



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“COSTOS DE PRODUCCIÓN POR PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA DISTRIBUIDORA KARLITA PRODUCTOS 3K, DEL CANTÓN LA MANÁ, PARROQUIA PUCAYACU PROVINCIA COTOPAXI AÑO 2020”

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

AUTORAS:

Carrera Castro Ana Magali

García Ponce Carminia Monserrate

TUTORA:

Ing. MSc. Brenda Elizabeth Oña

**LA MANÁ-ECUADOR
MARZO - 2021**

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Nosotras Carrera Castro Ana Magali y García Ponce Carminia Monserrate, declaramos ser autoras del presente proyecto de investigación: “COSTOS DE PRODUCCIÓN POR PROCESO EN LA ELABORACIÓN DE QUESO Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA DISTRIBUIDORA KARLITA PRODUCTOS 3K, DEL CANTÓN LA MANÁ, PARROQUIA PUCAYACU PROVINCIA DE COTOPAXI AÑO 2020”; con el acompañamiento como tutora del presente trabajo la Ing. MSc. Brenda Oña Sinchiguano, y a la vez eximimos a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Con esto, certificamos que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente proyecto investigativo, es de responsabilidad nuestra.

Ana Magali Carrera Castro
C.I. 1804236162

Carminia Monserrate García Ponce
C.I. 1203451651

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“COSTOS DE PRODUCCIÓN POR PROCESO EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA DISTRIBUIDORA KARLITA PRODUCTOS 3K, DEL CANTÓN LA MANÁ, PARROQUIA PUCAYACU, PROVINCIA DE COTOPAXI AÑO 2020”, de las estudiantes Carrera Castro Ana Magali y García Ponce Carminia Monserrate de la carrera de Contabilidad y Auditora, considerando que dicho Proyecto Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes técnico – científico suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación del Proyecto de Investigación que el Honorable Consejo Académico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

La Maná, 01 de febrero del 2021

Ing. Oña Sinchiguano Brenda Elizabeth Mg.

TUTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Como lectores del Tribunal, se aprueba el presente proyecto investigativo de acuerdo con las disposiciones de la reglamentación actual emitida por la Universidad Técnica de Cotopaxi, por la Facultad de Ciencias Administrativas por lo que las postulantes Carrera Castro Ana Magali y García Ponce Carminia Monserrate con el título del Proyecto de Investigación “ COSTOS DE PRODUCCIÓN POR PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA DISTRIBUIDORA KARLITA PRODUCTOS 3K, DEL CANTÓN LA MANÁ, PARROQUIA PUCAYACU, PROVINCIA DE COTOPAXI, AÑO 2020”, el cual han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente, y reúnen los requisitos suficientes para ser sometidos al acto de sustentación del proyecto investigativo.

Una vez hecho el análisis de lo expuesto anteriormente, en forma conjunta se autoriza realizar los empastados del documento correspondiente, de acuerdo a las normas de institucionales.

La Maná, lunes 22 de febrero del 2021

Para constancia firman:

Ing. Verónica Ponce MSc.
Lector 1 (Presidente)

Ing. Mayra García MSc.
Lector 2

Abg. Lucía Moreno Tapia
Lector 3 (Secretaria)

AGRADECIMIENTO

A Dios en primera instancia, que nos ha bendecido con el privilegio de seguir en pie para luchar por nuestros sueños.

Agradecer al gerente propietario Amable Zapata de la Distribuidora Karlita productos 3K, quien confió en nosotros para que este proyecto se pueda elaborar.

A los docentes de la UTC extensión La Maná que gracias a sus conocimientos impartidos en clase ahora seamos profesionales, en especial nuestra tutora de proyecto por sus aportes que nos ayudaron a la culminación de la misma.

DEDICATORIA

El presente proyecto va dedicado a Dios, ya que me ha otorgado salud y bendiciones durante este lapso y así seguir adelante con el sueño anhelado.

A mis hijos que es la fuente de inspiración para el día a día de mi vida.

Y con mucho amor y cariño a mi esposo, ya que fue la persona que más me apoyo durante todo el trayecto de la Universidad.

Ana Carrera

El presente proyecto lo dedico con gran admiración, amor y cariño a Dios por darme la oportunidad de culminar una meta tan anhelada en mi vida.

A mi familia quienes con su apoyo, comprensión amor y ayuda permitieron culminar con satisfacción mi proyecto de investigación.

Carminia García

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

TÍTULO; “COSTOS DE PRODUCCIÓN POR PROCESO EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y SU INCIDENCIA EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y SU Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA DISTRIBUIDORA KARLITA PRODUCTOS 3K, DEL CANTÓN LA MANÁ, PARROQUIA PUCAYACU PROVINCIA DE COTOPAXI AÑO 2020”

Autoras:

Carrera Castro Ana Magali

García Pone Carminia Monserrate

RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado Costos de producción por Proceso en la elaboración de quesos y su incidencia en la rentabilidad de la distribuidora Karlita 3K, del Cantón la Maná parroquia Pucayacu provincia de Cotopaxi año 2020; se desarrolló con la finalidad de mejorar el control en los procesos de producción en la elaboración del queso de la distribuidora ya que el principal problema de dicha distribuidora es que no cuenta con sistema de costos por proceso lo que conlleva a ignorar sus costos reales de fabricación y por ende su rentabilidad; para esto se planteó cumplir con el objetivo de elaborar un modelo de costos por procesos la cual contribuirá al mejoramiento de la distribuidora para una mejor toma de decisión de su gerente.

Se utilizaron métodos y técnicas de investigación como: la encuestas y la entrevistas lo que permitió obtener la información real y relevante para la ejecución del trabajo, también describir y conceptualizar cada una de las actividades que se llevan a cabo en este proceso de investigación para analizar los procedimientos necesarios y determinar los costos de producción por procesos y su rentabilidad lo en la distribuidora Karlita 3K.

Para lo cual el modelo de costos por proceso contribuirá a identificar con exactitud la inversión que se necesita para el proceso productivo, evitando que se desperdicie recursos y esfuerzos innecesarios que atribuyan cargar al costo del producto.

Palabras claves: Contabilidad de costos, costos de producción, costos por proceso, rentabilidad, industria láctea.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF ADMINISTRATIVE SCIENCES

TITLE: " PRODUCTION COSTS BY PROCESSES IN THE PREPARATION OF CHEESES AND THEIR INCIDENCE ON THE PROFITABILITY OF THE DISTRIBUTOR KARLITA PRODUCTOS 3K, CANTON LA MANA, PUCAYACU PROVINCE OF COTOPAXI, YEAR 2020

ABSTRACT

The following research work entitled Production Costs by Process in the elaboration of cheese and their incidence in the profitability of the distributor Karlita 3K, La Mana canton, parish Pucayacu province of Cotopaxi year 2020; It was developed with the purpose of improving control in the production processes in cheese production and distributor since the main problem of the distributor is that it does not have a system of costs per process, which leads to ignoring its real manufacturing costs and therefore its profitability; consequently, it was proposed to meet the objective of developing a process cost model which will contribute to the improvement of the distribution process for better decision-making by its manager.

Research methods and techniques were used such as surveys and interviews, which allowed obtaining real and relevant information for the execution of the work, also describing and conceptualizing each of the activities carried out in this research process to analyze the necessary procedures and determine the production costs by processes and their profitability in the Karlita 3K distributor.

Therefore, the cost model per process will help to identify the investment needed for an accurate production process budget, avoiding wasting resources and unnecessary efforts that affect the cost of the product.

Keywords: Cost accounting, production costs, process costs, profitability, dairy industry

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal CERTIFICO que: La traducción del resumen del proyecto de investigación al idioma Inglés presentado por los estudiantes Egresado de la Facultad de Ciencias Administrativas, Carrera Castro Ana Magali y García Ponce Carminia Monserrate, cuyo título versa “COSTOS DE PRODUCCIÓN POR PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA DISTRIBUIDORA KARLITA PRODUCTOS 3K, DEL CANTÓN LA MANÁ, PARROQUIA PUCAYACU PROVINCIA COTOPAXI AÑO 2020”, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo los peticionarios hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimaren conveniente.

La Maná, marzo del 2021

Atentamente,



MSc. Ramón Amores Sebastián Fernando
C.I: 050301668-5
DOCENTE DEL CENTRO DE IDIOMAS

ÍNDICE

PORTADA.....	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	ii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
RESUMEN.....	vii
ABSTRACT.....	viii
AVAL DE TRADUCCIÓN.....	ix
ÍNDICE.....	x
1. INFORME GENERAL	1
1.1. Tiempo de ejecución	1
1.1.1. Fecha de inicio:	1
1.1.2. Fecha de finalización.....	1
1.2. Ejecución del proyecto	1
1.3. Dirección académica que auspicia	1
1.4. Carrera que auspicia:	1
1.5. Proyecto de Investigación vinculado:	1
1.6. Equipo de trabajo	2

1.7.	Área de conocimiento:	2
1.8.	Línea de Investigación:	2
1.9.	Sub línea de investigación de la Carrera: b Contabilidad y Auditoría	2
2.	DESCRIPCIÓN EL PROBLEMA.....	2
3.	JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	3
4.	BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	4
5.	EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	5
5.1.	Planteamiento del problema	5
5.2.	Formulación del Problema	8
6.	OBJETIVOS.....	8
6.1.	Objetivo General	8
6.2.	Objetivos Específicos.....	8
7.	ACTIVIDADES EN RELACIÓN DE LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	9
8.	FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA.....	9
8.1.	Antecedentes investigativos	9
8.2.	Normativa legal	11
9.	CATEGORÍAS FUNDAMENTALES DE LA INVESTIGACIÓN.....	13
9.1.	EMPRESA	14
9.1.1.	Importancia de la Empresa.....	14
9.1.2.	Objetivos	15
9.1.3.	Clasificación de las Empresa.....	16

9.1.4.	Empresas de base tecnológica	17
9.2.	INDUSTRIA LÁCTEA.....	18
9.2.1.	Elaboración de productos lácteos.....	19
9.2.1.1.	Concepto de Leche	19
9.2.1.2.	Características	20
9.2.1.3.	Queso.....	21
9.3.	CONTABILIDAD DE COSTOS	24
9.3.1.	Contabilidad	24
9.3.1.1.	Objetivo de la contabilidad	24
9.3.2.	Costos	25
9.3.2.1.	Contabilidad de costos	26
9.3.2.2.	Las características de la contabilidad de costos:	27
9.3.2.3.	Objetivo de la contabilidad de costos.....	28
9.3.3.	Costos de producción	29
9.3.3.1.	Materias primas	29
9.3.3.2.	Mano de obra.....	29
9.3.3.3.	Costos generales de fabricación	30
9.3.3.4.	Clasificación de los costos	32
9.3.4.	Sistema de costos por proceso.....	33
9.3.4.1.	Conceptos básicos de los costos por proceso son los siguientes:.....	33
9.3.4.2.	Características del sistema de costos por proceso	34

9.3.4.4.	Objetivos del costo por proceso productivo.....	35
9.3.4.5.	Pasos indispensables en el sistema de costo por procesos.	36
9.3.4.6.	Método de promedio ponderado y método PEPS para el costeo por procesos ..	38
9.4.	RENTABILIDAD	39
9.4.1.	Ratios Financieros	39
9.4.2.	Clasificación de los Índices Financieros / Ratios Financieros	40
9.4.2.1.	Indicadores de liquidez.....	40
9.4.2.2.	Índices de Gestión o actividad.	41
9.4.2.3.	Indicadores de Endeudamiento	42
9.4.2.4.	Indicadores de rentabilidad.	43
10.	PREGUNTAS CIENTÍFICAS.....	44
11.	METODOLOGÍA.	45
11.1.	METODOLOGÍAS Y DISEÑO EXPERIMENTAL.....	45
11.1.1.	Tipos de investigación.....	45
11.1.2.	Métodos de investigación.....	46
11.1.3.	Técnicas de investigación.....	47
11.1.4.	Instrumentos de recolección de datos.....	48
12.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	49
12.1.	Entrevista al gerente propietario de la distribuidora Karlita Productos 3K.	49
12.2.	Encuesta a los trabajadores de la distribuidora Karlita Productos 3K	52
13.	APLICACIÓN DE LA PROPUESTA	62

13.1.	Tema.....	62
13.2.	Datos informativos	62
13.3.	Misión y Visión	63
13.3.1.	Misión.....	63
13.3.2.	Visión	63
13.4.	Antecedentes:	63
13.5.	JUSTIFICACIÓN.....	64
13.6.	OBJETIVOS.....	65
13.6.1.	Objetivo General	65
13.6.2.	Objetivos específicos.....	65
13.7.	Desarrollo de la propuesta.....	65
13.7.1.	Procedimiento de la propuesta	65
14.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	81
14.1.	Conclusiones	81
14.2.	Recomendaciones.....	82
15.	PRESUPUESTO PARA LA PROPUESTA DEL PROYECTO.	83
16.	Bibliografía.....	84
17.	ANEXOS.....	88

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1. Categorías fundamentales de la investigación	13
Gráfico N° 2 Ecuación de los costos primos y los costos de conversión	31
Gráfico N° 3: Ecuación de entrada y salida de inventarios	36
Gráfico N 4. Tiempo laboral.....	52
Gráfico N° 5. Área que desempeña.....	53
Gráfico N° 6. Registro de ingreso y salida de materia prima	54
Gráfico N° 7. Forma de pago del salario	55
Gráfico N° 8. Beneficios sociales	56
Gráfico N° 9 Horario de ingreso y salida de los empleados	57
Gráfico N° 10. Proceso de producción de queso	58
Gráfico N° 11. Clientes fijos.....	59
Gráfico N° 12. Modelo de costos por proceso.....	60
Gráfico N° 13. Implementación del modelo de costos por proceso	61
Gráfico N° 14. Flujograma de la elaboración del queso en la distribuidora 3K	66

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1. Beneficiarios del proyecto.....	4
Tabla N° 2 Matriz de actividades a los objetivos planteados	9
Tabla N° 3: Tipos de Empresa	17
Tabla N° 4: Flugograma del Proceso de la elaboración del queso	22
Tabla N° 5: Industrias lácteas	23
Tabla N° 6 Clasificación de los costos	32
Tabla N° 7. Método para calcular la producción equivalente.....	37
Tabla N° 8. Fórmula de los Indicadores de liquidez.....	41
Tabla N° 9: Fórmula índice de actividad	42
Tabla N° 10: Fórmula de los indicadores de endeudamiento	42
Tabla N° 11: Fórmula de los indicadores de rentabilidad.....	43
Tabla N° 12: Indicadores de rentabilidad	44
Tabla N° 13. Universo poblacional.....	48
Tabla N° 14. Tiempo laboral	52
Tabla N° 15. Área que desempeña.....	53
Tabla N° 16. Registro de ingreso y salida de materia prima	54
Tabla N° 17. Forma de pago del salario	55
Tabla N° 18. Beneficios sociales	56
Tabla N° 19. Horario de ingreso y salida de los empleados	57
Tabla N° 20. Proceso de producción de queso	58

Tabla N° 21. Clientes fijos.....	59
Tabla N° 22. Modelo de costos por proceso	60
Tabla N° 23. Implementación del modelo de costos por proceso.....	61
Tabla N° 24. Datos informativos de la distribuidora	62
Tabla N° 25. Datos generales de la distribuidora	68
Tabla N° 26. Proceso 1 recepción.....	69
Tabla N° 27. Proceso 2. Pasteurización	70
Tabla N° 28. Paso 3. Coagulación	71
Tabla N° 29. Proceso 4. Terminado.....	72
Tabla N° 30. Costo unitario total para la venta.....	73
Tabla N° 31. Ventas.....	73
Tabla N° 32. Resumen de los procesos de producción en la elaboración del queso.	74
Tabla N° 33. Gastos administrativos	75
Tabla N° 34. Gastos de venta.....	75
Tabla N° 35. Estado de producción de venta.....	76
Tabla N° 36. Estado de resultados	77
Tabla N° 37. Estado de resultados proyectados a 5 años.....	78
Tabla N° 38. Estado de situación financiera final.....	79
Tabla N° 39 Índices de rentabilidad.....	80
Tabla N° 40. Presupuesto para la propuesta del proyecto	83

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Hoja de vida de la Tutora.....	88
Anexo 2. Hojas de vida de las autoras de la investigación.....	93
Anexo 3. Cuestionario	97
Anexo 4. Encuesta.	98
Anexo 5. Proceso de fabricación	100
Anexo 6. Equipos, maquinarias que posee la distribuidora.....	101
Anexo 7. Depreciación de maquinarias y herramientas	102
Anexo 8 . Carta de aceptación	103
Anexo 9 . Análisis del URKUND	104

1. INFORME GENERAL

Título del Proyecto

“Costos de producción por procesos en la elaboración de quesos y su incidencia en la rentabilidad de la Distribuidora Karlita Productos 3K, del cantón La Maná, parroquia Pucayacu, provincia de Cotopaxi, año 2020”

1.1. Tiempo de ejecución

1.1.1. Fecha de inicio:

Mes octubre del año 2020

1.1.2. Fecha de finalización

Mes febrero del 2021

1.2. Ejecución del proyecto

En la Parroquia Pucayacu, perteneciente a al cantón La Maná, provincia de Cotopaxi

1.3. Dirección académica que auspicia

En la Facultad de Ciencias Administrativas

1.4. Carrera que auspicia:

Licenciatura en Contabilidad y Auditoría

1.5. Proyecto de Investigación vinculado:

Al macro proyecto de la carrera de Contabilidad y Auditoría: Estudios de los problemas contables tributarios de control en la Pymes – Negocios Asociados en el cantón La Maná

1.6. Equipo de trabajo

- Ing. MSc. Oña Sinchiguano Brenda Elizabeth
- Srta. Carrera Castro Ana Magali
- Srta. García Ponce Carminia Monserrate

1.7. Área de conocimiento:

Administración, Negocio y Legislación, Negocio y Administración, Contabilidad y Auditoría.

1.8. Línea de Investigación:

8. Administración y economía para el desarrollo humano y social.

La línea de Investigación estuvo orientada a generar inversiones que aborden temas relacionados con la mejora de los procesos administrativos

1.9. Sub línea de investigación de la Carrera: b Contabilidad y Auditoría

Estuvo orientada en el desarrollo de sistemas integrados de contabilidad, que abarca la contabilidad de costos tributación y auditoría que contribuyeron a la toma de decisión estratégica, la competitividad y la sostenibilidad de las organizaciones de diferentes sectores, con especial énfasis en las pymes y organizaciones de las PEPS.

2. DESCRIPCIÓN EL PROBLEMA

El presente proyecto investigativo tiene como propósito fundamental efectuar costos de producción por proceso en la elaboración de quesos y su incidencia en la rentabilidad de la Distribuidora KARLITA productos 3K, Parroquia Pucayacu, Cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi.

Al no contar con un modelo de costos en la distribuidora Karlita productos 3K, afecta al rendimiento y el nivel de competencia dentro del mercado, ya que no se analiza los costos reales de los productos y no se puede tomar decisiones adecuadas por falta de información que ayude a potenciar la influencia dentro del mercado.

