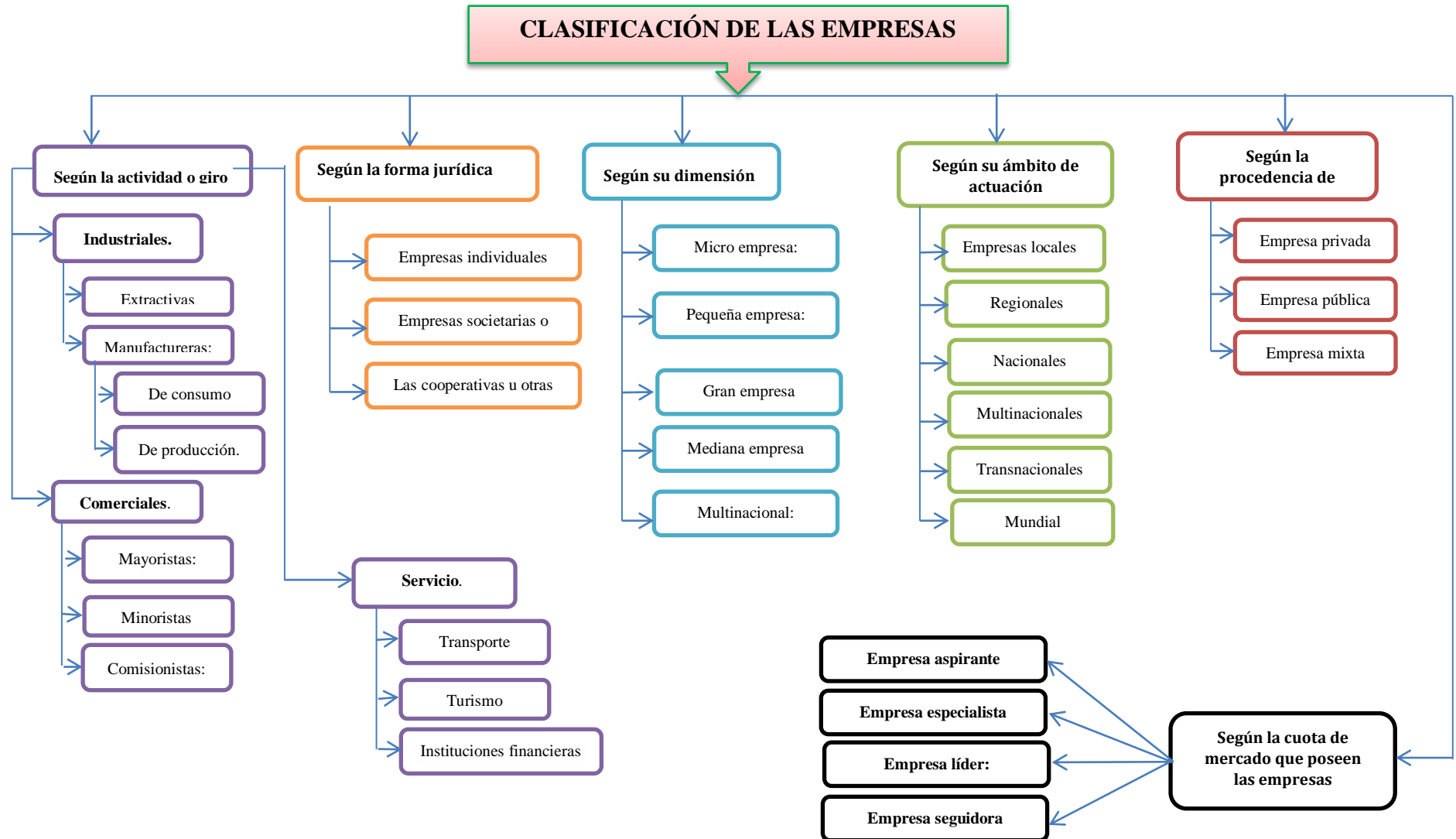
La empresa es una organización social que realiza un conjunto de actividades y utiliza una gran variedad de recursos (financieros, materiales, tecnológicos y humanos) para lograr determinados objetivos, como la satisfacción de una necesidad o deseo de su mercado meta con la finalidad de lucrar o no; y que es construida a partir de conversaciones específicas basadas en compromisos mutuos entre las personas que la conforman. (Thompson, 2012, pág. 1).

Establecer objetivos es esencial para el éxito de un negocio, éstos establecen un curso a seguir y sirven como fuente de motivación para todos los miembros de la empresa.

- Permiten enfocar esfuerzos hacia una misma dirección.
- Sirven de guía para la formulación de estrategias.
- Sirven de guía para la asignación de recursos.
- Sirven de base para la realización de tareas o actividades.
- Permiten evaluar resultados, al comparar los resultados obtenidos con los objetivos propuestos y, de ese modo, medir la eficacia o productividad de la empresa, de cada área, de cada grupo o de cada trabajador.
- Generan coordinación, organización y control.
- Generan participación, compromiso y motivación; y, al alcanzarlos, generan un grado de satisfacción.
- Disminuyen la incertidumbre.
- Ser reconocidos como un empleador de primera elección

La empresa es un equipo productivo, dedicado y organizado para el aprovechamiento de una actividad económica. Estas a sus ves se clasifican por varios motivos, por su tamaño, por sus sectores económicos que inciden, por el origen del capital, por el número de propietarios e incluso por su función social

7.2.1. Clasificación de las empresas





### **7.2.2. Empresa manufacturera.**

Las empresas manufactureras realizan actividades de transformación de materia prima a través de varios procesos de producción elaborando productos que pueden ser bienes de consumo final o de producción por lo tanto “Las empresas de manufactura son las que se dedican a fabricar o construir artículos, quedan excluidas las compañías que ofrecen servicios o se dedican exclusivamente al comercio” (Segundo, 2012, pág. 1),

### **7.2.3. Empresa de consumo final.**

Son empresas que se encargan de la producción de artículos o productos de consumo final por lo tanto son empresas que “Producen bienes que satisfacen de manera directa las necesidades del consumidor. Por ejemplo: prendas de vestir, alimentos, aparatos eléctricos, etc.” (Sanches, 2016, pág. 2).

### **7.2.4. La industria láctea.**

Se dedica a la transformación de la leche en productos terminados para el consumo humano como para lo cual se considera la siguiente definición.

La industria láctea es un sector de la industria que tiene como materia prima la leche procedente de animales (por regla general vacas). La leche es uno de los alimentos más básicos de la humanidad. Los sub-productos que genera esta industria se categorizan como lácteos e incluyen una amplia gama que van desde los productos fermentados, como el yogur y el queso, hasta los no fermentados: mantequilla, helados, etc. (Wikipedia, 2012, pág. 1).

Los lácteos son uno de los ingresos económicos más importantes en nuestro país considerando que existen diferentes provincias dedicadas a la ganadería. que es la fuente de donde se obtiene la materia prima para la fabricación de los distintos productos derivados de la leche para satisfacer las necesidades de los consumidores, proporcionando calidad y exclusividad en los productos

### **7.3. Contabilidad.**

La contabilidad permite administrar, registrar de una forma ordenada y cronológica las diferentes operaciones, ya sean éstas comerciales, financieras o de servicios, así llevar a cabo un eficiente manejo y control de la economía, mostrando así cifras y cantidades que arroja el ejercicio económico.

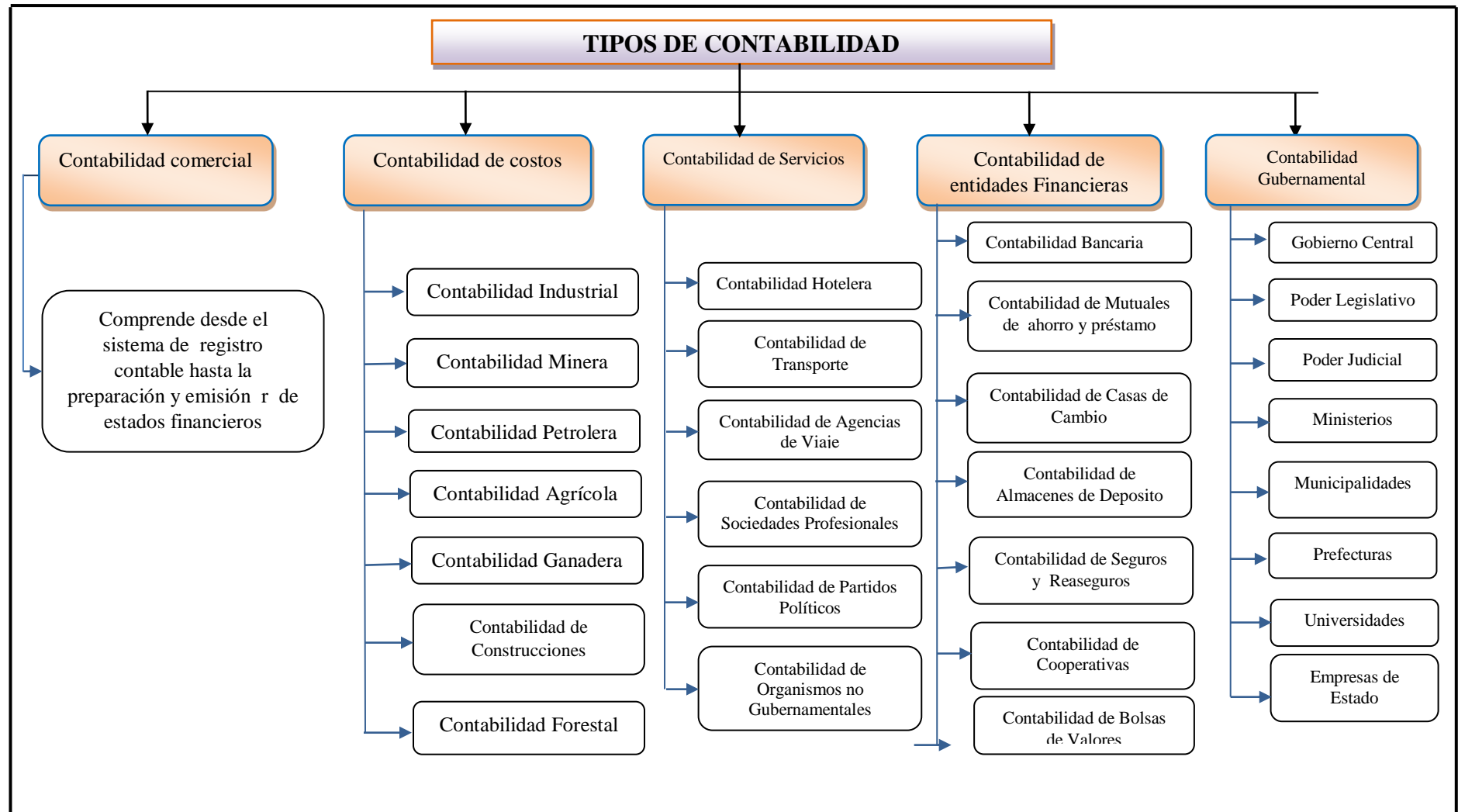
La contabilidad, constituye una importante fuente de datos para poder diagnosticar la situación económico-financiera de la empresa. Por su parte, a partir de la utilización de la información contable generada, se refieren a los presupuestos y a los planes financieros que permiten configurar las acciones necesarias para que la empresa esté preparada para los retos futuros y, con ello, el mantenimiento incluso el incremento de su competitividad en los mercados. (Bua Vivel, 2010, pág. 2).

La contabilidad facilita el control de las transacciones económicas que realiza una empresa ya que gracias a esta se puede mantener el registro los movimientos q a diario realiza una entidad durante su actividad económica.

Los objetivos que se pretende cumplir dentro del desarrollo de la actividad contable son:

- Obtener en cualquier momento información ordenada y sistemática sobre el movimiento económico y financiero del negocio.
- Establecer en términos monetarios, la información histórica o predictiva, la cuantía de los bienes, deudas y el patrimonio que dispone la empresa.
- Registrar en forma clara y precisa, todas las operaciones de ingresos y egresos.
- Prever con anticipación las probabilidades futuras del negocio.
- Determinar las utilidades o pérdidas obtenidas al finalizar el ciclo económico.
- Servir como comprobante fidedigno, ante terceras personas de todos aquellos actos de carácter jurídico en que la contabilidad puede tener fuerza probatoria conforme a Ley.
- Proporcionar oportunamente información en términos de unidades monetarias, referidas a la situación de las cuentas que hayan tenido movimiento hasta la fecha de emisión.

### 7.3.1. Clasificación de la contabilidad.



### **7.3.2. Contabilidad de costos.**

La Contabilidad de Costos es un sistema de información diseñado para suministrar información a los administradores de los entes económicos, comerciales industriales y de servicios que les brinda la oportunidad de planear. Clasificar, controlar, analizar e interpretar el costo de bienes y servicios que produce o comercializa (zenempresarial, 2009, pág. 7).

### **7.3.3. Objetivos de la contabilidad de costos.**

- Facilitar el proceso de planeación, para que la gerencia pueda proyectar sus planes económicos a corto y largo plazo y así pueda asignar valor monetario a productos o servicios, definir la optimización de los costos; con la finalidad de obtener un beneficio económico y que pueda promover la habilidad de generar utilidades a la empresa.
- Suministrar información para ejercer el control administrativo de las operaciones y actividades de la compañía. que le permitan visualizar las desviaciones para tomar las medidas correctivas que garanticen el óptimo uso de los recursos.
- Entregar información que sirva de base a la gerencia para diseñar modelos de motivación que le accedan direccionar y tomar decisiones en área de producción.
- Ofrecer información que le permita a la gerencia decidir una estructura funcional donde exista una claridad de las funciones, autoridad y costo de cada área o centro de costo en la organización.

### **7.3.4. Ventajas de la contabilidad de costos.**

- Por medio de ella se establece el costo de los productos.
- Se controlan los costos generados en cada una de las fases en que se desarrolla el proceso productivo.
- Se mide en forma apropiada la ejecución y aprovechamiento de materiales.
- Se establece márgenes de utilidad para productos nuevos.
- Con ella se pueden elaborar proyectos y presupuestos.
- Facilita el proceso decisorio, porque por medio de ella se puede determinar cuál será la ganancia y el costo.

- Se puede comparar el costo real de fabricación de un producto con un costo previamente establecido para analizar las desviaciones y poder generar mecanismos de control y facilitar la toma de decisiones.
- A través de ella es posible evaluar los inventarios.

### 7.3.5. Elementos del costo.

#### 7.3.5.1. Materia prima

Es todo el material que hace parte integrante del producto terminado y se puede identificar de manera clara dentro del mismo. La materia prima se divide en dos grupos a saber:

**Material directo:** Es aquella parte del material que se puede identificar cuantitativamente dentro del producto terminado y cuyo importe es considerable.

**Material indirecto:** Es aquel material que no se identifica cuantitativamente dentro del producto o aquel que identificándose, no presenta un importe considerable. Si se observa con detenimiento, para considerar la materia prima como material directo, se deben reunir dos condiciones que son: un importe considerable y saber cuánto de este material hay en cada unidad del producto terminado.

#### 7.3.5.2. Mano de obra

Es la remuneración en dinero o en especie que se da al personal que labora en la planta productora. se divide en dos grupos: mano de obra directa y mano de obra indirecta.

**Mano obra directa:** Es la remuneración que se ofrece en dinero o en especie al personal que efectivamente ejerce un esfuerzo físico dentro del proceso de transformar la materia prima en un producto final. Como ejemplo están: El mecánico automotriz en el taller de mecánica; el cocinero en el restaurante; los operarios en la empresa metalmecánica.

**Mano obra indirecta:** Es la remuneración del personal que laborando en la planta productora, no interviene directamente dentro de la transformación de la materia 3

prima en un producto final. Como ejemplo están: Supervisores, jefes de producción, aseadores de planta, vigilantes de planta, personal de mantenimiento.

### **7.3.5.3. Costos indirectos de fabricación**

Denominados también carga fabril, gastos generales de fábrica o gastos de fabricación. Son aquellos costos que intervienen dentro del proceso de transformar la materia prima en un producto final y son distintos al material directo y mano de obra directa. Presentan las siguientes características:

**Complementarios pero indispensables:** Los componentes indirectos resultan fundamentales en el proceso de producción, sin ellos no se podría concluir adecuadamente un producto, lote o parte de éste.

