



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO INTEGRADOR

“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS EN LA ASOCIACIÓN ARTESANAL DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y PECUARIA (A.P.A.P) LA CHACRITA, UBICADA EN LA COMUNIDAD CUMBIJIN, PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI”.

Proyecto integrador presentado previo a la obtención del Título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría (CPA)

AUTORES:

Paula Toaquiza Sonia Mariela

Paula Toaquiza Loide Maclovia

TUTORA:

Ing. Mca. Lorena del Rocío Espín Balseca

Latacunga - Ecuador

Febrero, 2019

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Nosotras, **SONIA MARIELA PAULA TOAQUIZA, LOIDE MACLOVIA PAULA TOAQUIZA** declaramos ser autoras del presente proyecto integrador: “**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS EN LA ASOCIACIÓN ARTESANAL DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y PECUARIA (A.P.A.P) LA CHACRITA, UBICADA EN LA COMUNIDAD CUMBIJIN, PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI**”, siendo la **ING. MCA. LORENA DEL ROCÍO ESPÍN BALSECA** tutora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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



Paula Toaquiza Sonia Mariela
C.I. 050350899-6



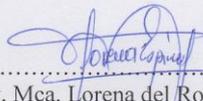
Paula Toaquiza Loide Maclovia
C.I. 055001567-1

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO INTEGRADOR

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

“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS EN LA ASOCIACIÓN ARTESANAL DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y PECUARIA (A.P.A.P) LA CHACRITA, UBICADA EN LA COMUNIDAD CUMBIJIN, PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI”, de Paula Toaquiza Sonia Mariela; Paula Toaquiza Loide Maclovia, de la carrera de Contabilidad y Auditoría, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, febrero de 2019



.....
Ing. Mca. Lorena del Roció Espín Balseca
C.C: 050292295-8
TUTORA

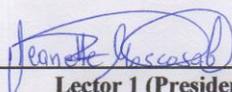
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Integrador de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Administrativas; por cuanto, las postulantes: Paula Toaquiza Sonia Mariela; Paula Toaquiza Loide Maclovia con el título de Proyecto integrador: **“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS EN LA ASOCIACIÓN ARTESANAL DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y PECUARIA (A.P.A.P) LA CHACRITA, UBICADA EN LA COMUNIDAD CUMBIJIN, PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI”**; han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

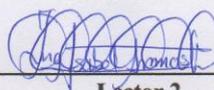
Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, febrero de 2019

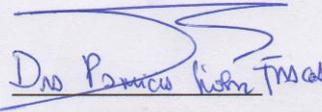
Para constancia firman:



Lector 1 (Presidente)
Ing. Mg. Moscoso Jeanette
CC: 180314809-5



Lector 2
Ing. Armas Heredia Isabel Regina
CC: 050229848-2



Lector 3
Dra. Lopez Fraga Patricia Geraldina
CC: 050220785-5

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios por darnos salud y vida, a nuestros padres que siempre nos brindaron su apoyo incondicional en cada paso de nuestra carrera y enseñándonos a ser responsables sobre todas las cosas, a nuestra tutora que aportó con sus conocimientos para el desarrollo del presente proyecto integrador.

SONIA Y LOIDE

DEDICATORIA

Dedicamos a Dios por estar junto a nosotras en cada paso que damos, a nuestros padres y esposo (Sonia) por ser un pilar muy importante a lo largo de nuestra vida estudiantil y a todos los que de alguna manera son parte de la culminación de nuestro proyecto, de la misma manera a tan prestigiosa Universidad, por haber abierto sus puertas para educar con dedicación a cada uno de los que la conformamos.

SONIA Y LOIDE

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

TÍTULO: “DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS EN LA ASOCIACIÓN ARTESANAL DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y PECUARIA (A.P.A.P) LA CHACRITA, UBICADA EN LA COMUNIDAD CUMBIJIN, PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI”

Autores: Paula Toaquiza Sonia Mariela
Paula Toaquiza Loide Maclovía

RESUMEN

Es importante que la Asociación Artesanal de Producción Agrícola y Pecuaria (A.P.A.P) “LA CHACRITA”, cuente con un sistema de costos para la mejor toma de decisiones en la parte administrativa y Financiera. Es por eso que la presente investigación tiene como objetivo diseñar un sistema de costos por proceso para subsanar el deficiente control de los registros contables en especial la determinación de los elementos del costo y así tener un mejor manejo de los recursos económicos de la Asociación. Para poder cumplir este propósito, se utilizó métodos como la recopilación bibliográfica y documental; técnicas como la aplicación de entrevistas realizada al encargado del departamento de producción y la guía de observación, que se realizó directamente en la Asociación, todo esto con el objetivo de recabar información primaria para la consecución del sistema de costos. A través del diagnóstico situacional, se obtuvo una idea más clara de la problemática en mención. Además, se describe las competencias vinculadas con el campo profesional y la fundamentación científica técnica, los mismos que aportaron en la consecución del presente proyecto. Al finalizar el proyecto se determinó que en la actualidad el precio que se obtiene en la venta del producto, solo cubre el pago de la materia prima y la diferencia para la mano de obra directa y en algunas ocasiones no se genera utilidad, debido a la forma empírica como se determina sus costos. Como resultado del presente trabajo de investigación se plantea incrementar todos los costos que intervienen en la elaboración de manera técnica a un precio de venta promedio de \$2,51 por queso, obteniendo una utilidad ideal de \$0.58 equivalente al 30% por queso, que porcentualmente significa un incremento de ingreso y por ende de la utilidad.

Palabras clave: Sistema de costos; Sistema de costos por procesos; Elementos del costo; Precio; Utilidad.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF ADMINISTRATIVE SCIENCES

Authors: Paula Toaquiza Sonia Mariela
Paula Toaquiza Loide Maclovía

THEME: “DESIGN OF A COST SYSTEM IN THE ARTISAN ASSOCIATION OF AGRICULTURAL AND LIVESTOCK PRODUCTION (A.P.A.P) "LA CHACRITA", LOCATED IN THE CUMBIJIN COMMUNITY, SALCEDO CANTON, COTOPAXI PROVINCE.”

ABSTRACT

It is essential that the Artisanal Association of Agricultural and Livestock Production (A.P.A.P) "LA CHACRITA" has a cost system for the best decision making in the administrative and financial issues. This research aims to design a system of costs per process to correct the poor control of accounting records, especially the determination of cost elements and thus have better management of the economic resources of the association. In order to fulfill this purpose, methods such as bibliographic and documentary compilation were used; techniques such as the application of interviews to the person in charge of the production department and the observation guide were carried out directly in the Association with the objective of collecting primary information for the achievement of the cost system. Through the situational diagnosis, a clearer idea of the problem in question was obtained. Also, the competencies related to the professional field and the scientific and technical foundation are described, the same ones that contributed to the achievement of the present project. At the end of the project, it was determined that the current price obtained in the sale of the product, only covers the payment of the raw material and the difference for direct labor and in some cases, no profit is generated, due to the empirically how the costs are determined. As a result of the research work, it is proposed to increase all the costs involved in the elaboration of a technical way to an average sale price of \$ 2.51 per cheese, obtaining an ideal profit of \$ 0.58 equivalent to 30% per cheese, whose percentage means an increase in income and therefore in profit.

Keywords: Cost system, decision making, administration, financial.

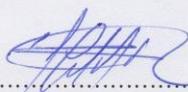
AVAL DE TRADUCCIÓN

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 Integrador al Idioma Inglés presentado por las señoritas Egresadas de la Carrera de **CONTABILIDAD Y AUDITORÍA** de la Facultad de **CIENCIAS ADMINISTRATIVAS: Paula Toaquiza Sonia Mariela, Paula Toaquiza Loide Maclovia**, cuyo título versa **“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS EN LA ASOCIACIÓN ARTESANAL DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y PECUARIA (A.P.A.P) LA CHACRITA, UBICADA EN LA COMUNIDAD CUMBIJIN, PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI”**, lo realizaron bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

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

Latacunga, febrero de 2019

Atentamente,



.....
Lic. Collaguazo Vega Wilmer Patricio Mg.
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS
C.C. 172241757-1



ÍNDICE CONTENIDOS

Contenido	Pág.
PORTADA	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	¡Error! Marcador no definido.
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	¡Error! Marcador no definido.
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
AGRADECIMIENTO	v
DEDICATORIA	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
AVAL DE TRADUCCIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
ÍNDICE CONTENIDOS	ix
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
2.1. Objetivos.....	2
2.1.1. Objetivo general	2
2.1.2. Objetivos específicos	2
2.2. Planteamiento del problema del proyecto integrador	3
2.2.1. Descripción del problema	3
2.2.2. Formulación del problema	3
2.2.3. Justificación del proyecto integrador	4
2.3. Alcance	4
2.4. Limitaciones	5
2.5. Descripción de competencias / destrezas a desarrollar.....	5
2.5.1. Descripción de las asignaturas involucradas.....	7
2.5.1.1. Contabilidad I – primer ciclo	7

2.5.1.2. Contabilidad II – segundo ciclo	7
2.5.1.3. Diseño de proyectos – segundo ciclo.....	8
2.5.1.4. Costos I – tercer ciclo	8
2.5.1.5. Costos II – cuarto ciclo	8
2.5.1.6. Proyecto integrador I – séptimo ciclo	9
2.5.1.7. Proyecto integrador II – octavo ciclo.....	9
2.5.1.8. Laboratorio tributario – noveno ciclo	9
2.6. Descripción de los productos entregables por asignatura y etapa	10
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	10
4. PLANEACIÓN Y DEFINICIONES DE LAS ACTIVIDADES.....	12
4.1. Cronograma	15
4.2. Presupuesto para la elaboración del proyecto.....	17
5. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA	17
5.1. Antecedentes de contabilidad	17
5.2. Conceptos	18
5.3. La contabilidad en el negocio	19
5.4. Contabilidad de costos	19
5.4.1 Importancia de la contabilidad de costos.....	20
5.4.2 Objetivos de la contabilidad de costos	20
5.4.3 Características.....	20
5.5. Clasificación de los costos.....	21
5.5.1 Por la naturaleza de las operaciones de producción	21
5.5.1.1 Costos por órdenes de producción.....	21
5.5.1.2 Importancia y Objetivos	22
5.5.1.3 Características.....	23
5.5.2 Costos por procesos	23
5.5.2.1 Características.....	24