Al no llevar un adecuado control por procesos en el desarrollo del producto genera gasto innecesario como tiempo, dinero, recursos, endeudamientos con entidades bancarias, por eso es esencial que la distribuidora lleve un modelo de costos por proceso ya que se incrementa la producción reduciendo sus costos. Es así que al aplicar el modelo de costo a la distribuidora ayudará de manera favorable, ya que se conocerá el costo de cada proceso de fabricación del de la elaboración del producto, también mejorará el rendimiento de la distribuidora ya que se conocerá los costos anteriores, y así conocer la utilidad o pérdida de distribuidora.

3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El presente proyecto investigativo se realiza con la finalidad de contribuir a la distribuidora con el manejo correcto de los costos de producción en la elaboración de quesos y su incidencia en la rentabilidad; y así determinar el precio real del producto el que beneficiará y permitirá el desarrollo económico en la Distribuidora KARLITA productos 3 K.

Este proyecto de investigación es de gran interés ya que la Distribuidora KARLITA productos 3K maneja un modelo tradicional de costo en base a la experiencia (empírica) para la determinación de los costos de producción, lo que repercute de manera negativa en la rentabilidad, ya que no se puede saber el costo real de los productos.

En toda empresa industrial, es necesario un adecuado manejo de los costos de producción, porque se podrá obtener información adecuada y así tomar las decisiones más acertadas. Para la distribuidora KARLITA productos 3K es de total importancia tener una información completa de los costos que incurren en la elaboración del producto. El objetivo de realizar el proyecto de

investigación se centra en la finalidad que tiene la distribuidora y así poder verificar el costo de los productos que se utiliza en la elaboración del producto en mención.

Percibiendo esta limitación es necesario llevar un modelo de costos por proceso, ya que actualmente en la mayoría de las empresas agroindustriales lácteas no se realiza la estimación de los costos productivos de una manera metodológica, que no les permite asegurar la eficiencia de cada una de sus actividades en sus procesos, y a su vez a la no emisión de políticas internas de producción.

La aplicación del tema de investigación planteado es importante, ya que el mismo le permitirá a la distribuidora llevar eficientemente sus registros mediante la correcta aplicación de costos de producción por procesos, proporcionando un control adecuado de cada uno de sus procesos productivos, así como también fomentar estrategias para la reducción de costos asignados sin afectar la calidad del producto, y en busca siempre de la satisfacción de las necesidades de los consumidores.

4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Tabla N° 1. Beneficiarios del proyecto

Beneficiarios directos del proyecto	Beneficiarios indirectos del proyecto
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Propietario de la Distribuidora de Lácteos KARLITA productos 3K ➤ Empleados ➤ Clientes ➤ Proveedores 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Población de la parroquia Pucayacu ➤ Población del cantón la Maná ➤ Competencia ➤ Estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi

Fuente: Datos investigativos

Elaborado por: Autoras del proyecto

5. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

5.1.Planteamiento del problema

En el Ecuador la industria de productos lácteos asume un papel persuasivamente importante, no solo por lograr un posicionamiento en el mercado lácteo ecuatoriano, sino también en la búsqueda sistemática de estrategias, para lograr ofrecer a sus consumidores productos de alta calidad, así como también la continua implementación de métodos y técnicas que ayuden en la reducción de los costos productivos.

Citando como información investigativa al (Ministerio de Industrias y Productividad, 2014) se puede mencionar: El Ecuador tiene una producción aproximada de 2'662.560 litros diarios, y experimenta un crecimiento entre el 25% y el 30% anual en el consumo de leche y sus derivados. Sin embargo, según la (FAO), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la mayor parte de Latinoamérica, incluido nuestro país, tiene un consumo de leche per cápita medio (de 30 a 150 kilogramos al año). (FAO, Animales Lecheros, 2016)

Cabe recalcar que dentro de las industrias lácteas más importantes a nivel nacional encontramos: Alpina, Baena Productos, El Kiosko, Industrial Lechera Carchi, Industrial Nutrida, Industrias Tony, Inlacsa, Lechera Andina, Pasteurizadora El Ranchito, Pasteurizadora Quito, Productos Lácteos Bonanza, Queseras de Bolívar Salinerito,

Las industrias Agro-industriales son de gran contribución, por el dinamismo económico que brindan a los encadenamientos de pequeños productores rurales; generando progreso socio-económico, mediante la transformación de materia prima como la leche en productos indispensables en la nutrición humana; cabe recalcar que debido a la pandemia que se está atravesando actualmente, las personas consumen más de los productos.

Por lo que, cabe mencionar que en la mayoría de las empresas industriales su principal limitación es la inadecuada determinación de los costos de producción, la cual no les permite obtener una rentabilidad adecuada.

La provincia de Tungurahua es calificada como una de las zonas más productivas en el sector agroindustrial de leche y sus derivados, ya que es una región con grandes ventajas naturales por su estabilidad climática, que favorece al constante riego de pastizales, el mismo que permiten tener un flujo continuo de leche durante todo el año. (FAO, 2013)

Las principales distribuidoras que se encuentran dentro de la provincia de Tungurahua tenemos: Pasteurizadora Píllaro, Lácteos Katyta, en el cantón Píllaro; Planta Inleche, Industrias Lácteas Del Chimborazo Cía. Ltda., en el cantón Pelileo, así como también la Planta de Lácteos El Vaquero en Quero.

Los cantones que se destacan en este tipo de actividad industrial son: Píllaro, Pelileo y Quero ya que existe un importante número de pequeños productores con gran tradición en la elaboración de productos lácteos como quesos, mantequilla, yogures, crema de leche; en donde prevalecen ideas creativas e innovadoras de producción con excelentes estándares de calidad, con la intención de brindar productos encaminados a la satisfacción plena de las necesidades, gustos y preferencias del consumidor a nivel del mercado local específicamente de la Provincia de Tungurahua.

Se debe tener en cuenta que la mayoría de estas distribuidoras dedicadas a la actividad en la zona centro del país no cuentan con una apropiada determinación de los costos de producción la cual no les permite identificar la rentabilidad que generan de sus productos.

Productos Lácteos 3K Karlita es una distribuidora familiar que se encarga de la elaboración de productos derivados de la leche. Su actividad comercial va dirigida a proveer a sus clientes de productos para su satisfacción, y al mismo tiempo se encarga de la comercialización de queso, en mini mercados y supermercados a nivel cantonal y sus alrededores.

Los productos ofrecidos en el mercado son: queso fresco pasteurizado, queso maduro mozzarella, queso madurado con, orégano y pimienta.

Debido al manejo de un sistema tradicional de costos en base a la experiencia, la empresa muestra un desaprovechamiento de materiales e insumos lo que ocasiona una excesiva cantidad de desechos de materia prima, así como también el desperdicio de tiempo en la elaboración de los productos.

Cualquier mejora en las actividades de elaboración de productos lácteos y determinación de costos de producción, son de vital importancia para poder encontrar alternativas que con lleven a un óptimo desempeño en los procesos productivos, para de esta manera alcanzar estabilidad en el mercado local con un adecuado costo de producción y mejorar su rentabilidad.

Una vez analizado el problema que es el desconocimiento de la asignación estimada de los costos de producción en la Distribuidora de Lácteos 3K KARLITA encontramos tres causas y por ende tres efectos que se ve reflejado en la deficiente determinación de los costos de producción y esto conlleva a fijación del precio de venta sea inadecuado.

La investigación se realizará en la Distribuidora de Lácteos KARLITA productos 3K, se encuentra ubicada en la Provincia de Cotopaxi en el cantón La Maná en la parroquia Pucayacu; vía al parque de la parroquia, la distribuidora realiza la elaboración de queso a nivel local y sus alrededores al por mayor y menor.

5.2. Formulación del Problema

¿De qué manera incide la aplicación de un modelo de costos por proceso en la rentabilidad de la distribuidora Karlita productos 3K año 2020?

6. OBJETIVOS

6.1. Objetivo General

- Establecer un modelo de costos de producción por procesos y mejorar su rentabilidad en la elaboración de quesos de la Distribuidora Karlita 3K, del cantón La Maná, parroquia Pucayacu, provincia Cotopaxi año 2020-2021

6.2. Objetivos Específicos

- Determinar la situación actual de la distribuidora mediante la aplicación de las técnicas de investigación, que permitirá desarrollar el trabajo investigativo.
- Identificar los elementos del costo que inciden en cada etapa de producción en la elaboración del queso.
- Elaborar un modelo de costos por procesos para el mejoramiento de la rentabilidad de la Distribuidora.

7. ACTIVIDADES EN RELACIÓN DE LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.

Tabla N°. 2 Matriz de actividades a los objetivos planteados

OBJETIVO	ACTIVIDAD	RESULTADO DE LA ACTIVIDAD	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
Determinar la situación actual de la distribuidora mediante la aplicación de las técnicas de investigación, que permitirá desarrollar el trabajo investigativo.	Diseño de un cuestionario de preguntas para la entrevista al gerente general. Aplicación de un cuestionario para la encuesta a los trabajadores. Recaudación de información por cada proceso	Conocer los procesos de producción en la elaboración del queso. Presentación de los procesos productivos mediante un flujograma	Entrevista. Flujograma
Identificar los elementos del costo que inciden en cada etapa de producción en la elaboración del queso	Identificación de los elementos del costo.	Elementos del costo: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Materia prima ➤ Mano de obra ➤ Costos Indirectos de fabricación 	Manual de procesos
Elaborar un modelo de costos por procesos para el mejoramiento de la rentabilidad de la Distribuidora	Elaboración el modelo de costo de producción por proceso	Modelo adecuado de costos de producción por procesos	Modelo de costo por proceso; ejercicio práctico

Fuente: Datos investigativos

Elaborado por: Autoras del proyecto

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA

8.1. Antecedentes investigativos

Mediante una visita al gerente propietario el Sr. Amable Zapata en la distribuidora Karlita productos 3K, ubicada en la Provincia de Cotopaxi en el cantón La Maná, parroquia Pucayacu, se realizó una entrevista con el fin de investigar sobre la temática propuesta en este proyecto, y poder explicar el `proyecto investigativo, el cual se logró

Dentro de la Universidad técnica de Cotopaxi se encuentra un documento que determina la existencia de investigaciones similares al tema planteado, que servirán de base para la elaboración del presente proyecto, las mismas que están citadas a continuación:

Con respecto al trabajo investigativo de (Cando, Poaquizá, 2017), referente a “**Los costos por procesos y su incidencia en la rentabilidad de la industria Bloquear Virgen del Cisne, del sector San Felipe, parroquia Eloy Alfaro, Cantón Latacunga provincia de Cotopaxi**”, tesis que reposa en la biblioteca de la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Cotopaxi muestra las siguientes conclusiones:

- El estudio del sistema de costos por proceso ha permitido asignar los costos de producción incurridos durante el periodo de fabricación y así obtener costos totales y unitarios que han sido determinados a través de la simulación del sistema de costos por procesos
- La rentabilidad está relacionada directamente con el sistema de costos por procesos, por lo que esta herramienta ayuda a determinar la capacidad de que se maneja la administración de la industria del bloque y así saber los costos que intervienen en la producción para saber la utilidad de la misma, además permite tomar decisiones buscando nuevas estrategias para competir en el mercado.

El proyecto investigativo anteriormente mencionada se enfoca en la importancia de la implementación de un sistema de costos de producción, que facilite el correcto manejo de los registros contables y control de inventarios en bodega, sirviendo de herramientas indispensables para la supervisión y monitoreo en el consumo de materiales de productos en proceso, dando como resultado el buen funcionamiento de la planta industrial y una excelente planificación para la toma de decisiones oportunas en la industria bloquera.

8.2. Normativa legal

El presente proyecto investigativo se encuentra sustentado y respaldado normas legales para empresas industriales que regulan el desarrollo económico, productivo y laboral del país, mostrando que la investigación propuesta se ejecutará tomando como base la normativa Internacional como la NIC 2 (Norma Internacional de Contabilidad 2 Inventarios, 2009), la cual dice que: (Inventarios, 2019)

12 Los costos de transformación de inventarios comprenden aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa. También comprenden una parte, calculada de forma sistemática, de los costos indirectos, variables o fijos, en los que se haya trascendido para transformar la materia prima en productos terminados. Son costos indirectos fijos los que permanecen relativamente constante, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipos de fábrica, así como el costo de gestión y administración de la planta. (Inventarios, 2019)

13 El proceso de distribución de los costos indirectos fijos o los costos de transformación se basará en la capacidad normal de trabajo de los medios de producción. Capacidad normal es la producción que se espera conseguir en circunstancias normales, considerando el promedio de varios periodos, y teniendo en cuenta la pérdida de capacidad que resulta de las operaciones previstas de mantenimiento. Puede usarse el nivel real de producción siempre que se aproxime a la capacidad normal. La cantidad de costos indirectos fijos distribuidos a cada unidad de producción no se incrementará como consecuencia a nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa. Los costos indirectos no distribuidos de reconocerán como gastos del periodo en el que han sido incurridos. (Inventarios, 2019)

14 El proceso de producción puede dar lugar a la fabricación simultánea de más de un producto. Este es el caso por ejemplo de la producción conjunta o de la producción de productos principales junto a subproducto. Cuando los costos de transformación de cada tipo de producto no sean identificables por separado, se distribuirá el costo total entre los productos, utilizando bases uniformes y racionales. La distribución puede basarse, por ejemplo, en el valor de mercado de cada producto, ya sea como producción en curso, en el momento en que los productos comienzan a poder identificarse por separado, o cuando se complete el proceso productivo. La mayoría de sub productos, por su propia naturaleza, no poseen un valor significativo, cuando este es el caso, se miden frecuentemente el valor neto realizable, deduciendo esa cantidad del costo del producto principal como resultado de esta distribución, el importe en libros del producto principal no resultará significativamente de su costo. (Inventarios, 2019)

Además el ente controlador de la recaudación de impuestos, SRI (Servicio de Rentas Internas) obliga a los contribuyentes a la obtención del RUC con la finalidad de un registro adecuado de personas naturales y jurídicas, y cabe mencionar varios artículos en la (Servicios de rentas internas):

Art. 1.- Concepto de Registro Único de Contribuyentes. - Es un instrumento que tiene por función registrar e identificar a los contribuyentes con fines impositivos y como objeto proporcionar información a la Administración Tributaria. (SRI, 2016)

Art. 3.- De la Inscripción Obligatoria.- Todas las personas naturales y jurídicas, entes sin personalidad jurídica, nacionales y extranjeras, que inicien o realicen actividades económicas en el país en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos que generen u obtengan ganancias, beneficios, remuneraciones, honorarios y otras rentas sujetas a tributación en

el Ecuador, están obligados a inscribirse, por una sola vez en el Registro Único de Contribuyentes. (SRI, 2016)

Art. 4.- De la inscripción. - La inscripción a que se refiere el artículo anterior será solicitada por las personas naturales, por los mandatarios, representantes legales o apoderados de entidades, organismos y empresas, sujetas a esta Ley, en las oficinas o dependencias que señale la administración preferentemente del domicilio fiscal del obligado. (SRI, 2016)

La solicitud de inscripción contendrá todos los datos que sean requeridos y que señale el Reglamento y se presentarán en los formularios oficiales que se entregarán para el efecto. En caso de inscripciones de oficio la administración llenará los formularios correspondientes.

9. CATEGORÍAS FUNDAMENTALES DE LA INVESTIGACIÓN

En vista a lo referente se ha propuesto las siguientes categorías fundamentales que ayudarán y guiarán en la investigación:

Gráfico N° 1. Categorías fundamentales de la investigación



Fuente: Datos investigativos

Elaborado por: Investigadoras del proyecto

9.1. EMPRESA

La empresa es, ante todo la unidad económica de producción cuya función general es la de crear o aumentar la utilidad de los bienes, es decir, su función esencial es valor mediante un proceso de transformación al que se someten los factores inputs, para obtener unos productos capaces de satisfacer las necesidades de los consumidores. (Aching Guzman, 2015).

Es una entidad económica de carácter pública o privada, que está integrada por recursos humanos, financieros, materiales y técnico administrativo, se dedica a la producción de bienes y/o servicios para satisfacción de necesidades humana, y puede buscar o no lucro. Es un conjunto de factores de producción coordinados, busca producir y su finalidad viene determinada por el sistema de organización económica de mercado, el fin de la empresa ha consistido tradicionalmente en la obtención del máximo beneficio o lucro, mientras que en las economías colectivista con la dirección centralizada el fin de la empresa ha consistido en cumplir los objetivos asignados en un plano más general, de ámbito nacional, regional o local. (García A. , 2008)

La empresa u organización que puede ser público o privado, es todo ente económico productivo, conformado por capital y trabajo orientado a satisfacer las necesidades de los clientes en su totalidad sea en bienes o servicios, produciendo rentabilidad, misma que beneficia al empresario, estado y por ende a toda una sociedad.

9.1.1. Importancia de la Empresa

La importancia de la empresa es que realiza una serie de funciones para la sociedad, configurándose como un elemento esencial dentro del actual sistema económico y social identificando las necesidades de la sociedad, organizando factores de producción, creación y distribución de

riquezas, mejora de las condiciones laborales, protección del medio ambiente. (Caldas Ma. Eugenia, 2009)

La importancia de una empresa familiar en la economía de un país es un hecho indiscutible, más aun si son analizadas las consecuencias de sus actividades empresariales en el desarrollo integral de una sociedad. En una economía de mercado, el empresario es la pieza clave, si no hay empresarios, no hay empresa, no creación de puestos de trabajo ni de riqueza. Dentro del conjunto de empresas, las familiares constituyen el principal desarrollo económico. (Arredondo Gonzalez, 2016).

La empresa es un ente importante que ayuda al crecimiento y desarrollo económico de un país, promoviendo el empleo y el progreso de la misma, permitiendo auto realización de sus individuos, una empresa sin clientes no existiría, el origen y proposito de toda empresa son sus clientes.

9.1.2. Objetivos

Satisfacer necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes haciendo uso de una empresa. La diversidad de necesidades y aspiraciones (trabajo, consumo, comercialización conjunta, enseñanza, entre otros.) de los consumidores. (Cardozo, 2011)

Los 2 objetivos básicos de la empresa para. (Gómez R. , 2010) Son:

- Producir bienes o servicios para su oferta a posibles consumidores.
- Obtener mayores márgenes de beneficios posibles.

Los objetivos de una empresa está basada en satisfacer las diversas necesidades de los consumidores, que se constituye en la producción de bienes o servicios y así obtener mayor

rentabilidad en sus ventas, llegando así a ser competitiva y llegar a colocarse en una mejor área de mercado.

9.1.3. Clasificación de las Empresa

(Fierro, 2009) nos dice que las empresas se clasifican desde varios puntos de vista: según su actividad económica, el propósito lucrativo, su conformación legal y tamaño:

Según su actividad económica: las empresas se clasifican en servicio, comercial e industrial: Empresas de servicios, Empresas comerciales, Empresas industriales.

Según su propósito lucrativo: las empresas se clasifican sin ánimo de lucro y con ánimo de lucro: Empresas sin ánimo de lucro, Empresas con ánimo de lucro.