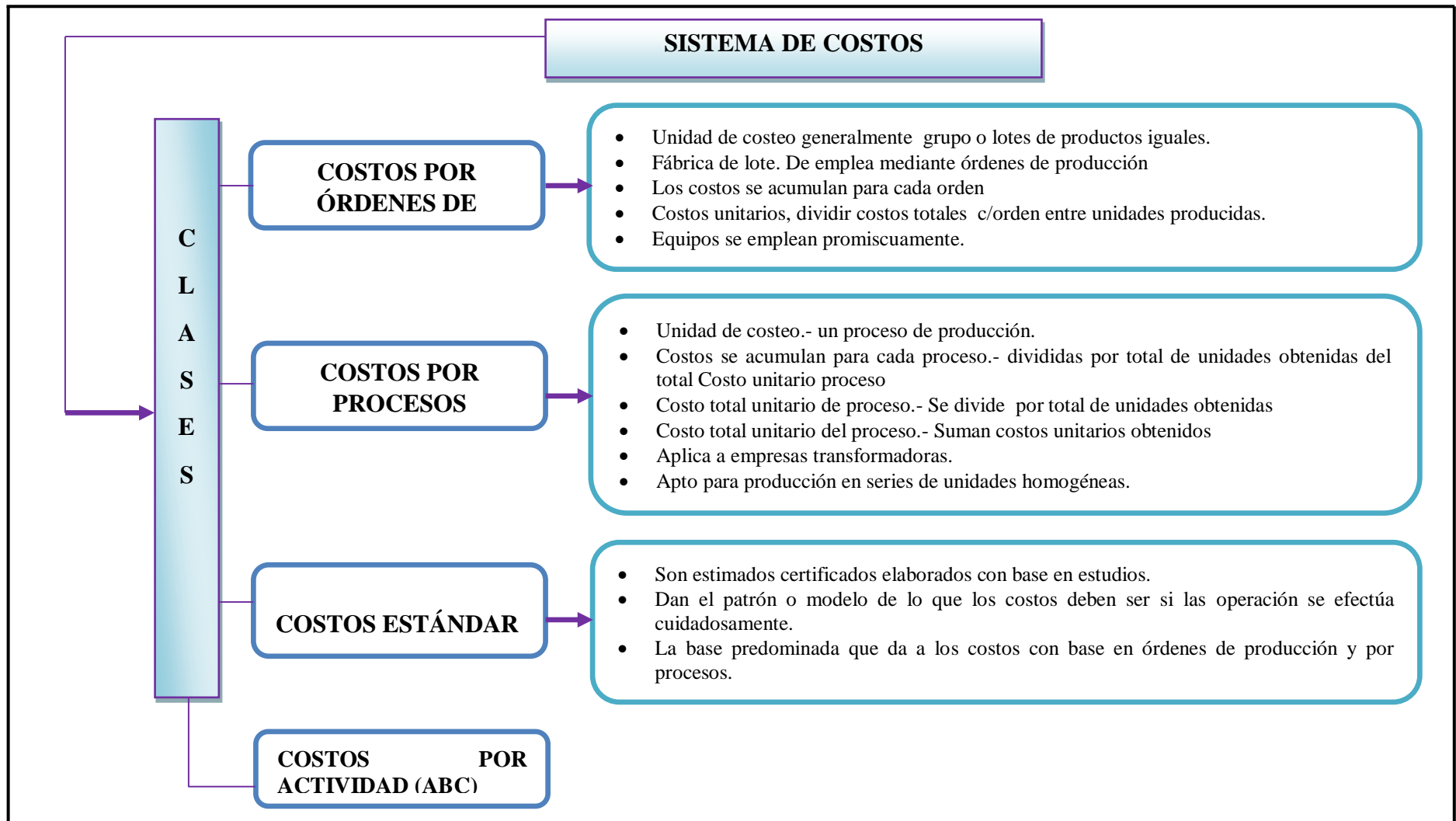
**De naturaleza diversa:** Están constituidos por bienes permanentes, suministros que se incorporan al producto y otros que sirven para mantenimiento y limpieza, servicios personales, generales de distinta índole, y en fin, componentes tan variados, que tratarlos, registrarlos, controlarlos y asignarlos es una tarea complicada.

**Prorratables:** A diferencia de los costos directos, que son fácilmente rastreables, los CIF, necesitan mecanismos idóneos de distribución, dada la naturaleza y variedad de sus componentes, requieren un control exigente y adecuado.

**Aproximados:** Generalmente no se puede valorar y cargar con precisión a los productos en proceso debido, entre otras razones, a que una orden de trabajo puede iniciarse y terminarse en cuestión de horas o días, en tanto que los CIF reales se identifican a fin de mes, por lo que conviene asignarlos mediante aproximaciones razonables. Por ejemplo:

- Material indirecto
- Mano obra indirecta
- Servicios públicos
- Arrendamientos
- Depreciación maquinaria
- Combustible
- Implementos para aseo de fábrica.

#### 7.4.Sistemas de costos.



#### **7.4.1. Sistema de costos por procesos.**

El Sistema de Costos por Proceso, es un sistema que acumula los costos de producción en cada una de las fases del mismo, utilizado cuando se fabrican productos similares, en grandes cantidades, y en forma continua, a través de una serie de pasos de producción. (Moreno, pág. 1). Este sistema es utilizado en las industrias lácteas ya que la recepción de materia prima de los proveedores se realiza diariamente.

- Un sistema de costos por procesos determina como serán asignados los costos de manufactura incurridos durante cada período.
- La asignación de costos en un departamento es sólo un paso intermedio, el objetivo último es determinar el costo unitario total para poder determinar el ingreso.
- Durante un cierto período algunas unidades serán empezadas, pero no todas serán terminadas al final de él. En consecuencia, cada departamento determina qué parte de los costos incurridos en el departamento se pueden atribuir a las unidades en proceso y qué parte a las terminadas

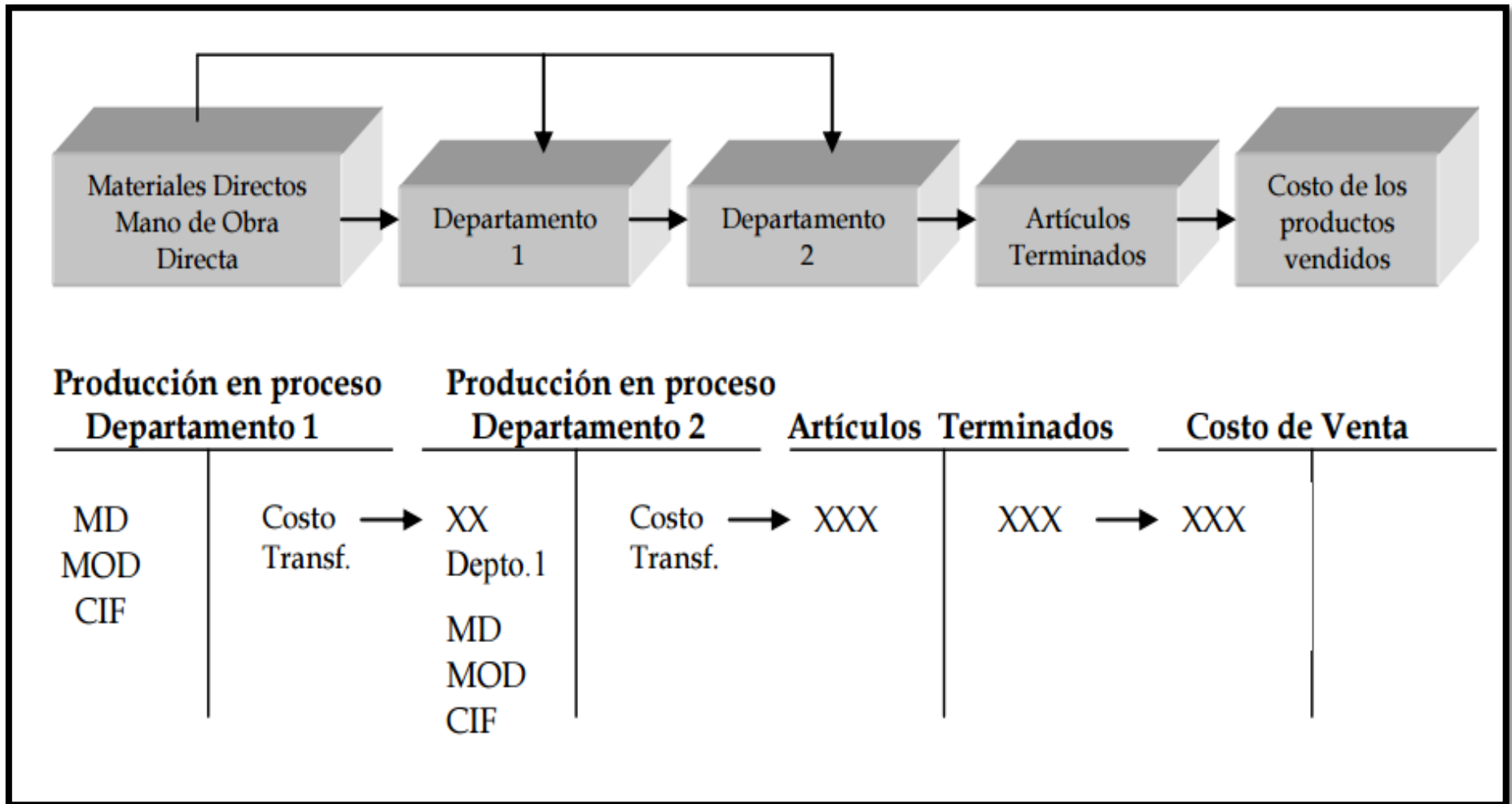
#### **7.4.2. Características principales del sistema de costos por procesos.**

El sistema de costos por procesos es muy diferente a los demás sistemas de costos, tiene sus propias peculiaridades. Algunas de ellas son:

- Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos
- Cada departamento tiene su propia cuenta de trabajo en proceso en el libro mayor. Esta cuenta se carga con los costos del proceso incurridos en el departamento
- Las unidades equivalentes se usan para determinar el trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al fin de un período.
- Los costos unitarios se determinan por departamentos en cada período. Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o artículos terminados.
- En el momento que las unidades dejan el último departamento del proceso, los costos totales del periodo han sido acumulados y pueden usarse para determinar el costo unitario de los artículos terminados
- Los costos total y unitario de cada departamento son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informes de producción



7.4.2.1. Flujo de unidades en el costeo por procesos.



## **7.5. Mermas y desperdicios.**

Se define la merma como la pérdida física, en el volumen, peso o cantidad de las existencias, ocasionada por causas inherentes a su naturaleza o al proceso productivo (Garriazo, 2011, pág. 1). Las mermas son inevitables el proceso de producción e incluso en la comercialización de productos, sin embargo es importante que las empresas tengan un control y registro de estos desperdicios que afectan a las existencias o inventarios de materiales e insumos para la producción.

### **7.5.1. Características de las mermas.**

- Las mermas constituyen una pérdida de volumen, peso o cantidad de la existencia
- Las mermas son ocasionadas por causas intrínsecamente ligadas a la naturaleza de la existencia o proceso productivo

### **7.5.2. Clases de mermas.**

Las mermas de las existencias se producen en el proceso de su comercialización o en el proceso productivo. En la evolución en estos procesos se incurren en el transporte, almacenamiento, distribución, producción y venta de estos bienes que afecta su naturaleza y constitución física, convirtiéndose en pérdida cuantitativa, es decir, estas pérdidas se pueden contar, medir y pesar, en unidades.

### **7.5.3. Clasificación de las mermas en la producción**

#### **7.5.3.1. Mermas que se pueden vender.**

Esta clasificación se aplica a los productos que se obtienen en el proceso productivo catalogado como subproductos, desechos y desperdicios, codificados como subproductos, desechos y desperdicios en el plan contable general empresarial. Estos bienes de acuerdo a su naturaleza pueden tener un valor económico ya que se pueden vender de manera independiente del producto principal, de esta manera podrá recuperarse el costo incurrido en estos bienes. Cuando la empresa logre efectuar las ventas de estos subproductos la merma no incrementará el costo de las unidades producidas.

### **7.5.3.2. Mermas que no se pueden vender.**

Esta clasificación corresponde a las mermas producidas en forma inevitable que ya están absorbidas por el costo de las unidades producidas incrementando de esta manera el costo unitario de los productos terminados. En ambos casos, las mermas serán registradas como gastos en el momento de las ventas de los productos terminados.

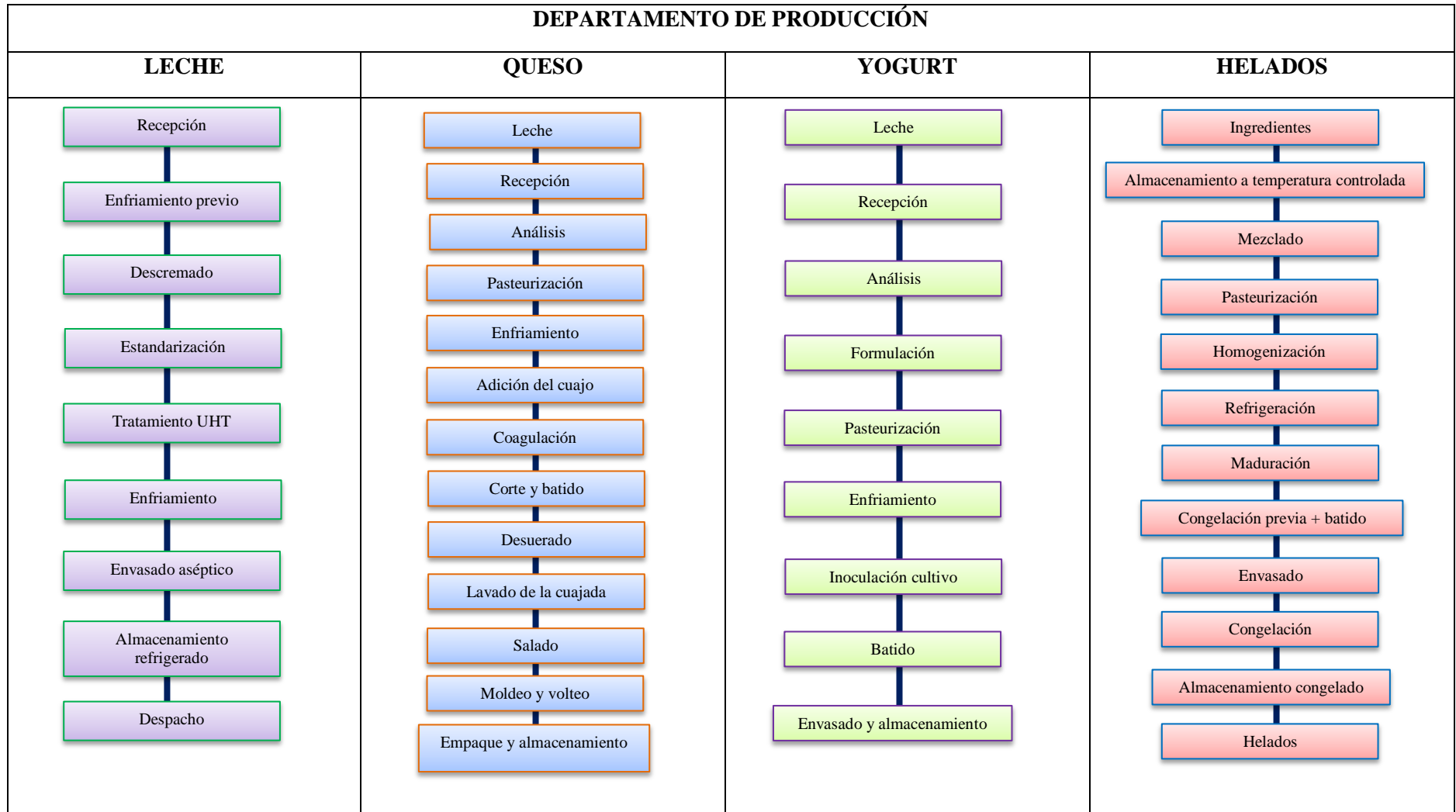
### **7.5.3.3. Merma normal y Merma anormal.**

En el proceso productivo, las empresas industriales fijan porcentajes de pérdidas por merma normal de las materias primas o suministros que se consumen en la producción de sus productos, que se consideran por esa razón normales, estas mermas se aplican al costo de los productos elaborados en proporción al volumen de producción, es decir, las pérdidas por esta clase de mermas será asumida por el costo de producción. La merma anormal, son aquellas mermas que se producen en el proceso de producción cuyos valores exceden los montos estimados considerados normales, estas pérdidas no formarán parte del costo de los productos elaborados, esta reducción de materiales deben ser asumidas como gastos del período.

### **7.5.4. Mermas en el proceso productivo.**

- La pérdida de partes de cartón y badana en la encuadernación de agendas con cubierta de cuero, ello debido al hecho que se deben realizar cortes en ambos materiales para adaptarlos a los distintos tamaños de las agendas.
- La pérdida de papel de regalo, moños y cinta adhesiva en la envoltura de regalos realizada por los centros comerciales en fechas de fiestas, debido al distinto tamaño de los regalos y por la premura del corto tiempo en envolverlos.
- La pérdida de volumen que se produce en la elaboración de piñas en rodajas, toda vez que hay que quitarles la cascara, el centro y los bordes.
- La pérdida del combustible que se produce en la carga y descarga de los depósitos en los grifos y estaciones de bombeo, debido al proceso de evaporación. Esto es más acentuado en climas donde la temperatura es más elevada.
- La pérdida de peso de los animales cuando se produce el traslado para su comercialización por efecto de la deshidratación, como es el caso de los pollos trasladados de las granjas avícolas a los centro de comercialización.

### 7.6. Etapas del proceso de producción de la industria láctea ABELLITO S.A.



## 8. HIPÓTESIS.

¿La incidencia de las mermas en el costo de producción en la industria láctea “ABELLITO” perjudica su utilidad y estabilidad económica?