5.5.2.2	Importancia y objetivos	24
5.5.3	Según su identificación con el producto	24
5.5.4	De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados	24
5.5.5	De acuerdo al volumen de producción	25
5.5.6	Por su inclusión en el inventario	25
5.6	Elementos del costo de producción	25
5.6.1	Costos indirectos de fabricación.....	26
5.7	Costos conjuntos.....	26
5.7.1	Características.....	27
5.8	Costos activity based costing (ABC).....	27
5.8.1	Características del sistema de costos ABC.....	28
5.8.2	Diferencia entre el sistema de costos tradicional y el sistema de costos ABC.....	28
5.8.3.	Ventajas y desventajas del sistema de costos ABC.....	29
5.9	Plan general de cuentas.....	29
5.9.1	Cuentas de costos	30
5.10	Orden de producción	30
5.11	Hoja de costos.....	31
5.12	Libro diario	32
5.13	Libro mayor	32
5.14	Kárdex	33
5.15	Estado de costos de productos vendidos	33
5.16	Estado de resultados	34
5.17	Estados financieros	35
5.18	Toma de decisiones	36
5.18.1	Decisiones estructuradas y no estructuradas	37
5.18.2	Los estados financieros y la toma de decisiones	38
6.	METODOLOGÍA.....	39

7. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	41
7.1 Entrevista.....	41
7.1.1 Análisis de la entrevista	44
7.1.2 Ficha de Observación	44
7.1.3 Estado de Situación Inicial	47
8. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS)	62
8.1. Impacto social.....	62
8.2. Impacto técnico.....	62
8.3. Impacto económico.....	63
9. RECOMENDACIONES.....	63
10. BIBLIOGRAFÍA	65
11. ANEXOS	67

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Nombre de los socios	2
Tabla 2: Tabla de beneficiarios	11
Tabla 3: Planeación y definición de las actividades	12
Tabla 4: Cronograma de actividades	15
Tabla 5: Presupuesto.....	17

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Orden de Producción.....	31
Figura 2. Hoja de Costos	31
Figura 3. Libro Diario.....	32
Figura 4. Libro Mayor	32
Figura 5. Kárdex	33
Figura 6. Estado de Costos de Productos Vendidos	34
Figura 7. Estado de Resultados	35
Figura 8. Estado de Situación Financiera Integral.....	36
Figura 9. Técnicas e Instrumentos de Investigación a ser utilizados.....	40
Figura 10. Ficha de Observación.....	45
Figura 11.....	47
Figura 12. Proveedores	49
Figura 13. Acopio de leche.....	51
Figura 14. Promedio de Quesos, Cuajo y Sal	52
Figura 15. Mapa de procesos.....	53
Figura 16. Depreciación de Activos	54
Figura 17. Costos Comercialización.....	56
Figura 18. Resumen de Costos de la elaboración del queso.....	57
Figura 19. Estado de costo de producción.....	58
Figura 20. Estado de Resultados	59
Figura 21. Estado de Situación Financiera	60
Figura 22. Cumplimiento de objetivo.....	61

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del Proyecto: “Diseño de un sistema de costos en la asociación artesanal de producción agrícola y pecuaria (A.P.A.P) la Chacrita, ubicada en la comunidad Cumbijin, perteneciente al Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi”.

Fecha de inicio: martes, 3 de abril de 2018.

Fecha de finalización: febrero de 2019.

Lugar de ejecución: Comuna Cumbijin - San Miguel – Salcedo – Cotopaxi - Zona 3 Asociación (A.P.A.P) “La Chacrita”

Facultad que auspicia: Ciencias Administrativas

Carrera que auspicia: Contabilidad y Auditoría.

Proyecto de integrador vinculado: Ninguno

Área de Conocimiento: Contabilidad.

Línea de investigación: Administración y economía para el desarrollo humano y social.

Sub líneas de investigación de la Carrera: Sistemas Integrados de Contabilidad orientados al fortalecimiento de la Competitividad y Sostenibilidad.

Equipo de Trabajo:

Tutora:

Ing. Mca. Lorena del Rocío Espín Balseca

Autoras:

Paula Toaquiza Sonia Mariela

Paula Toaquiza Loide Maclovía

Tabla 1:***Nombre de los socios***

APELLIDOS	NOMBRES
Quispe Naula	Eloy Alfredo
Quispe Calo	Luis Fausto
Chusete Quispe	William Oswaldo
Quispe Calo	Marcelo
Quispe Calo	Blanca Edelina
Quispe Calo	Rosa Carmelina
Quispe Calo	Laura Alexandra
Changoluisa Chacha	Silvia Patricia
Calo Guano	Rosa Ortencia
Sangucho Laguataxi	Blanca María
Quispe Chacha	Cesar
Chacha Quispe	Luis Abraham

Nota. Tomado de la Asociación APAP QUESERA “LA CHACRITA”; elaborado por las investigadoras.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. Objetivos

2.1.1.1. Objetivo general

- Diseñar un sistema de costos para la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA” en la provincia de Cotopaxi; Cantón Salcedo; Parroquia San Miguel; Comunidad Cumbijin, a través del sistema de costos por procesos, que aportará en la eficiente toma de decisiones de sus miembros.

2.1.1.2. Objetivos específicos

- Determinar el proceso y actividades que cumple la asociación APAP y los materiales, insumos y recursos utilizados para la producción del queso.

- Identificar los 3 elementos del costo, que intervienen en la elaboración del queso, en la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA”.
- Aplicar los elementos del costo, en el sistema de costos por procesos en la producción del queso, en la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA” para la determinación correcta del precio y la utilidad.

2.2. Planteamiento del problema del proyecto integrador

2.2.1. Descripción del problema

Una vez que se ha detectado de manera concreta y real el problema que aqueja a la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA” se puede aseverar por parte de los investigadores previo al levantamiento de información, que el problema se centra en el desconocimiento del manejo económico, de la materia prima (MP), mano de Obra (MO), costos indirectos de fabricación (CIF), elementos del costo. Por ende, el presente proyecto integrador se enfoca, al diseño de un sistema de costos por procesos para la correcta toma de decisiones en la planeación y control administrativo.

El inconveniente de no poder determinar y reconocer los elementos del costo, los mismos que aportan a proyectar la utilidad y el correcto establecimiento del costo de venta de los productos ofertados, no contribuirá a la correcta toma de decisiones, tanto para proyectarse a ampliar el negocio, como para mejorar la productividad del mismo evitando desperdicios y controlando de manera eficiente a los proveedores.

2.2.2. Formulación del problema

La carencia de un sistema de costos por procesos, hace evidente que el problema de la organización, es el desconocimiento del manejo económico que repercute en las decisiones a favor de la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA” que no sean tomadas a tiempo, para corregir falencias que existen dentro del área contable, ya que no aplican las políticas y procedimientos que normen y guíen el manejo de la materia prima directa (M.P.D), mano de obra directa (M.O.D) y costos indirectos de fabricación (C.I.F), provocando, la duplicidad en

sus actividades, lo cual genera pérdidas económicas significativas e inconvenientes en su actividad comercial.

¿Cómo la aplicación de un sistema de costos por procesos, aporta en la eficiente toma de decisiones?

2.2.3. Justificación del proyecto integrador

En el levantamiento de información realizada en la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA” Se pudo evidenciar que carece de un sistema de costos por procesos, los problemas se ven reflejados principalmente en el manejo de la MPD, MOD y CIF, el cual genera desconocimiento del comportamiento económico de la misma, debido a que trabajan de forma empírica y artesanal; por lo tanto se determina que es necesario diseñar un sistema de costos por procesos, que facilite el registro de las actividades económicas (costos y gastos) y el control de los tres elementos del costo, como: la Materia Prima, Mano de Obra y los Costos Indirectos de Fabricación.

El diseño de un sistema de costos por procesos, permitirá tomar mejores decisiones disminuyendo los riesgos, producto del manejo inadecuado de los recursos y falta de políticas. Al no diseñar un sistema de costos por procesos, La Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA” desaparecería del mercado, por no tener registro razonable de sus actividades económicas, puesto que el tiempo de vida inmerso en el mismo, ha venido trabajando de forma artesanal y empírica. Por lo tanto, conlleva al desconocimiento en los socios sobre las pérdidas o ganancias que arroja durante el periodo contable. El sistema de costos por procesos incluye controles que se pueden considerar como contable o administrativo para la emisión de los estados financieros.

2.3. Alcance

El presente proyecto integrador se realizará durante el periodo 2018, en la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA” de la provincia de Cotopaxi, con el propósito de dar solución a los problemas financieros, mediante el diseño de un sistema de costos por procesos en la asociación, cuya finalidad del sistema es proporcionar información clara y confiable del

proceso productivo, permitiendo conocer los costos reales unitarios y totales de los productos terminados, este sistema también busca mejorar la toma de decisiones de los socios. Entre los principales objetivos del sistema de costos tenemos:

- Identificación, clasificación y manejo de las cuentas que intervienen en un sistema de costos por procesos, para un control razonable de su actividad económica.
- Proporcionar el conocimiento necesario para la utilización de la estructura de un sistema de costos por procesos como herramienta para el control en el área administrativa.