Según su conformación legal: todas las personas están a la expectativa de nuevas oportunidades de inversión productiva y optan por realizar los negocios en forma personal o en socio con otros inversionista, a quienes proponen la conformación de empresas de mayor envergadura por su capital requerido para su explotación, se consideran las siguientes: Negocios individuales, Empresa de propiedad unipersonal, Empresa de propiedad múltiple.

Según su tamaño: las empresas se dividen: en grandes, medianas, pequeñas y microempresas, por lo regular el parámetro de medición depende del número de empleados vinculados a las labores o también por el total de los activos medidos en salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Tabla N° 3: Tipos de Empresa

CRITERIO	TIPOS DE EMPRESAS
Tamaño	Pequeñas Medianas Grandes
Actividad	Del sector primario (agrícolas, ganaderas, pesqueras) Del sector secundario (mineras, industriales, de construcción) Del sector terciario (servicios)
Ámbito	Locales Provinciales Regionales Nacionales Multinacionales
Propiedad	Privadas Públicas Mixtas
Forma Jurídica	Individual Social

Fuente: (Baena, 2010)

Elaborado por: Las Investigadoras

9.1.4. Empresas de base tecnológica

Uno de los nuevos tipos de empresa que han aparecido como consecuencia de la investigación y desarrollo tecnológico son las denominadas empresas de base tecnológica (EBT). Estas empresas son organizaciones que producen bienes con un valor añadido, y cuya actividad se basa principalmente en el desarrollo de un conjunto de conocimientos y actividades adquiridas a través de la experiencia y de la investigación. Las EBT tienen una inversión superior operan en sectores

innovadores o de alta tecnología, cuentan con personal técnico y científico muy calificado y están orientados hacia la internacionalización de sus actividades. (Pérez, 2011)

Las empresas de base tecnológicas o EBT es el término que se refiere al nuevo tipo de empresas las cuales se basan en el dominio intensivo del conocimiento científico y técnico para mantener su competitividad. (Querol, 2016)

En los últimos años se observa una tendencia creciente hacia la creación y desarrollo de empresas productoras de bienes y servicios con alto valor añadido de conocimiento, que a diferencia de las empresas tradicionales se caracterizan por estar fuertemente vinculadas a la investigación, son las empresas de base tecnológica.

9.2. INDUSTRIA LÁCTEA

La industria láctea tiene como materia prima la leche procedente de las diferentes razas vacunas, el progreso de esta industria ha mejorado en la actualidad de la alimentación cotidiana, aumentando el número de posibles alimentos disponibles en la dieta diaria de los niños y ancianos, entre los cuales los de mayor consumo son el queso, el yogurt, crema, mantequilla, dulce de leche, postres, entre otros. El aumento de la producción ha ido unido con un esfuerzo progresivo en la vigilancia de la higiene y de las leyes alimentarias de los países intentando regular y unificar los procesos y los productos (Real, 2013)

Los productos lácteos hoy en día son considerados como un complemento alimenticio fundamental para el hombre. Se conocen actualmente una gran variedad de productos derivados de la leche con características específicas cada una. Tenemos los quesos, cremas, mantequilla, kumis, etc. Que hoy en día son obtenidos tanto industrialmente como artesanalmente. (VirtulPro, 2018)

La industria láctea esta dedicada a la recolección la materia prima (leche) que proveniente de las vacas, (en este caso) la leche es uno de los alimentos básicos de la humanidad, del cual se deriva productos como: el yogur y el queso, hasta los no fermentados: mantequilla, helados, etc.

9.2.1. Elaboración de productos lácteos

La elaboración de productos lácteos exige operaciones previas al procesamiento, tales como los análisis sensorial, físico, químico y bacteriológico que tienen por objeto asegurar la calidad e inocuidad de los diferentes productos aptos para el consumo humano. Para trabajar en la elaboración de productos lácteos, en general se deben cumplir etapas básicas como: medir y colar la leche, calentar la leche, agregar cuajo, desuerar, salar, moler, moldear y empaquetar el producto (FAO, 2011)

En la elaboración de los productos lácteos se debe tomar todas las medidas de bioseguridad alimentaria ya que se manipula un alimento que esta todos los días en las mesas de todas las familias, por tanto se debe tomar en cuenta las exigencias para elaborar estos productos, con la leche que es la materia prima de la industria láctea se puede obtener algunos derivados, por este estudio hablaremos del queso, producto que hablará en la investigación.

9.2.1.1. Concepto de Leche

“Puede definirse como la secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños, sin ningún tipo de extracción o adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior” (Codex, 1999)

“Para (Magariños, 2001) el concepto de leche es: Leche, sin otra denominación es el producto fresco del ordeño de una vaca o varias vacas sanas, bien alimentada y en reposo, exento de calostro, y que cumpla con las características físicas, microbiológicas e higiénicas establecidas ”.

La leche es uno de los alimentos mas completos y nutritivos que aporta alto valor proteínico, energía, vitaminas y minerales, lo más importante, de calcio con el que conseguiremos tener unos huesos fuertes y evitar la osteoporosis, además de obtener mucos derivados, entre uno de ellos el queso.

9.2.1.2. Características

Las características más importantes de la leche son su variabilidad, alterabilidad y complejidad. En cuanto a la variabilidad, desde un punto de vista composicional, no es posible hablar de una leche sino de leches debido a las diferencias naturales entre especies o para una misma especie, según la región o lugar. (Magariños, 2001)

El ganado vacuno aporta el 83 % de la producción lechera mundial, seguido por los búfalos con el 13 %, las cabras con el 2 % y las ovejas con el 1 %; los camellos producen el 0.3 %. La parte restante procede de otras especies lecheras, como los equinos y los yaks. La presencia e importancia de cada especie varía considerablemente entre regiones y países. Los elementos clave que determinan el mantenimiento de las especies lecheras son: el alimento, el agua y el clima. Otros factores que pueden influir en la presencia de las especies lecheras son: la demanda de mercado, las tradiciones alimentarias y las características socioeconómicas de los distintos hogares (p. ej., las familias pobres tienen a depender más de los pequeños rumiantes) (FAO, Animales Lecheros, 2016)

Una de las características de la leche se podría decir que es un alimento altamente nutritivo, que contiene calcio, alimento esencial para prevenir la osteoporosis ya que contiene un alto nivel del mismo, proteínas y energía para el ser humano, siempre hay que tomar en cuenta el grado en el que se hierva este alimento.

9.2.1.3. Queso

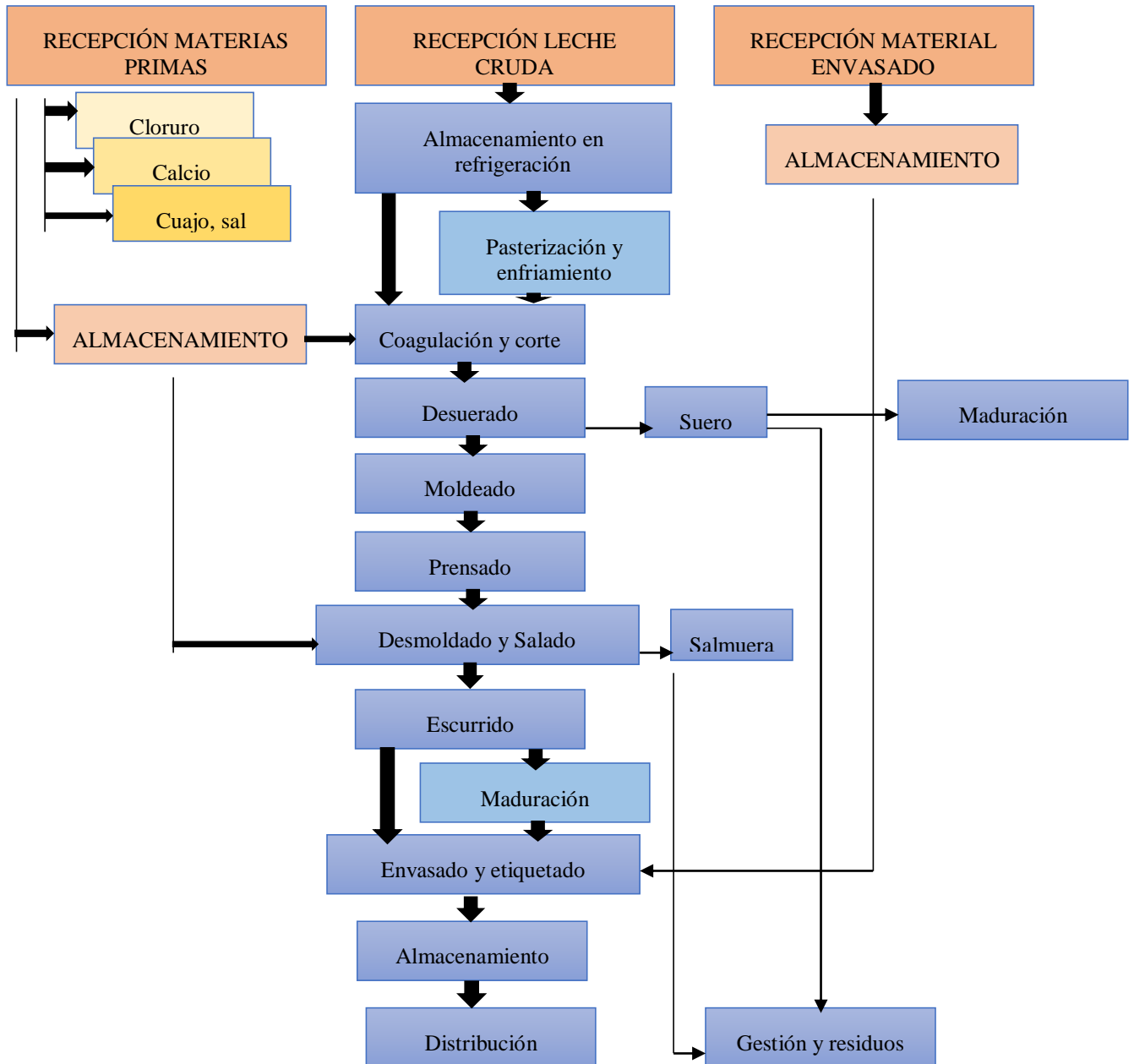
Existen muchos tipos de productos lácteos, entre ellos los quesos. Cada uno se prepara de forma individual a partir de una receta que describe paso a paso el proceso de elaboración y, de este modo, permite lograr una textura y sabor definidos. (FAO, 2011)

El queso es un alimento muy importante pues es nutritivo, natural y fácil de elaborar; hacer quesos es una manera de preservar los principios nutritivos de la leche cuando ésta no se puede comercializar en forma líquida (sea por abundancia de producción o por no contar con medios para su conservación en refrigeración). (pág, 1)

Los quesos se obtienen mediante la coagulación de la proteína de la leche (caseína), que se separa del suero. Se producen centenares de variedades de queso, muchos de los cuales son característicos de una región específica del mundo. Sin embargo, la mayoría de los quesos se producen en los países desarrollados. (FAO, 2013)

El queso es un derivado de la leche, es una de las principales fuentes de calcio, un mineral fundamental para la salud de los huesos y de los dientes, se obtiene por maduración de la cuajada de la leche una vez eliminado el suero, existe diferentes variedades de queso: requesón, mozzarella, queso crema, etc.

Tabla N° 4: Flugograma del Proceso de la elaboración del queso



Fuente: (Menéndez Castillo, 2018)

Elaborado por: Las Investigadoras

Tabla N° 5: Industrias lácteas

Fuente: (Cilecuador<https://www.cilecuador.org/>)

Elaborado por: Las Investigadoras

La Provincia de Cotopaxi, es ancestralmente productora de leche, en todos sus cantones. Desde hace muchos años atrás, son famosas sus haciendas ganaderas, varias de las cuales se especializaron en leche, obteniendo una gran producción como provincia, con promedios sobre los 400.000 litros por día, que representa el 7% de la producción nacional diaria. (Rafael, 2015)

Cotopaxi basa su mayor volumen de producción de lácteos en pequeños productores, que necesitan estar más asociados e integrarse en grupo, con el fin de realizar proyectos para capacitarse y mejorar en distintas áreas como: tecnología genética, manejo de la salud y nutrición, así como el cuidado ambiental, con el fin de producir más leche y de mejor calidad. (Rafael, 2015)

Cotopaxi es una de las provincias del Ecuador, encontramos a pequeños productores de producción de lácteos y sus derivados, famosas en sus haciendas ganaderas, dedicadas a la comercialización de leche a diferentes lugares dentro y fuera de la provincia.

9.3.CONTABILIDAD DE COSTOS

9.3.1. Contabilidad

Se indica que es una técnica la cual se utiliza para el registro de operaciones que realiza una organización durante un lapso de tiempo; dicha información se elabora de manera sistemática y estructurada. (Guerrero, 2014)

Es un sistema de información que permite captar, elaborar y comunicar información útil a los usuarios de la misma, con el fin de proporcionarles un marco adecuado que permita la toma de decisiones en las mejores condiciones. (Fernández Álvarez, 2015)

Contabilidad es la técnica que registra operaciones que afecta económicamente a una organización o empresa luego clasifica, informa, analiza e interpreta cronológicamente las transacciones comerciales y financiera de la empresa, también se puede decir que es oportuna y confiable para la adecuada toma de decisiones, y el pago oportuno de sus contribuciones.

9.3.1.1. Objetivo de la contabilidad

Su objeto es proporcionar informes que puedan consultar los responsables de la toma de decisiones, que repercuten en el porvenir del negocio. Asimismo, la contabilidad tiene como fin producir información (datos) precisa, confiable y oportuna, de tal manera que el usuario la pueda interpretar en forma clara y comprensible, y la que una vez analizada, pueda utilizarse para tomar decisiones. (Guerrero Reyes, 2015)

Para (Contapyme, 2016) los objetivos generales de la contabilidad, son los siguientes:

- Proporcionar información sobre cualquier hecho económico y financiero que se dé en una compañía.
- Llevar un control y revisión constante en el tiempo de dichos movimientos, trazando así cuál es la marcha de la empresa en comparación con las metas y objetivos previamente propuestos.
- Determinar los resultados de manera acertada, para saber si las acciones económicas implantadas y diseñadas son o no las adecuadas. (Contapyme, 2016)

El objetivo de la contabilidad es dar información sobre los estados financieros de la empresa u organización, sea pública o privada, mediante revisión de los documentos donde están registrados las entradas y salidas de dinero, el manejo de cada departamento de estas, ya que si no se registra no se puede dar información exacta del manejo de la empresa.

9.3.2. Costos

Los costos son recursos sacrificados o pérdida para alcanzar un objetivo específico, como el valor monetario de los recursos que se entrega o promete entregar a cambio de viene o servicios que se adquiere; el momento de la adquisición se incurre en el costo y este costo puede originar beneficios presentes o futuros. (Charles T. Hongren, 1992)

Entendemos por costos el consumo, valorados en términos monetarios, de los diferentes factores que se incorporan racionalmente y de forma necesaria en el proceso de producción de un servicio. En este sentido, entendemos la concepción para la obtención de un producto o la presentación de un servicio. En este sentido, entendemos la concepción del costo como un sacrificio de recursos necesarios para el desarrollo del proceso de fabricación o de presentación de un servicio; además, un sacrificio necesario y racional, de forma que el consumo innecesario no debería formar parte de los costos de producción. (Tejada Ponce, 2004)

Costos es el valor que se invierte dentro de un ente, empresa u organización para la producción de un bien o un servicio, para una actividad económica, representa la totalidad del gasto económico de una producción, una vez establecido el costo de producción se puede establecer el precio del producto terminado para la venta.

9.3.2.1. Contabilidad de costos

La contabilidad de costos es un sistema de información que clasifica, acumula, controla y asigna los costos para determinar los costos de actividades procesos y productos y con ello facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo. (Ramírez D. , 2008)

Para (Sinisterra Valencia, 2011) la contabilidad de costos es la técnica o mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio; una definición más elaborada indica que se trata de un subsistema de la contabilidad financiera al que le corresponde la manipulación de todos los detalles referentes a los costos totales de fabricación para determinar el costo unitario del producto y proporcionar información para evaluar y controlar la actividad productiva. Por manipulación de los datos de costos se debe entender su clasificación, acumulación, asignación y control. La contabilidad financiera cubre todos los hechos económicos tendientes a la preparación de los estados financieros básicos, y la contabilidad de costos contribuye con el estado de resultados, determinando el costo de ventas y con el balance general, determinando el costo de los inventarios de productos en proceso y productos terminados. (Sinisterra Valencia, 2011)

La contabilidad de costos es parte de la contabilidad administrativa, recoge, registra y analiza la información relacionada con los costos de producción, nos ayuda a determinar el valor real del producto terminado, proporciona información gerencial y ayuda a tomar decisiones adecuadas a la empresa.

9.3.2.2. Las características de la contabilidad de costos:

Son muchos los aspectos que caracterizan la contabilidad de costos con relación a la contabilidad financiera y a la contabilidad gerencial. La contabilidad de costos emplea documentos especiales para recoger la información. Órdenes de compra, solicitudes de compra, requisiciones, informes de consumo de materias primas, tarjetas de tiempo, planillas de pago, hojas de costos, son algunos ejemplos de documentos que únicamente emplea la contabilidad de costos y el sistema de acumulación de los datos de costos. El ciclo económico de las empresas de manufactura es diferente del ciclo de los otros tipos de empresas e implica más personal y trámites para adelantar su operación. (Sinisterra Valencia, 2011)

(Vázquez, 1992), Señala que la contabilidad de costos tiene las siguientes características:

- ✓ Es analítica, puesto que se plantea sobre segmentos de una empresa y no sobre su total.
- ✓ Predice su futuro a la vez que se registra los hechos ocurridos.
- ✓ Los movimientos de las cuentas principales son en unidades.
- ✓ Solo registra operaciones internas.
- ✓ Refleja la unión de una serie de elementos: materia prima, mano de obra directa y cargas fabriles.
- ✓ Determina el costo de los materiales usados por los distintos sectores, el costo de la mercadería vendida y el de las existencias.
- ✓ Sus periodos son mensuales y no anuales como los de la contabilidad general.
- ✓ Su idea implica es la minimización de los costos. (Vázquez, 1992)

La contabilidad de costos recoge información de los documentos que se emplea en cada departamento de la empresa, de cada proceso de la transformación de del producto hasta llegar al precio de venta, entonces es de mucha importancia la contabilidad de costos ya que informa el manejo de cuánto cuesta invertir en un producto al momento de la fabricación

9.3.2.3. Objetivo de la contabilidad de costos

El objetivo de la contabilidad de costos menciona (Arredondo 2015) son:

- Clasifica, acumula, controla, y asigna los costos de un producto.
- Informa sobre los costos actuales en la organización que permite medir la utilidad y valorar el inventario adecuadamente, los mismos que tiene una percusión en el Estado de resultados y en el balance general.
- Provee información a la administración para que sea el cimiento en el proceso de planeación, control y toma de decisiones en la organización.