## 9. METODOLOGÍAS

**Cuadro N° 8: Metodología**

N°	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
<b>1.- Metodología cuantitativa</b>	Encuesta	Cuestionario de preguntas
	Entrevista	Cuestionario, grabaciones de audio y video

**Fuente:** Calapaqui y Pacheco

### 9.1. Diseño metodológico

Esta investigación está centrada en un enfoque cuantitativo respecto a la industria láctea “ABELLITO S.A.” ya que un análisis es demostrado a través de datos numéricos obtenidos mediante la aplicación de encuestas dirigidas al gerente, jefe de producción, contador y personal del área de fabricación que permitan valorar la información requerida para la investigación en base a un método estadístico; es importante también la información obtenida mediante una entrevista al gerente general de la empresa pues a través de esta se conoce la opinión personal del entrevistado acerca del problema de investigación.

Dentro de las modalidades de investigación para este trabajo se empleará la investigación de campo que “Utilizando el método científico, permite obtener nuevos conocimientos en el campo de la realidad social, o bien estudiar una situación para diagnosticar necesidades y problemas” (Graterol, 2010) ya que se requiere estar en contacto con el problema para la recolección de la información de la industria láctea “ABELLITO S.A.” ubicada en el barrio La Avelina, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, contando con la colaboración de su gerente, al igual que de sus empleados, que proporcionarían ayuda e información de vital importancia en la investigación realizada. También se aplicará la investigación documental - bibliográfica la cual

“Basada en documentos, se dedica a reunir, seleccionar y analizar datos que están en forma de “documentos” producidos por la sociedad para estudiar un fenómeno determinado” (Javier Gómez Ferri, 2006) ya que el proyecto estará sustentado con información teórica y científica referente al tema, donde se recopila y profundiza la información disponible en libros, textos especializados y páginas Web para el entendimiento de los factores de estudio y el análisis de los datos obtenidos.

En la estructuración del trabajo de investigación se utilizará el método Exploratorio “Que se considera como el primer acercamiento científico a un problema” (Arias, 2003) porque inicialmente se realizó un análisis de la situación actual de las industrias lácteas principalmente en la fábrica de lácteos ABELLITO S.A., determinando posibles problemas que atraviesa la misma y como estos perjudican a la empresa en relación a la competencia de mercado; detectando así la necesidad de analizar las causas e incidencia de las mermas en los costos de producción.

Por ultimo a través del método descriptivo que “Analizan los datos reunidos para descubrir así, cuales variables están relacionadas entre sí”, (Triviño, 2012) se conocerá como se encuentra la situación de la empresa en relación al problema, es decir describirlo, utilizando técnicas de recolección de la información ya sean estas graficas o analíticas. La observación “Es un elemento fundamental de todo proceso de investigación; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos” (Sanjuan, 2011) que ayudara a verificar los procesos y actividades que realiza la empresa.

### **Población a la que se aplicó los instrumentos de investigación**

**Cuadro N°9: Población a la que se aplicó los instrumentos de investigación.**

<b>Población</b>	<b>Muestra</b>	<b>Instrumento</b>
Gerente	1	Entrevista
Jefe de producción	1	Encuesta
Supervisor	2	Encuesta
Contadora	1	Encuesta
Auxiliar contable	1	Encuesta
Operadores	7	Encuesta
<b>Total</b>	<b>13</b>	

Fuente: Calapaqui y Pacheco

## 10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

### 10.1. Análisis de entrevista dirigida al gerente general

**Objetivo:** Conocer como incide las mermas de materia prima en los costos de producción para plantear estrategias en beneficio de la empresa.

#### MATRIZ DE ANÁLISIS DE RESULTADOS

INFORMACIÓN CLAVE	RESPUESTA
<p>1. ¿Cuál es la misión y visión de la Empresa Láctea ABELLITO S.A.?</p>	<p><b>Misión:</b> obtener productos de alta calidad sanitaria con la finalidad de satisfacer las necesidades de nuestros clientes. Difundir el compromiso de la filosofía de buenas prácticas de manufactura en todo el recurso humano de Abellito S.A.</p> <p><b>Visión:</b> Ser líderes en el mercado de los productos lácteos ofreciendo calidad y apoyados en un sistema d buenas prácticas de manufactura para una mejora continua</p>
<p>2. ¿Bajo qué organismos de control se encuentra la Empresa Láctea ABELLITO S.A.</p>	<p>La industria láctea ABELLITO SA. Se maneja bajo llas (B.P.M.) BUENAS PRÁCTICAS de MANUFACTURA lo cual permite controlar las actividades de fábrica así también se encuentra la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria (A.R.C.S.A) que se encarga del control de calidad de los productos “LA AVELINA” con el fin de cumplir con las normas de sanidad durante el proceso de producción.</p>
<p>3. ¿La Empresa Láctea ABELLITO S.A. posee un manual de funciones?</p>	<p>El ABELLITO S.A. existe un manual de funciones que se denomina Manual Práctico para los Trabajadores en cual se encuentran establecidas las políticas y normas que los trabajadores deben cumplir en sus distintos departamentos.</p>
<p>4. ¿La Empresa Láctea ABELLITO S.A. está estructurada de acuerdo a un organigrama funcional?</p>	<p>Se maneja bajo un organigrama estructural y funcional en donde se encuentran los departamentos de gerencia general, administración, contabilidad, recursos humanos, jefe de producción y el área de seguridad, mismos que tienen sus funciones designadas.</p>
<p>5. ¿Los empleados están desempeñando su cargo de acuerdo a su perfil profesional?</p>	<p>Cada uno de los empleados con los que cuenta la industria láctea ABELLITO S.A. desempeña sus actividades conforme a lo establecido en el manual y de acuerdo a las funciones que les han sido asignadas en los diferentes departamentos.</p>

<p><b>6. ¿Cada qué tiempo usted recibe información de los registros de costos de producción y ventas de la empresa?</b></p>	<p>Los análisis de costos se realizan a diario sin embargo los reportes son emitidos a gerencia cada semana con el fin de mantener controlados los costos de producción y evitar el exceso y desperdicio de materiales durante la elaboración de los diferentes derivados de la leche.</p>
<p><b>7. ¿Se realiza un análisis de costos de producción para determinar si existe un incremento o disminución en la producción de la empresa?</b></p>	<p>El análisis se realiza diario ya que debido a los múltiples cambios en cuanto a calidad y demás parámetros que exige la ley en la actualidad se ha venido abajo en un cierto porcentaje la fabricación para lo cual se está desarrollando continuamente análisis de costos de producción para reducirlos y mejorar la venta de nuestros productos.</p>
<p><b>8. ¿Cuál cree usted que es porcentaje que se determina en las mermas de la materia prima y que se reflejan en el estado de producción y ventas?</b></p>	<p>Las mermas en la producción son variadas pues la materia prima no disminuye en cantidades exactas a diario pero en ocasiones son muy significativas para la empresa perjudicando los costos de la producción pero en la empresa siempre se busca solucionar este problema sin perjudicar el precio de nuestros productos</p>
<p><b>9. ¿Qué razones ocasionan las mermas?</b></p>	<p>Las mermas pueden ser ocasionadas por distintas causas pero las más frecuentes son por el clima ya que la leche tiende a evaporarse aun cuando se encuentra en los tanques adecuados al igual que en la recepción a causa del descuido involuntario de los proveedores y durante la producción misma sin darse cuenta en cada etapa del proceso la materia prima va disminuyendo.</p>
<p><b>10. ¿Qué medidas ha tomado usted como gerente para minimizar las mermas que se ocasionan en la materia prima ya sea al momento de recibirla como al momento de convertirla en un producto final?</b></p>	<p>Pues hoy por hoy se ha tratado de comunicar algunas medidas a los trabajadores para evitar este problema así también se ha innovado en un 25% en maquinaria para aprovechar y optimizar la materia prima y disminuir el costo de producción de industrias lácteas ABELLITO S.A.</p>

### 10.1.1. Análisis e Interpretación de la entrevista

Según la investigación la industria láctea ABELLITO S.A. se encuentra bajo organismos reguladores como la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria para un mejor control al momento de llevar a cabo la elaboración de los productos lácteos, así también se determinó que la disminución de materiales e insumos son un motivo preocupante ya que en distintas etapas de la producción se pueden



provocar pérdidas para la empresa y el costo de producción tiende a ser más elevado, sin embargo la industria evita perjudicar el precio del producto considerando alternativas como mantener una la reserva en caso de desperdicios que se usan para reponer esas pérdidas. Por otra parte los resultados de la entrevista a la gerencia demuestran que existe un control y análisis de costos con el fin de mantenerse al tanto de las variaciones que se producen diariamente y como planificar estrategias de producción que les permitan optimizar los recursos y disminuir las mermas de materia prima que son perjudiciales para la entidad.

Se puede asegurar que el problema de disminución de materia prima afecta a la industria, sin embargo una de sus ventaja es mantener el control adecuado al momento de la recepción de la leche y durante cada etapa de producción, aun así es inevitable la reducción de los materiales ya sea por el clima o por desperdicios involuntarios que se han provocado en cualquier fase de elaboración de los derivados de la leche.

## 10.2. Aplicación de encuestas al personal de la industria láctea ABELLITO S.A.

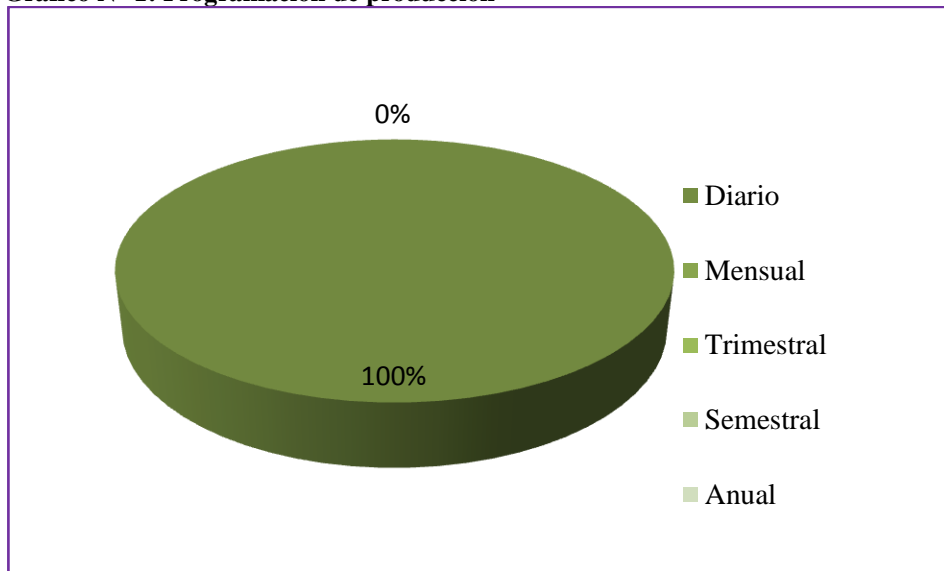
### 1. ¿Cómo se realiza la programación de producción?

**Tabla N° 1: Programación de producción**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Diario	12	100%
Mensual		
Trimestral		
Semestral		
Anual		
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 1: Programación de producción**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

### Análisis e Interpretación.

De acuerdo a la investigación el 100% de los obreros y demás personal de la industria Abellito S.A. aseguran que la planificación para la producción se realiza diariamente, así como también los pedidos y despacho de los productos derivados de la leche que son controlados mediante ordenes de producción que permiten mantener un registro de las materias primas e insumos en proceso de fabricación.

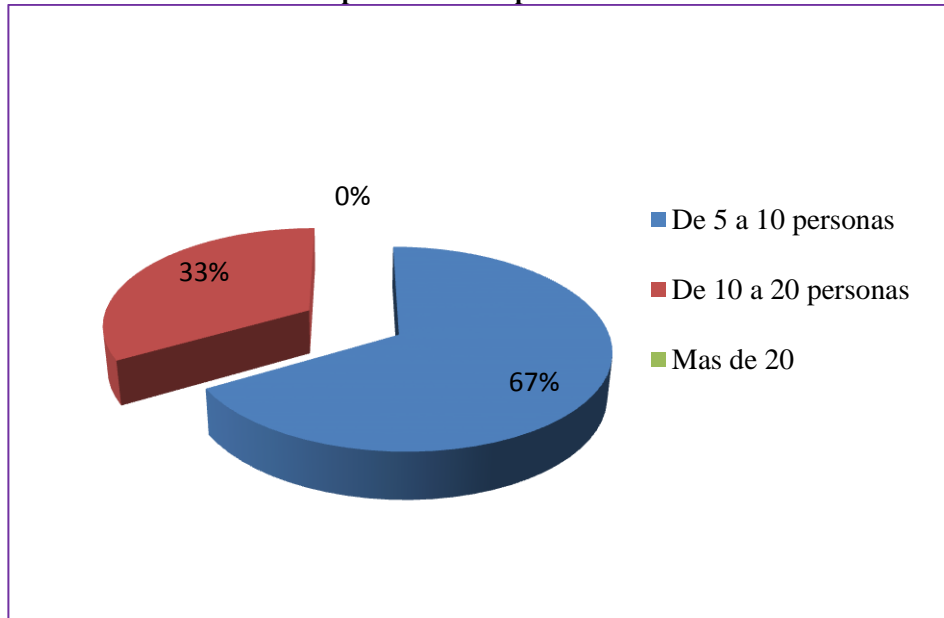
## 2. ¿Cuántas personas laboran en el área de producción?

**Tabla N° 2: Personal del departamento de producción**

Opción	Respuesta	Porcentaje
De 5 a 10 personas	8	67%
De 10 a 20 personas	4	33%
Más de 20		0%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 2: Personal del departamento de producción**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

### **Análisis e Interpretación.**

Con la aplicación del instrumento de investigación se pudieron obtener los siguientes datos el 67% del personal tiene conocimiento que el área de producción está compuesta por 5 hasta 10 obreros, y el 33% de los encuestados aseguran que son de 10 a 20 los obreros en al área de producción lo que muestra que no existe un registro exacto de personal que labora en producción y muchos de ellos no conocen el número exacto de sus compañeros de trabajo.

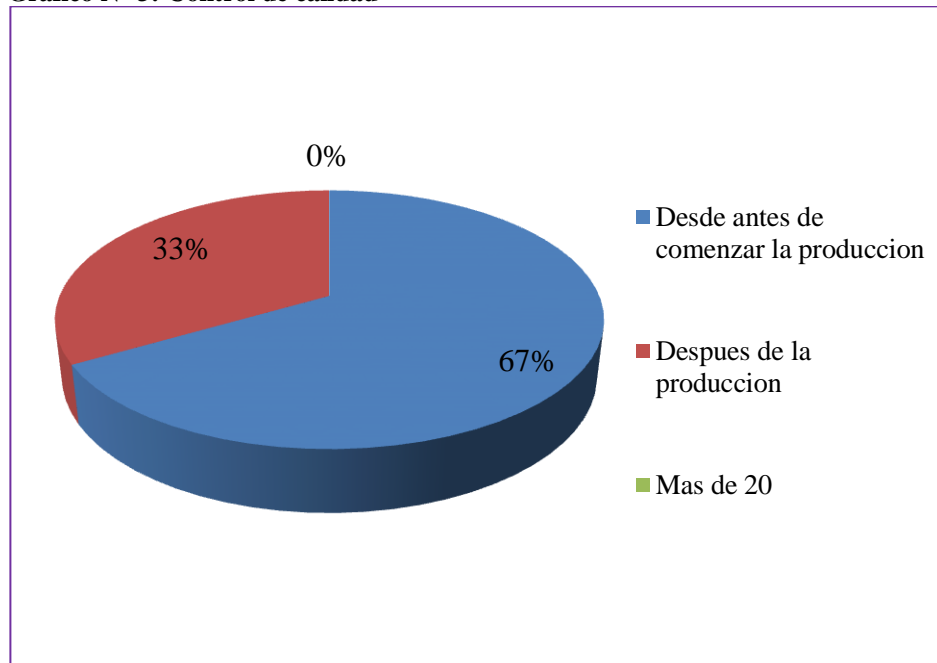
### 3. ¿Cómo se controla la calidad de la producción?

**Tabla N° 3: Control de calidad**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Desde antes de comenzar la producción	8	67%
Después de la producción	4	33%
Antes y durante la Producción		0%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 3: Control de calidad**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

#### **Análisis e Interpretación.**

De acuerdo a la investigación se determinó que el 67% de los encuestados aseguran que la calidad de la producción es controlada antes de comenzar la producción, mientras que el 33% manifestó que el control se realiza después de la producción. Con esto podemos establecer que la empresa mantiene un control de la materia prima antes de iniciar el proceso productivo con el fin de evitar mermas en la producción.