Si bien es cierto, los socios de la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA” ejecutan un control no técnico. La aplicación del sistema de costos por procesos contribuirá a una mejor determinación de sus costos y gastos, que permita establecer con mayor exactitud los márgenes de rentabilidad, con la cual, podrán determinar sus beneficios económicos, mediante la emisión de los estados financieros al finalizar su periodo contable, adoptando medidas correctivas en la toma de decisiones.

2.4. Limitaciones

- La desconfianza de los socios de la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA”, puede ocasionar la interrupción en la ejecución del sistema de costos por procesos y por ende la no ejecución del proyecto.
- El cambio de directiva de la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA”, puede generar el descontento en el diseño del sistema de costos por procesos, entre sus miembros.
- El factor económico puede detener el diseño de un sistema de costos en la organización.

2.5. Descripción de competencias / destrezas a desarrollar

Las destrezas que se desarrollaron, dentro del diseño del sistema de costos por procesos, es la aplicación de conocimientos adquiridos en diferentes asignaturas como; contabilidad, contabilidad de costos, presupuesto, proyecto integrador, metodología de investigación y

laboratorio tributario durante la formación estudiantil que se basa en las competencias del saber, el saber hacer, y el saber ser.

Dentro de los conocimientos contables, a continuación se describen algunas competencias como son: manejo de cuentas contables; registrar las operaciones de hechos económicos en libros contables; supervisar y revisar el registro de las operaciones contables verificando el cumplimiento de las normas y reglamentos; revisar la aplicación contable y tributaria de los pagos emitidos; revisar y analizar la conciliación de cuentas de activos y pasivos generadas por la actividad comercial; elaboración de estados financieros; aplicación de las normas, Principio de Contabilidad Generalmente Aceptadas (PCGA); Aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF); manejo de un sistema contable y de costos, reconociendo los principales elementos:

- **Materia Prima Directa.** - Son todos los materiales sujetos a transformación, que se pueden identificar y cuantificar, unitariamente, “a simple vista” con los productos terminados.
- **Mano de Obra Directa.** - Es el esfuerzo físico o mental del ser humano para transformar los bienes en productos terminados con la ayuda de algún tipo de equipo o maquinaria.
- **Costos Indirectos de Fabricación.** - Son aquellos elementos complementarios para generar bienes y servicios. No son fácilmente identificables o medibles en el producto, pero forman parte del costo de producción.

Además, acotando un poco más a las competencias, se aplica la contabilidad con ética y responsabilidad como también se posee la habilidad de comunicar para interpretar, proponer y actuar. De esta forma tomar las mejores decisiones que pueden definir el futuro financiero de una organización.

2.5.1. Descripción de las asignaturas involucradas

2.5.1.1. Contabilidad I – primer ciclo

Dentro de Contabilidad I, se puede observar las siguientes temáticas: Conceptos de contabilidad, objetivos de la contabilidad, normas y principios de contabilidad, las cuentas (activos, pasivos, patrimonios, ingresos y gastos), asientos contables, el plan de cuentas, ciclo contable (libro diario y libro mayor), estados financieros.

La aplicación de la contabilidad dentro de la elaboración del proyecto integrador para la asociación antes mencionada, es de gran importancia debido a que permite conocer sus movimientos económicos, que se generan de forma diaria producto de su actividad comercial y clasificarlos para poder analizar e interpretar cuáles son los resultados de la asociación.

2.5.1.2. Contabilidad II – segundo ciclo

La asignatura Contabilidad II permite conocer las transacciones con sus respectivos nombres de las cuentas tales como:

Efectivo, caja y bancos (arqueos, conciliaciones y caja chica), cuentas por cobrar, cuentas por pagar, inventarios, propiedad planta y equipo (activos fijos – depreciaciones), pre-pagados y otros activos (pagos por anticipado y otros activos). Al igual que las cuentas pasivo, patrimonio, de ingreso y gastos, que nos facilita la determinación de la utilidad del ejercicio.

Dentro del desarrollo del proyecto integrador, se hace énfasis en la asignatura contabilidad II, que permite analizar una precisa conceptualización de manera teórico-práctico de todo el proceso contable con el fin de convertir los estados financieros en información confiable, útil y oportuna que encaje con las normativas vigentes contribuyendo con los usuarios para la apropiada toma de decisiones. Es por lo anterior, que el propósito es comprender el proceso de registro, clasificación y análisis de las transacciones económicas y financieras de las entidades; propiciando el desarrollo de ejercicios prácticos para la obtención de los estados financieros, que permita la interpretación de la situación financiera y la toma de decisiones.

2.5.1.3. Diseño de proyectos – segundo ciclo

Qué es un proyecto, como se planifica un proyecto, definición del problema, árbol de problemas, justificación, descripción de la propuesta, objetivos, plan de actividades, metodología, recursos financieros, monitoreo y evaluación.

El diseño de proyectos, permite elaborar la propuesta de trabajo de acuerdo a las pautas y procedimientos sistemáticos, permite la identificación de los beneficiarios; establece un diagnóstico de la problemática encontrada; ayuda a definir estrategias posibles para enfrentar y dar solución al problema identificado mediante el diagnóstico realizado en la Asociación; formula los objetivos del proyecto integrador (generales y específicos); la cual ayuda a obtener resultados óptimos en el producto final que en este caso es el diseño de un sistema de costos.

2.5.1.4. Costos I – tercer ciclo

Dentro de contabilidad de costos I se observa las siguientes temáticas:

Conceptos de costos, diferencia entre gastos y costos, importancia de la contabilidad de costos, los elementos del costo, las clases de costos. El sistema por procesos. Es importante destacar que la contabilidad de costos opera como un departamento en el cual se evalúa el proceso de transformación, por ello al aplicar costos en la Asociación, permitirá a los socios conocer y determinar los costos de producción y los de venta de su producto, el cual ayuda en la toma de decisiones.

2.5.1.5. Costos II – cuarto ciclo

La asignatura Costos II, constituye un elemento muy importante en las grandes, medianas y pequeñas empresas; porque permite identificar los diferentes tipos de sistemas de costeo, permitiendo a los Ingenieros de Contabilidad y Auditoría seleccionar el sistema de costos más adecuado y diseñar el proceso de control.

Los costos son de gran utilidad ya que aporta información relevante, en los estados financieros, aumentando las utilidades mediante el uso razonable de los tres elementos de los costos, al aplicar en la asociación esto ayuda a reducir costos y mejorar sus ventas.

2.5.1.6. Proyecto integrador I – séptimo ciclo

Definición, tipos de proyectos, definición de lo que es integrador, que es la investigación, desarrollo de la idea, planteamiento del problema, elaboración de marco teórico, alcance de la investigación, hipótesis, diseño de la investigación, selección de la muestra, recolección de datos, análisis de datos.

En el proyecto aporta en categorizar los tipos de investigación exploratoria y descriptiva, para obtener como resultado un documento (informe), donde se registra la experiencia de exploración de conocimientos prácticos y teóricos de las asignaturas ya cursadas, integrándose alrededor de un tema y realizando un juicio crítico con el punto de vista de los estudiantes.

2.5.1.7. Proyecto integrador II – octavo ciclo

Presentación del proyecto (portada, índice, resumen, introducción, conclusiones, recomendaciones), marco teórico, marco metodológico, muestra, hipótesis, variables (cualitativas- cuantitativas), técnicas de selección de la muestra, resultados (productos), análisis de datos, tabulaciones.

Esta materia aporta al proyecto en la definición y finalización del proyecto, donde podremos analizar e interpretar los datos obtenidos en la investigación.

2.5.1.8. Laboratorio tributario – noveno ciclo

La asignatura permite elaborar y presentar los formularios para la liquidación y declaración de los diferentes impuestos de personas naturales y jurídicas. Formula declaraciones de impuesto a la renta de personas naturales y jurídicas de acuerdo a normativa vigente. Prepara

declaraciones de IVA de personas naturales y jurídicas de acuerdo a normativa vigente. Efectúa anexos de impuestos mediante el uso del DIMM.

Esta materia aporta al proyecto, en la determinación de los impuestos y retenciones que intervienen en el diagnóstico de la utilidad del negocio.

2.6. Descripción de los productos entregables por asignatura y etapa

La asignatura del eje profesional que va a ser aplicado en el proyecto integrador es la Contabilidad de costos, a través del diseño de un sistema de costos por procesos, el sistema que se diseñara en la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA”, será un sistema que pueda ser manejado por los socios, para el registro de sus actividades económicas.

El sistema de costos por proceso permite llevar un control de la MPD, MOD, CIF y la determinación de los costos unitarios con el propósito de determinar el margen de utilidad de los productos al momento de designar el precio de venta al público, con la finalidad de registrar, categorizar, analizar e informar oportunamente la situación económica de la misma, de forma que puedan verificar al final del periodo contable si la asociación ha obtenido utilidad o pérdida, mediante la emisión de los estados financieros que contribuya a la toma de decisiones a favor de la misma.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

El proyecto integrador tendrá como beneficiarios directos a la Asociación Artesanal de Producción Agrícola y Pecuaria (A.P.A.P) “LA CHACRITA”, estudiantes que intervienen en la ejecución del mismo y el docente tutor como guía para que se lleve a cabo los objetivos planteados para la elaboración.

Los beneficiarios indirectos están ubicados en la comunidad Cumbijin, perteneciente al Cantón Salcedo, con un aproximado de 39 proveedores a nivel local y finalmente beneficiar a la comunidad en general.

Tabla 2:***Tabla de beneficiarios***

Beneficiarios Directos	<ul style="list-style-type: none">• Asociación Artesanal de Producción Agrícola y Pecuaria (A.P.A.P) “LA CHACRITA”.• Integrantes del proyecto y tutor.
Beneficiarios Indirectos	<ul style="list-style-type: none">• Proveedores• Clientes

Nota. Elaborado por las investigadoras.