Como subsistema de la contabilidad financiera, para (Sinisterra Valencia, 2011) la contabilidad de costos debe cumplir los siguientes objetivos:

- Acumular los datos de costos para determinar el costo unitario del producto fabricado; cifra clave para fijar el precio de venta y conocer los márgenes de utilidad.
- Brindar a los diferentes niveles de la administración de la empresa datos de costos necesarios para la planeación de las operaciones de manufactura y el control de los costos de producción.
- Contribuir con el control de las operaciones de manufactura.
- Proporcionar a la administración la información de costos necesaria para el presupuesto de estudio, los estudios económicos y otras decisiones especiales, relacionadas con inversiones a largo y mediano plazo. - Brindar racionalidad en la toma de decisiones. (Sinisterra Valencia, 2011)

La contabilidad de costos provee información para clasificar, acular, controlar para medir la utilidad y valorar el inventario adecuadamente, ayuda al control de los procesos de los productos en elaboración, y así consignar un precio adecuado en el producto terminado y que genere ganancias.

9.3.3. Costos de producción

9.3.3.1. Materias primas

Las materias primas representan los materiales que, una vez sometidos a un proceso de transformación, se convierten en productos terminados. Para fabricar un producto se suele hacer uso de una amplia gama de materias primas. La materia prima se suele clasificar en materia prima directa e indirecta. La materia prima directa hace referencia a todos los materiales que integran físicamente el producto terminado o que se pueden asociar fácilmente con él. Por ejemplo, la madera que se emplea en la fabricación de una mesa de comedor hace parte del producto y su costo puede clasificarse como costo de material directo. El costo del material directo incluye normalmente el transporte, fletes y acarreos. (Sinisterra Valencia, 2011)

La elaboración de prendas de vestir para la moda infantil requiere de la utilización de materias primas como telas, hilos, botones, encajes, cintas, cauchos, herrajes, cierres, por mencionar algunos. Estos insumos pueden ser adquiridos en el mercado nacional o importados de diversos países; para la adquisición de los mismos se debe pagar un precio que se denomina costo de las materias primas, materiales e insumos. Estos valores son cargados al costo de producción de acuerdo a la cantidad de materias primas consumidas por cada producto. (Gómez Niño, 2011)

Materia prima proviene de la naturaleza, es el elemento necesario para la fabricación de un producto hasta transformarse en un elemento de consumo, contribuye con el desarrollo de la economía, principal para las empresas industriales, El Ecuador es uno de los países exportadores de materia prima.

9.3.3.2. Mano de obra

El segundo elemento del costo es la mano de obra representa el esfuerzo del trabajo humano que se aplica en la elaboración del producto. La mano de obra, así como la materia prima, se clasifica

en mano de obra directa e indirecta. La mano de obra directa constituye el esfuerzo laboral que aplican los trabajadores que están físicamente relacionados con el proceso productivo, sea por acción manual u operando una máquina. El costo del esfuerzo laboral que desarrollan los trabajadores sobre la materia prima para convertirla en producto terminado constituye el costo de la mano de obra directa. El salario y las prestaciones sociales que devenga, por ejemplo, el trabajador que corta la madera o arma la mesa se maneja como costo de mano de obra directa. (Sinisterra Valencia, 2011).

Los procesos de producción son desarrollados por el recurso humano con el apoyo de la maquinaria y la tecnología. La contratación de personal implica una serie de erogaciones de carácter económico, como sueldos, seguridad social, cargas prestacionales y aportes parafiscales, importes que son cuantificados y cargados al producto como costo por mano de obra. El valor asignado a cada operación guarda una relación directa al tiempo utilizado por la persona en realización de dicha tarea. (Gómez Niño, 2011).

La mano de obra es el esfuerzo humano tanto físico como mental, es la persona que aporta en las diferentes actividades para la transformación de un producto, existe mano de obra directa e indirecta, se puede decir que la mano de obra directa es la que se encuentra involucrada en el circuito productivo y la mano de obra indirecta son los trabajadores que no intervienen de forma inmediata en la labor productiva.

9.3.3.3. Costos generales de fabricación

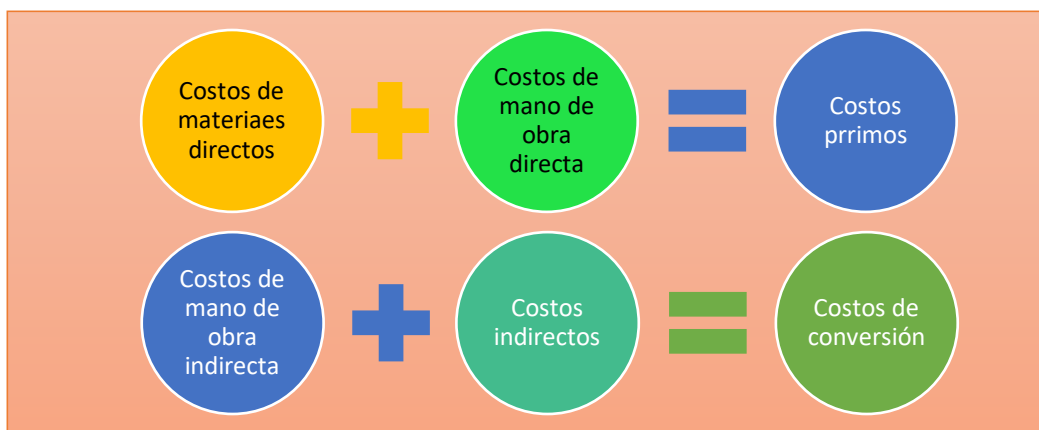
Existen muchas denominaciones para referirse al tercer elemento del costo de producción. Este se conoce con los nombres de: carga fabril, costos o gastos generales de fabricación, carga de fábrica o con la palabra inglesa overhead. Los costos indirectos comprenden todos los costos asociados con la fabricación de los productos, con la excepción de la materia prima directa y la mano de obra

directa. En este elemento se incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los sacrificios de valor que surgen por la utilización de la capacidad instalada, llamados costos generales de fabricación. Ejemplos de costos generales de fabricación son: suministros, servicios públicos, impuesto predial, seguros, depreciaciones, mantenimiento y todos aquellos costos relacionados con la operación de manufactura. (Sinisterra Valencia, 2011).

Para llevar a cabo los procesos de producción en estas empresas, se incurre en otros costos no categorizados dentro de los antes mencionados, entre los que se clasifican: arriendo, servicios públicos, impuestos, depreciación de maquinaria, amortización de diferidos (programas de computador), sueldos de los supervisores, útiles de papelería, entre otros; estos se caracterizan por ser necesarios para la producción pero no son de fácil cuantificación e identificación en el producto como tal, por lo general se asignan mediante una estimación (tasa predeterminada o estimada). Esta metodología es pertinente al utilizar un sistema de costeo por órdenes de producción, debido a que la programación la realizan con base en pedidos de los clientes. (Gómez Niño, 2011).

Si se combinan los elementos del costo de producción se obtienen los conceptos de costos primos y costos de conversión. Costos primos hace referencia a la combinación de los costos directos: materiales directos y mano de obra directa, lo anterior se puede expresar a través de las siguientes fórmulas de costos: (Sinisterra Valencia, 2011)

Gráfico N° 2 Ecuación de los costos primos y los costos de conversión



Fuente: (Sinisterra Valencia, 2011)

Elaborado por: Autoras del proyecto

Dentro de los costos generales de fabricación se puede mencionar que esta el pago de agua, luz, arriendo en caso de serlo, depreciaciones, impuestos, sueldo de supervisores, etc. entonces se puede decir que son todos los costos que se encuentran asociados con la fabricación de los productos.

9.3.3.4. Clasificación de los costos

Según (Vallejos, 2017) señalan que los costos se pueden clasificar en:

Tabla N° 6 Clasificación de los costos

N°	CLASIFICACIÓN	
1	De acuerdo con la función en la que se incurren	<ul style="list-style-type: none"> * Costos de manufactura (Costos de producción o costos de fabricación). * Costos de mercadeo (Costos de
2	Según la naturaleza de las operaciones de fabricación	<ul style="list-style-type: none"> * Por orden de producción. * Por procesos.
3	De acuerdo con la forma como se expresan los datos, según la fecha y el método de cálculo	<ul style="list-style-type: none"> * Costos históricos. * Costos predeterminados.
4	De acuerdo con su variabilidad	<ul style="list-style-type: none"> * Fijos. * Variables. * Mixtos. * Semivariabes * Escalonados
5	Según los aspectos económicos involucrados en las decisiones de índole administrativa	<ul style="list-style-type: none"> * Costos futuros (Costos diferenciales; incrementales o decrementales). * Costos incurridos. * Costos pertinentes. * Costos de oportunidad
6	Por su identificación con el producto.	<ul style="list-style-type: none"> * Directos * Indirectos
7	Por su inclusión en el inventario	<ul style="list-style-type: none"> * De coste total o de absorción * De costeo variable o directo

Fuente: (Vallejos, 2017).

Elaborado por: Autoras del proyecto

9.3.4. Sistema de costos por proceso

Es un procedimiento de control aplicable a empresas cuya transformación representa una corriente constante en la elaboración de productos y donde se pierden los detalles de las unidades producidas en un periodo determinado. Los costos por proceso se relacionarán con la actividad de producción continua de productos estandarizados. Algunos de los otros términos que se utilizan para describir un proceso son: departamentos, centro de costos, centro de responsabilidad y función de operación. (Santa Cruz Ramos, 2008)

En este sistema, el objeto de costo lo constituyen las distintas fases del proceso productivo, acumulándose los costos en cada uno de estos durante un lapso de tiempo y son traspasados de un proceso a otro, junto con las unidades físicas del producto, de manera que el total de costos producidos se halla al finalizar el proceso productivo, por efecto acumulativo secuencial. (Luján Alberqueque, 2009)

Los costos por proceso podemos definir como un procedimiento de recolección para registrar y clasificar los costos incurridos en el proceso de fabricación del producto a elaborar, está enfocado en obtener costos periódicos específicamente mensuales, entonces todos los costos que se obtengan seguirán en forma continua.

9.3.4.1. Conceptos básicos de los costos por proceso son los siguientes:

Para (García C. , 1996) los conceptos básicos expuestos para un sistema de costos por procesos son los siguientes:

Periodo de costos: En este lapso comprendido entre la formulación de los estados financieros, elaborado en forma mensual, trimestral o anual de acuerdo con las necesidades de cada empresa.

Proceso: Se considera a la transformación de los productos en estos sufren modificaciones en sus características físicas y/o químicas.

Costos Incurridos: Son los costos de la materia prima, mano de obra y cargos indirectos aplicables al periodo de costos.

Producción terminada en cada proceso: Está representada por la cantidad de producción que pasa de un proceso a otro durante el periodo de costos.

Producción procesada o real: es la producción que efectivamente ha estado transformándose durante un periodo de costos, independientemente de que se concluya o no en su totalidad. Cabe aclarar que la producción terminada puede coincidir con la producción procesada cuando no existen inventarios iniciales ni finales de producción en proceso, situación teórica que raras veces surgen en la práctica de cualquier industria.

Unidades equivalentes: Es la producción que se encuentra en proceso de fabricación al concluir un periodo de costos, expresada en términos de unidades totalmente terminadas. (García C. , 1996)

9.3.4.2. Características del sistema de costos por proceso

El costo unitario depende del tiempo determinado de la elaboración del producto, por lo tanto, a cada unidad de producción o proceso se le asigna un valor similar a diferencia de la división de los costos unitarios de producción de cada departamento entre la producción del mismo. Los productos que concluyen su proceso en cada departamento son materiales agregados que se considerará como materia prima para el siguiente departamento. (Ramírez C. , 2012)

A medida que los artículos fluyen en los costos unitarios incrementan, mediante los costos unitarios en un periodo de costos por procesos del mismo periodo, periodo de costos y las unidades terminadas y el proceso del mismo periodo. (García, 1996)

Para (García C. , 1996) el sistema de costos por proceso tiene las siguientes características:

- Producción de artículos homogéneos en grandes volúmenes
- La corriente de producción es continua
- La transformación de los artículos se lleva a cabo a través de dos procesos
- Los costos se acumulan y se registran por departamento.
- Cada departamento productivo tiene su cuenta de producción en proceso
- Las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario final, de producción en proceso, en términos de unidades totalmente terminadas a concluir un periodo de costos.
(García C. , 1996).

9.3.4.4. Objetivos del costo por proceso productivo.

Los costos por proceso tienen como objetivo hacer una medición de los costos, ya sea a un producto, un servicio, un cliente, una persona, una actividad, un proceso o también un proyecto; por tal motivo, por ejemplo, en el momento de analizar los procesos de preparación, formulación, evaluación y gestión de proyectos, o cuando se desea analizar la estructura de costos de una empresa, es indispensable definir claramente cuáles serán los objetos de costos a los cuales se les realizara su medición, análisis y gestión. (Hongren, 2012)

El cálculo de los costos de las unidades terminadas y de las unidades que aún no se han terminado y que se encuentran en los inventarios de producción, es el objetivo principal del sistema de costos por proceso. (Arredondo Gonzalez, 2016)

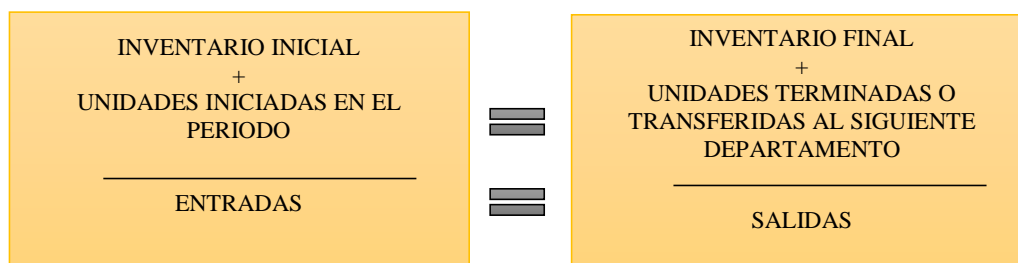
En el sistema de costos por proceso el objetivo es determinar que parte de la materia directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación se aplica en los productos por cada unidades terminadas y transferidas y que parte se aplica a las unidades aún en proceso, el cual determina el costo unitario total para poder determinar los ingresos.

9.3.4.5. Pasos indispensables en el sistema de costo por procesos.

A. Paso 1. Elaboración de una cédula de unidades físicas

(Arredondo Gonzalez, 2016) Resume el flujo de unidades físicas en cada departamento productivo y en la que ninguna unidad se expresa en forma monetaria sólo en forma física:

Gráfico N° 3: Ecuación de entrada y salida de inventarios



Fuente: (Arredondo Gonzalez, 2016)

Elaborado por: Autoras del proyecto

B. Paso 2. Cálculo de las unidades equivalentes

- Es la que considera terminada al final de cada proceso, pero sin estar terminada.
- Las unidades parcialmente terminadas se ponen en términos como si estuvieran terminadas tomando en cuenta el grado de avance que llevan.
- Igual que el cálculo de unidades físicas, para calcular las unidades equivalentes se utilizan únicamente unidades físicas, ninguna unidad se expresa en forma monetaria.
- Generalmente, como la materia prima directa se asigna en forma directa a la producción que la mano de obra directa y gastos indirectos de fabricación, el grado de avance de los tres casi nunca coincidirá.
- Podemos encontrarnos con un producto que tiene incluido el 100% del costo de la materia prima directa, pero que le faltan algunos costos de mano de obra o gastos indirectos de fabricación (costos de conversión) para que se considere terminado.

- Por esta razón es importante que cuando se calcule la producción equivalente se haga en forma separada para la materia prima directa y para los costos de conversión.
- Los costos de conversión se agrupan debido a que normalmente la mano de obra directa es utilizada como base para aplicar los gastos indirectos de fabricación. (Arredondo Gonzalez, 2016)

Tabla N° 7. Método para calcular la producción equivalente

MÉTODO DE UNIDADES TRANSFERIDAS		
Información proveniente de la cedula de unidades físicas	Materiales directos	Costos de conversión
(+) Unidades transferidas (esta cantidad viene de la cédula de las unidades físicas)	XXX	XXX
(+) Inventario final de productos en proceso (Unidades físicas multiplicadas por el porcentaje del grado de avances)	<u>XXX</u>	<u>XXX</u>
(=) Total de unidades equivalentes	XXX	XXX
(-) Inventario inicial de productos en proceso (Unidades físicas multiplicadas por el porcentaje de grado de avances)	<u>(XXX)</u>	<u>(XXX)</u>
(=) Unidades equivalente producidas	XXX	XXX

Fuente: (Arredondo Gonzalez, 2016)

Elaborado por: Investigadoras del proyecto.

9.3.4.6. Método de promedio ponderado y método PEPS para el costeo por procesos

Según (Chambergo, 2012). Señala que en el costeo por procesos los dos métodos de contabilidad para los flujos de costos son:

- El método de promedios ponderados y
- El método (PEPS) primeras en entrar y primeras en salir. (Chambergo, 2012)

En un negocio al menudeo, se utiliza el método de promedios ponderados para determinar un costo promedio por unidad de inventario. Este costo se calcula dividiendo el costo total de los artículos disponibles entre el total de las unidades disponibles. El costo total y las unidades totales se calculan agregando las compras al inventario inicial. Los costos y las unidades del periodo actual no se distinguen en forma alguna de aquellos que están disponibles al final del periodo anterior. En contraste el método de contabilidad de primeras entradas primeras salidas para el inventario de mercancías separa los artículos por la fecha y costo en que fueron comprados. (Chambergo, 2012)

Los costos del inventario inicial son los primeros costos que se asignan al costo de los artículos vendidos; a las unidades que permanecen en el inventario final se les asignan los costos basándose en los precios de compra más recientes. Además, menciona que la manera en que una empresa de transformación utiliza estos métodos para el costeo de su producción es similar a la forma en que los usaría un comerciante al menudeo. El método de promedio ponderado calcula un solo costo promedio por unidad combinando el inventario inicial y la producción del periodo actual. El método PEPS separa el inventario inicial y la producción del periodo actual y sus costos de tal modo que se pueda calcular el costo del periodo actual por unidad. (Chambergo, 2012)

El método PEPS o FIFO, este método facilita la salida inmediata de la mercancía que ingresó primero de departamento de producción hacia el almacén, podemos decir que son las primeras en

entrar y las primeras en salir. De esta manera, el stock se renueva constantemente, evitando que los productos lleven mucho tiempo en el almacén

9.4. RENTABILIDAD

La rentabilidad es una relación porcentual que nos indica cuanto se obtiene a través del tiempo por cada unidad de recurso invertido. También podemos decir, la rentabilidad es el cambio en el valor de un activo, más cualquier distribución en efectivo, expresado como un porcentaje del valor inicial. Es la relación entre los ingresos y los costos. (Córdova, 2012).

La rentabilidad se entiende como la capacidad que tiene una empresa para generar utilidades o incremento en sus activos netos. Ayuda al usuario general para calcular la utilidad neta o cambios de los activos en las empresas en relación con sus ingresos, su capital contable o patrimonio contable y sus propios activos (Flores, 2014)

La rentabilidad financiera se puede decir que es el beneficio obtenido de la inversión de dinero en recursos financieros, es decir, el rendimiento que se obtiene a cuando se realizar inversiones; entonces, la rentabilidad mide la capacidad que tiene una empresa a la hora de remunerar a sus propietarios o accionistas.