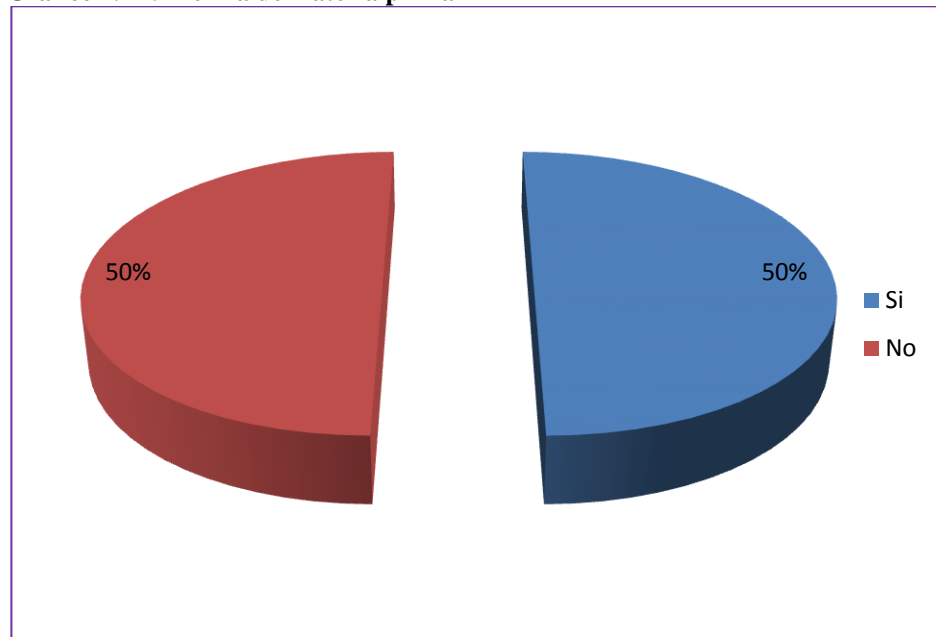
**4. ¿Considera usted que la merma de materia prima es perjudicial para la empresa?**

**Tabla N° 4: Merma de materia prima**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	6	50%
No	6	50%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 4: Merma de materia prima**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Análisis e Interpretación.**

El 50% de los encuestados consideran que la merma de materia prima es perjudicial para la empresa pues disminuye la producción, y se elevan los costos de fabricación constituyéndose como pérdidas económicas que se reflejan directamente las utilidades de cada uno de los productos que la elabora la industria, el otro 50% manifiesta que las mermas no han afectado a la empresa interpretando esta información como un beneficio para la entidad ya que de acuerdo a los datos obtenidos la fábrica se mantiene en equilibrio o a su vez existe desconocimiento por parte del personal de Abellito S.A.

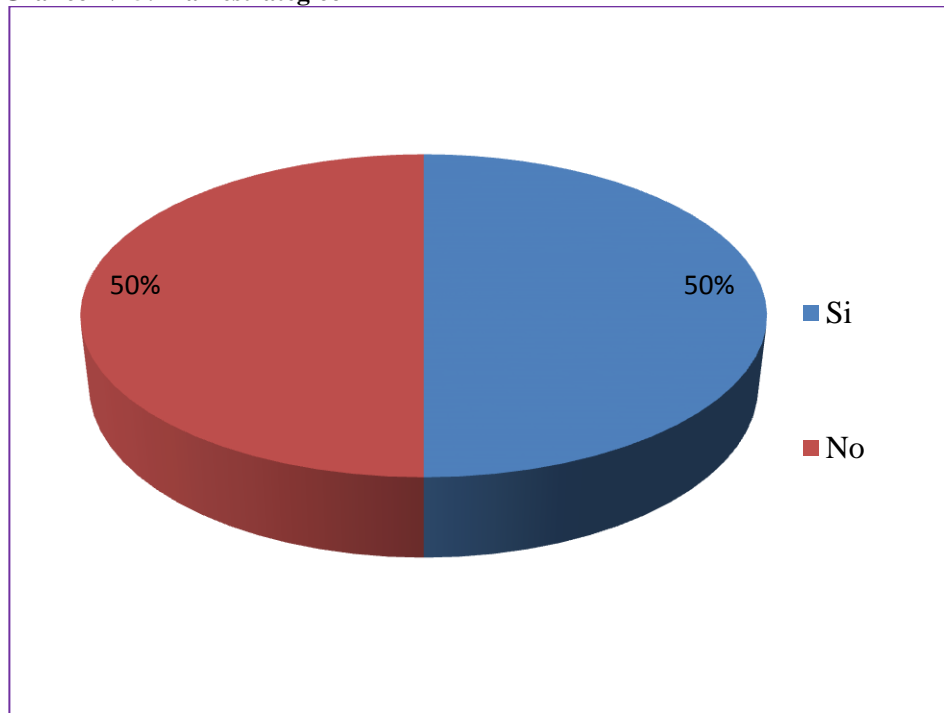
### 5. ¿Conoce usted la existencia de un plan estratégico para realizar la producción?

**Tabla N° 5: Plan estratégico**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	6	50%
No	6	50%
Total	12	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 5: Plan estratégico**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

### **Análisis e Interpretación.**

En cuanto al conocimiento de un plan para iniciar la producción en la industria el 50 % de los encuestados respondieron que si existen estrategias para mejorar el proceso de fabricación de la empresa mientras que el 50% restante manifestaron que no conocen de métodos estratégicos para optimizar recursos e incrementar el nivel de producción que ayuden a evitar la reducción de materia prima e insumos durante la elaboración de los productos.

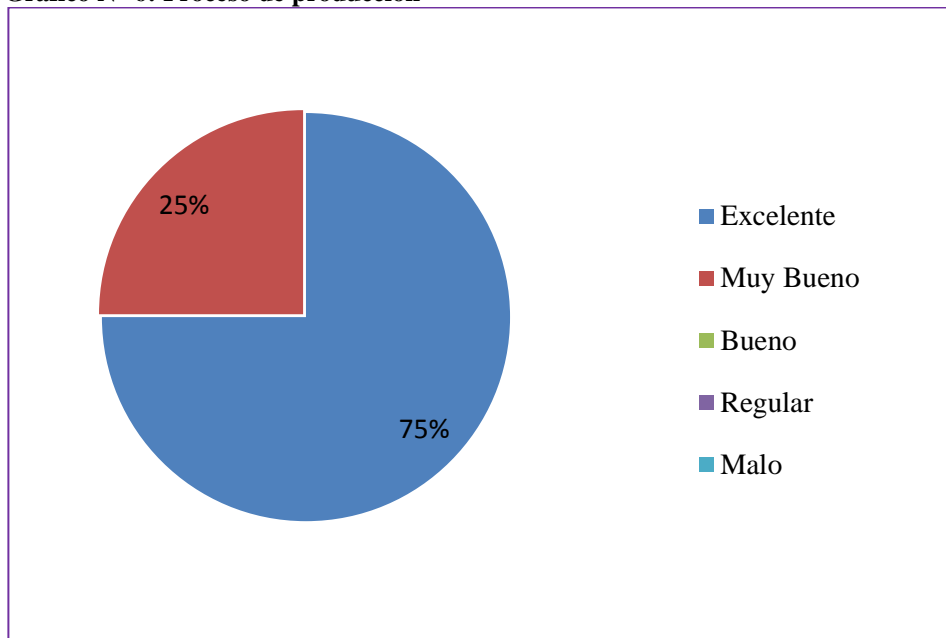
## 6. ¿Cómo considera usted el proceso de producción que utiliza la empresa?

**Tabla N° 6: Proceso de producción**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Excelente	9	75%
Muy Bueno	3	25%
Bueno		0%
Regular		0%
Malo		0%
Total	12	100%

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 6: Proceso de producción**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

### Análisis e Interpretación.

De acuerdo a los resultados obtenidos en la aplicación de encuestas un 75% de los encuestados aseguran que el proceso de producción que realiza la industria láctea Abellito S.A. es excelente y tan solo un 25% manifiesta que los procesos de producción de la empresa es muy bueno razón por la cual se determinó que la fábrica cumple en su mayoría con las normas y parámetros adecuados para la producción.

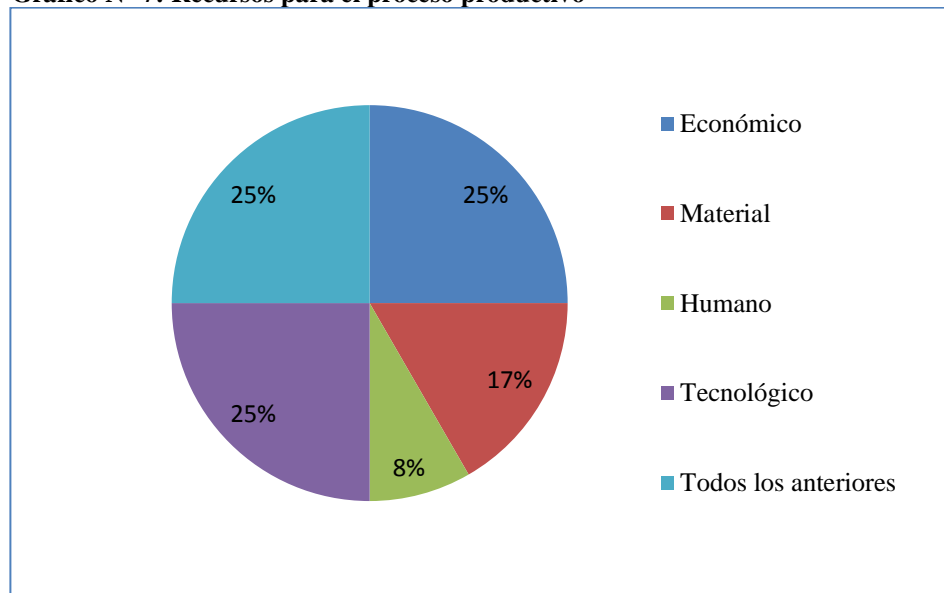
## 7. ¿Qué recursos son necesarios para el mejoramiento del proceso productivo?

**Tabla N° 7: Recursos para el proceso productivo**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Económico	3	25%
Material	2	17%
Humano	1	8%
Tecnológico	3	25%
Todos los anteriores	3	25%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 7: Recursos para el proceso productivo**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

### **Análisis e Interpretación.**

El 25% de los encuestados considera que para el incremento de la producción es necesario el recurso económico y tecnológico ya que ayudará adquirir mayor cantidad de materia prima para ser procesadas en maquinaria moderna, permitiendo optimizar los recursos e insumos en la fabricación de lácteos, el 8% del personal manifiestan que se requiere de recurso humano para distribuir de mejor manera las actividades y funciones en la industria agilizando el proceso productivo y a su vez controlar la disminución de materiales que impide incrementar la cantidad de lácteos destinados para la venta.



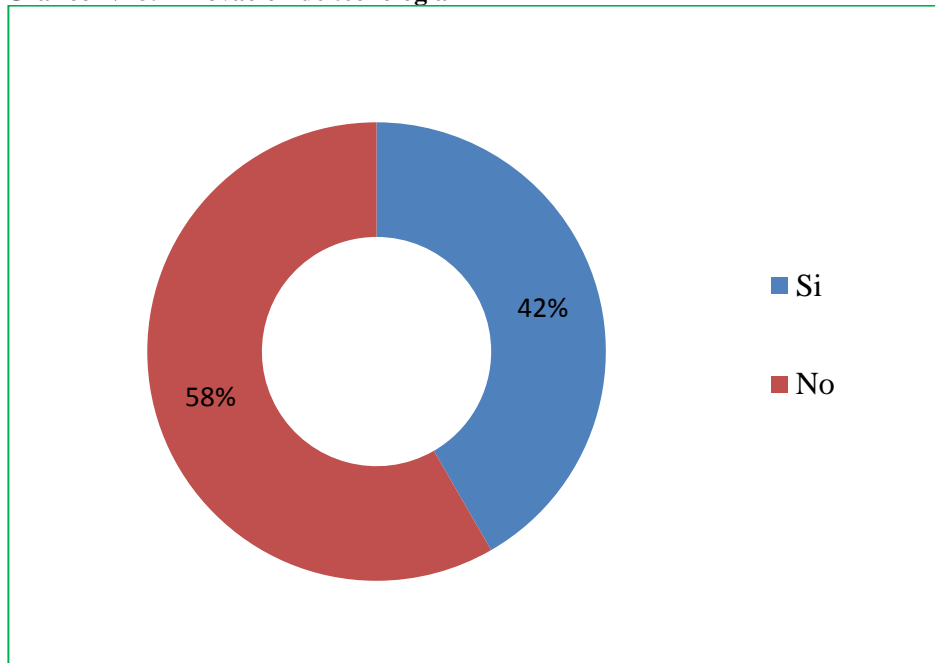
## 8. ¿La empresa ha innovado su tecnología en los últimos años?

**Tabla N° 8: Innovación de tecnología**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	5	42%
No	7	58%
Total	12	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 8: Innovación de tecnología**



Fuente: Calapaqui, Pacheco

### **Análisis e Interpretación.**

Según los resultados obtenidos el 58% de los encuestados en la industria láctea Abelito S.A. manifestaron que no se ha innovado tecnología ni maquinaria en los últimos años y un 42% aseguran que la industria si ha desarrollado un cambio en cuanto a la implementación de equipos y maquinaria para mejorar la producción de la empresa e incrementar la calidad de sus productos con el propósito de atraer mayor número de clientes y consumidores de los lácteos “La Avelina”

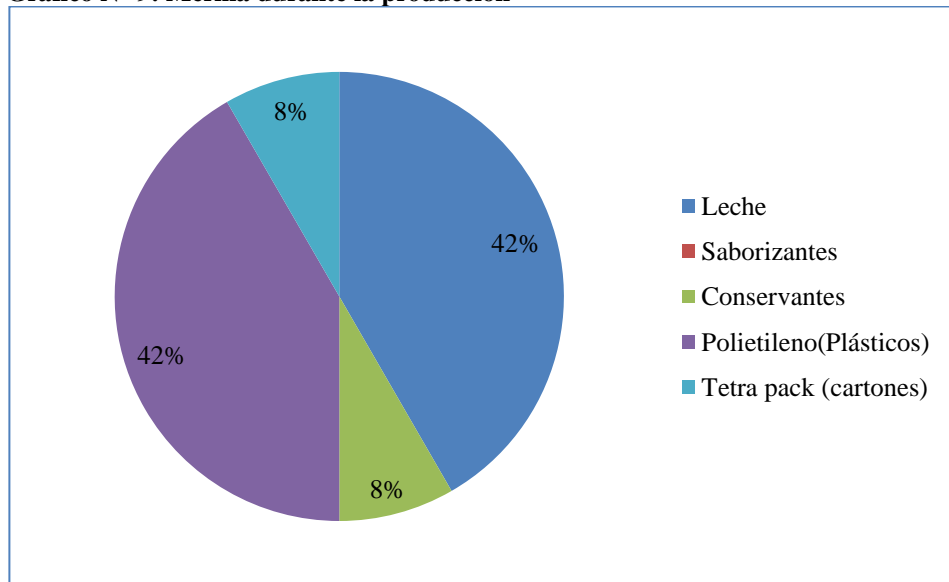
**9. ¿En qué insumos se produce la mayor cantidad de merma durante la producción?**

**Tabla N° 9: Mermas durante la producción**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Leche	5	42%
Saborizantes		0%
Conservantes	1	8%
Polietileno(Plásticos)	5	42%
Tetra pack (cartones)	1	8%
Total	12	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 9: Merma durante la producción**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Análisis e Interpretación.**

El 42% de los encuestados manifiestan que la leche y el polietileno son los materiales que más se disminuye durante el proceso de producción, el 8 % de los encuestados establecen que los conservantes y tetra pack son los insumos que más mema en la producción. Por esta razón se determinó que en cada etapa de la producción existe merma de materias primas.

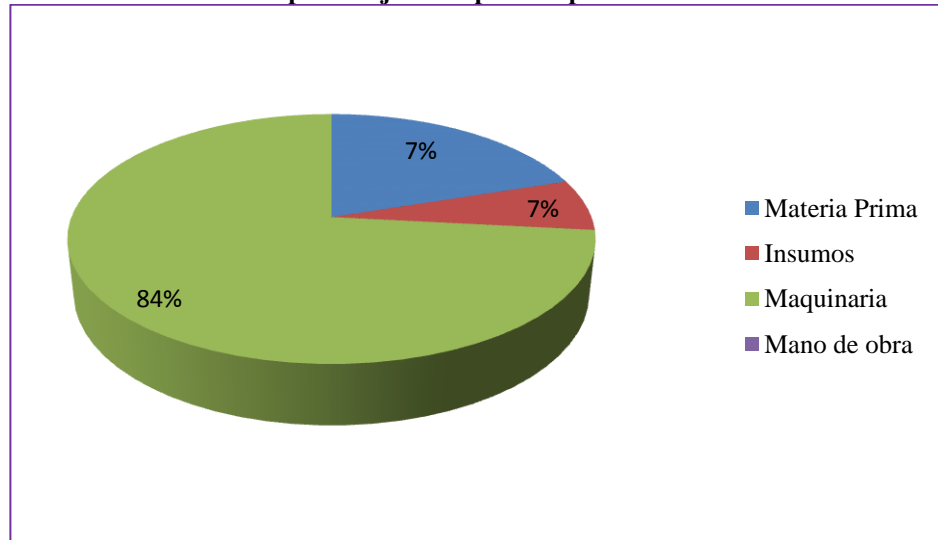
## 10. ¿Qué recursos debería cambiar para mejorar el proceso productivo?