4. PLANEACIÓN Y DEFINICIONES DE LAS ACTIVIDADES

Tabla 3:

Tabla de planeación y definición de las actividades

NOMBRE DEL PROYECTO	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	¿QUÉ SE HARÁ?	¿CÓMO?	¿CUÁNDO?	¿DÓNDE?	¿CON QUÉ?	¿PARA QUÉ?
“Diseño de un Sistema de Costos en la Asociación Artesanal de Producción Agrícola y Pecuaria (A.P.A.P) La Chacrita, ubicada en la Comunidad Cumbijin, perteneciente al Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi”.	Determinar el proceso y actividades que cumple la asociación APAP y los materiales, insumos y recursos utilizados para la producción del queso.	Levantamiento de información a través de técnicas como la observación y fuentes bibliográficas.	Aplicación de cuestionarios	Abril-2018	Biblioteca de la UTC y Asociación APAP.	Entrevistas	Identificación del problema real de la organización y el sistema de costos que esté acorde a sus necesidades.
		Diagnóstico de la situación de costos de la Asociación APAP.	Analizando e interpretando los cuestionarios y la realidad de la organización	Abril y Mayo 2018	Asociación APAP	Observación Entrevistas	Determinación de los elementos del costo, utilizados por las asociaciones productoras de queso.
		Conocer los sistemas que permitan reconocer los elementos del costo acordes a la organización.	Mediante fuentes bibliográficas.	Mayo 2018	Biblioteca de la UTC.	Textos, Artículos Tesis Normativas	Diseño del sistema contable que se adecue a la realidad del negocio que permita controlar y registrar las transacciones.

<p>“Diseño de un Sistema de Costos en la Asociación Artesanal de Producción Agrícola y Pecuaria (A.P.A.P) La Chacrita, ubicada en la Comunidad Cumbijin, Perteneciente al Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi”.</p>	<p>Identificar los 3 elementos del costo, que intervienen en la elaboración del queso, en la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA”</p>	<p>Identificación el problema</p>	<p>Mediante la Aplicación de Instrumentos de Investigación, que permita recopilar información suficiente para la identificación de mismo.</p>	<p>Junio 2018</p>	<p>Libros Sitios Web Revistas Artículos Científicos, Etc.</p>	<p>Encuestas</p>	<p>La identificación del problema cuya solución requiere de la elaboración de un proyecto integrador</p>
		<p>Descripción del problema</p>	<p>Describir de manera objetiva la realidad del problema que se está investigando, se señalan todas las características de la problemática</p>	<p>Junio y julio 2018</p>		<p>Revisión Bibliográfica</p>	<p>Identificar los hechos y los acontecimientos que están en el entorno social, al mismo mencionar los antecedentes del problema.</p>
		<p>Justificación del proyecto integrador</p>	<p>Argumentar la dedicación de recursos, tiempo, la importancia, utilidad, aplicabilidad y la viabilidad del mismo que permitirá destacar la relevancia del proyecto</p>	<p>Julio 2018</p>	<p>Proyecto Integrador</p>	<p>Revisión Bibliográfica</p>	<p>La justificación indica el porqué del proyecto exponiendo sus razones, de acuerdo a los beneficiarios del mismo.</p>

<p>“Diseño de un Sistema de Costos en la Asociación Artesanal de Producción Agrícola y Pecuaria (A.P.A.P) La Chacrita, ubicada en la Comunidad Cumbijín, Perteneciente al Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi”.</p>	<p>Aplicar los elementos del costo, en el sistema de costos por procesos en la producción del queso, en la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA” para la determinación correcta del precio y la utilidad.</p>	<p>Fundamentación científico técnica</p>	<p>Establecer teorías básicas sobre el sistema de costos</p>	<p>Octubre 2018</p>	<p>Asociación APAP</p>	<p>Revisión Bibliográfica</p>	<p>Apoyarán en modelos, procedimientos tecnologías, categorías y conceptos esenciales relacionados con el área agrícola.</p>
		<p>Diseño del sistema</p>	<p>Desarrollar actividades e identificación de diversas alternativas u opciones que permitan alcanzar los objetivos.</p>	<p>Noviembre, Diciembre 2018 y Enero 2019</p>	<p>Asociación APAP</p>	<p>Presupuesto</p>	<p>Contribuir con el desarrollo socioeconómico de la asociación, con el objetivo de que las decisiones sean tomadas a tiempo.</p>
		<p>Capacitación</p>	<p>Socializar el manejo del sistema costos por procesos para la producción de queso.</p>	<p>Febrero 2019</p>	<p>Asociación APAP</p>	<p>Presupuesto/ Revisión Bibliográfica</p>	<p>Obtener un mejor desempeño, adaptándose a las exigencias cambiantes del entorno</p>

Nota. Elaborado por las investigadoras.

4.2. Presupuesto para la elaboración del proyecto

Tabla 5:

Presupuesto

TIPO	CATEGORÍA	RECURSO	DESCRIPCIÓN	FINANCIAMIENTO	MONTO	
Recursos Disponibles	Infraestructura	Equipo de computo	Computadora HP	Personal	0,00	
		Red Inalámbrica	Internet	Personal	160,00	
		Transporte	Para trasladar a la Asociación	Personal	100,00	
	Gastos de trabajo	Impresiones y empastados	Documentos	Personal	50,00	
		Suministros de Oficina	Borrador, lápiz, esferos, etc.	Personal	20,00	
	Materiales	Papel	Hojas para la impresión de Borradores	Personal	10,00	
	Otros Gastos	Alimentación	Almuerzos	Personal	30,00	
		Imprevistos 10%			36,00	
	TOTAL					396,00

Nota: Elaboración propia.

5. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

5.1. Antecedentes de contabilidad

Mogollan (2014) menciona en su obra antecedentes de la Contabilidad lo siguiente:

La contabilidad, nació ante la práctica y necesidad de registro de sus actividades diarias. Inicia de la propia naturaleza humana, el carácter intelectual y fabril de nuestra especie, le llevan a producir y a computar; el sentimiento de la propiedad conduce al hombre a valorar sus propiedades; debido a los límites de la memoria, obligan al hombre a registrar sus operaciones dentro de la empresa, poco a poco se forjan las características primarias de la contabilidad (p.32).

El desarrollo de la contabilidad se produce de forma paralela a la evolución de las actividades económicas desarrolladas por el hombre. La creciente complejidad y volumen de las actividades económicas, obligan a su registro y a un progresivo desarrollo de las tareas contables, las cuales lógicamente se hacen cada vez más complejas y precisos. El crecimiento de la sociedad, la intensificación de sus actividades, el progresivo intercambio, hizo marchar estas ordinarias tareas contables por lo tanto no es posible comprender el origen y el desarrollo de la contabilidad sin vincularlo a la actividad económica realizado por el ser humano.

5.2. Conceptos

La Contabilidad es la técnica que se ocupada de registrar, clasificar y resumir las operaciones realizadas y los eventos económicos, naturales y de otro tipo, identificable y cuantificables que afectan a la entidad, estableciendo los medios de control que permitan comunicar información cuantitativa expresadas en unidades monetarias, analizada e interpretada para la correcta toma de decisiones (López, 2010, p.53).

Gómez (1997) en su obra Nuevo Plan General de Contabilidad menciona:

La Contabilidad como la técnica de registrar cronológicamente las transacciones económicas que realiza una empresa en el periodo determinado, con el objetivo de establecer al final de ese periodo, la situación financiera de la empresa y las utilidades o pérdidas producidas por efecto de las transacciones efectuadas (p.13).

Lexus (2009) expresa que “La contabilidad como un sistema de información, cuya finalidad es ofrecer a los interesados información económica sobre una entidad. En el proceso de comunicación participan los que preparan la información y los que la utilizan” (p.19).

Según los autores mencionados anteriormente, concluyen que la contabilidad es una ciencia que permite registrar todos los hechos económicos de forma cronológica, con la finalidad de proporcionar información en los estados financieros sobre una entidad; por lo tanto, la contabilidad es un instrumento, disciplina que permite reflejar la actividad económica de un negocio, la cual se basa en un conjunto de procedimientos estandarizados.

5.3. La contabilidad en el negocio

Para los emprendedores que inician sus actividades comerciales, su principal obstáculo es encontrar la forma de llevar un registro de sus costos y gastos que tienen como resultado de sus actividades; ya que es una fuente principal de información, por lo tanto ayuda al desarrollo del país mediante la aplicación de normas y leyes que regulan a una entidad económica, generando confianza entre los inversionistas, siendo el motor principal de la actividad económica- financiera de cada entidad que decide ingresar al mercado, fomentando el manejo racional de los recursos que existen en el país (Caña, 2015, p.45).

La contabilidad en el negocio debe ser organizada, transparente y completa que permita tener información real y confiable de las transacciones, para tomar decisiones dentro de la organización que ayude a mejorar en las actividades comerciales que se genera dentro de su ambiente económico.

5.4. Contabilidad de costos

La contabilidad es una ciencia general que abarca diferentes clasificaciones, entre una de ellas se encuentra la contabilidad de costos a continuación se presenta algunas definiciones que permitirán comprender su finalidad.

Según Sinisterra (2006) menciona que “la contabilidad de costos es una técnica contable que permita calcular, lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio” (p.09).

La contabilidad de costos es la aplicación especial de los principios de contabilidad que, con el objetivo de suministrar datos a los directores y administradores de un negocio, enseñan a calcular y ayudan a interpretar el costo de producir, los artículos fabricados o de realizar los servicios prestados (Jimenez, 2010, p.39).

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

5.4.1 Importancia de la contabilidad de costos

“Es importante aplicar costos en una empresa ya que permite tener un mejor control de los recursos humanos y recursos materiales para poder presentar informes de costos reales que contribuyen al crecimiento en la rentabilidad mediante la toma de decisiones” (Zapata, 2007, p.19).