9.4.1. Ratios Financieros

Matemáticamente, un ratio es una razón, es decir, la relación entre dos números. Son un conjunto de índices, resultado de relacionar dos cuentas del Balance o del estado de Ganancias y Pérdidas. Los ratios proveen información que permite tomar decisiones acertadas a quienes estén interesados en la empresa, sean éstos sus dueños, banqueros, asesores, capacitadores, el gobierno, etc. (Aching Guzman, 2015).

El proceso de valoración por ratios, que es el método más utilizado por los analistas financieros para aproximarse al valor de las acciones de las empresas que cotizan en bolsa, tiene una metodología que es necesario respetar. A continuación, vamos a describirla paso a paso. (Rico, 2004)

Las ratios financieras es el resultado de las cuentas del balance o del estado de pérdidas y ganancias, nos ayuda con información que nos servirá para la toma de decisiones, también llamados razones financieras o indicadores financieros, son coeficientes o razones que proporcionan unidades contables y financieras de medida y comparación.

9.4.2. Clasificación de los Índices Financieros / Ratios Financieros

9.4.2.1. Indicadores de liquidez

Son los que miden la disponibilidad o solvencia de dinero en efectivo y también la capacidad de la empresa que tiene que cancelar las obligaciones a corto plazo. (Mora, 2008)

Ratio prueba ácida. Es aquel indicador que al descartar del activo corriente cuentas que no son fácilmente realizables, proporciona una medida más exigente de la capacidad de pago de una empresa en el corto plazo. Es algo más severa que la anterior y es calculada restando el inventario del activo corriente y dividiendo esta diferencia entre el pasivo corriente. Los inventarios son excluidos del análisis porque son los activos menos líquidos y los más sujetos a pérdidas en caso de quiebra. (Aching Guzman, 2015)

Tabla N° 8. Fórmula de los Indicadores de liquidez.

Indicadores de liquidez	Razón corriente	$\frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo corriente}} \times 100$
	Prueba ácida	$\frac{\text{Activo corriente} - \text{Inventario}}{\text{Pasivo corriente}} \times 100$

Fuente: (Aching Guzman, 2015)

Elaborado por: Investigadoras del proyecto

Los indicadores de liquidez ayudan a solventar las deudas de la empresa a corto plazo, ya que la empresa debe contar con el dinero en efectivo y asumir las deudas, es decir, hace una comparación entre la generación de dinero y la necesidad de responder a obligaciones con terceros en un período corto, generalmente menor a un año.

9.4.2.2. Índices de Gestión o actividad.

Expresan la rapidez con que las cuentas por cobrar o los inventarios se convierten en efectivo. Son un complemento de las razones de liquidez, ya que permiten precisar aproximadamente el período de tiempo que la cuenta respectiva (cuenta por cobrar, inventario), necesita para convertirse en dinero. Miden a la gerencia si tiene capacidad de generar fondos de manera interna, los recursos que se invierte de manera adecuada en los activos.

Si hablamos de la expresión cuantitativa nos referimos al índice de gestión o actividad, por el comportamiento y desempeño de un proceso cuya magnitud, al ser comparada con algún nivel de referencia pueden estar señalando una desviación sobre la cual se toman acciones correctivas o preventivas según sea el caso.

Tabla N° 9: Fórmula índice de actividad

Periodo de cobranza:	Rotación de cartera= $\frac{\text{Cuentas por cobrar}}{\text{Ventas}} = 360 \text{ días}$
----------------------	---

Fuente: (Aching Guzman, 2015)

Elaborado por: Investigadoras del proyecto

9.4.2.3. Indicadores de Endeudamiento

Son aquellos ratios o índices que miden la relación entre el capital ajeno (fondos o recursos aportados por los acreedores) y el capital (recursos aportados por los socios o accionista, y lo que ha generado la propia empresa), así como también el grado de endeudamiento de los activos. Mediante el respaldo patrimonial. (Mora, 2008)

Mediante el riesgo que se corre quien ofrece financiación adicional a una empresa y determinan igualmente quien aportado los fondos invertidos en los activos. Muestra el porcentaje de fondos totales aportados por el dueño(S) o los acreedores ya sea a corto o mediano plazo. (Sánchez, 2008)

Tabla N° 10: Fórmula de los indicadores de endeudamiento

INDICADORES	Su fórmula es: $\frac{\text{pasivos totales}}{\text{activos totales}}$
-------------	--

Fuente: (Mora, 2008)

Elaborado por: Investigadoras del proyecto

Los indicadores de endeudamiento miden el grado y la y la manera que participan los acreedores en la parte financiera de la empresa u organización, ya que trata de establecer los riesgos que

pueden sufrir los acreedores y los dueños de la empresa u organización con las deudas que esto conlleva.

9.4.2.4. Indicadores de rentabilidad.

Los indicadores de rentabilidad “son instrumentos que le permiten al inversionista analizar la forma como se generan los retornos de los valores invertidos en la empresa” (Baena, 2010)

También puede medir la capacidad de las utilidades generadas por parte de la empresa u organización que tiene como objetivo obtener el resultado neto a partir de las decisiones y políticas que tome el administrador con los fondos de la empresa u organización. (Sánchez, 2008)

Tabla N° 11: Fórmula de los indicadores de rentabilidad

INDICADORES	Su fórmula es:	$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Capital}}$
-------------	----------------	---

Fuente: (Mora, 2008)

Elaborado por: Investigadoras del proyecto.

Los indicadores de rentabilidad miden los costos y gastos de la empresa u organización que el administrador realiza en la toma de decisiones y así la inversión y el rendimiento que este genera en un determinado lapso de tiempo de sus actividades.

Tabla N° 12: Indicadores de rentabilidad

INDICADORES DE RENTABILIDAD		
INDICADORES	CONCEPTO	FÓRMULA
Rentabilidad del patrimonio	Mide la rentabilidad de los fondos aportados por el o los inversionistas	$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Capital o patrimonio}} \%$
Rentabilidad Neta del Activo:	Este indicador demuestra la capacidad que tiene el activo para generar utilidades	$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activo total}}$
Margen de utilidad operativa:	Mide el porcentaje de ingresos	$\frac{\text{Utilidad operativa}}{\text{Ventas}}$
Margen bruto	Indica la cantidad que se obtiene de utilidad por cada UM de ventas.	$\frac{\text{Costos} - \text{Costos de venta}}{\text{Ventas}} \%$
Margen neto	Relaciona la utilidad líquida con el nivel de las ventas netas.	$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}} \%$

Fuente: (Aching Guzman, 2015)

Elaborado por: Investigadoras del proyecto

10. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

¿Cuál será la situación actual del proceso de producción en la elaboración de queso, de la distribuidora Karlita productos 3K?

Al realizar la entrevista al gerente propietario y las encuestas a los trabajadores de la distribuidora se pudo obtener la información necesaria para determinar la situación actual del proceso de producción en la distribuidora, la cual se identificó los procesos productivos, iniciando desde la recolección de la materia prima, hasta obtener el producto terminado.

¿Cuáles serán los elementos del costo de producción en la elaboración del queso?

Al realizar el flujograma de la elaboración de queso se determinó cada proceso de producción; que ayudó para el desarrollo del manual de procesos, a la vez con el manual se identificó los elementos de producción por cada proceso productivo, la materia prima directa, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

¿Qué impacto generará el modelo de costos por procesos para el mejoramiento de la rentabilidad de la Distribuidora?

En el modelo de costos de producción por proceso, el impacto fue de manera positiva por lo que el gerente propietario tendrá oportunidad de verificar los costos y gastos que le costará en la inversión para producir el producto (queso), los elementos que intervienen en el proceso productivo y el costo real del producto.

11. METODOLOGÍA.

11.1. METODOLOGÍAS Y DISEÑO EXPERIMENTAL

11.1.1. Tipos de investigación

- **De campo**

Las técnicas específicas de la investigación de campo, tuvo como finalidad recoger y registrar ordenadamente los datos relativos al tema escogido como objeto de estudio. (Paz, 2014)

La investigación de campo ayudó a recolectar y registrar datos de manera ordenada, ya que se realizó una recopilación de información en el mismo lugar donde se producen los acontecimientos,

es decir, en la Distribuidora de lácteos Karlita Productos 3K sobre las disposiciones legales y reglamentarias.

- **Bibliográfica**

La investigación bibliográfica permitió recopilar y analizar la información sobre costos de producción, costos por proceso, la rentabilidad, industria láctea para tal efecto se recurrió a libros, revistas, artículos científicos, tesis similares, etc. lo que permitirá sustentar la investigación de forma científica.

- **Descriptiva**

El tipo de investigación descriptiva se utilizó para la recolección de datos de la distribuidora, se aplicó en la determinación de la población, que grupo de personas debía participar en la recolección de información por medio de la encuesta; la cual fue los trabajadores de la distribuidora, al final se realizó la interpretación racional de los resultados.

11.1.2. Métodos de investigación

- **Inductivo**

El método inductivo se aplicó para lograr obtener las conclusiones después de realizar el análisis del problema planteado en la investigación; lo que permitió alcanza los objetivos propuestos y nos permitió verificar las variables planteadas.

- **Deductivo**

El método deductivo se utilizó para suscitar el problema de investigación, el que corresponde a la de la rentabilidad en la elaboración de quesos sobre los costos de producción por proceso, de esa manera detallar todo el modelo para el desarrollo de los costos de producción por proceso.

11.1.3. Técnicas de investigación

- **Observación.**

Se realizó observaciones directas a las labores realizadas en la distribuidora de Lácteos Karlita Productos 3K, con la finalidad de estructurar sobre la información textual recolectada, y de esta manera se podrá establecer las debidas recomendaciones.

- **Entrevista**

Se utilizó esta técnica para dirigirnos al Gerente propietario de la distribuidora de Lácteos Karlita Productos 3K, nos permitió desarrollar preguntas cortas y concisas para recolectar información que es útil en el análisis de actividades dentro de la distribuidora.

- **Encuestas**

Esta técnica se aplicó a los empleados de la distribuidora, técnica que nos permitió dirigirnos para tomar datos de si conocen o no sobre la aplicación de los costos de producción de forma correcta, saber los procedimientos de cada departamento, desde la recolección de la materia prima hasta el terminado del producto en estudio.

11.1.4. Instrumentos de recolección de datos

- **Cuestionario**

En la investigación se estructuró un cuestionario para la entrevista y la encuesta cuyas preguntas se orientaron a conseguir información valiosa respecto a la forma en que se ha desarrollado la gestión en las distintas áreas que componen.

Población

- **Población**

Para la población de la presente investigación se tomó en cuenta al personal que labora en la distribuidora de Lácteos Karlita Productos 3K, estas son: el Gerente propietario de los empleados que proporcionarán información relevante.

Tabla N° 13. Universo poblacional

Población	Cantidad	Técnica
Gerente de la Distribuidora de Lácteo Karlita Productos 3K	1	Entrevista
Empleados de la Distribuidora de Lácteo Karlita Productos 3K	7	Encuestas
Administrador	1	Encuestas
Contador	1	Encuestas
TOTAL:	10	Encuestas

Fuente: Datos de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

12. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

12.1. Entrevista al gerente propietario de la distribuidora Karlita Productos 3K.

La entrevista se realizó con la finalidad de obtener información que nos ayude a la investigación a identificar los problemas que afectan directamente a la distribuidora, la misma que reflejan preguntas importantes sobre el tema a tratar, esto nos permitirá dar solución al problema de investigación.

La entrevista se realizó al Gerente general de la distribuidora de lácteos KARLITA, Sr. Amable Zapata.

Preguntas:

1. ¿La distribuidora de lácteos KARLITA se encuentra legalmente constituida?

Para cualquier negocio hoy en día es esencial que este legalmente constituida, en este caso la distribuidora se encuentra bajo todos los reglamentos y requisitos que se necesita para la legalización de la misma, como el Servicios de rentas Internas para cumplir con las obligaciones tributarias que se requiera.

2. ¿Los productos que oferta la distribuidora ha tenido aceptación del cliente?

El precio, la calidad, la presentación, la variedad hace que el producto que se ofertan tenga gran aceptación por parte del cliente, también es importante que se tenga en cuenta el trato que se da a cada persona ya que es esencial para la aceptación de la misma.

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

No, ya que al tener competencia es favorable porque mientras más se compite se tiene más conocimiento y hace que seamos innovadores y buenos competidores, si no hubiera competencia seguiría la misma rutina y no entestaría en el cambio continuo para mejorar el producto.

4. ¿Qué tipo de actividades se desarrollan en la distribuidora?

Las actividades desarrolladas en la distribuidora son: actividades de producción, representación del producto, las actividades de venta, distribución y servicio al cliente, hasta que llega al consumidor.

5. ¿Cómo se registra la actividad económica de la Distribuidora?

La distribuidora mantiene un registro básico de las actividades donde se efectúan los ingresos y los gastos; cabe recalcar que el manejo de la contabilidad es realizado por una persona eventual que es la contadora la cual mantiene bajo las normativas legales a la distribuidora.

6. ¿Quién es el encargado de mantener el registro de la actividad productiva que se realiza en la distribuidora?

El procedimiento de la actividad productiva está a cargo del administrador y el jefe de planta de producción ya que tienen mayor conocimiento en el área de producción, se encarga de dar un informe semanal de todo de los movimientos económicos o situaciones que se dé en la distribuidora.

7. ¿Conoce usted el costo de producción de la elaboración de quesos?

El gerente menciona que los años que tiene el negocio ha hecho que calcule un estimado de lo que tiene que invertir para la producción en la elaboración de queso, esto hace que desconozca con exactitud el costo total para la elaboración del producto en estudio.

8. ¿Cómo estable el margen de utilidad en el precio de venta del Queso?

Ya que la distribuidora no cuenta con registro de las actividades se puede mencionar que el margen de utilidad en el precio de la venta del queso se lo hace empíricamente, se obtiene información del precio en otros sectores de distribución, supermercados y se calcula el precio de venta.

9. ¿La distribuidora cuenta con clientes fijos o permanentes?

Si, ya que el producto que se oferta a tendido mucha aceptación, por el precio, la calidad, presentación, la gran variedad de quesos además la pasteurización es factor importante en el sabor, la atención que se le brinda a cada cliente ha hecho que tengan clientes con más de 5 años aceptando el producto, se ha distribuido a Valencia, Quevedo, Guayaquil, y dentro del cantón La Maná.

10. ¿Conoce usted que es Costo y Gasto?

Como se ha venido mencionando anteriormente el nivel de estudio es limitado, el cual se refiere que no puede explicar con exactitud lo que es un costo y un gasto; vendría hacer lo que invertimos para sacar el producto final en la elaboración del producto, explicación del gerente.

11. ¿Conoce usted un sistema de costos que le permite mejorar la rentabilidad?

No, pero sería bueno conocer ya que eso permitirá a la distribuidora un mejor uso de los recursos evitando el desperdicio y también se podría conocer el costo de producción y aprender nuevos mecanismos para mejorar los registros de la distribuidora.

12. ¿Está de acuerdo que se realice un modelo de costos por procesos que ayude a mejorar la rentabilidad de la Distribuidora?

Si, ya que mediante la aplicación del modelo de costos por proceso se ejercerá un mayor control de recursos humanos, económicos y materiales de la distribuidora y principalmente se dispondrá de una herramienta confiable para tomar decisiones con respecto a diversos ámbitos como, por ejemplo, el precio del producto.

12.2. Encuesta a los trabajadores de la distribuidora Karlita Productos 3K

La Encuesta va dirigida a los trabajadores de la Distribuidora de lácteos KARLITA, productos 3K.

1. ¿Qué tiempo labora en la distribuidora?

Tabla N° 14. Tiempo laboral

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 a 2 años	0	0%
3 a 5 años	0	0%
5 años en adelante	9	100%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N 4. Tiempo laboral



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Análisis e interpretación

La totalidad de empleados que es el 100%, se encuentran laborando más de 5 años en la distribuidora ya que han conseguido experiencia y conocen con detalle el proceso de la elaboración de queso, y son esenciales para la distribuidora siga funcionando como lo ha venido haciendo, ya que son gente de confianza para el gerente propietario.

2. ¿En qué área se desempeña?

Tabla N° 15. Área que desempeña

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ADMINISTRATIVO	1	11%
VENTAS	3	33%
PRODUCCIÓN	5	56%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 5. Área que desempeña



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Análisis e interpretación

El 11% de la población encuestada es parte administrativa, mientras que el 33% pertenece a al área de ventas y el 56% al área de producción; la mayoría de empleados pertenecen al área productiva ya que producen en cantidad la elaboración de queso, proceso que es vigilado en cada momento, para el área de ventas no es que se necesite menos personal pero existe esa cantidad por motivo que el gerente también participa en las ventas del producto, y el área administrativa solo se detalla el ingreso y salida de la mercadería y no se necesita más personal.

3. ¿Existe un registro del ingreso y salida de materia prima en la Distribuidora?

Tabla N° 16. Registro de ingreso y salida de materia prima

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	11%
NO	8	89%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 6. Registro de ingreso y salida de materia prima



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Análisis e interpretación

Una vez encuestado a la población de la distribuidora se obtiene que el 89% de empleados no conocen ningún registro de ingreso y salida de materia prima, mientras que el 11% si conoce, la mayoría de los empleados desconocen el registro de ingreso y salida de materia prima, ya que solo de manera empírica ellos saben la cantidad que deben recoger, mientras que una pequeña porción de la población encuestada afirma que si tienen el registro ya que es la persona que controla.

4. ¿El pago de su salario lo realizan de manera?

Tabla N° 17. Forma de pago del salario

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SEMANTAL	0	0%
QUINCENAL	0	0%
MENSUAL	9	100%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 7. Forma de pago del salario



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Análisis e interpretación

El total de la población encuesta que corresponde al 100%, afirma que el salario que perciben es mensual, es de mutuo acuerdo al momento que se contrata y se cumple a cabalidad sin retraso, desde el día que quedan contratados se cumple con el pago para que los empleados lleguen con puntualidad a sus labores.

5. ¿Reciben los beneficios sociales que por ley le corresponden?

Tabla N° 18. Beneficios sociales

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	2	22%
NO	7	78%
TOTAL	9	100%

Fuente Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita
Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 8. Beneficios sociales



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita
Elaborado por: Las investigadoras

Análisis e interpretación

El 78% de empleados reciben los beneficios sociales que por ley les corresponde y el 22% no reciben ningún beneficio, un pequeño porcentaje de la población encuestada no perciben los beneficios sociales ya que no genera grandes ganancias para asegurarles con dichos beneficios, sin embargo, la mayoría de empleados son asegurados con lo que la ley estipula.

6. ¿Cómo registra su horario de ingreso y salida?