**Tabla N° 10: Recursos para mejorar el proceso productivo**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Materia Prima	1	7%
Insumos	1	7%
Maquinaria	10	86%
Mano de obra		0%
Total	12	100%

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 10: Recursos para mejorar el proceso productivo**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

### **Análisis e Interpretación.**

De acuerdo a la investigación el 84% del personal encuestado en la industria láctea Abellito S.A. considera que para optimizar la producción y reducir la merma de materiales es necesario la implementación de maquinaria como envasadoras y contenedores de última tecnología para evitar el desperdicio durante el proceso de fabricación, el 7 % respondieron que es preciso mejorar la materia prima con el fin de incrementar la calidad de sus productos y por último el 7% restante asegura que es importante cambiar ciertos insumos que perjudican al producto terminado provocando el desperdicio de estos.

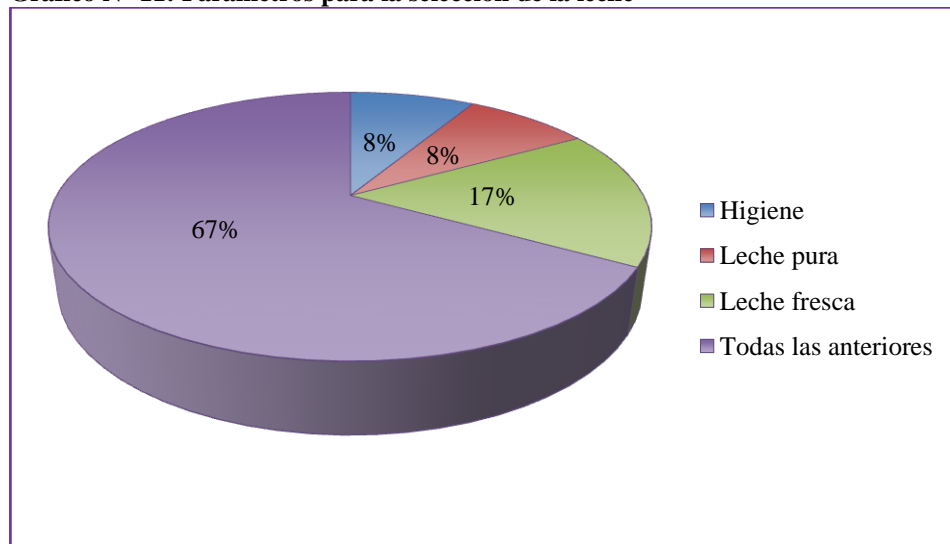
**11. ¿Al momento de la recepción de la leche que parámetros considera importantes para su selección?**

**Tabla N° 11: Parámetros para la selección de la leche**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Higiene	1	8%
Leche pura	1	8%
Leche fresca	2	17%
Todas las anteriores	8	67%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 11: Parámetros para la selección de la leche**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Análisis e Interpretación.**

El 67% de los encuestados consideran que se debe tomar todas las precauciones posibles ya que prevenir es lo más indispensable al momento de receptor la leche y evitar mermas, así también el 17 % afirman que asegurarse si la leche se mantiene fresca es una de las maneras para evitar la disminución de materia prima y optimizar los recursos y el 8% manifiestan que al receptor la leche se debe revisar que esta sea pura para aprovechar lo mejor de sus beneficios al momento de la producción.

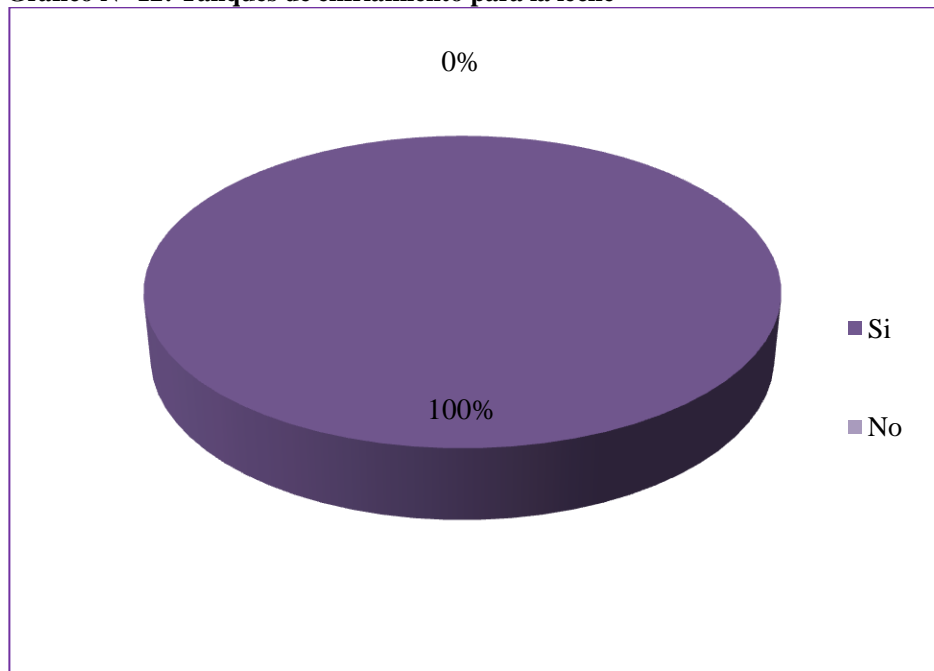
**12. ¿Cuándo los camiones realizan la entrega de la leche considera que debe estar en correctos recipientes como son los tanques de enfriamiento?**

**Tabla N° 12: Tanques de enfriamiento para la leche**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	12	100%
No		
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 12: Tanques de enfriamiento para la leche**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Análisis e Interpretación.**

El 100% de los encuestados consideran que es necesario que la leche se mantenga en recipientes adecuados para conservarla en buen estado previniendo el desperdicio y la merma de materias primas en el proceso de producción y de esta manera evitar que los costos se eleven ocasionando pérdidas económicas para la empresa que se ven relegadas en los estados financieros al final de cada periodo económico.

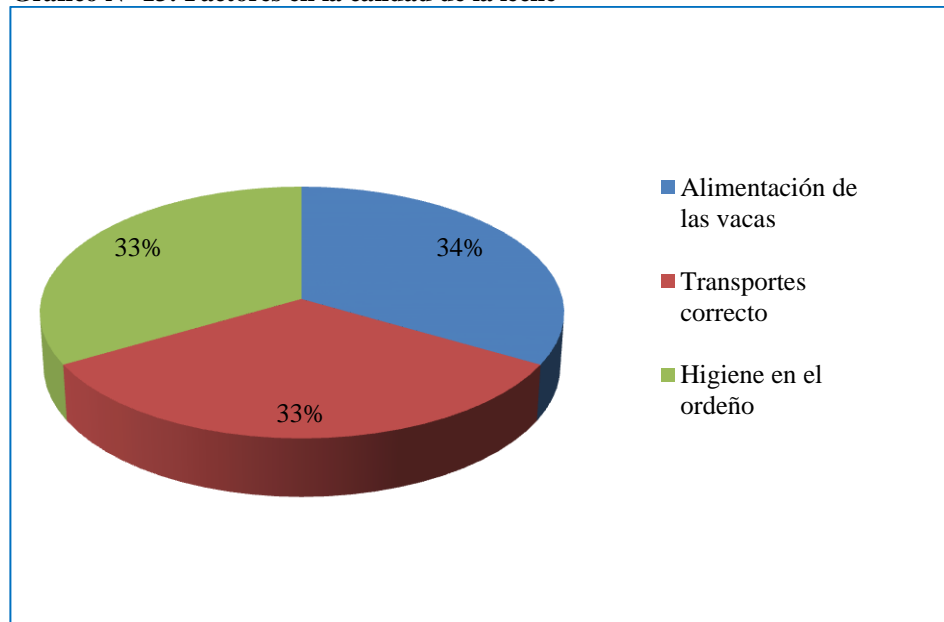
**13. ¿Qué factores considera que serían importante para que la leche que receipta sea de buena calidad?**

**Tabla N° 13: Factores en la calidad de la leche**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Alimentación de las vacas	4	33%
Transportes correcto	4	33%
Higiene en el ordeño	4	34%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 13: Factores en la calidad de la leche**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Análisis e Interpretación.**

Mediante la investigación se determinó que tanto la alimentación de las vacas como el transporte y la higiene que están representados cada uno por el 33% son importantes para considerar la leche de buena calidad ya que es obligatorio cumplir con normas que regulan y controlan la calidad con la que la empresa elabora los productos para el consumidor.

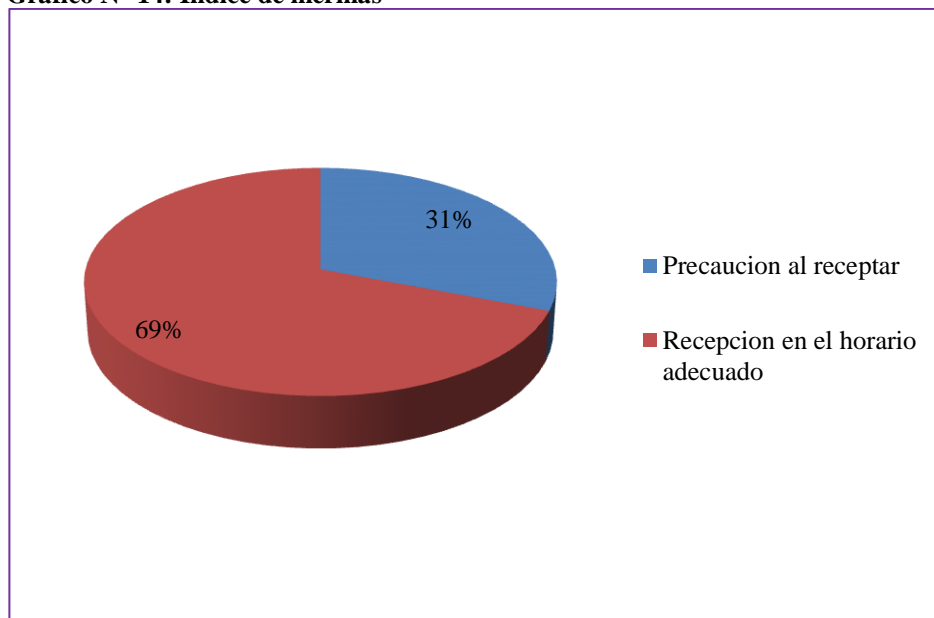
**14. ¿Cómo cree usted que se puede reducir el índice de mermas al momento de receptor la materia prima?**

**Tabla N° 14: Índice de mermas**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Precaución al receptor	4	31%
Recepción en el horario adecuado	8	69%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 14: Índice de mermas**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Análisis e Interpretación.**

Según la investigación se determinó que el 69 % del personal encuestado en la industria láctea Abellito S.A. consideran que es importante receptor la leche en el horario adecuado para evitar la disminución durante el transcurso del día, mientras que el 31 % de los encuestados manifestaron que tomar precauciones como controlar en qué estado se encentra los materiales e insumos al momento de receptor la materia prima es un factor importante para evitar las mermas antes del proceso de producción.

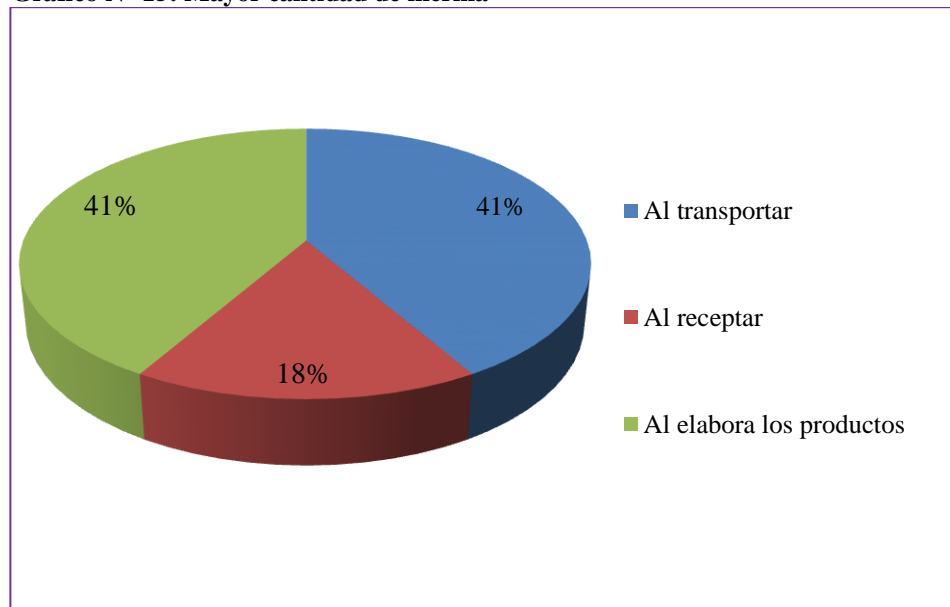
**15. ¿En qué momento considera que existe mayor cantidad de merma en la materia prima?**

**Tabla N° 15: Mayor cantidad de merma**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Al transportar	5	41%
Al receptor	2	18%
Al elabora los productos	5	41%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 15: Mayor cantidad de merma**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Análisis e Interpretación.**

Según la investigación el 41% de los encuestados aseguran que al momento de transportar y receptor la materia prima existe mayor reducción de los factores de producción lo cual incide en el incremento de costos, y el 18% del personal expresaron que este problema se ocasiona durante la fabricación ya que aseguran controlar cada etapa para impedir grandes cantidades de merma.



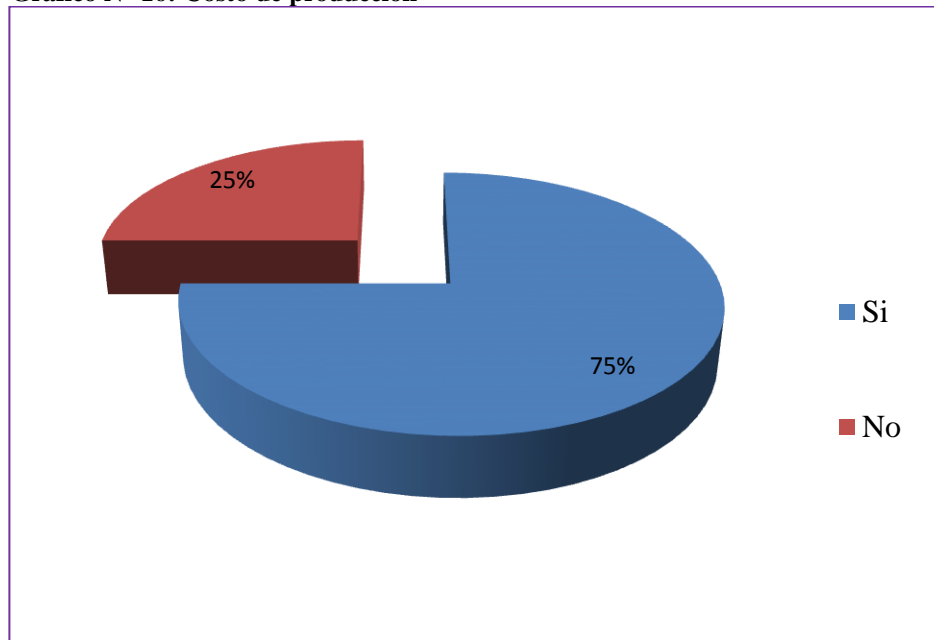
**16. ¿A causa de las mermas de materia prima el costo de producción es más elevado?**

**Tabla N° 16: Costo de producción**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	9	75%
No	3	25%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 16: Costo de producción**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Análisis e Interpretación.**

El 75% de encuestados consideran que las mermas provocan un costo de producción más elevado y por ende debe incrementar el precio de venta del producto terminado, sin embargo hay que tomar en cuenta la competencia en el mercado, mientras que el 25% manifiesta que la empresa no se perjudican a causa de la merma de materiales lo que demuestra que la empresa en un cierto porcentaje maneja y controla las mermas para evitar el exceso de costos en la producción.

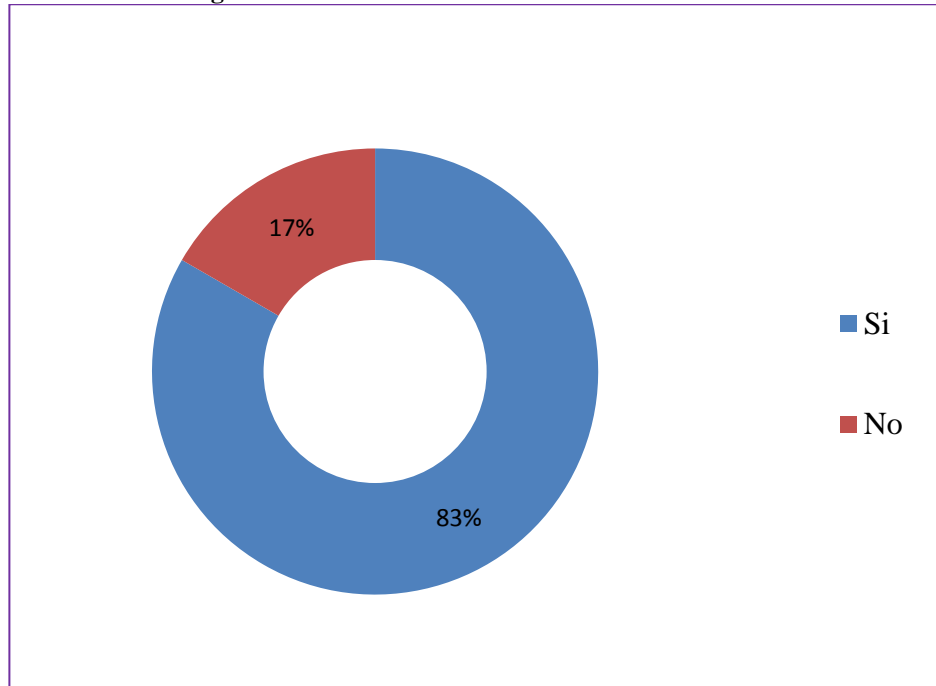
### 17. ¿Se lleva un registro contable de las mermas?