Es importante la aplicación de la contabilidad de costos en las organizaciones, de tal manera que garantice, las operaciones que realizan: en lugar, tiempo y con los recursos establecidos para cada actividad.

5.4.2 Objetivos de la contabilidad de costos

Calvo (2017) en relación a los objetivos de la contabilidad de costos, menciona que se pueden resumir de la siguiente manera:

- Valuar la producción del período (productos terminados, en procesos, defectuosas, etc.).
- Conocer el costo de producción de los artículos vendidos.
- Determinar el costo unitario del producto terminado para fijar precios de ventas y estipular porcentajes de utilidad.
- Fijación de precio de venta determinando el margen de utilidad probable en función de la oferta y demanda imperante en el mercado (p.19).

5.4.3 Características

Para Morelos (2011) expresa que la Contabilidad de Costos tiene las siguientes características:

- Emplea documentos propios y especiales para recopilar la información administrativa y financiera.
- Utiliza cuentas y procedimientos únicos como por ejemplo: inventario de materia prima, inventario de productos en procesos e inventarios de productos terminados.

- La contabilidad de costos proporciona informes o estados exclusivamente de costos para conocer los gastos y cargos efectuados en la producción. (p.54).

5.5. Clasificación de los costos

5.5.1 Por la naturaleza de las operaciones de producción

5.5.1.1 Costos por órdenes de producción

Lemus (2014) menciona que los costos por ordenes de producción, son aquellos costos utilizados por la empresa de producción diversa, que elaboran sus productos, mediante ordenes de producción o bajo pedido. Este sistema recolecta los costos para cada orden físicamente identificables en su paso a través de los centros productivos de la planta.

Son los costos que intervienen en el proceso de transformación de una cantidad específica de productos, equipo, reparaciones u otros servicios, se recopilan sucesivamente por los elementos identificables: Materia prima aplicable, mano de obra directa y cargos indirectos, los cuales se acumulan en una orden de trabajo. Resulta aplicable a empresas donde es posible y resulta mas práctico distinguir lotes, sub-ensambles, ensambles y productos terminados de una gran variedad.

El sistema de costo por órdenes lleva dos controles, el de órdenes y el de hojas de costo, de cada una de las órdenes que están en proceso de fabricación. Este sistema de costos se aplica en los casos en que la producción depende básicamente de pedidos u ordenes que realizan los clientes, o bien, de las órdenes dictadas por la gerencia de producción, para mantener una existencia en el almacén de productos terminados de artículos para su venta, en estas condiciones existen dos documentos de control:

- La orden que lleva un número progresivo con las indicaciones y las especificaciones de la clase de trabajo que va a desarrollarse.

- Por cada orden de producción se abrirá registros en la llamada hoja de costos, que resumirá los tres elementos del costo de producción referentes a las unidades fabricadas en una orden dada.

5.5.1.2 Importancia y Objetivos

El sistema de costos por lotes es importante por que podemos conocer las necesidades de nuestros clientes potenciales, ya que de acuerdo a sus necesidades podemos llegar a producir los productos de acuerdo a su naturaleza.

En la actualidad para que la contabilidad moderna pueda cumplir con los objetivos de la gerencia de planeación de utilidades, control de costos y su contribución a la fijación de precios de venta.

La gerencia al asignar la responsabilidad por los resultados reales de sus operaciones desea tener la seguridad de que tales resultados han sido medidos correctamente. Pero antes de formular un juicio sobre el buen o mal funcionamiento de la empresa deben aplicarse a los resultados una medida de eficiencia aceptable, contando para esto con los sistemas de costos predeterminados.

El primer sistema de costos predeterminados completo es el de costos estimados, que se basa en estimaciones que se realizan con base a experiencias anteriores y con las condiciones de fabricación previstas para procesar un artículo o cumplir con una orden.

El segundo sistema es de costos estándar que se calcula con bases científicas sobre cada uno de los elementos del costo a efecto de determinar lo que un producto debe costar. Calculado con el factor de eficiencia, y sirve como medidor del costo.

Su objetivo principal es el control de la eficiencia operativa, por lo cual este sistema de costos resulta óptimo para los fines administrativos de planeación y control de los costos.

5.5.1.3 Características

El sistema de órdenes de producción se implanta en aquellas industrias donde la producción es unitaria, o sea que los artículos se producen por lotes de acuerdo con la naturaleza del producto.

Sus características son:

- Permite reunir separadamente cada uno de los elementos del costo para cada orden de producción, ya sea terminada o en proceso de transformación.
- Es posible y resulta práctico lotificar y subdividir la producción, de acuerdo con las necesidades de cada empresa.
- Para iniciar la producción, es necesario emitir una orden de fabricación, donde se detalla el número de productos a elaborarse, y se prepara un documento contable distinto (por lo general una tarjeta u hoja de orden de trabajo), para cada tarea.
- La producción se hace generalmente sobre pedidos formulado por los clientes.
- El valor del inventario de producción en un proceso es la suma de las cantidades consignadas en las tarjetas u hojas de costos de órdenes de trabajo pendientes de determinar su manufactura.

5.5.2 Costos por procesos

Son aquellos utilizados por las empresas de producción masiva y continua de artículos similares u homogéneos. Es el procedimiento que mediante uno o varios procesos transforma la materia prima o materiales en un producto terminado en donde dicha producción es continua, uniforme, en grandes cantidades e integración de los tres elementos del costo (materia prima, mano de obra, gastos indirectos) en un periodo determinado y para conocer su costo unitario se necesita dividir el importe de los tres elementos del costo entre las unidades terminadas.

5.5.2.1 Características

- Varias escalas.
- Varios procesos.
- Producción continua.
- Mezcla de productos.
- Unificación de los elementos del costo.
- Periodo determinado en la elaboración.
- Su costo se obtienen de dividir el costo total entre las unidades producidas.

5.5.2.2 Importancia y objetivos

La importancia de un sistema de costos por procesos es determinar que parte de los materiales directos, de mano de obra directa y de costos indirectos de fabricación se aplica a las unidades terminadas y transferidas y que parte se aplica a las unidades aún en proceso.

- Por lo anterior el objetivo último es determinar el costo unitario total para poder determinar el ingreso.

5.5.3 Según su identificación con el producto

- **Directos:** Son los costos que pueden identificarse fácilmente con el producto, servicio, proceso o departamento. Son costos directos el Material Directo y la Mano de Obra Directa.
- **Indirectos:** Son aquellos costos que no se pueden identificar o cuantificar fácilmente con el producto, tales como: materiales indirectos, mano de obra indirecta, energía, depreciaciones.

5.5.4 De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados

- **Históricos:** Son lo que se determinan a medida que se producen los bienes o servicios.

- **Predeterminados:** Son aquellos que se determinan antes de iniciar el período de costos o durante el transcurso del mismo, estos costos se subdividen en:
 - **Costos estimados:** Son aquellos que se determinan de manera informal, para cotizar precios de ventas.
 - **Costo estándar:** Son aquellos que se determinan en forma científica utilizando, métodos modernos para el cálculo.

5.5.5 De acuerdo al volumen de producción

- **Costos Fijos:** Son aquellos costos que permanecen constantes durante un periodo de tiempo determinado, sin importar el volumen de producción.
- **Costos Variables:** Son aquellos cuya magnitud cambia en razón directa al volumen de las operaciones realizadas que varían en forma proporcional, de acuerdo al nivel de producción o actividad de la empresa en funcionamiento.
- **Costo Semi-variable:** Son aquellos costos que se componen de una parte fija y una parte variable que se modifica de acuerdo con el volumen de producción.

5.5.6 Por su inclusión en el inventario

- **Costeo total o de absorción:** Es aquel que intervienen los costos fijos como los variables, los mismos que son absorbidos en su totalidad por la producción.
- **Costo Directo o variable:** Es aquel que interviene exclusivamente el costo variable en la producción. Lemus Jimenez, W. (p. 29).

5.6 Elementos del costo de producción

Hernandez (2015) determina que los elementos que conforma el costo de producción son:

- **Materia Prima Directa:** Son materiales sobre los cuales se realiza la transformación, se identifica plenamente con el producto elaborado.
- **Mano de Obra Directa:** Es un salario que se paga a los trabajadores que intervienen directamente en la fabricación del producto (p.45).

5.6.1 Costos indirectos de fabricación

Hernandez (2015) menciona que los elementos que conforma los costo indirectos de fabricación son:

- **Materiales indirectos:** Se denomina también materia prima indirecta a los materiales utilizados en el procesos productivo que no se identifican plenamente con el producto, por lo tanto no son facilmente medibles y cuatificables; requieren ser calculados de acuerdo a una base de distribución específica.
- **Mano de obra indirecta:** Es el sueldo que se paga al personal que no intervienen directamente en la fabricación del producto, pero sirve de apoyo indispensable en el procesos productivo.
- **Otros costos indirectos:** Egresos que se realizan por conceptos correspondientes a la planta tales como: seguros, arriendos, telefono, agua, luz. También forman parte de este grupo la depreciación de los activos fijos de la planta, la amortización de los gastos de instalación de la planta.

5.7 Costos conjuntos

El párrafo 14 de la Norma Internacional de Contabilidad (NIC 2): Inventarios indica: “El Costo conjunto es el proceso de un solo producto que da lugar a múltiples productos de Manera simultánea”. Son los costos de materias primas, mano de obra y costos indirectos de fabricación que se acumulan antes del punto de separación. Productos conjuntos son cuando de una misma materia prima o de un mismo proceso de producción se obtienen dos o más productos diferentes en forma simultánea.

De acuerdo a la NIC 2 de contabilidad definimos que el costo conjunto es el proceso de producción que puede dar lugar a la fabricación de más de un producto. Por ejemplo, de la producción conjunta o de la producción de productos principales junto a subproductos.