Tabla N° 19. Horario de ingreso y salida de los empleados

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Tarjeta reloj	0	0%
Registro de horas	9	100%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 9 Horario de ingreso y salida de los empleados



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Análisis e interpretación

La población encuestada que corresponde al 100% manifiesta que el horario de entrada y salida lo hacen en un registro de horas, en la distribuidora no se ha implementado tarjetas de reloj para el personal, solo mediante registro de horas, se debe establecer las tarjetas de reloj ya que dicho control permitirá establecer las horas trabajadas en el día para determinar un costo de la mano de obra en el rol de pagos.

7. ¿Conoce usted el proceso de producción de queso?

Tabla N° 20. Proceso de producción de queso

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	9	100%
NO	0	0%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 10. Proceso de producción de queso



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Análisis e interpretación

La población total de encuestados correspondiente al 100% de la distribuidora conoce el proceso en la elaboración de queso, años de experiencia hace que los trabajadores hayan adquirido conocimiento y manejen de forma correcta el proceso de dicho producto, también han recibido capacitaciones por parte del gerente propietario ya que él sabe paso a paso la elaboración del producto en estudio.

8. ¿La distribuidora tiene clientes fijos o estáticos?

Tabla N° 21. Clientes fijos

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	9	100%
NO	0	0%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita
Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 11. Clientes fijos



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita
Elaborado por: Las investigadoras

Análisis e interpretación.

La población encuestada que es el 100% determina que la distribuidora tiene clientes fijos, ya que, gracias a la presentación, variedad, calidad, precio, y pasteurización del producto es aceptada por los clientes y lleva más de 7 años visitando a sus clientes y ofertando el producto en estudio.

9. ¿Conoce usted si existe un modelo de costos por procesos en la distribuidora?

Tabla N° 22. Modelo de costos por proceso

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	9	100%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita
Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 12. Modelo de costos por proceso



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita
Elaborado por: Las investigadoras

Análisis e interpretación

Del grupo encuestado dentro de la distribuidora el 100% desconocen el modelo de costos de producción por proceso, el conocimiento en la parte de la ciencia lo desconocen ya que el nivel de estudio de los trabajadores es de primaria, pero es importante recalcar que cuentan con el conocimiento empírico, lo que hace necesario el modelo para ayude a mejorar la toma de decisiones dentro de la distribuidora.

10. ¿Está de acuerdo que se realice este modelo de costos por procesos que permita mejorar la rentabilidad?

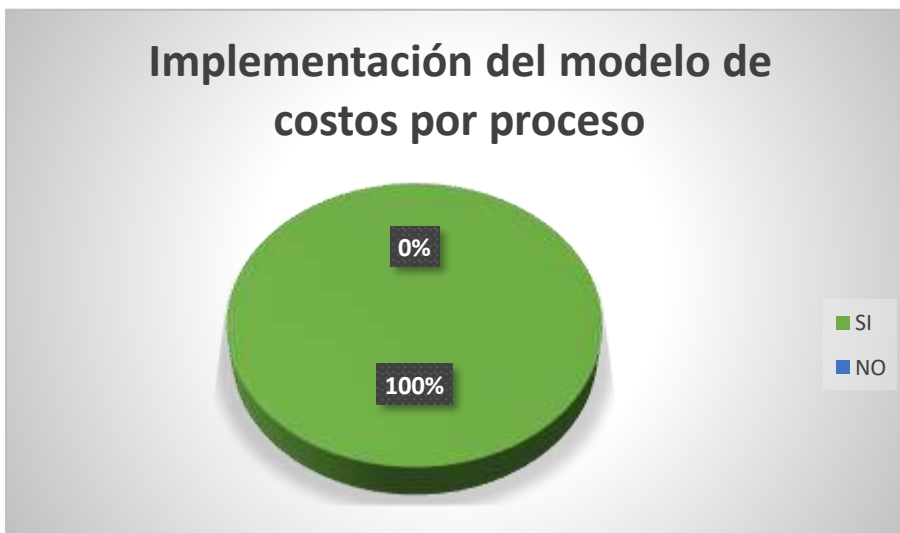
Tabla N° 23. Implementación del modelo de costos por proceso

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	9	100%
NO	0	0%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 13. Implementación del modelo de costos por proceso



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de la distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

Análisis e interpretación

El 100% de los trabajadores que pertenecen a distribuidora está de acuerdo que se realice un modelo de costos de producción por proceso, menciona que sería factible la elaboración de un modelo de costos de producción por proceso ya que se necesita para llevar un mejor control de los ingresos y salidas de la mercadería, ayudaría a mejorar la rentabilidad de la distribuidora y así tanto el dueño como los empleados se verían beneficiados, se abriría más fuente de empleo en la parroquia.

13. APLICACIÓN DE LA PROPUESTA

13.1. Tema

“Costos de producción por procesos en la elaboración de quesos de la Distribuidora Karlita productos 3k, y su incidencia en la rentabilidad del cantón La Maná, parroquia Pucayacu, provincia Cotopaxi año 2020-2021”

13.2. Datos informativos

La Distribuidora de Lácteos Karlita Productos 3k es una institución legalmente constituida con la siguiente información:

Tabla N° 24. Datos informativos de la distribuidora

DATOS INFORMATIVOS DE LA DISTRIBUIDORA	
Razón Social	Distribuidora de Lácteos Karlita productos 3K
Representante legal	Zapata Jácome Edmundo Amable
RUC	1712206950001
Localización	Provincia Cotopaxi Cantón La Maná Parroquia Pucayacu
Obligaciones	Registro de ingresos y gastos. Declaración del Impuesto a la Renta y Declaración mensual del IVA.

Fuente: Distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

13.3. Misión y Visión

13.3.1. Misión

Satisfacer continuamente las necesidades y cubrir con las expectativas de sus clientes mediante la elaboración de productos lácteos bajo los mejores estándares de calidad, a través de un compromiso total con sus proveedores y consumidores y empleando siempre una filosofía de mejora continua e innovación.

13.3.2. Visión

Ser la distribuidora láctea líder en el mercado a nivel nacional al satisfacer las necesidades alimenticias de la población ofreciéndoles siempre productos de primera calidad, manteniendo un enfoque en el apoyo a la sociedad.

13.4. Antecedentes:

La Distribuidora Karlita productos 3k, da inicio en el Barrio San Camilo, en la parroquia Pucayacu del cantón La Maná Provincia de Cotopaxi. Como emprendimiento familiar en el año 2004 con un presupuesto de 5.000 dólares americanos, guiado por el Gerente Propietario don Amable Zapata y dos trabajadores Edwin Zapata y Walter Pastuña. Desde allí la distribuidora ha venido desarrollándose gracias a préstamos financieros y ayuda gubernamental, así como el esfuerzo de los trabajadores.

Hoy en día la planta de cuenta con todos los estándares y registro sanitarios requeridos por las autoridades pertinentes.

Cuentan con maquinaria, vehículo para transportar mercadería, cuarto de refrigeración y demás instrumentos para ofrecer un producto de calidad.

En la distribuidora no se encuentra antecedentes de una investigación de costos de producción por proceso es por ello que para corroborar datos se tomaron en cuenta la información proporcionada por el propietario de la distribuidora.

13.5. JUSTIFICACIÓN

La Distribuidora Karlita a largo del tiempo de su actividad económica, ha crecido en tamaño y producción por ende llevar un registro general de ingresos y gastos no ayuda de mucho en con exactitud los costos generados en cada etapa del proceso productivo, es por ello que es necesario el modelo de costos de producción por proceso, garantizando la optimización en el uso de los recursos, que de acuerdo a estándares evalúa la productividad y rentabilidad, asegurando el éxito del negocio en un mercado altamente competitivo.

La distribuidora tampoco posee estados financieros ni un estado de costos de producción que permitirá reflejar los costos exactos que se incurre en la elaboración de cada producto y a su vez la situación financiera de la empresa, lo que al implementar el modelo de costos por proceso ayudaría a llevar un mejor control por cada departamento o fase de producción, así los registros aportarán con datos verídicos que ayuden a confirmar si existe una rentabilidad que cubra el total de costos y gastos, a su vez ayudaría con la toma de decisiones adecuadas al momento de implementar el precio de venta.

13.6. OBJETIVOS

13.6.1. Objetivo General

- ✓ Desarrollar el modelo de costos por procesos para el mejoramiento de la rentabilidad de la Distribuidora Karlita

13.6.2. Objetivos específicos

- ✓ Analizar el proceso productivo en la elaboración de queso de la distribuidora.
- ✓ Establecer el costo de producción por cada proceso productivo de se desarrolla en la elaboración del queso y la rentabilidad Distribuidora Karlita.
- ✓ Establecer el estado de resultado a un estado de resultado proyectado a 5 años, para el mejoramiento de la rentabilidad de la distribuidora.

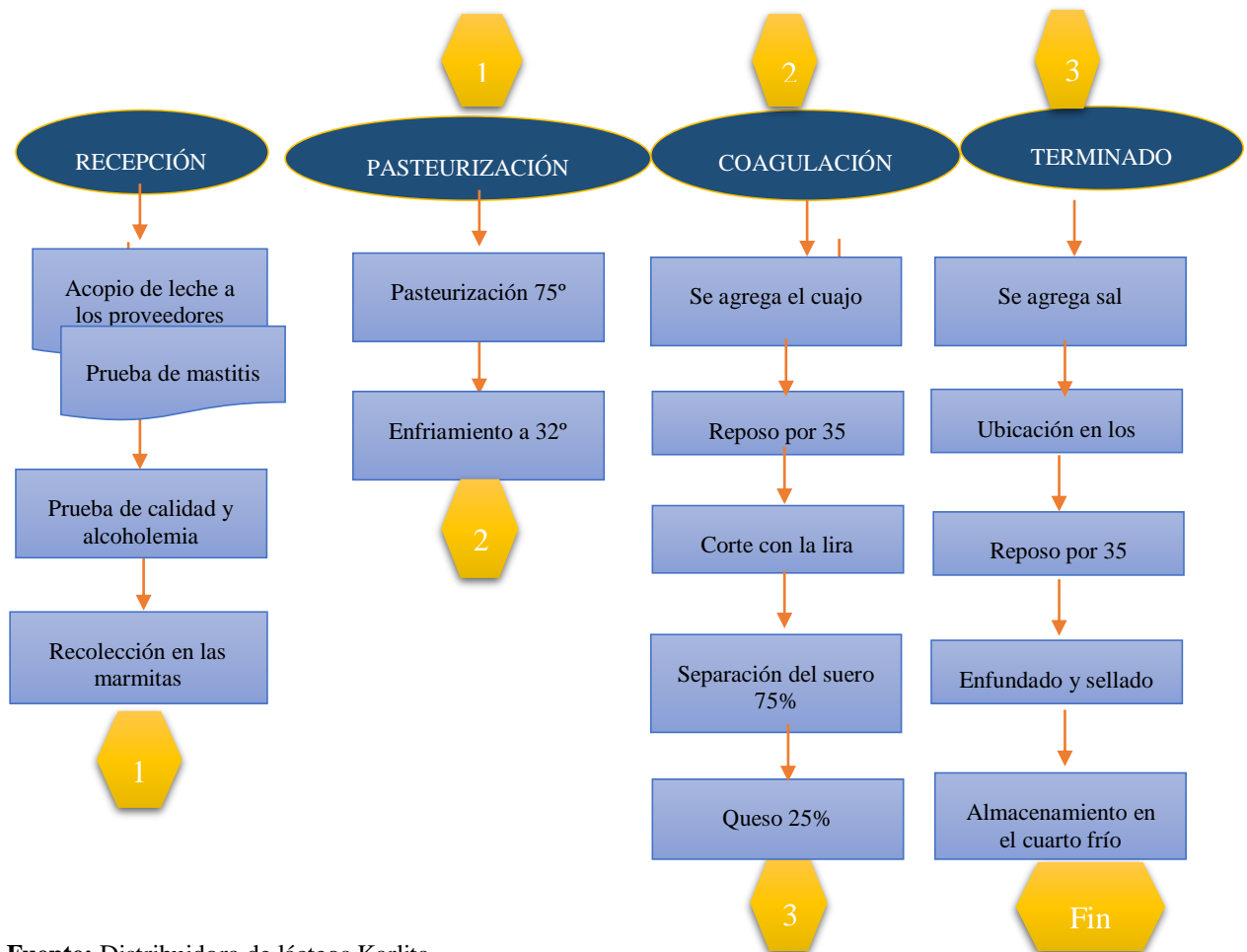
13.7. Desarrollo de la propuesta

13.7.1. Procedimiento de la propuesta

La Distribuidora Karlita, al conocer que diariamente se necesita del consumo de leche en cada hogar, decidió a transformar la materia prima como es la leche para obtener productos derivados en este caso el queso, la cual es distribuido al por mayor y menor dentro del cantón La Maná y sus alrededores; los consumidores la gran mayoría son clientes fijos; por tanto se considera necesario la implementación del modelo de costos por procesos ya que la fábrica realiza una producción masiva y continua del producto en mención.

Para realizar la propuesta e implementarla en la distribuidora, se tomará en cuenta la producción realizada el mes de enero de 2021. La producción diaria tiene un estimado de 500 litros de leche diario y al mes 12000 litros, la misma que sale al mercado al finalizar la producción.

Gráfico N° 14. Flujograma de la elaboración del queso en la distribuidora 3K.



Fuente: Distribuidora de lácteos Karlita
Elaborado por: Las investigadoras

En el gráfico N° 14 se observa el flujograma de la producción de queso, el mismo que está dividido en cuatro secciones para la determinación del costo.

Recepción: Comienza con la recepción de leche fresca, que es recolectada dentro de la Parroquia Pucayacu, ya que es un sector altamente ganadero.

Luego de hacer la prueba de mastitis que es que la leche no se haya coagulado en las mamas de la vaca, se mide la calidad de la materia prima para luego poner en las marmitas.

Pasteurización: Luego de que la leche este en cada una de las marmitas se procede a calentar a una temperatura de 32°C, se lo realiza para destruir los microorganismos sin alterar su composición.

Coagulación: Una vez que ya este pasteurizado y bajado la temperatura se coloca el cuajo, se deja reposar por 35 minutos, con la lira se realiza cortes perfectos, se lo hace para que se separe el suero del queso, obteniendo el 75% de suero y el 25% de queso.

Terminado: Para culminar de deja reposar durante 35 minutos el agua con sal, posterior se enfunda y se sella y es llevado al cuarto frío.

DATOS PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESO

Tabla N° 25. Datos generales de la distribuidora

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS						
Propietario: Amable Zapata						
Actividad económica: Elaboración de queso						
Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu						
DETALLE	MATERIALES DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			TOTAL
			MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
PROCESO 1						5782,95
RECEPCIÓN						
Leche	5280,00					5280,00
Jefe de producción (1)				480,00		480,00
depreciación de herramientas y envases					4,20	4,20
Depreciación de maquinaria					18,75	18,75
TOTAL	5280,00			480,00	22,95	
PROCESO 2						990,02
PASTEURIZACIÓN						
Maestro quesero y asistente		960,00				960,00
Energía Eléctrica					25	25,00
Combustible					4,22	4,22
depreciación de herramientas y envases					0,80	0,80
TOTAL		960,00			30,02	
PROCESO 3						1561,00
COAGULACIÓN						
Cuajo	1080,00					1080,00
Depreciación de herramientas y envases					1,00	1,00
Obrero de cuagulación (1)		480,00				480,00
TOTAL	1560,00				1,00	
PROCESO 4						594,03
TERMINADO						
Sal	15,84					15,84
Fundas			45,36			45,36
Selladores (ligas)			45,36			45,36
Depreciación de herramientas y envases					7,47	7,47
Obrero (1)		480,00				480,00
TOTAL	15,84		90,72		7,47	
TOTAL DEL PROCESO	6855,84	960	90,72	480	30,02	8928,00

Fuente: Distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

En la tabla N° 25 se elaboró un manual de costos por cada proceso de producción por proceso, con el objetivo de que el gerente propietario pueda registrar y conocer los costos que lleva cada proceso, teniendo en cuenta los elementos de los costos, ya que permitirá estar al tanto de los procesos a realizar; para las depreciaciones ver anexo 4.

PROCESO 1 RECEPCIÓN

Tabla N° 26. Proceso 1 recepción

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu				
RECEPCIÓN				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MATERIA PRIMA				
Leche	Litros	12000	0,44	5280,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Jefe de producción (1)	MENSUAL	8	60,00	480,00
depreciación de herramientas y envases	MENSUAL		4,20	4,20
Depreciación de maquinaria	MENSUAL		18,75	18,75
TOTAL DEL PROCESO 1	MENSUAL			5782,95
TOTAL A TRANSFERIR AL PROCESO 2				5782,95
N° Unidades producidas				4536
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				5782,95
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 1				1,27

Fuente: Distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

En la tabla 26 se detalla el proceso uno, se tiene materia prima con un total de \$ 5280,00 dólares, en costo indirecto de fabricación con un total de \$ 502,95 dólares, dando como resultado para el proceso uno \$ 5782,95 dólares, que es la cantidad que se transfiere al proceso dos; también tenemos el total de unidades producidas que es 4536 cantidad que se divide para el total del proceso uno y nos da el valor unitario de \$ 1,27 dólares

PROCESO 2 PASTEURIZACIÓN

Tabla N° 27. Proceso 2. Pasteurización

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu				
PASTEURIZACIÓN				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos Transferidos				5782,95
MANO DE OBRA DIRECTA				
Maestro quesero y asistente	MENSUAL	8	120,00	960,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Energía Eléctrica	MENSUAL		25,00	25,00
Combustible	MENSUAL		4,22	4,22
depreciación de herramientas y envases	MENSUAL		0,80	0,80
TOTAL DEL PROCESO 2	MENSUAL			990,02
TOTAL A TRANSFERIR AL PROCESO 3				6772,97
N° Unidades producidas				4536
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				990,02
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 2				0,22

Fuente: Distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

En la tabla N° 27 el proceso dos que es pasteurización, se tiene mano de obra directa con un valor total de \$ 960,00 dólares que es pago mensual de dos trabajadores, también están los costos indirectos de fabricación con un total de \$ 30,02 dólares, dando como resultado el valor total de \$ 990,02 dólares; se suma las unidades transferidas del proceso no que son 5782,95 dólares, sumamos el total del proceso uno y el total de proceso dos y se obtiene \$ 6772,97 dólares misma que es transferido al proceso 3; con el valor del costo unitario de \$ 0.22 centavos de dólar.

PROCESO 3 COAGULACIÓN

Tabla N° 28. Paso 3. Coagulación


DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS				
Propietario: Amable Zapata				
Actividad económica: Elaboración de queso				
Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu				
COAGULACIÓN				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos Transferidos				6772,97
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Cuajo	MILILITROS	1200	0,90	1080,00
MANO DE OBRA DIRECTA				
Obrero de coagulación (1)	MENSUAL	8	60,00	480,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Depreciación de herramientas y envases	MENSUAL		1,00	1,00
TOTAL DEL PROCESO 3				1561,00
TOTAL A TRANSFERIR AL PROCESO 4				8333,97
N° Unidades producidas				4536
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				1561,00
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 3				0,34

Fuente: Distribuidora de lácteos Karlita

Elaborado por: Las investigadoras

La tabla N° 28 detalla el proceso 3 de los costos del departamento de coagulación, el cual se obtiene materia prima con un total de \$ 1080,00 dólares, mano de obra \$ 480,00 dólares y los costos indirecto de fabricación con \$ 1,00 dólar, se suma los tres elementos del costo y se obtiene la cantidad de \$ 1561,00 dólares; de la misma manera se procede a sumar el total del proceso tres con el total de los costos transferidos del proceso dos que da como resultado \$ 8333,97 dólares; con un valor unitario de costo de 0.34 centavos de dólar.