**Tabla N° 17: Registro contable de las mermas**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	10	83%
No	2	17%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 17: Registro contable de las mermas**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

### **Análisis e Interpretación.**

El 83% de los empleados de la industria láctea Abellito S.A. tienen conocimiento de que existe un control contable de las mermas mientras que el 17% de estos no conocen de la existencia de un registro en donde coste la disminución de los insumos de producción, por tal razón se considera que la industria mantiene controlado contablemente la disminución de materiales en cada una de las etapas de la producción con el fin de mantener un equilibrio en los costos y precios en los productos.

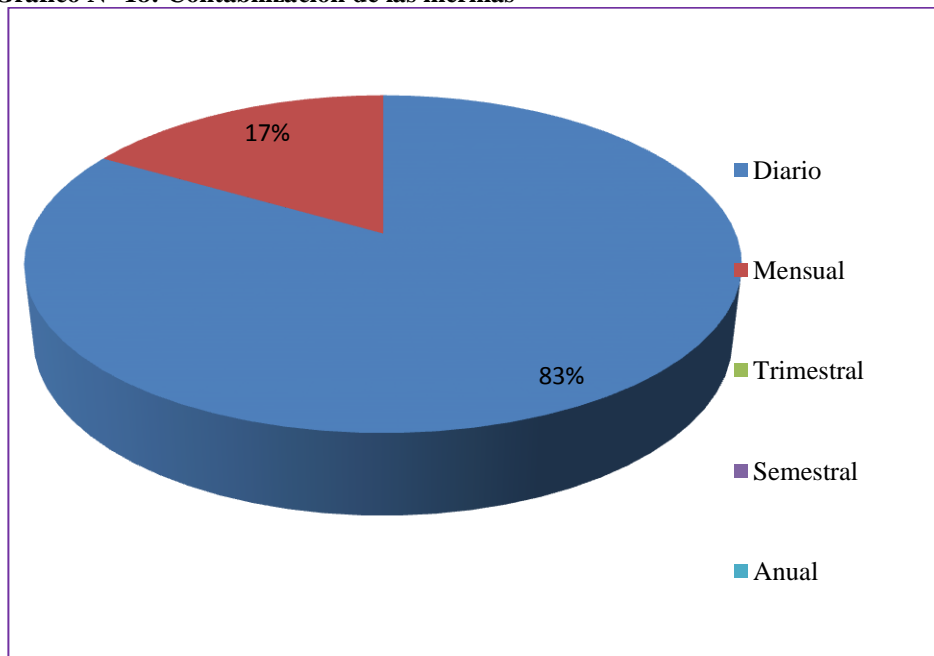
## 18. ¿Cómo se contabilizan las mermas de materia prima?

**Tabla N° 18: Contabilización de las mermas**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Diario	10	83%
Mensual	2	17%
Trimestral	0	0%
Semestral	0	0%
Anual	0	0%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui y Pacheco

**Gráfico N° 18: Contabilización de las mermas**



Fuente: Calapaqui y Pacheco

### Análisis e Interpretación.

La investigación muestra como resultados que el 83% de los encuestados tienen conocimiento que la contabilización de las mermas es diaria y tan solo el 17% manifestó que la contabilización es mensual por lo que se establece que la industria láctea Abellito S.A. mantiene un control contable diario de sus costos y disminución de insumos que se originan antes, durante y después de la producción.

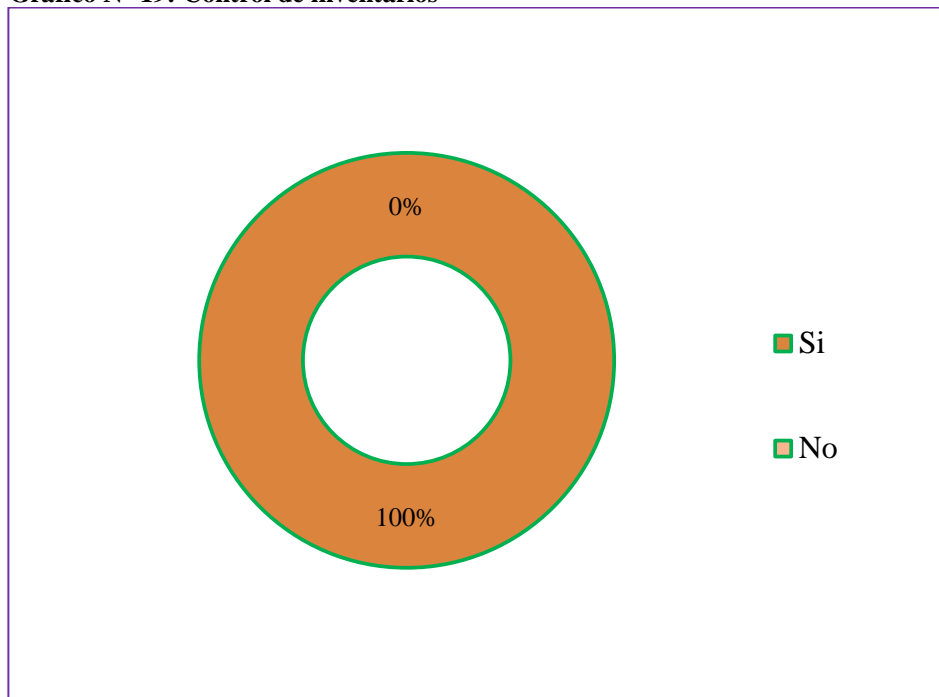
### 19. ¿Se reflejan las mermas en los registros de control de inventarios?

**Tabla N° 19: Control de inventarios**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	12	100%
No		0%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui, Pacheco

**Gráfico N° 19: Control de inventarios**



Fuente: Calapaqui, Pacheco

### **Análisis e Interpretación.**

El 100% de los encuestados manifiestan que durante el control de inventarios se establece las reducciones en materias primas directas e indirectas de esta manera llevar el registro y control de los inventarios para determinar con mayor exactitud las cantidad de merma que se ha producido durante la fabricación de los productos esto se considera una buena práctica para controlar los desperdicios producidos en el proceso de transporte, recepción y producción de los derribados de la leche.

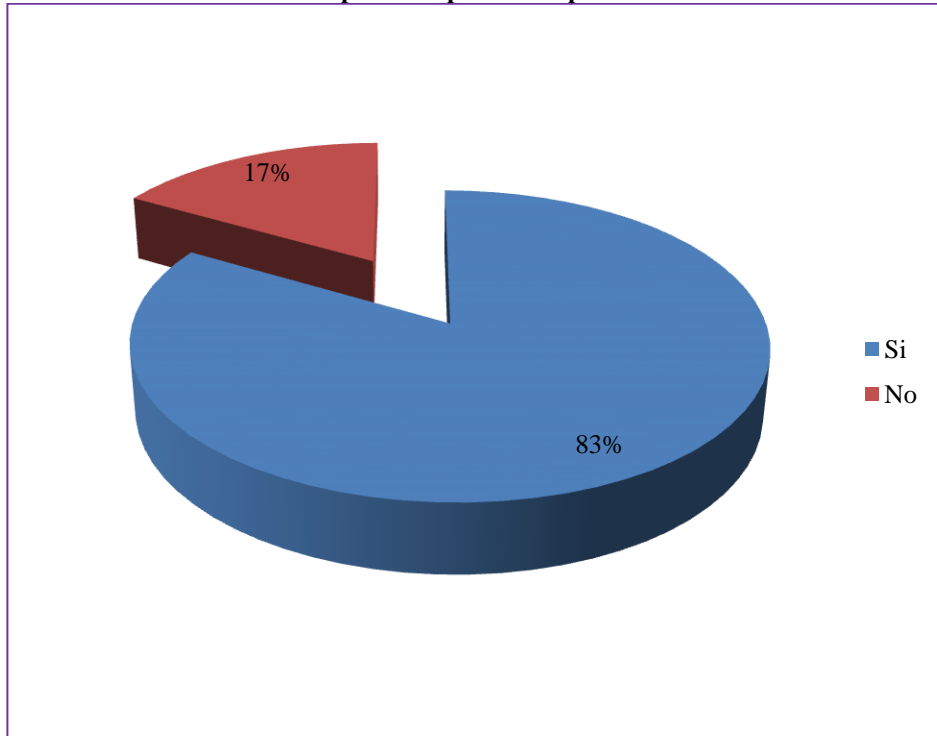
## 20. ¿Las mermas son consideradas como pérdidas para la empresa?

**Tabla N° 20: Las mermas son pérdidas para la empresa**

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	10	83%
No	2	17%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

Fuente: Calapaqui, Pacheco

**Gráfico 20: Las mermas son pérdidas para la empresa**



Fuente: Calapaqui, Pacheco

### **Análisis e Interpretación.**

La investigación nos demuestra que el 83% de encuestados consideran como pérdida para la empresa las mermas en el proceso de producción y el 17% considera que no son grandes pérdidas ya que son controladas antes, durante y después de la elaboración de los productos. Sin embargo se puede concluir que la disminución de materia prima perjudica al costo de producción y por ende al precio de los productos terminados.

### 10.2.1. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

La industria láctea ABELLITO S.A. es una de las empresas que se ha quedado estancada y a pesar del continuo trabajo para desarrollarse aún no se han obtenido resultados, a causa de muchos factores y entre ellos está las mermas de materiales durante el proceso de producción.

De acuerdo a los datos e información obtenida en la investigación los materiales disminuyen en cada una de las etapas de la producción haciendo énfasis en el momento de recibir la leche y demás insumos de producción, durante las pruebas organolépticas ya que en ocasiones la materia prima no se encuentra en buen estado para que pueda ser procesada, así también se origina la disminución de materiales durante el envase, almacenamiento, traslado de bodega a la producción y en la etapa de montaje en la maquinaria.

Según la investigación esta fábrica de lácteos cuenta con un mínimo de empleados en el área de producción que no superan los 10 trabajadores mismos que se constituyen como el costo de mano de obra de la industria ABELLITO S.A. por otra parte los datos demuestran que la empresa se encuentra afectada un 50 % a causa de la disminución de materiales durante el proceso de producción por cuanto se establece que existe un equilibrio o a su vez desconocimiento por parte de los empleados ya que el otro 50% consideran que las mermas no son perjudiciales para esta empresa.

Para evitar que este fenómeno perjudique a los costos de producción como son la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación la empresa considera necesario en un 25% la implementación de los recursos económico, material, humano y tecnológico ya que mediante ello se puede diseñar un modelo de control para reducir costos y disminuir las pérdidas, mismas que impiden el aprovechamiento de materiales e insumos durante la producción de los distintos derivados de la leche que elabora la industria.

El 42% de los insumos y materiales que se reducen al llevar a cabo la producción en un es principalmente la leche, así como también el polietileno (plásticos) representando en el mismo porcentaje del 42%, que son considerados como materia

prima directa de todas las industrias lácteas, por tanto, debido a este problema disminuye la fabricación de productos perjudicando a las utilidades de la empresa ya que baja el número de bienes destinados para la venta. Por tal razón se determina que la mayor incidencia de las mermas es en el costo de materia prima pues este tiende a elevarse y no se refleja en el precio de venta al consumidor debido a la competencia de mercado provocando pérdidas económicas para la fábrica.

De acuerdo a la investigación una de la etapas en donde existe mayor disminución y desperdicio de la leche es al momento de su recepción por lo que el personal de la empresa consideran en un 69% que esto se puede evitar si el proceso se realiza en los horarios establecidos, caso contrario la leche podría estropearse conforme el paso de las horas o debido al clima, más aún cuando los proveedores no usan los tanques de enfriamiento para la recolección de esta materia prima.

El procedimiento que la industria “ABELLITO S.A.” lleva a cabo para cumplir sus actividades está compuesto por distintos pasos y etapas en donde es inevitable que se ocasione la merma de materiales e insumos de producción por esta razón se consideró importante conocer en qué momento se produce mayor cantidad de desperdicio de los diferentes insumos y el 82% del personal de la fábrica establece que este problema se da en mayor cantidad al momento de transportar la materia prima y durante todas las etapas de elaboración de los productos, evitando el aprovechamiento y optimización de estos recursos.

El 75% del personal de la empresa esta concientes de que a causa de la reducción de materiales para la fabricación de lácteos, los costos de producción tiende a ser más elevados, sin embargo la industria evita elevar su valor de consumo pues debe tener en cuenta los precios de mercado para poder atraer a los consumidores y clientes tratando de superar a la competencia para logra obtener ganancias en la ventas de los producto lácteos “LA AVELINA”.

Según la información recopilada esta empresa lleva un registro de mermas en un 83% para mantener el control de sus costos de producción mismos que se contabilizan diariamente para evitar problemas en cuanto a la determinación del costo y cantidad de materiales reducidos durante el proceso de fabricación de los productos. Por tanto la incidencia de las memas en los costos radica principalmente en la materia prima directa

y en los costos indirectos de fabricación ya que durante las etapas del proceso productivo únicamente disminuyen los insumos que pertenecen a los grupos de costos antes mencionados, mientras que el costo de mano de obra no se encuentra afectada pues la empresa debe cumplir con el pago de los sueldos y salarios de sus trabajadores a más de los beneficios de ley.

Es un tanto preocupante el problema de mermas en la producción a pesar que se aplican métodos para tratar de reducir costos la disminución de materias primas afecta directamente a todas las empresas que se dedican a la transformación de los materiales en productos terminados, por tal motivo es necesario que las industrias implementen normas para las buenas prácticas de manufactura y lograr disminuir el desperdicio que por lo general es involuntario, pero son cantidades que se relegan en los costos de los productos destinados para la venta.

## **11. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS)**

La investigación desarrollada en la industria láctea ABELLITO S.A. demuestra un impacto en el aspecto social ya que debido al problema de disminución de materias primas e insumos se ven afectados los consumidores de los productos, así como también los pobladores del sector pues si la empresa lograra desarrollarse se generarían fuentes de empleo que beneficiaría a la población del barrio La Avelina, parroquia Tanicuchi.

Esta investigación no presenta un impacto ambiental pues la industria se dedica a la producción de lácteos mismos que son provenientes de materia prima orgánica como es la leche, y a más de ello la empresa toma las medidas necesarias para evitar perjudicar en lo más mínimo al medio ambiente. Las mermas de materia prima en el proceso de producción no ocasionan daños ambientales que se deban considerar como significativos en la investigación.

El impacto económico para la empresa se verá reflejado si esta aplica un plan de acción para evitar este problema en base a la investigación y analizar datos e información que le permita desarrollar un método para controlar el desperdicio y disminución de materias primas durante el proceso productivo de ABELLITO S.A. lo cual es muy significativo por cuanto se reducirá los costos en cada uno de los derivados de la leche



con el fin de aprovechar y optimizar los recursos materiales maximizando la producción a menor costo y por ende el precio de venta al consumidor será más accesible, por lo que la industria obtendrá mayor número de cliente y una mejor posición en el mercado por el precio y calidad de sus productos convirtiéndose en la fábrica de lácteos más competente en la provincia de Cotopaxi, de esta manera alcanzar su visión mejorando las condiciones económicas y financieras de la industria.

A través de la investigación se comprueba que la hipótesis es afirmativa pues se determinó que la merma de materias primas ocasiona pérdidas perjudiciales para la empresa, afectando directamente a los costos de materia prima y los costos indirectos de fabricación así como también afecta a la utilidad y por ende a su estabilidad económica ya que a diario se reducen los materiales durante el proceso de producción lo cual impide el equilibrio en cuanto a la elaboración de los productos lácteos “LA AVELINA”.