5.7.1 Características

Según Bravo (2012) manifiesta que las características de los costos conjuntos son los siguientes:

- En un mismo proceso se producen dos o mas productos simultaneamente hasta el punto de separación.
- El punto de separación es el momento dentro del proceso en el cual los productos conjuntos se vuelven identificables de manera individual.
- Los productos finales del proceso de producción conjunta se clasifican en coproducto (los cuales presentan un alto porcentaje en ventas), subproductos (con bajo valor de ventas desperdicios los cuales no tienen valor de ventas).
- La distinción entre productos conjunto y subproductos depende principalmente del valor del mercado de los producto.
- Los productos conjuntos tienen valores de mercado mas cuantiosos y representan una contribución mas significativa para los ingresos que los subproductos.

5.8 Costos activity based costing (ABC)

Cuervo (2015) denota que “el costeo basado en actividades es un método de costeo de productos de doble fase que asigna costos primero a las actividades y después a los productos basándose en el uso de las actividades por cada producto” (p.18).

También llamado sistema de costos basado en las actividades por sus siglas en inglés (Activity Based Costing). Se constituye en la actualidad en uno de los sistemas de costos más

utilizados por las empresas porque aseguran una gestión moderna y una revolución respecto de los procesos obsoletos que se venían utilizando.

5.8.1 Características del sistema de costos ABC

A continuación, describimos las principales características de los sistemas de costos:

- Es una herramienta clave para el aumento de la competitividad.
- Brinda información a la empresa que le permite definir si ante un precio que le viene dado, le conviene o no participar en este mercado.
- El sistema de costos ABC se basa en el principio de que la actividad es la generadora de costos y que los productos consumen actividades.
- Los productos generan actividades y las actividades consumen costos.

Adicionalmente se deben entender que, nos referimos a las actividades, cuando hablamos de aquellas tareas que generan costos y que son necesarias para satisfacer las necesidades de los clientes internos y externos.

5.8.2 Diferencia entre el sistema de costos tradicional y el sistema de costos ABC

Destacaremos cinco diferencias principales entre el sistema de costos tradicional y el sistema de costos ABC.

- El sistema de costos por proceso utiliza medidas tradicionales como el volumen, la mano de obra, como elemento para asignar costos a los productos. Mientras que el sistema de costos ABC utiliza la jerarquía de las actividades como base para realizar la asignación, utiliza generadores de costos que están o no relacionados con la producción.
- El sistema de costos tradicional se basa en las unidades producidas para calcular la asignación de gastos. En cambio, el sistema de costos ABC, utiliza diferentes bases en función de las actividades relacionadas con los costos indirectos.

- El sistema de costos tradicional sólo utiliza los costos del producto. Por su parte, el sistema de costos ABC, se concentra en las actividades que originan esos recursos.
- En el sistema de costos tradicional, la asignación de gastos indirectos se lleva a cabo en dos etapas: primero se asigna a los departamentos involucrados y luego a los productos. En el sistema de costos ABC, primero se lleva la asignación de costos a las actividades y después a los productos.
- El sistema de costos tradicional utiliza horas generales como unidades producidas o bien horas máquina. Por otro lado, el sistema de costos ABC, toma en cuenta la relación causa efecto, entre las unidades y los generadores de costos, para determinar el criterio de asignación.

5.8.3. Ventajas y desventajas del sistema de costos ABC

Dentro de las ventajas que ofrece el sistema de costos ABC, se encuentran: no afecta a la estructura organizativa, ayuda a entender el comportamiento de los costos de la organización, proporciona información sobre las causas que originan la actividad, y el análisis de cómo se realizan las tareas, permite tener una visión real de lo que sucede en la empresa, nos permite conocer medidas de tipo no financiero dentro de la empresa y el sistema de costos ABC es completamente sencillo y transparente.

En cuanto a las desventajas podemos decir que: consume una buena parte de recursos en la fase de diseño, puede hacerse dificultosa, resulta costoso identificar las actividades generadoras de gastos y como cualquier cambio, implica una cierta capacidad de adaptación de la empresa.

5.9 Plan general de cuentas

Cooper y Pattanayak (2011) expresan que un elemento fundamental del Marco de Gestión Financiera Pública, 09. El Plan General de Cuentas establece la clasificación, distribución y agrupación de las cuentas según la naturaleza de los elementos que lo integran y de operaciones que se realizan o vayan a realizarse, agrupando las cuentas por afinidades

contables en grupos que permitan una fácil verificación económica del ente en un momento dado.

El Plan General de Cuentas es un instrumento de consulta, creada e ideada de manera específica para una empresa, que sirve de base al sistema de procedimiento contable para el logro de sus fines, que permite presentar a la gerencia los estados financieros y estadísticos para la toma de decisiones y posibilitar un adecuado control.

5.9.1 Cuentas de costos

Según Fernández (2017) menciona que las cuentas de costos son las siguientes:

- **Inventario de materiales:** Esta cuenta representa todos los materiales comprados y almacenados para ser usados en la fabricación. Se subdividen en inventarios de materias primas, inventarios de materiales e inventarios de suministros.
- **Inventario de productos terminados:** Esta cuenta representa el valor de los productos terminados y listos para la venta.
- **Inventario de productos en proceso:** Esta cuenta representa las materias primas entregadas por solicitud del departamento de producción y serán registradas en la hoja de costos respectivas. El inventario de producto en proceso se divide en tres: MPD, MOD, CIF.

5.10 Orden de producción

Orden de producción “es un formulario mediante el cual, el jefe de producción ordena la fabricación de un determinado artículo o lotes de artículos similares” (Armendáris, 2013, p.23).

Figura 1.
Orden de Producción

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”	
ORDEN DE PRODUCCIÓN	
Cliente:	Fecha de pedido:
Artículo:	Fecha de entrega:
Cantidad:	
Especificaciones del artículo:	
<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> Firma del jefe de producción	

Nota: Tomado del texto Contabilidad de Costos de Zapata Pedro; elaborado por las autoras.

5.11 Hoja de costos

Según Armendáris (2013) menciona que la hoja de costos es un formulario en el que se acumula los valores de los tres elementos del costo de producción, de esta manera se termina el costo total de la orden de producción el mismo que se divide para el número de unidades producidas y se obtiene el costo unitario de cada artículo.

Figura 2.
Hoja de Costos

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”				
HOJA DE COSTOS				
Cliente:			Fecha de inicio:	
Artículo:			Fecha de término:	
Cantidad:			Fecha de entrega:	
Costo Total:			Costo Unitario:	
Fecha	MPD		MOD	CIF Aplicados
	Requisición N.-	Valor	Valor	Valor
TOTAL				
RESUMEN				
MPD:				
MOD:				
CIF Aplicados:				
TOTAL				
Elaborado por: f) _____				
Aplicado por: f) _____				
Departamento de Producción				

Nota: Tomado del texto Contabilidad de Costos de Zapata Pedro; elaborado por las autoras.

5.12 Libro diario

Es aquel libro donde se registran todas las operaciones económicas que ocurren en una empresa en su día a día, siguiendo siempre un orden cronológico.

Figura 3.
Libro Diario

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”					
LIBRO DIARIO					
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20XX					
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	PARCIAL	DEBE	HABER

Nota: Tomado del texto Contabilidad de Costos de Zapata Pedro; elaborado por las autoras.

5.13 Libro mayor

Un libro mayor es aquel que recoge todas las operaciones económicas registradas en las distintas cuentas contables de la empresa de manera cronológica. Tenemos un libro mayor por cada cuenta contable que hemos utilizado en nuestra contabilidad.

Figura 4.
Libro Mayor

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”						
LIBRO MAYOR						
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20XX						
Nombre de la Cuenta: _____				Folio: _____		
Fecha	Contra cuenta	Folio del Libro Diario	Registro		Saldos	
			Debe	Haber	Deudor	Acreedor

Nota: Tomado del texto Contabilidad de Costos de Zapata Pedro; elaborado por las autoras.

5.14 Kárdex

Según Arias (2013) afirma que “es un registro de manera organizada de la mercancía que se tiene en un almacén. Para hacerlo, es necesario hacer un inventario de todo el contenido, la cantidad, un valor de medida y el precio unitario” (p.67).

Figura 5.

Kárdex

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”											
			KÁRDEX								
Materia Prima: _____			Máxima: _____								
Método: _____			Mínima: _____								
			Unidad de Medida: _____								
FECHA	DETALLE	N° Dcto	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTEENCIAS		
			Cant.	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cant.	Valor unitario	Valor total

Nota: Tomado del texto Contabilidad de Costos de Zapata Pedro; elaborado por las autoras.

5.15 Estado de costos de productos vendidos

Según Arias (2013) define que el estado de costos de productos vendidos “Sirve para comparar el desarrollo contable y tener una visión inicial del engranaje de los costos. El mecanismo de los costos de producción concluye con el costo de ventas” (p.32).

Figura 6.
Estado de Costos de Productos Vendidos

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”		
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN		
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20XX		
(+)	Inv. Inicial de Materia Prima Directa	
(+)	Compras de Materia Prima Directa	
(=)	Materia Prima Directa Disponible para la producción	_____
(-)	Inv. Final de Materia Prima Directa	
(=)	MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA	_____
(+)	MANO DE OBRA DIRECTA	
	Costos Indirectos de Fabricación	
(+)	Inv. Inicial de materiales Indirectos	
(+)	Compras de Materiales Indirectos	
(=)	Materiales y Suministros Disponibles para la producción	_____
(-)	Inv. Final de Materiales y Suministros	
(=)	Materiales y Suministros Utilizados	_____
(+)	Mano de Obra Indirecta	
(+)	Otros Costos Indirectos	
(=)	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN UTILIZADOS	_____
(+)	Productos en Procesos	
(+)	Inv. Inicial de Productos en Proceso	
(=)	Productos en Proceso Total	_____
(-)	Inv. Final de Productos en Proceso	
(=)	COSTOS DE PRODUCCIÓN	_____
(+)	Inv. Inicial de productos Terminados	
(=)	Productos Terminados Disponible para la Venta	_____
(-)	Inv. Final de Productos Terminados	
(=)	COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS	=====

Nota: Tomado del texto Contabilidad de Costos de Zapata Pedro; elaborado por las autoras.