PROCESO 4 TERMINADO**Tabla N° 29.** Proceso 4. Terminado

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS				
Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu				
PASTEURIZACIÓN				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos Transferidos				8333,97
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Sal	LIBRAS	264	0,06	15,84
MANO DE OBRA DIRECTA				
Obrero (1)	MENSUAL	8	60,00	480,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Fundas	MENSUAL	4536	0,01	45,36
Selladores (ligas)	MENSUAL	4536	0,01	45,36
Depreciación de herramientas y envases	MENSUAL		7,47	7,47
TOTAL DEL PROCESO 3				594,03
TOTAL DE COSTOS POR PROCESO (1-2-3-4)				8928,00
N° Unidades producidas				4536
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				594,03
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 4				0,13

Elaborado por: Las investigadoras

En la tabla 29 se encuentra el proceso cuatro que es la última fase en el proceso de elaboración del queso, con un valor total de materia prima de \$ 15,84 dólares, costos indirectos de fabricación de \$ 98,59 dólares; dando un valor total de \$ 594,03 dólares que es la suma de los totales de los dos elementos del costo que se obtiene en esta fase; así mismo el valor total del costo unitario que es \$ 0,13 centavos de dólar.


Tabla N° 30. Costo unitario total para la venta

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu 	
PRECIO UNITARIO DEL PROCESO 1	1,27
PRECIO UNITARIO DEL PROCESO 2	0,22
PRECIO UNITARIO DEL PROCESO 3	0,34
PRECIO UNITARIO DEL PROCESO 4	0,13
PRECIO TOTAL UNITARIO PARA LA VENTA DEL PRODUCTO	1,97

Elaborado por: Las investigadoras

La tabla N° 30 está los valores unitarios de venta de cada proceso, para el proceso uno \$ 1,27 dólares, para el proceso dos \$ 0,22 centavos de dólar, para el proceso tres 0,34 centavos de dólares y para el proceso cuatro \$ 0,13 centavos de dólar; sumamos los valores de los tres procesos y se obtiene el precio total unitario para la venta del queso que es de \$ 1,97 dólares

Tabla N° 31. Ventas

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu 	
UNIDADES PRODUCIDAS	4536
TOTAL DE COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	1,97
TOTAL DISPONIBLE PARA LA VENTA	8928,00

Elaborado por: Las investigadoras

En la tabla N° 31 se obtiene las unidades producidas que se obtiene con valor total de los litros de leche para un queso de una libra que es 4536 unidades se multiplica por el valor total unitario del precio de venta y se obtiene el total disponible para la venta de \$ 8928,00

Tabla N° 32. Resumen de los procesos de producción en la elaboración del queso.

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MATERIA PRIMA				6375,84
Leche	Litros	12000	0,44	5280,00
Cuajo	MILILITROS	1200	0,90	1080,00
Sal	LIBRAS	264	0,06	15,84
MANO DE OBRA				1920,00
Maestro quesero y asistente	MENSUAL	8	120,00	960
Obrero de coagulación (1)	MENSUAL	8	60,00	480,00
Obrero (1)	MENSUAL	8	60,00	480,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				632,16
Total de materia prima indirecta				90,72
Total de mano de obra indirecta				480,00
Energía Eléctrica				25,00
Combustible				4,22
Total de depreciación de maquinaria				18,75
Total de depreciación de herramientas y embaces				13,47
TOTAL DEL RESUMEN DE COSTOS DE FABRICACIÓN DEL QUESO				8928,00
N° Unidades producidas				4536
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				8928,00
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 4				1,97

Elaborado por: Las investigadoras

La tabla N° 32 se realiza un resumen de todos los elementos de cada proceso de producción que es el de recepción, pasteurización, coagulación y el terminado; teniendo como resumen de materia

prima de los cuatro procesos \$ 6375,84 dólares, para mano de obra \$ 632,16 dólares y costos indirectos de fabricación un total de \$ 8928,00 dólares.

Tabla N° 33. Gastos administrativos

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu				
GASTOS ADMINISTRATIVOS				
DETALLE	NOMBRES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Gerente	Amable zapata	8	98,25	786,00
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS				786,00

Elaborado por: Las investigadoras

La tabla N° 33 de los gastos administrativos se visualiza el sueldo que percibe el gerente con un valor de \$ 786 mensuales.

Tabla N° 34. Gastos de venta

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu				
GASTOS DE VENTA				
DETALLE	NOMBRES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Vendedor 1	Walter Pastuña	8	60	480,00
Vendedor 2	Edwin Zapata	8	60	480,00
Vendedor 3	Juan Pastuña	8	60	480,00
TOTAL DE GASTOS DE VENTA				1440,00

Elaborado por: Las investigadoras

En la tabla N° 34 se detalla el gasto de venta que se realiza por el pago cada uno de los vendedores ya que trabajan 8 horas diarias que da un valor de \$60 diario y \$ 480 mensuales cada uno que nos da un total de \$1440 mensual de gasto.

Tabla N° 35. Estado de producción de venta

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu	
Materia prima directa	6375,84
Mano de obra directa	1920,00
Costos indirectos de fabricación	632,16
(=) Costos de producción	8928,00
(+)Inventario inicial de productos terminados	8928,00
(=)Disponible en venta	17855,99
(-)Inventario final de productos terminados	8928,00
(=)Costo de venta	8928,00

Elaborado por: Las investigadoras

En la tabla 35 se puede ver que el estado de productos vendidos en materia prima directa tenemos un valor de \$ 6375,84 dólares, en mano de obra directa \$ 1920,00 dólares y en costos indirectos de fabricación \$ 632,16 dólares, son sumados para obtener el costo de producción, se suma el inventario inicial de productos terminados para obtener el disponible en venta, resta el inventario final de productos terminados y obtenemos el costo final que es \$ 8928,00 dólares.

Tabla N° 36. Estado de resultados

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu	
ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	17855,99
(-) Costos de venta	8928,00
(=) Utilidad bruta	8928,00
(-) Gastos administrativos	786,00
(-)Gastos de venta	1440,00
(=) Utilidad operacional UAI	6702,00
(-) 15% de participación de trabajadores	
(=) Utilidad antes de impuestos a la renta e intereses	6702,00
(=) utilidad neta	6702,00

Elaborado por: Las investigadoras

La tabla N° 36 del estado de resultados mensual de la distribuidora Karlita podemos visualizar sus ventas con un valor de \$17855,99 que restado al costo de venta \$8928,00 nos refleja la utilidad bruta \$ 8928,00 de los gastos administrativos \$786,00 menos gastos de venta \$1440 obtenemos la utilidad operacional UAI \$ 16702, 00 utilidad ante impuesto a la renta es igual a la utilidad neta \$ 6702,00 mensual.


Tabla N° 37. Estado de resultados proyectados a 5 años

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu					
ESTADO DE RESULTADOS	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023	AÑO 2024
Ventas	214271,92	235699,11	247484,07	253374,1 9	256642,72
(-) Costos de venta	107135,96	117849,56	123742,03	126687,0 9	128321,36
(=) Utilidad bruta	107135,96	117849,56	123742,03	126687,0 9	128321,36
(-) Gastos administrativos	9432,00	10375,20	10893,96	11153,24	11297,11
(-) Gastos de venta	17280,00	19008,00	19958,40	20433,41	20697,00
(=) Utilidad operacional UAI	80423,96	88466,36	92889,67	95100,45	96327,24
(-) 15% de participación de trabajadores					
(=) Utilidad antes de impuestos a la renta e intereses	80423,96	88466,36	92889,67	95100,45	96327,24
(=) utilidad neta	80423,96	88466,36	92889,67	95100,45	96327,24

Elaborado por: Las investigadoras

La tabla N° 37 tenemos un estado de resultado proyectado 5 año comenzando con un 10% del año 2020 al 2021, con una valor operacional de los dos años de \$ 168890,32 dólares, buscamos el promedio de los dos años y obtenemos \$ 8240,40 dólares, dividimos los 8240,40 con los \$ 168890,32 dólares y el resultado multiplicamos por 100 y obtenemos los el total de porcentaje que se incrementa para el siguiente año que es el 2022, así hasta obtener los cinco años que hemos proyectado.

Tabla N° 38. Estado de situación financiera final

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu			
			
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA FINAL			
ACTIVOS		PASIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES		PASIVOS CORRIENTES	
Banco	2500,00	Documentos por pagar	200,00
Caja	600,00	IMPUESTOS POR PAGAR	
CUENTAS POR COBRAR	0,00		
INVENTARIO (unidades 4536)	8928,00	TOTAL PASIVO CORRIENTE CORRIENTES	200,00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	12028,00		
		PATRIMONIO	97240,50
ACTIVOS NO CORRIENTES			
TERRENO	60000,00		
Maquinaria	25000,00		
Depreciación acumulada	187,50		
Otros activos	200,00		
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTE	85012,50		
TOTAL ACTIVO	97040,50	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	97040,50

Elaborado por: Las investigadoras

La tabla N° 38 se presenta el estado de situación financiera final de todo los activos que posee la empresa con un valor en el activo de \$ 97040,50 pasivo \$200 patrimonio \$97240 dando esto un total de \$97040,50.

Tabla N° 39 Índices de rentabilidad

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS Propietario: Amable Zapata Actividad económica: Elaboración de queso Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu			
INDICADORES %	FÓRMULA	APLICACIÓN	%
Rentabilidad neta	Utilidad neta*venta	6702,00 *17855,99	7
	ventas * Activo total	17855,99 * 97040,50	
Margen bruto	Ventas-costo de venta	17855,99 - 8928,00	50
	ventas	17855,99	
Margen operacional	utilidad operacional	6702,00	38
	Ventas	17855,99	
Margen neto	Utilidad neta	6702,00	38
	Ventas	1785,99	
Rentabilidad operacional del patrimonio	Utilidad operacional	6702,00	7
	Patrimonio	97240,50	
Rentabilidad financiera	Venta *UAI *Activo *UAI *U. Neta	17855,99*6702,00*97040,50*6702,00*6702,00	7
	Activo Vent Patrim UALL UAI	97040,50*17855,99*97240,50*6702,00*6702,00	

Elaborado por: Las investigadoras

En la tabla N° 39 se detalla los indicadores de rentabilidad de la distribuidora Karlita donde se puede ver que se obtuvo los siguientes valores y porcentaje, visualizamos una utilidad neta de 7% margen bruto y un margen operacional en ventas de 38% una rentabilidad operacional de patrimonio de 7% con una rentabilidad financiera de 7%.

14. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

14.1. Conclusiones

- ✓ La recolección de información sobre la distribuidora Karlita Productos 3k se realizó mediante las técnicas de investigación como son la entrevista y la encuesta la misma que permitió conocer el entorno de la distribuidora, la cual se obtuvo un registro del procedimiento productivo en la elaboración del queso, no cuenta con una herramienta confiable que le permita llevar sus registros tanto de ingresos y gastos elaboración en la elaboración del queso.
- ✓ La aplicación del flujograma y el manual de procesos ayudó a obtener información de cada proceso productivo, como es la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de producción, la cual ayudará a obtener el costo de producción del producto y obtener rentabilidad en la distribuidora
- ✓ El modelo que se elaboró en la distribuidora permite obtener los ingresos y gastos de manera correcta, ya que contribuye a la valoración real del proceso productivo del queso y a la vez permitirá tener un control más claro y concreto de la información de los movimientos y de los recursos antes y después de la producción, de esta manera permitirá convertir las ventas en utilidades, y se buscará nuevas estrategias para competir en el mercado

14.2. Recomendaciones

- ✓ Se recomienda aplicar el modelo de costo por proceso ya que se ha demostrado que es el más conveniente, porque nos permite llevar un control en cada etapa de la elaboración del producto y nos expresas costos reales en el momento que se requiera.
- ✓ Se debe tomar en cuenta el manual de procesos, ya que permite que la distribuidora obtenga información de los procesos productivos en la elaboración del queso; mediante el cual permitirá saber los costos y gastos que se realiza desde el ingreso de la materia prima hasta obtener el producto terminado.
- ✓ Proponer a la Distribuidora de queso Karlita, tenga en cuenta el presente trabajo como alternativa para dar solución al problema de no contar con un modelo de costo por proceso; ya que el valor unitario que les cuesta producir un queso es de \$ 1,97 dólares y la distribuidora vende a \$ 1,75 dólares, podemos notar que la distribuidora está perdiendo 0.22 centavos de dólar y si multiplicamos por las 4536 unidades que produce tiene una pérdida total de 990, dólares mensuales.

15. PRESUPUESTO PARA LA PROPUESTA DEL PROYECTO.

Tabla N° 40. Presupuesto para la propuesta del proyecto

RECURSOS	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Humanos				
Investigadores	2	Personas		
Equipos				
Laptop	1	Unidad	Existente	
Calculadora	1	Unidad	15,00	15,00
Pendrive	1	Unidad	12,00	12,00
Transporte y salida de campo				
Transporte de trabajo de campo	10	Pasajes	2,50	25,00
Materiales y suministros				
Libreta	1	Unidad	1,00	1,00
Lapicero	2	Unidad	0,50	1,00
Lápices	2	Unidad	0,50	1,00
Material bibliográfico				
Copias	40	Unidad	0,50	2,00
Impresiones	150		0,10	15,00
Gastos vario				
Gastos de internet	6	Mensual	28,00	168,00
Gastos de energía eléctrica	6	Unidad	10,00	60,00
Gastos de alimentación	40	Unidad	3,00	120,00
Empastado	1	Unidad	5,00	5,00
Otros recursos				
Adecuación de la sustentación			50,00	50,00
TOTAL				475,00

Elaborado por: Las investigadoras.

16. BIBLIOGRAFÍA

- Aching Guzman, C. (2015). *Guía rápida: ratios financieros y matemáticas de la mercadotecnia*. Santa Fe, Argentina: El Cid Editor, <https://elibro.net/es/ereader/uteq/51520?page=14>.
- Arredondo Gonzalez, M. M. (2016). *Contabilidad y Análisis de Costos*. México: Partria. <http://elibro.net/es/ereader/uteq/40440?>
- Baena, D. (2010). *Análisis Financiero: Enfoque y Proyecciones*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Caldas Ma. Eugenia, C. R. (2009). *Empresa e Iniciativa Emprendedora*. Madrid España: Primera Edición - Editorial Auditex S. A. 2009. Pág. 27. ISBN: 978-84-9771-521-8.
- Cardozo, C. H. (2011). *contabilidad de entidades de economía solidaria. Cuarta Edición*. Bogotá: Ecoe Ediciones 2011. Pág. 100. ISBN: 978-958-648-685-9.
- Chambergo, I. (2012). *Sistema de Costos. Diseño e implementación en las empresas de servicios, comerciales e industriales*. Lima - Perú: Pacífico Editores S. A. C.
- Charles T. Hongren, G. F. (1992). *Contabilidad de costos, un enfoque gerencial*. Preantice Hall.
- Cilecuador<https://www.cilecuador.org/>. (s.f.). *Centro de Industrias Lácteas*. Obtenido en: <https://www.cilecuador.org/>.
- Codex, A. (1999). *Norma General del Codex para uso de términos lecheros*. Stan.
- Contapyme. (2016). *Manual Agro Win*. Obtenido en: https://www.contapyme.com/capacitacionvirtual/ManualAgroWin/2_%20Concepto_de_costos.pdf.
- Córdova, P. (2012). *Gestión Financiera*. Bogotá: Ecoe Ediciones. Pág. 17. ISBN: 978-958-648-788-7.
- Definición.de, C. (2016). *Definición*. Recuperado el 20 de 04 de 2016, de <http://definicion.de/metodo-cientifico/>.

- Facal Fondo, T. (2015). *Guía para elaborar un proyecto de investigación social*. Madrid: Ediciones Digitales.
- FAO. (2011). <http://www.fao.org/dairy-production-products/products/tipos-y-caracteristicas/es/>.
- FAO. (2013). Obtenido en: <http://www.fao.org/3/a-bo954s.pdf>.
- FAO. (2016). *Animales Lecheros*. Recuperado de: <http://www.fao.org/agriculture/dairy-gateway/produccion-lechera/animales-lecheros/es/#.VvNc6tLhDDc>.
- Fernández Álvarez, C. A. (2015). *Contabilidad de costes*. Madrid- Spain: Dykinson. Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/uteq/34255?page=13>.
- Fierro, M. (2009). *Contabilidad General Tercera Edición*. Bogotá: Ecoe Ediciones. ISBN: 978-958-648-511-1.
- Flores, R. (2014). *Análisis de Estados Financieros. México*. Digital UNID.
- García, A. (2008). *Empresas Emprendedoras*. España: Ediciones 2009. ISBN: 978-85-9871-431-7.
- García, C. (1996). *Costos de producción*. México: Edición McGraw-Hill, ISBN: 970-10-0865-0. Obtenido en: <https://elibro.net/es/ereader/uteq/73535?page=120>.
- Gómez Niño, O. (2011). *Los costos y procesos de producción, opción estratégica de productividad y competitividad en la industria de confecciones infantiles de Bucaramanga*. Bucaramanga: Revista escuela de administración de negocios ISSN: 0120-8160.
- Gómez, B. G. (2006). *¿Son iguales todas las empresas familiares?* . Bogotá: Norma.
- Gómez, R. (2010). *Técnica Contable Primera Edición*. Madrid - España: ISBN: 978-81-9771-648-2.
- Guerrero Reyes, J. C. (2015). *Contabilidad 1*. México: Grupo Editorial Patria. Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/uteq/39482?page=11>.
- Guerrero, J. C. (2014). *Contabilidad para adiministradores*. México: Grupo Editorial Patria.