## 12. Efectos de las mermas en inventarios de materia prima

MATERIAL DE PRODUCCIÓN	ENTRADA AL PROCESO	SALIDA DEL PROCESO	MERMA REAL	
			CANTIDAD	%
Leche	1050 litros	1090 litros	40 litros.	3,40%
Saborizantes	15 kg	18kg	3 kg	0,26%
Conservantes	10kg.	13kg	3kg	0,26%
Polietileno (Plástico)	50kg	60kg	10kg	0,85%
Tetra pack	50kg	55kg	5kg	0,43%
<b>TOTAL</b>	<b>1175</b>	<b>1256</b>	<b>61</b>	<b>5,19%</b>



**ABELLITO S.A.**  
**Panamericana Sur barrio La Avelina parroquia**  
**Tanicuchi**  
**Teléfono: 03-2719139 - 0998959276**  
**REPORTE DIARIO DE MERMAS**

### 12.1. Control de inventarios mediante el método promedio ponderado

LECHE										
Fecha	Detalle	Entradas			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unitario	Total	Cant.	V. Unitario	Total	Cant.	V. Unitario	Total
31/12/2016	Compra	3000	0,50	1.500,00				3000	0,50	1.500,00
31/12/2016	En proceso de producción				1050	0,50	525,00	1950	0,50	975,00
31/12/2016	En proceso de producción				40	0,50	20,00	1910	0,50	955,00

SABORIZANTE										
Fecha	Detalle	Entradas			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unitario	Total	Cant.	V. Unitario	Total	Cant.	V. Unitario	Total
31/12/2016	Compra	50	10,00	500,00				50	10,00	500,00
31/12/2016	En proceso de producción				15	10,00	150,00	35	10,00	350,00
31/12/2016	En proceso de producción				3	10,00	30,00	32	10,00	320,00

CONSERVANTES										
Fecha	Detalle	Entradas			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unitario	Total	Cant.	V. Unitario	Total	Cant.	V. Unitario	Total
31/12/2016	Compra	50	8,00	400,00				50	8,00	400,00
31/12/2016	En proceso de producción				10	8,00	80,00	40	8,00	320,00
31/12/2016	En proceso de producción				3	8,00	24,00	37	8,00	296,00

POLIETILENO (plástico)										
Fecha	Detalle	Entradas			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unitario	Total	Cant.	V. Unitario	Total	Cant.	V. Unitario	Total
31/12/2016	Compra	300	10,00	3.000,00				300	10,00	3.000,00
31/12/2016	En proceso de producción				50	10,00	500,00	250	10,00	2.500,00
31/12/2016	En proceso de producción				10	10,00	100,00	240	10,00	2.400,00

TETRA PACK										
Fecha	Detalle	Entradas			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unitario	Total	Cant.	V. Unitario	Total	Cant.	V. Unitario	Total
31/12/2016	Compra	300	15,00	4.500,00				300	15,00	4.500,00
31/12/2016	En proceso de producción				50	15,00	750,00	250	15,00	3.750,00
31/12/2016	En proceso de producción				5	15,00	75,00	245	15,00	3.675,00

## 12.2. Asiento contable.

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEUDOR	ACREEDOR
31/12/2016	———— X ———— Otros Gastos de Fabricación y Gestión		249,00	
	a) Inventario de Materia Prima.			249,00
	Leche	20,00		
	Saborizantes	30,00		
	Conservantes	24,00		
	Polietileno (Plástico)	100,00		
	Tetra pack	75,00		
	<b>P/R.</b> Por baja de materiales, mermas o desmedros.			
	<b>TOTAL</b>		<b>249,00</b>	<b>249,00</b>

## 13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 13.1. Conclusiones

- La industria ABELLITO S.A. demuestra un equilibrio en cuanto al control de mermas o a su vez se puede interpretar los resultados como desconocimiento por parte del personal, lo cual es alarmante ya que los empleados deberían estar al tanto de las condiciones económicas en las que la fábrica desarrolla sus actividades diarias, esta sería una forma práctica para que los operadores tomen precauciones durante el proceso de producción para evitar que los insumos y materiales disminuyan.
- La maquinaria requiere mantenimiento regular o a su vez innovación tecnológica, que coadyuve a la producción continua evitando el desperdicio de materiales y que garanticen productos de calidad al mercado, empleando materiales adecuados y desde luego con toda la responsabilidad del caso por parte del grupo operativo, para evitar el aumento de costos de producción.
- Las pérdidas de materiales en la empresa ABELLITO S.A. son ocasionadas en las diferentes etapas de producción, principalmente durante el proceso de transporte de la materia prima a causa de factores como el clima o por el paso del tiempo, en donde

los insumos pueden averiarse o estropearse provocando inevitablemente la reducción de materiales, así como también el nivel de producción de lácteos.

- Es preocupante el problema de mermas en la producción, a pesar de que las industrias aplican métodos para reducir sus costos es ineludible la disminución de materias primas durante el proceso de fabricación lo que afecta directamente al costo del producto terminado, pero no se reflejan en el precio a causa de la competencia en el mercado.

### **13.2. Recomendaciones**

Se recomienda que los operadores manejen y den un buen uso de la materia prima bajo las herramientas del sistema de manufactura, de manera que concienticen el costo que conlleva la elaboración de un producto.

- Innovar la tecnología para optimizar tiempo en cada uno de los procesos y lograr la continuidad de un orden de producción, siempre y cuando se cumplan con los tiempos requeridos para cada etapa en todo el proceso.
- Se sugiere que la empresa brinde una capacitación a todos los empleados sobre las buenas prácticas de manufactura a su vez darles a conocer las herramientas importantes que serán aplicadas al proceso para evitar la merma de materias primas en la producción.
- Es necesario que la industria implemente normas en cuanto a proceso de producción para lograr disminuir el desperdicio que generalmente es involuntario pero que afectan al costo de producción y reducen la utilidad de la empresa.

## 14. BIBLIOGRAFÍA

### 14.1. Bibliografía Citada

- Arias, G. H. (2003). *Metodo Exploratorio*. Obtenido de Google Drive: <https://docs.google.com/file/d/0B3jToLjUBrOiNDQ5NDFIYzctMDdjNi00NjU5LWJjMjctYjg1YjBmN2U3Y2M0/edit?hl=es>
- Bua Vivel, M. M. (Junio de 2010). *Comprender la Contabilidad y Finanzas*. Obtenido de redalyc.org: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39113124013>
- Bruzzi, M. (2013). *La merma en el mercado del retail*. Obtenido de Foro de Profesionales Latinoamericanos de Seguridad: <http://www.forodeseguridad.com/artic/discipl/4116.htm>
- Garriazo, P. J. (03 de 2011). *Informes Tributarios*. Obtenido de Cuál es el tratamiento tributario de las Mermas: [http://aempresarial.com/web/revitem/1\\_12179\\_08664.pdf](http://aempresarial.com/web/revitem/1_12179_08664.pdf)
- Graterol, R. (2010). *La Investigación de Campo*. Obtenido de Campus Virtual: <http://www.uovirtual.com.mx/moodle/lecturas/metoprot/10.pdf>
- Javier Gómez Ferri, A. G. (2006). *Técnicas cualitativas de investigacion social*. Obtenido de Ciencias Sociales y Jurdicas : [http://ocw.uv.es/ciencias-sociales-y-juridicas/tecnicas-cualitativas-de-investigacion-social/tema\\_6\\_investigacion\\_documental.pdf](http://ocw.uv.es/ciencias-sociales-y-juridicas/tecnicas-cualitativas-de-investigacion-social/tema_6_investigacion_documental.pdf)
- Marín, C. E. (2007). *Problemas en l industria Lactea*. Obtenido de Universidad de Murcia: <http://revistas.um.es/geografia/article/view/45081/43161>
- Mena, T. D. (2012). *El proceso productivo y su incidencia en el desperdicio de materias primas*. Obtenido de repositorio uta: <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3318/1/29%20o.e..pdf>
- Moreno, M. C. (s.f.). *Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos*. Obtenido de saber.ula.ve: [http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/16786/2/C\\_Cost\\_II\\_UI\\_T1-2.pdf](http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/16786/2/C_Cost_II_UI_T1-2.pdf)
- Oscar, C., & Andrea, A. (03 de 09 de 2013). *generalidades de la gestion financiera*. Obtenido de Prezi: <https://prezi.com/7xubufxpcdhw/generalidades-de-la-gestion-financiera/>

- Quea, A. F. (2010). *Merzas y Desmedros – Criterios Contables*. Obtenido de Actualidad Empresarial, N° 216 - Primera Quincena de Octubre 2010: [http://aempresarial.com/web/revitem/5\\_11555\\_24429.pdf](http://aempresarial.com/web/revitem/5_11555_24429.pdf)
- Salinas, I. (2014). *Planificación de proyectos comunitarios*. Obtenido de Slide Player: <http://slideplayer.es/slide/3872752/>
- Sanches, L. (2016). *Definición de Empresa y su Clasificación*. Obtenido de Academia: [http://www.academia.edu/7535000/DEFINICION\\_DE\\_EMPRESA\\_Y\\_SU\\_CLASIFICACION](http://www.academia.edu/7535000/DEFINICION_DE_EMPRESA_Y_SU_CLASIFICACION)
- Sanjuan, L. D. (2011). *La Observacion*. Obtenido de Textos de Apoyo Didactico: [http://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La\\_observacion\\_Lidia\\_Diaz\\_Sanjuan\\_Texto\\_Apoyo\\_Didactico\\_Metodo\\_Clinico\\_3\\_Sem.pdf](http://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf)
- Sasuke. (21 de 05 de 2013). *Beneficiarios directos e indirectos*. Obtenido de Club Ensayo: <https://www.clubensayos.com/Temas-Variados/BENEFICIARIOS-DIRECTOS-E-INDIRECTOS/784499.html>
- Segundo, i. y. (17 de 05 de 2012). *Empresas Manufactureras*. Obtenido de QuimiNet.com: <http://www.quiminet.com/empresas/empresas-manufactureras-2741459.htm>
- Thompson, I. (2012). *Concepto de Empresa*. Obtenido de PromonegocioSnet: <http://www.promonegocios.net/empresa/concepto-empresa.html>
- Triviño, A. L. (s.f.). *Metodo Descriptivo*. Obtenido de es.scribd.com: <https://es.scribd.com/doc/111485247/Metodo-descriptivo>
- Wikipedia. (14 de 09 de 2012). *Industria láctea*. Obtenido de Wikipedia: [https://es.wikipedia.org/wiki/Industria\\_l%C3%A1ctea](https://es.wikipedia.org/wiki/Industria_l%C3%A1ctea)
- zenempresarial. (2009). *Contabilidad de Costos*. Obtenido de wordpress.com: <https://zenempresarial.files.wordpress.com/2009/12/contabilidad-de-costos.pdf>
- Zaruma, N. I. (2009). *Proyecto para la instalación de una planta procesadora de lácteos en la parroquia Machachi cantón Mejía*. Obtenido de Repositorio Institucional de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE: <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/1147>

## Bibliografía virtual

- Bautizta, U. P. (01 de 08 de 2012). *La Importancia y Características de los Objetivos de una Empresa*. Obtenido de Pymex: <https://pymex.pe/pymes/estrategias-de-crecimiento/la-importancia-y-caracteristicas-de-los-objetivos-de-una-empresa>
- Carlos, G. (07 de 05 de 2010). *Importancia de las empresas*. Obtenido de ZoomBlog.com: <http://gerenciarcarlos.zoomblog.com/archivo/2010/05/07/importancia-de-las-empresas.html>
- Chrles T. Hornguen, S. M. (2007). *Contabilidad de Costo un Enfoque Gerencial*. Obtenido de [https://books.google.co.ve/books?id=zDCb9fDzNgC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.ve/books?id=zDCb9fDzNgC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Ecuador, C. (2010). *El Centro de la Industria Láctea del Ecuador*. Obtenido de Historia de la Lechería Ecuatoriana: <http://cilecuador.org/>
- Julián Pérez Porto, M. M. (2014). *Definición de Merma*. Obtenido de Definicion de: <http://definicion.de/merma/>
- Maritza. (10 de 01 de 2011). *Características de la empresa*. Obtenido de SlideShare: <http://es.slideshare.net/mecht/caractersticas-de-la-empresa-6511854>
- Sanchez, I. A. (4 de 09 de 2012). *Sistemas de Produccion por Proceso*. Obtenido de Prezi .com: <https://prezi.com/7q8ddc8g4uso/sistemas-de-produccion-por-proceso/>
- Zazenco. (11 de 01 de 2015). *Diferencia entre Mermas Y Desperdicios*. Obtenido de Blog de WordPress: <https://zazenco.wordpress.com/2015/01/11/diferencia-entre-mermas-y-desperdicios/>

# **15. Anexos**



**NEXO 1: Hoja de vida de los participantes.**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL  
ADMINISTRATIVO Y TRABAJADORES



**DATOS PERSONALES**

NOMBRES Y APELLIDOS : JORGE ALFREDO PARREÑO CANTOS

FECHA DE NACIMIENTO : LATACUNGA, 3 DE ABRIL DE 1957

CEDULA DE CIUDADANÍA : 0500802301

ESTADO CIVIL : CASADO

NÚMEROS TELEFÓNICOS : 032813319 – 0979148854 - 0998049408

E-MAIL : jorge.parreno@utc.edu.ec

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: CALLE CARANQUIS SN Y PURUHAES

**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DE REGISTRO CONESUP
Tercero	CONTADOR PÚBLICO AUDITOR	07 DE ABRIL DE 2006	1013-06-675763
	DOCTOR EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS.	02 DE ENERO DE 2003	1010-03-326579
	LICENCIADO EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS	03 DE AGOSTO DE 2002	1010-02-147201
Cuarto	MAGISTER EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA	01 DE JULIO DE 2011	1020-11-729931
	MASTER EN DOCENCIA UNIVER. Y ADM. EDUCATIVA	16 DE ENERO DE 2003	1045-03-335467

**HISTORIAL PROFESIONAL**

**UNIDAD ADMINISTRATIVA O ACADÉMICA EN LA QUE LABORA:** Ciencias Administrativas y Humanísticas.

**ÁREA DE CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** CONTABILIDAD Y AUDITORÍA.

**FECHA DE INGRESO A LA UTC:** SEPTIEMBRE 2001

\_\_\_\_\_  
FIRMA

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**DATOS INFORMATIVOS PERSONAL**  
**ESTUDIANTE**



**DATOS PERSONALES**

NOMBRES Y APELLIDOS : CALAPAQUI TOAQUIZA  
JHOHANA MARIBEL

FECHA DE NACIMIENTO : 04 DE DICIEMBRE DE 1992

CEDULA DE CIUDADANÍA : 050358731-3

ESTADO CIVIL : SOLTERA

NÚMEROS TELEFÓNICOS : 0987756582

E-MAIL : jhohanamaryc@gmail.com

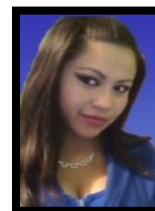
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: SAQUISILÍ

EN CASO DE EMERGENCIA CONTACTARSE Byron Pallasco 0960244330

<b>INFORMACIÓN ACADÉMICA</b>		
<b>INSTITUCIÓN</b>	<b>TÍTULO</b>	
UNIDAD EDUCATIVA INDOAMÉRICA	DIPLOMA ESCOLAR	
COLEGIO CAMILO GALLEGOS DOMÍNGUEZ	BACHILLER	
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI	ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA	
<b>INSTITUCIÓN</b>	<b>SEMINARIOS</b>	<b>DURACIÓN</b>
ESPE	CONTABILIDAD Y AUDITORIA	2 días
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI	Congreso Internacional de Contabilidad y Auditoría	3 días
BOLSA DE VALORES DE QUITO	Conferencia teórica y práctica sobre la bolsa de valores y su funcionamiento	1 día
<b>INSTITUCIÓN</b>	<b>EXPERIENCIA LABORAL</b>	<b>DURACIÓN</b>
COOPERATIVAEL SAGRARIO	Pasantías	1 meses
COOPERATIVA AMBATO	Pasantías	4 meses

\_\_\_\_\_  
FIRMA

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**DATOS INFORMATIVOS PERSONAL**  
**ESTUDIANTE**



**DATOS PERSONALES**

NOMBRES Y APELLIDOS : PACHECO MOLINA ERIKA VIVIANA  
FECHA DE NACIMIENTO : 21 DE FEBRERO DE 1993  
CEDULA DE CIUDADANÍA : 050359635-5  
ESTADO CIVIL : SOLTERA  
NÚMEROS TELEFÓNICOS : 0998992489  
E-MAIL : erikavivi1993@hotmail.com  
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: PARROQUIA POALÓ  
EN CASO DE EMERGENCIA CONTACTARSE: Darwin Barreros 0987621479

<b>INFORMACIÓN ACADÉMICA</b>		
<b>INSTITUCIÓN</b>	<b>TÍTULO</b>	
ESCUELA FISCAL MIXTA "GARCÍA MORENO"	DIPLOMA ESCOLAR	
COLEGIO NACIONAL "PRIMERO DE ABRIL"	BACHILLER	
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI	EGRESADA	
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI	SUFICIENCIA EN INGLÉS	
<b>INSTITUCIÓN</b>	<b>SEMINARIOS</b>	<b>DURACIÓN</b>
ESPE	Contabilidad y auditoría	2 días
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI	Congreso Internacional de Contabilidad y Auditoría	3 días
BOLSA DE VALORES DE QUITO	Conferencia teórica y práctica sobre la bolsa de valores y su funcionamiento	1 día
<b>INSTITUCIÓN</b>	<b>EXPERIENCIA LABORAL</b>	<b>DURACIÓN</b>
COOPERATIVA "OSCUS"	Pasantías	1 meses
COOPERATIVA SUMAK SAMY	Pasantías	4 meses

\_\_\_\_\_  
FIRMA

## **ANEXO 2: Sustento del tema**

### **LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

#### **Administración y economía para el desarrollo humano y social**

Esta línea está orientada a generar investigaciones que aborden temas relacionados con la mejora de los procesos administrativos e indaguen en nuevos modelos económicos que repercutan en la consolidación del estado democrático, un sistema económico solidario y sostenible que fortalezca la ciudadanía contribuyendo a impulsar la transformación de la matriz productiva.