5.16 Estado de resultados

Según Jauregui (2017) afirma que “el estado de resultados, también conocido como estado de ganancias y pérdidas, es un estado financiero conformado por un documento que muestra detalladamente los ingresos, los gastos y el beneficio o pérdida que ha generado una empresa durante un periodo de tiempo determinado”.

El estado de resultados requiere una serie de pasos para determinar la utilidad a partir de los ingresos obtenidos por la organización, de los cuales se traen los costos y gastos en que se

incurren de un cierto periodo contable en base al detalle de cuentas de resultados permitirá un mejor análisis de cada uno de los rubros y la toma de decisiones.

Figura 7.
Estado de Resultados

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”	
ESTADO DE RESULTADOS	
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20XX	
VENTAS	
(-) Devolución en ventas	
(-) Descuento en ventas	
(=) VENTAS NETAS	_____
(-) Costo de ventas	
(=) UTILIDAD BRUTA	_____
(-) Gastos seguros	
(-) Gasto de administración y venta	
(-) Gasto depreciación	
(-) Gasto depreciación vehículo	
(-) Gasto comisiones	
(-) Gasto navideño	
(-) Gasto transporte	
(-) Gasto publicidad	
(=) UTILIDAD OPERACIONAL	_____
(-) 15 % Participación a trabajadores	
(=) UTILIDAD ANTES DE IR	_____
(-) 22 % Impuesto a la Renta	
(=) UTILIDAD NETA	=====

Nota: Tomado del texto Contabilidad de Costos de Zapata Pedro; elaborado por las autoras.

5.17 Estados financieros

Según (NIC 1, 2007), menciona que los estados financieros constituyen una representación estructurada de la situación financiera, del rendimiento financiero y del flujo de efectivo de una entidad. El objetivo de los estados financieros es suministrar información acerca de la situación financiera de la misma y que sea útil para cada entidad a la hora de tomar sus decisiones económicas.

Figura 8.
Estado de Situación Financiera Integral

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”	
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA INTEGRAL	
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20XX	
ACTIVO	
ACTIVO CORRIENTE	
caja/ Bancos	
Cuentas por cobrar	
Inv. de Productos Terminados	
Inv. de Productos en Procesos	
Inv. de Materiales y Suministros	
Inv. de Materia prima Directa	
Total Activo Corriente	_____
ACTIVO FIJO	
Maquinaria y Equipo	
Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo	
Edificios	
Depreciación Acumulada de Edificios	
Total Activo Fijo	_____
TOTAL DE ACTIVOS	=====
PASIVO	
PASIVO CORRIENTE	
Cuentas por Pagar	
Proveedores	
TOTAL PASIVO	=====
PATRIMONIO	
Capital Social	
Utilidad de Ejercicio	
TOTAL PATRIMONIO	_____
TOTAL DE PASIVO Y PATRIMONIO	=====

Nota: Tomado del texto Contabilidad de Costos de Zapata Pedro; elaborado por las autoras.

5.18 Toma de decisiones

Una decisión es una resolución o determinación final. También se ha definido la toma de decisiones como la selección de un curso de acción entre dos o más alternativas.

El término decisión se deriva de “decidere”, que significa "cortar", o sea, el administrador, una vez que ha tomado la decisión, requiere firmeza en su propósito, y debe recordar que las

decisiones a nivel administrativo son el fundamento de la planificación y el resto de fases del proceso administrativo.

En administración, los gerentes e incluso los empleados, toman más opciones por decisiones, porque una decisión no se puede modificar, en otras palabras, significa abandonar el pasado.

5.18.1 Decisiones estructuradas y no estructuradas

Las decisiones estructuradas se toman de acuerdo con políticas, procedimientos o reglas, escritas o no escritas, que posibilitan la toma de decisiones en situaciones recurrentes porque limitan o descartan alternativas. Por ejemplo, los administradores rara vez tienen que preocuparse por el rango salarial de un trabajador recién contratado, ya que, por regla general, las empresas cuentan con una escala salarial establecida para todos los puestos. Existen procedimientos de rutina para tratar asuntos de rutina.

Las decisiones estructuradas se utilizan para abordar problemas recurrentes, sean de gran complejidad o simples. En cierta medida, las decisiones estructuradas restringen la libertad, ya que el trabajador tiene menos campo de acción para decidir qué hacer. No obstante, el objetivo de las decisiones estructuradas es liberar.

Las decisiones no estructuradas abordan problemas poco frecuentes, o excepcionales. Si una situación no se ha presentado con la frecuencia suficiente como para que la cubra una política, o si resulta tan importante que merece atención especial, deberá ser manejada como una decisión no estructurada. Problemas como distribuir los recursos de una empresa, qué hacer con una línea de productos que no tuvo el éxito esperado, cómo hacer para mejorar las relaciones con la sociedad, etc., constituyen situaciones donde el gerente toma decisiones trascendentales del tipo no estructurada.

En tanto se asciende en el nivel jerárquico de la empresa, la capacidad para tomar decisiones no estructuradas toma mayor relevancia. “Es por eso que la mayor parte de los programas de desarrollo de administradores, y especialmente de los gerentes, pretende mejorar las habilidades para la toma de decisiones no estructuradas, por regla general,

enseñándoles a analizar los problemas en forma sistemática y tomar decisiones lógicas” (Gómez, 2014, p.12).

En sentido de la contabilidad, que es una herramienta cuyo objetivo es el de proporcionar información útil en cuanto a la toma de diferentes decisiones económicas; el objetivo principal es el estudio del patrimonio empresarial. La finalidad de utilizar la contabilidad como una herramienta, es determinar el estado económico financiero que resumen la situación económica de una empresa.

5.18.2 Los estados financieros y la toma de decisiones

Como ya se dijo anteriormente, la toma de decisiones es el proceso mediante el cual se realiza una elección entre las opciones o formas para resolver diferentes situaciones de la vida en diferentes contextos. La toma de decisiones consiste, básicamente, en elegir una opción entre las disponibles, a los efectos de resolver un problema actual o potencial.

Gómez (2014) menciona que “los Estados Financieros, también denominados estados contables, informes financieros o cuentas anuales, son informes que utilizan las instituciones para reportar la situación económica y financiera y los cambios que experimenta la misma a una fecha o periodo determinado” (p.16). Esta información resulta útil para la administración, gestores, reguladores y otros tipos de interesados como los accionistas, acreedores o propietarios.

La información contenida en los Estados Financieros debería reunir, para ser útil a sus usuarios, según menciona Gómez (2014) las siguientes características: Pertinencia; Confiabilidad; Aproximación a la realidad; Esencialidad; Neutralidad; Integridad; Verificabilidad; Sistemática; Comparabilidad y Claridad.

Entre los Estados Financieros más importantes encontramos los siguientes: Estado de resultados que es el resumen de los ingresos por ventas de una organización y sus gastos del ejercicio y reporta la utilidad final de la misma. Estado de situación financiera: También llamado estado de condición financiera, es un resumen de los activos, pasivos y capital al cierre de los negocios el último día del periodo del estado de resultados. Para interpretar un

estado de situación financiera se necesita conocer las diferencias entre los tipos básicos de activos que usa la compañía.

La contabilidad financiera está muy relacionada con la toma de decisiones, debido a que los estados financieros son los pilares bases en la contabilidad. La Contabilidad es utilizada para describir todo tipo de actividad y es conocida como el lenguaje del negocio; los costos de precios, ventas, utilidad, devolución e inversión son medidas de contabilidad y puede ser llevada de manera manual o computarizada.

Los inversionistas, acreedores, gerentes y otros agentes que tienen un interés financiero necesitan comprender claramente los términos de contabilidad si realmente están interesados en informarse acerca de los negocios de la empresa. Los Estados Financieros son los documentos que se deben preparar al terminar el ejercicio contable, con el fin de conocer la situación financiera y los resultados económicos obtenidos a lo largo de un periodo, para apoyar la toma de decisiones. Las decisiones que se toman se refieren a como se obtienen los recursos y como se utilizan.