- Hernán, C. C. (2011). *Contabilidad de Entidades de Economía Solidaria*. Bogotá: Ecoe Ediciones. Pág. 100. ISBN: 978-958-648-685-9.
- Hongren, C. D. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial 14va. Ed.* México: Pearson Educación de México, S.A. Obtenido de: <http://es.slideshare.net/DennysPaul94/contabilidaddecostoscharlesthorgrenfreelibrosog>.
- Inventarios, N. 2. (2019). *Norma Internacional de Contabilidad 2 - Inventarios*. Obtenido de https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/2_NIC.pdf.
- Llobera, J. M. (2015). *Introducción Contable al Estudio de la Economía*. Cataluma: Universidad Politécnica de Cataluma.
- Luján Alberqueque, L. F. (2009). *Contabilidad de Costos (1ra. Ed.)*. Perú: El Búho.
- Magariños, H. (2001). *Producción higiénica de leche cruda. Producción y servicios incorporados S.A.* Guatemala.
- Menéndez Castillo, T. (2018). *fabricación de quesos en el mundo*. Córdoba, Argentina: Editorial Ciudad Educativa. Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/uteq/36700?page=74>.
- Mora, R. (2008). *Rentabilidad Octava Edicion*. México: ISBN: 9688847-45-4.
- Paz, G. M. (2014). *Metodología de la Investigación*. D.F México: Grupo Editorial Patria. Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/uteq/40362?page=23>.
- Pérez, A. J. (2011). *Libro Empresa y Administración*. Macmillan Iberia S.A.
- Querol, A. (2016). *Empresas de base tecnológica*. Obtenido de <https://espaitec.uji.es>.
- Rafael, V. (2015). *La Leche del Ecuador - Historia de la lechería ecuatoriana*. Quito, Ecuador: Efecto estudio Quito.
- Ramírez, C. (2012). *Fundamentos y técnicas de costos. Cartagena*. Cartagena: Universidad Libre Cartagena.
- Ramírez, D. (2008). *Contabilidad administrativa. México*. México: McGraw Hill.
- Real, L. (2013). *Industrias Lácteas con mejores condiciones de producción*. Empresarial.

- Rico, H. (2004). *Valoración de empresas por ratios, Ediciones Deusto*. Barcelona, Spain: Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/uteq/14870?page=2>.
- Sánchez, A. (2008). *Fundamentos de la Rentabilidad Quinta Edición*. Bogotá, Colombia: ISBN: 125-458-75-6.
- Santa Cruz Ramos, A. y. (2008). *Tratado de contabilidad de costos, Tomo II*. Perú: Talleres gráficos del instituto Pacífico S.A.C.
- Servicios de rentas internas*. (s.f.).
- Sinisterra Valencia, G. (2011). *Contabilidad de costos*. Bogotá, Colombia: Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/uteq/69014?page=34-40>.
- SRI. (2016). *Ley del Registro Único de Contribuyente*. Obtenido en: <file:///C:/Users/letsa/Downloads/160520%20Ley%20del%20RUC.pdf>.
- Tejada Ponce, Á. (2004). *Contabilidad de costos, supuestos prácticos*. ISBN 84-205-4190-7.
- Vallejos, H. M. (2017). *Costos: Modalidad de órdenes de producción*. Ibarra: UTN.
- Vázquez, C. (1992). *“Costos”, Edición Segunda*,. Argentina: Aguilar.
- Villaseñor Rodríguez, I. &. (2013). *Investigación y documentació jurídica*. Madrid: Segunda edición ed.
- VirtulPro. (2018). Obtenido en: <https://www.virtualpro.co/biblioteca/industria-lactea>.

17. ANEXOS

Anexo 1. Hoja de vida de la Tutora

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN PERSONAL

Nombres y Apellidos: BRENDA ELIZABETH OÑA SINCHIGUANO

Cédula de Identidad: 050297203-7

Teléfonos: 0983748936

Correo electrónico: brenda.ona@utc.edu.ec



ESTUDIOS REALIZADOS:

Primer Nivel: Escuela República Colombia

Segundo Nivel: Colegio Técnico Luis Fernando Ruiz

Tercer Nivel:

-Universidad Central del Ecuador

Facultad de Ciencias Administrativas

Título Obtenido: Ingeniera en Contabilidad y Auditoría Contadora Pública Autorizada

Cuarto Nivel:

-Universidad Central del Ecuador

Titulo Obtenido: Magister en Gerencia Contable y Finanzas Corporativas

-Universidad De Los Andes Venezuela

Titulo Obtenido: Estudiando Doctorado en Ciencias Contables 4/5

IDIOMAS

Español (nativo)

Inglés (100%) Pre Basic A1

Inglés (100%) Basic A2

Inglés (100%) Elementary A2+

Inglés (100%) Pre-Intermediate B1

Inglés (100%) Intermediate B1+1

Inglés (100%) High- Intermediate B2

EXPERIENCIA LABORAL:

- Universidad Técnica del Cotopaxi – Extensión La Maná

Cargo: Directora de la Carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría (Actualidad)

- Coordinadora General de Vinculación con la Colectividad Universidad Técnica de Cotopaxi – Extensión La Maná - marzo 2012- agosto 2014
- Responsable de Planificación y Evaluación de la Carrera de Contabilidad y Auditoría Universidad Técnica de Cotopaxi – Extensión La Maná Abril- agosto 2011
- Servicios de Contabilidad y Auditoría Alcont Contadores Públicos y Auditores Cargo: Asesora Externa área Auditoria Financiera

- Tiempo: enero 2010 – febrero 2011
- Centro De Reconversión Económica Del Azuay, Cañar Y Morona Santiago Cargo: Asistente Administrativo
- Tiempo: Julio 2007- octubre 2007

- Universidad Central Ecuador

Cargo: Contrato de Beca Servicio Departamento de Auditoría Interna

Tiempo: noviembre 2006 - enero 2007

- Director de Tesis de la Carrera de Ingeniería Contabilidad y Auditoría Universidad Técnica de Cotopaxi – Extensión La Maná

Periodo Académico septiembre 2013 – febrero 2014 hasta la actualidad

Artículos Científicos Publicados Principales:

1. **“Contabilidad de costos ambientales”**: Revista Publicando
2. **“Ecosistema Del Emprendimiento”**: En La Universidad Contemporánea Revista Didasc@lia: Didáctica y Educación
3. **“Administración, Dirección Y Gerencia Pública”**: Una Mirada A La Sustentabilidad De Su Diálogo En El Contexto Revista Orbita
4. **“Vinculación Social: Un Paradigma En El Futuro Profesional De Ingeniería En Contabilidad Y Auditoría”** Revista Publicando
5. **Diseño De Un Modelo Matemático Aplicado A La Planeación De La Producción Y Distribución De Productos De Consumo Masivo**: Revista Publicando

6. **“Mejora de procesos de software”**: Revista Publicando
7. **Medición e Innovación Tecnológica como eje central del crecimiento empresarial familiar del sector carrocero de la Provincia de Tungurahua** revista Lasallista Scopus
8. **Indicadores económicos de las distribuidoras de maíz y su relación en la economía del cantón la Maná** Revisa Ciencia Digital
9. **Mejora de procesos de software** Revista Publicando
10. **Referentes conceptuales acerca de la influencia de la Auditoría Financiera en la gestión de las medianas empresas industriales del Ecuador** Revista Espacios Scopus
11. **Metodología de enseñanza del sistema de costos por proceso**: Revista Publicando
12. **Normativa de auditoría basada en riesgo. Aplicación a las cuentas por cobrar** Revista Publicando

Ponencias:

- **VI Congreso Internacional de Ciencias Administrativas Tema: Fraudes Corporativos**
 - **Memorias Científica**
 - **Bolivia**
- ISBN: 978-99974-72-64-9**

- **II Congreso Internacional De Contabilidad Y Auditoría, UNACH- RIOBAMBA 2017 Memorias Científicas Ecuador – Riobamba ISBN:978- 9942-759-12-2 Tema: “Estudio De Una Estructura De Costos Pequeños Productores De Banano Del Cantón La Maná”**
- **Seminario Internacional De Pymes Universidad Técnica Estatal De Quevedo “Sistema De Costos Para El Sector Agrícola”**
- **Congreso Contabilidad Tumbes Perú Normativa En Las Cuentas Por Cobrar.**
- **II Jornadas De Contabilidad UTC LA MANÁ: Los Indicadores Financieros**
- **III Jornadas De Investigación UTC LA MANÁ Finanzas Comercialización Y Rentabilidad De Las Distribuidoras De Maíz**
- **Evaluador Académico De Las Ponencias 21 Congreso Internacional De Ciencias Contables, Financieras Y Afines XXI Universidad Cooperativa De Colombia. Facultad De Contaduría Pública**

Anexo 2. Hojas de vida de las autoras de la investigación

DATOS PERSONALES

Nombres: Ana Magali
Apellidos: Carrera Castro
Nacionalidad: Ecuatoriana
Fecha de nacimiento: 15 de Enero de 1986
Lugar de nacimiento: Quero-Tungurahua
Cédula de identidad: 180423616-2
Teléfono: 0980826153
Dirección domiciliaria: Av. Amazonas y Carlos Lozada
Cantón: La Maná
Correo electrónico: anacarrerac@yahoo.es



ESTUDIOS REALIZADOS

Instrucción primaria: Escuela Fiscal “Dolores Sucre”
Instrucción secundaria: Colegio Nacional “17 de Abril”

TÍTULOS OBTENIDOS

Bachiller en Ciencias de Físico Matemático, otorgado por el Colegio Nacional “17 de Abril”
 Cursando el Noveno semestre de licenciatura en Contabilidad y Auditoría

CERTIFICADOS OBTENIDOS

CAPACITACIÓN DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN a cargo de la Dra. Carolina Melgar de la Universidad de Juárez Autónoma de Tabasco y Cosecha de lluvia por parte del Ing. Miguel Cueva, realizada en la Universidad Técnica de Cotopaxi- Extensión La Maná, los días 14-15 de agosto del 2017 con una duración de 16 horas académicas.

Seminario de la “**I JORNADAS DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA PARA EMPRESAS DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA**”, ORGANIZADO POR LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI, EXTENSIÓN LA MANÁ, realizado del 13 al 15 de diciembre del 2017, con una duración de 40 horas.

Programa de Capacitación al contribuyente, denominado **CURSO BÁSICO DE TRIBUTACIÓN**, con 16 horas de duración.

Seminario de las “**II JORNADAS DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA SECTOR PRODUCTIVO, COMERCIAL Y FINANCIERO**”, organizado por Asesoría de Desarrollo Nacional ADN Consultoría y Servicios C.A y la carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría Extensión La Maná, realizado del 20 al 22 de noviembre del 2018, con una duración de 40 horas.

Asistente en el Taller **“PRÁCTICAS TRIBUTARIAS 2018”** REALIZADO EN LA Universidad Técnica de Cotopaxi, Extensión La Maná, los días 19 y 20 de Julio del 2018, con la duración de 20 horas académicas

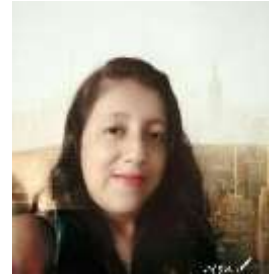
Expositor como **PONENTE POSTER** en el **IV Congreso Internacional de “INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA UTC – LA MANÁ 2019”**, realizado por la Universidad Técnica de Cotopaxi, Extensión La Maná a través de la Dirección De Educación Continua, realizado del 08 al 10 de mayo del 2019.

Seminario de las **“III JORNADAS DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA”**, organizado por la Carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría Extensión La Maná, realizado del 20 al 22 de noviembre del 2019, con una duración de 40 horas.

V CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA, organizado por la Universidad Técnica de Cotopaxi, Extensión La Maná, realizado el 02 al 4 de diciembre de 2020, con una duración de 40 horas.

DATOS PERSONALES

Nombres: Carminia Monserrate
 Apellidos: García Ponce
 Nacionalidad: Ecuatoriano
 Fecha de nacimiento: 21 de Noviembre del 1976
 Lugar de nacimiento: Manabí-Jipijapa
 Cédula de identidad: 120345165-1
 Teléfono: 0985045670
 Dirección domiciliaria: Lot. Las Moderna
 Cantón: Valencia
 Correo electrónico: Carminiagarcia76@Hotmail.com



ESTUDIOS REALIZADOS

Instrucción primaria: Escuela Fiscal Mixta Pablo Coello

Instrucción secundaria: Unida Educativa Eloy Alfaro

TÍTULOS OBTENIDOS

Bachiller en Ciencias de comercio y administración otorgado por el Colegio Técnico Eloy Alfaro de Quevedo

Actualmente cursando el noveno semestre en Contabilidad y Auditoría en la Universidad Técnica de Cotopaxi Extensión “La Maná”.

CERTIFICADOS OBTENIDOS

Programa de Capacitación al Contribuyente denominado Curso Básico de Tributación, realizado en el Servicios de Rentas Internas del cantón La Maná, del 13 de Julio del 2017, con una duración de 16 horas.

Primera Jornada de Contabilidad y Auditoría para Empresas de Economía Popular y Solidaria en la Universidad Técnica de Cotopaxi Extensión La Maná del 13 al 15 de Diciembre del 2017, con una duración de 40 horas académicas.

Asistente en el Taller “Prácticas Tributarias 2018” realizado en la Universidad Técnica de Cotopaxi, Extensión La Maná, los días 18 y 19 de Julio 2018, con una duración de 20 horas.

Anexo 3. Cuestionario

1. ¿La distribuidora de lácteos KARLITA se encuentra legalmente constituida?
2. ¿Los productos que oferta la distribuidora ha tenido aceptación del cliente?
3. ¿Usted cree que la competencia ha afectado el nivel de producción?
4. ¿Qué tipo de actividades se desarrollan en la distribuidora?
5. ¿Cómo se registra la actividad económica de la Distribuidora?
6. ¿Quién es el encargado de mantener el registro de la actividad productiva que se realiza en la distribuidora?
7. ¿Conoce usted el costo de producción de la elaboración de quesos?
8. ¿Cómo estable el margen de utilidad en el precio de venta del Queso?
9. ¿La distribuidora cuenta con clientes fijos o permanentes?
10. ¿Conoce usted que es Costo y Gasto?
11. ¿Conoce usted un sistema de costos que le permite mejorar la rentabilidad?
12. ¿Está de acuerdo que se realice un modelo de costos por procesos que ayude a mejorar la rentabilidad de la Distribuidora?

Anexo 4: Encuesta.**11. ¿Qué tiempo labora en la distribuidora?**

- 1 a 2 años ()
- 3 a 5 años ()
- 5 años en adelante ()

12. ¿En qué área Se desempeña?

- Administrativo ()
- Ventas ()
- Producción ()

13. ¿Existe un registro del ingreso y salida de materia prima en la Distribuidora?

- Si ()
- No ()

14. ¿El pago de su salario lo realizan de manera?

- Semanal ()
- Quincenal ()
- Mensual ()

15. ¿Reciben los beneficios sociales que les corresponden?

- Si ()
- No ()

16. ¿Cómo registra su horario de ingreso y salida?

- Tarjeta reloj ()
- Registro de Horas ()

17. ¿Conoce usted el Proceso de Producción de Queso?

- Si ()
- No ()

18. ¿La Distribuidora tiene clientes fijos o estáticos?

- Si ()
- No ()

19. ¿Conoce usted si existe un modelo de costos por procesos en la Destruidora?

- Si ()
- No ()

20. ¿Está de acuerdo que se realice este modelo de costos por procesos que permita mejorar la rentabilidad?

- Si ()
- No ()

Anexo 5: Proceso de fabricación

Recepción de la leche



Pasteurización



Coagulación



Terminado**Anexo 6. Equipos, maquinarias que posee la distribuidora**

MAQUINARIAS Y EQUIPOS QUE CUENTA LA DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA					
Nº	DETALLE	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	USO
1	Marmitas	2	1250,00	2500,00	Cocción le la leche
3	Banco de hielo	1	10000,00	10000,00	Obtención le frío
4	Caldero	1	15000,00	15000,00	Fuente de energía para hervir la leche
5	Termolactodécímetro	1	60,00	60,00	Medir la temperatura
6	Salímetro	1	15,00	15,00	Medir la sal
7	Lira	1	30,00	30,00	Descremar
8	Molde cuadrado metálico	20	25,00	500,00	Moldear el queso
9	Tanques metálicos	6	50,00	300,00	Recoger la leche
10	Paleta de Madera	1	5,00	5,00	Mecer la leche
11	Gavetas de Plástico	10	6,00	60,00	Guardar el queso
13	Mesa de madera	1	45,00	45,00	Uso del gerente
14	Silla	1	25,00	25,00	Uso del gerente
15	Archivador de 5 entradas	1	75,00	75,00	Uso del gerente

Anexo 7. Depreciación de maquinarias y herramientas

DEPRECIACIÓN DE MARMITA				
	10%	RESTA	10	12
2500	250	2250	225,00	18,75
TERMÓMETRO				
	20%	RESTA	5	12
60	12	48	9,60	0,80
LIRA				
	20%	RESTA	5	12
30	6	24	4,80	0,40
PALETA DE MADERA				
	20%	RESTA	5	12
5	1	4	0,80	0,07
SALÍMETRO				
	20%	RESTA	5	12
15	3	12	2,40	0,20
MOLDE METÁLICO				
	20%	RESTA	5	12
500	100	400	80,00	6,67
TANQUES METÁLICOS				
	20%	RESTA	5	12
300	60	240	48,00	4,00
GAVETAS PLÁSTICAS				
	20%	RESTA	5	12
60	12	48	9,60	0,80
MESA DE MADERA				
	20%	RESTA	5	12
45	9	36	7,20	0,60

Anexo 8. Carta de aceptación

DISTRIBUIDORA DE LÁCTEOS KARLITA PRODUCTOS

Propietario: Amable Zapata

Actividad económica: Elaboración de queso

Ruc: 1712206950001 Dirección: Pucayacu



CARTA DE ACEPTACIÓN

La Maná 17 de octubre de 2020.

Sra. Ana Carrera

Sra. Carminia García

ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI EXT. LA MANA

Presente.-

Yo, Edmundo Amable Zapata GERENTE PROPIETARIO DISTRIBUIDORA KARLITA PRODUCTOS 3K Tengo el grato de informarle que hemos aceptado para que realice el proyecto de investigación: “COSTOS DE PRODUCCIÓN POR PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA DISTRIBUIDORA KARLITA PRODUCTOS 3K, DEL CANTÓN LA MANÁ, PARROQUIA PUCAYACU PROVINCIA COTOPAXI AÑO 2020” en mi distribuidora a las estudiantes CARRERA CASTRO ANA MAGALI con C.I: 1804236162 y GARCÍA PONCE CARMINIA MONSERRATE con C.I: 1203451651. Cursantes de la Carrera Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Cotopaxi Ext. La Maná.

Las estudiantes estarán bajo la supervisión el señor Edmundo Amable Zapata GERENTE PROPIETARIO, quien facilitara la información necesaria en durante la ejecución proyecto investigativo.

Atentamente,

Edmundo Amable Zapata

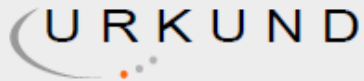
GERENTE PROPIETARIO DISTRIBUIDORA KARLITA PRODUCTOS 3K

C.I: 1712206950

Tel.: 0986177270



Anexo 9. Análisis del URKUND



Urkund Analysis Result

Analysed Document: proyecto corregido Ana C.docx (D97682909)
Submitted: 3/9/2021 4:57:00 AM
Submitted By: brenda.ona@utc.edu.ec
Significance: 4 %

Sources included in the report:

Costos Proyecto final - Raul Emmanuel Montero Castillo.pdf (D61873626)
SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS ERIKA MORA y TOAQUIZA SORAYA MARIBEL.docx (D97664885)
SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS ERIKA MORA y TOAQUIZA SORAYA MARIBEL (1).docx (D97663002)
SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS ERIKA MORA y TOAQUIZA SORAYA MARIBEL.docx (D97664491)

Instances where selected sources appear:

67