Esta línea de investigación constituye una herramienta para plantear temas y problemas de carácter administrativo y económico que nos permiten contribuir al desarrollo de la economía ecuatoriana generando recursos para aportar al cambio de la matriz productiva del país. Las mermas en el proceso de producción en las empresas lácteas es un aspecto importante por cuanto son una de las fuentes de ingresos económicos por la producción y exportación de productos lácteos, es así que siguiendo con lo que nos indica la línea de investigación consideramos pertinente enfocarnos en este campo con el fin de conocer el proceso productivo de las empresas lácteas del barrio La Avelina, parroquia Tanicuchi, cantón Latacunga Provincia de Cotopaxi y de acuerdo a ello presentar una propuesta para optimizar recursos y mejorar la producción de la empresa.

#### **OBJETIVOS BASADOS EN PLAN NACIONAL DEL BUENVIVIR OBJETIVO 10. IMPULSAR LA TRANSFORMACIÓN DE LA MATRIZ PRODUCTIVA**

**Pol. 5.-** Fortalecer la economía popular y solidaria –EPS–, y las micro, pequeñas y medianas empresas –Mipymes– en la estructura productiva

**Literal. H.-** Implementar un sistema integrado de información para el sector productivo y de servicios, con énfasis en las micro, pequeñas y medianas unidades de producción.

La economía y organización productiva de las Mipymes con la implementación de un sistema que genere información sobre las dificultades que se presentan en las empresas durante el proceso productivo y cómo afecta esto en su desarrollo económico

**Pol. 7.-** Impulsar la inversión pública y la compra pública como elementos estratégicos del Estado en la transformación de la matriz productiva.

**Literal d.-** Definir un margen de reserva de mercado en la compra pública, para dinamizar el sector de Mipymes y EPS aumentando su participación como proveedores del Estado, bajo consideraciones de absorción de la producción

Las empresas grandes y Mipymes están en la posibilidad y estabilidad de instituir compras públicas generando así producción eficiente con la ayuda del estado ya que no solo busca fines de lucro sino también fomentar empleo construyendo así un patrimonio estable.

## **DIAGNÓSTICO SITUACIONAL**

### **SECTOR LÁCTEO DEL BARRIO LASSO**

Las empresas lácteas son un aplico campo de estudio por lo que se considera un sector en el que podemos aplicar proyectos que ayuden a mejorar la producción misma que generará mayores ingresos económicos para nuestro país.

En el Ecuador se puede establecer varias empresas que se dedican a la producción de lácteos y sus derivados como queso, mantequilla, yogurt, entre otros. La industria láctea forma parte importante de los ingresos económicos de nuestro país, sin embargo, en los últimos años la producción de leche ha ido decayendo a causa de varios factores como la leche en polvo así como también la importación de leche colombiana lo cual ha impedido que el mercado nacional pueda producir eficientemente.

Cotopaxi es una provincia que en su mayoría se dedican a la producción agrícola y ganadera especialmente existen cantones y parroquias que específicamente se enfocan en la producción de lácteos puesto que los sectores son aptos para este tipo de producción, a pesar de que con el paso del tiempo la competencia ha aumentado la producción de lácteos también ha ido evolucionando, es así que en la actualidad existe gran variedad de productos derivados de la Leche que llaman la atención de países extranjeros expandiéndose de esta forma el comercio exterior en la provincia de Cotopaxi

Las empresas lácteas como actividad económica cada vez han ido evolucionando de manera progresiva y experimentando con nuevos productos derivados de la leche método que ha ido afianzando la actividad del sector promoviendo de esta manera

el desarrollo y crecimiento de la sociedad, sin embargo, es necesario analizar uno de los. Factores principales de estas empresas como las líneas de calidad que incluyen en el proceso de producción y el manejo de los costos para evitar el exceso de mermas al momento de la elaboración de los diferentes productos. Dentro de las principales empresas de lácteos de la parroquia Tanicuchi se puede mencionar a las siguientes INDULAC, ABELLITO S.A. - LA AVELINA, PARMLAT, y TANILAC que han abierto senderos a hacia exportaciones e importaciones dentro de la localidad y apertura a empleos para la población.

### ANEXO 3: Encuestas



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI  
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA



#### ENCUESTA AL PERSONAL DE LÁCTEOS “ABELLITO S.A.” EN EL BARRIO LA AVELINA, PARROQUIA TANICUCHI, CANTÓN LATACUNGA.

**Objetivo:** Determinar cómo incide las mermas de materia prima en los costos de producción para plantear estrategias en beneficio de la empresa.

#### INSTRUCCIONES:

- Marque una X en la respuesta correcta:
- Sus respuestas son muy importantes para alcanzar nuestro objetivo.
- Gracias por su colaboración.

#### 1. ¿Cómo se realiza la programación de producción?

Diario	<input type="checkbox"/>
Mensual	<input type="checkbox"/>
Trimestral	<input type="checkbox"/>
Semestral	<input type="checkbox"/>
Anual	<input type="checkbox"/>

#### 2. ¿Cuántas personas laboran en el área de producción?

De 5 a 10 persona	<input type="checkbox"/>
De 10 a 20 personas	<input type="checkbox"/>
Más de 20	<input type="checkbox"/>

#### 3. ¿Cómo se controla la calidad de la producción?

Desde antes de comenzar la producción	<input type="checkbox"/>
Después de la producción	<input type="checkbox"/>
Antes y durante la producción	<input type="checkbox"/>

**4. ¿Considera usted que la merma de materia prima es perjudicial para la empresa?**

SI  No

¿Por qué? .....

**5. ¿Conoce usted la existencia de un plan estratégico para realizar la producción?**

a) SI  ¿Cuál es? .....  
b) NO

**6. ¿Cómo considera usted el proceso de producción que utiliza la empresa?**

Excelente   
Muy bueno   
Bueno   
Regular   
Malo

**7. ¿Qué recursos son necesarios para el mejoramiento del proceso productivo?**

Económico   
Material   
Humano   
Tecnológico   
Todos los anteriores

**8. ¿La empresa ha innovado su tecnología en los últimos años?**

SI   
NO

**9. ¿En qué materiales se produce la mayor cantidad de merma durante la producción?**

Leche   
Saborizantes   
Conservantes   
Polietileno (Plástico)   
Tetra pack (Cartones)  Otros  ¿Cuál.....



**10. ¿Qué recursos debería cambiar para mejorar el proceso productivo?**

Materia prima	<input type="checkbox"/>
Insumos	<input type="checkbox"/>
Maquinaria	<input type="checkbox"/>
Mano de Obra	<input type="checkbox"/>

**11. ¿Al momento de la recepción de la leche que parámetros considera importantes para su selección?**

Higiene	<input type="checkbox"/>
Leche pura	<input type="checkbox"/>
Leche fresca	<input type="checkbox"/>

**12. ¿Cuándo los camiones realizan la entrega de la leche considera que debe estar en correctos recipientes como son los tanques de enfriamiento?**

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

¿Por qué? .....

**13. ¿Qué factores considera que serían importante para que la leche que recepta sea de buena calidad?**

Alimentación de las vacas	<input type="checkbox"/>
Transporte correcto	<input type="checkbox"/>
Higiene en el ordeño	<input type="checkbox"/>

**14. ¿Cómo cree usted que se puede reducir el índice de mermas al momento de receptor la materia prima?**

Precaución al receptor	<input type="checkbox"/>
Recepción en el horario adecuado	<input type="checkbox"/>

**15. ¿En qué momento considera que existe mayor cantidad de merma en la materia prima?**

Al transportar	<input type="checkbox"/>
Al receptor	<input type="checkbox"/>
Al momento de la elaboración de los productos	<input type="checkbox"/>

**16. ¿A causa de las mermas de materia prima el costo de producción es más elevado?**

SI   
NO

**17. ¿Se lleva un registro contable de las mermas?**

SI  ¿Cuál?.....  
NO

**18. ¿Cómo se contabilizan las mermas de materia prima?**

Diario   
Mensual   
Trimestral   
Semestral   
Anual

**19. ¿Se relejan las memas en los registro de control de inventarios?**

SI  ¿Cómo?.....  
NO

**20. ¿Las mermas son consideradas como pérdidas para la empresa?**

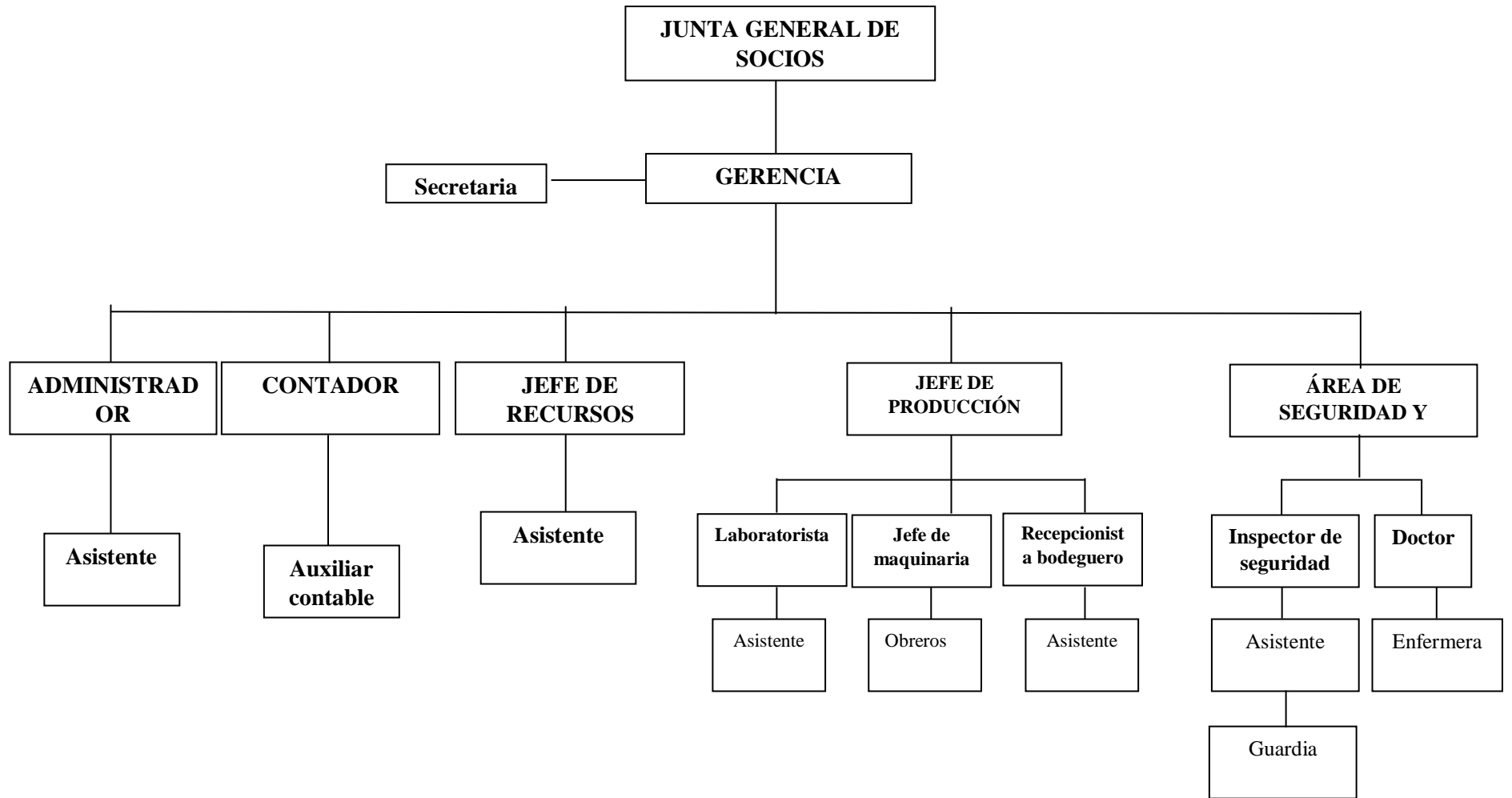
SI   
NO   
¿Por qué?.....

## **ANEXO 4: Entrevista**

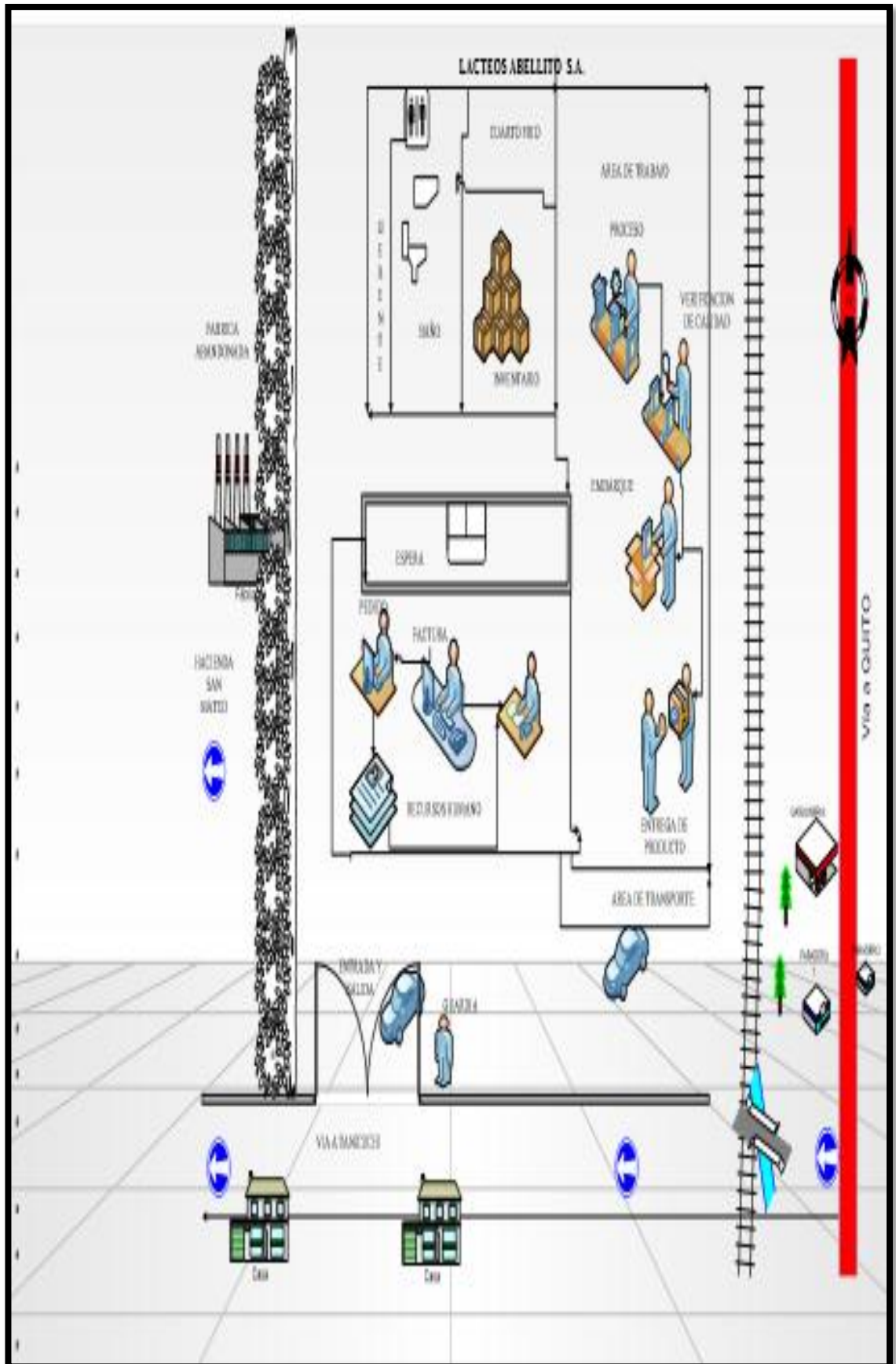
### **Dirigida a la gerente general de la empresa láctea “ABELLITO S.A.”**

1. ¿Cuál es la misión y visión de la Empresa Láctea ABELLITO S.A.?
2. ¿Bajo qué organismos de control se encuentra la Empresa Láctea ABELLITO S.A.?
3. ¿La Empresa Láctea ABELLITO S.A. posee un manual de funciones?
4. ¿La Empresa Láctea ABELLITO S.A. está estructurada de acuerdo a un organigrama funcional?
5. ¿Los empleados están desempeñando su cargo de acuerdo a su perfil profesional?
6. ¿Cada qué tiempo usted recibe información de los registros de costos de producción y ventas de la empresa?
7. ¿Se realiza un análisis de costos de producción para determinar si existe un incremento o disminución en la producción de la empresa?
8. ¿Cuál cree usted que es porcentaje que se determina en las mermas de la materia prima y que se reflejan en el estado de producción y ventas?
9. ¿Qué razones ocasionan las mermas?
10. ¿Qué medidas ha tomado usted como gerente para minimizar las mermas que se ocasionan en la materia prima ya sea al momento de receiptarla como al momento de convertir en un producto final?

**ANEXO 5: Organigrama**



Anexo 6: Plano de la industria láctea ABELLITO S.A.



**Anexo 7: RESUMEN FOTOGRÁFICO DE LA EMPRESA**



**Parte lateral**



**Parte frontal**

## MAQUINARIA



**Tanque de filtración de la leche y enfundado**



**Tanque de yogurt**



**Excipiente para el concentrado del cuajo**



**Cuarto frio**