6. METODOLOGÍA

El presente proyecto integrador tiene un enfoque cuantitativo, según su diseño metodológico se utilizará lo siguiente:

La investigación documental apporto en el proceso de búsqueda, recuperación, análisis e interpretación de datos de fuentes secundarias, es decir, los obtenidos y registrados por investigadores y estudiosos de las ciencias contables, se utilizó documentos impresos, como artículos científicos, textos, normativas y de igual manera de forma electrónica, todo esto con el propósito de fundamentar el diseño del sistema de costos por procesos. A través del método bibliográfico, se logró sustentar la teórica científica como punto base en el trabajo de titulación, especialmente al indagar sobre los tres componentes del costo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación) y el proceso de transformación de la materia prima, para luego aplicarlos en la fabricación del queso en la Asociación Artesanal de Producción Agrícola y Pecuaria (A.P.A.P) “LA CHACRITA”, esto a través de la revisión bibliográfica, que contribuyeron con la información necesaria para el presente proyecto. Para

recolectar los datos se lo hizo directamente con el encargado del proceso de producción (tratamiento de la leche, coagulación, corte de la cuajada, moldeo, prensado, salado, afinado o maduración) de los quesos que la asociación produce, obteniendo de esta manera información primaria de la persona que realiza estas actividades; con el propósito de identificar el proceso y los principales elementos del costo en que incurre la asociación, a través de la observación y entrevista; una vez establecido lo anterior se pudo determinar el costo real, el precio de venta al público y por ende el margen de utilidad. Además se consideró el método inductivo pretendiendo obtener conclusiones generales, es decir el diseño en sí del sistema de costos por procesos a partir de premisas particulares, que en este caso será la información obtenida por medio de fuentes bibliográficas, la observación y el resultado de la entrevista al empleado que ejecuta y/o forma parte de las diferentes actividades del proceso de producción del queso. Los instrumentos de recolección de datos, serán unidades de almacenaje entre los cuales esta, el computador, cuadros de registros, la guía de entrevista y una grabadora, utilizados para obtener, registrar o almacenar información para el diseño del sistema de costos por procesos en la fabricación del queso. Mediante la entrevista se pretende conseguir datos reales del encargado del proceso de la fabricación del queso, los datos obtenidos es información vital para la determinación de resultados que ayuden a establecer los principales elementos del costo, los factores que inciden en el precio de venta y por ende en la rentabilidad para la toma de decisiones a favor de la misma. La identificación del problema permitió diseñar el sistema de costos por procesos, específicamente en la producción de quesos en la Asociación Artesanal de Producción Agrícola y Pecuaria (A.P.A.P) “LA CHACRITA”, que ayudará a tener un mejor control de los elementos del costo y poder determinar el costo real del producto a través del precio de venta justo.

Las técnicas e instrumentos que se utilizará en el presente trabajo, se resumen en el cuadro siguiente:

Figura 9.
Técnicas e Instrumentos de Investigación a ser utilizados

DISEÑO	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Documental	Análisis documental	Computadora y sus unidades de almacenaje
	Análisis de contenido	Cuadro de registro y clasificación de las categorías
De Campo	Entrevista	Guía de entrevista
		Grabador
		Cámara de video
	Estudio de Caso	Sistema de Costos

Nota. Elaboración propia

7. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

7.1 Entrevista

La presente entrevista tiene como objetivo obtener información primaria, sobre los principales elementos del costo a ser utilizados en la fabricación de quesos en (A.P.A.P) “LA CHACRITA”, que será utilizada para diseñar un sistema de costos por procesos.

Entrevista al encargado del proceso de producción de quesos.

1. ¿Qué tipo de productos elaboran en la Asociación?

La Asociación Artesanal de Producción Agrícola y Pecuaria (A.P.A.P) “LA CHACRITA” elabora quesos en distintos tamaños de 500,600 y 700 gramos. La planta elabora productos de calidad ya que los productos lácteos tienen un alto grado de aceptación de nuestros clientes, por el hecho de ser un alimento nutritivo que ayuda a mejorar la calidad de vida de los consumidores.

2. ¿Qué tipo de materiales e insumos utilizan para la elaboración de los quesos y cuál es su costo?

Los materiales que utilizamos en la asociación para la elaboración del queso son varios tales como:

- La leche que se adquiere a distintos proveedores a un precio de 0.37ctvs por litro, y para cada queso se utiliza un promedio de $3\frac{1}{2}$ litros, se utiliza 1,247 litros diarios
- Nitrato de Sodio \$4,80;
- Cloruro de Calcio \$12,00;
- Sal yodada \$22,50;
- Cuajo \$28,30;
- Sal en grano \$9,00;
- Gas \$75,00;
- Fundas para envoltura del queso \$48,00 cada 15 días y
- Cintas para sellar los quesos \$ 7,00 los mismos que son adquiridos de forma quincenal.

3. ¿Cuántos trabajadores integran el proceso de la elaboración del queso y cuál es su sueldo?

La asociación cuenta con 4 trabajadores los mismos que están asignados de la siguiente manera;

- 2 en producción
- 1 en ventas.
- 1 área administrativa

El sueldo para cada trabajador es el salario básico unificado de \$386,00 y su forma de pago es mensual.

4. ¿Cuál es el proceso para la transformación de la materia prima (leche) en producto terminado (elaboración del queso)?

- Empezamos con la recolección y pasteurización de la leche a 70° durante 15 minutos, se aplica el calcio, disminuyendo la temperatura a 55°, luego se incorpora el nitrato de la misma forma disminuyendo la temperatura a 45°;
- Posterior a la pasteurización se realiza el enfriamiento a 38° durante 40 minutos;
- Como siguiente etapa tenemos el cuajado se deja reposar 30 minutos y se procede al corte de la cuajada y
- Finalizando con el moldeo.

5. ¿Cuál es la forma de pago de los materiales que utiliza para la elaboración del queso y cada que tiempo?

El desembolso que maneja la asociación para el pago de los materiales es de 2 veces al mes es decir cada 15 días y se realiza en efectivo. Se puede manifestar también que por desconocimiento no se ha solicitado ni emitido comprobantes autorizados por el SRI para justificar las adquisiciones.

6. ¿Qué tipo de maquinaria, herramientas y equipos utiliza para la fabricación de los quesos, cual es el tiempo de vida útil, el costo de cada uno y la fecha de adquisición?

Cantidad	Descripción	Valor	Año de adquisición
1	Tina de leche	1,000.00	2013
1	Extractor de suero	450,00	2013
1	Mesa para la cuajada	1,500.00	2013
1	Lira de corte	120.00	2013
1	Pala de cuajada	30.00	2013
5	Baldes	10.00	2017
2	Bidones	2,000.00	2013
200	Moldes	600.00	2013
1	Prensa de quesos	1,500.00	2013
1	Bomba de leche	600.00	2013
1	Acidómetro	200.00	2015
1	Computadora	850.00	2013
1	Escritorio de madera	150.00	2013
2	Sillas	20.00	2013
1	Calculadora	10.00	2017

7. ¿Cómo determina el precio de venta al público (P.V.P.) en la actualidad?

A través de la sumatoria de todos los costos y gastos incurridos en la producción más el 5% de utilidad.

8. ¿Toma en consideración los costos generados por agua, luz, transporte, etc.?

La Asociación si toma en cuenta los costos generados por servicios básicos y transporte de productos.

9. ¿Cuál es el margen de utilidad que obtiene la Asociación en la fabricación de los quesos de acuerdo a su producción, y está de acuerdo con la utilidad que percibe de la venta de quesos?

El margen de utilidad que la asociación obtiene por la venta de sus productos es de 5%, y no estamos de acuerdo porque no tenemos conocimientos claros de cómo determinar la utilidad, que solvente las necesidades básicas de la organización, si estamos en funcionamiento es más para mantener nuestro trabajo que es el sustento familiar.

10. ¿Cree usted que, mediante el diseño del Sistema de costos por procesos, se contribuirá al mejoramiento de la actividad productiva de la asociación?

Sí, porque ayudará a determinar los costos reales y unitarios, de modo que permita dar un correcto seguimiento de los costos incurridos en los diferentes procesos de producción para la obtención del producto terminado.

7.1.1 Análisis de la entrevista

Después de haber aplicado la entrevista al encargado de producción, se ha podido observar que la asociación trabaja bajo normas de calidad y buenas prácticas de manufactura, produce quesos de 500, 600 y 700 gramos, los mismos que son trabajados bajo registros sanitarios otorgados por las entidades controladoras.

Su capacidad de producción instalada es de 1,247 litros de leche diarios utilizados para la fabricación del queso, además se utiliza nitrato, sal, calcio, cuajo y materiales como gas, fundas, transporte, energía eléctrica, agua. A esto se debe incluir la mano de obra en producción, contabilidad y ventas.

Adicional mantiene un control contable deficiente, debido a la falta de documentos que respalden el registro de las diferentes actividades que se lleva a cabo dentro del proceso productivo.

Con esto podemos concluir que la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA”, necesita de manera urgente un diseño del sistema de costos por procesos que ayude a controlar de manera efectiva los movimientos contables, económicos, productos de la microempresa.

7.1.2 Ficha de Observación

La ficha de observación sirve como punto de partida para determinar los tres elementos del costo, una vez analizado y observado el proceso del queso.

Figura 10.
Ficha de Observación

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”			
FICHA DE OBSERVACIÓN			
Etapa 1: Recepción y Pasteurización			
Descripción:	La Asociación trabaja con un promedio de 1.200 litros de leche diarios, que se recibe en la planta. Antes de iniciar la fabricación del queso, La leche se hace pasar por un filtro de tela fina, en ese momento puede ser medida su calidad (con el refractómetro de leche), la misma es calentada hasta 33- 34° C durante 20/40 segundos. A este proceso se le denomina pasteurización y su objetivo es eliminar microbios patógenos presentes en la leche acompañados del nitrato de sodio y el cloruro de sodio.		
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Leche	1.247,00	0,37	461,39
Nitrato de Sodio	240,00	0,02	4,80
Cloruro de Calcio	24,00	0,5	12,00
Mano de Obra	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero/hora	2	1,61	3,22
Ayudante/hora	2	1,61	3,22
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total
Gas Industrial	\$ 3,75	\$ 1,33	\$ 1,33
Energía eléctrica	\$53,00 mensual	\$ 2,65	\$ 2,65
Depreciación bomba de leche (\$600,00*10%)/360	\$60,00 anuales	\$ 0,17	\$ 0,17
Depreciación bidones (\$2.000,00*10%)/360	\$200,00 anuales	\$ 0,56	\$ 0,56
Depreciación tina quesera (\$1.000,00*10%)/360	\$100,00 anuales	\$ 0,28	\$ 0,28
Etapa 2: Cuajado			
Descripción:	Luego de agregar los aditivos nitrato y calcio en que se mide ML cm3 a la leche es calentada hasta 33- 34° C; se agrega el cuajo, mezclando para lograr una distribución homogénea. Finalmente La mezcla coagula se deja reposar por un periodo de una hora.		
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Cuajo de leche (sobres)	17	\$ 3,00	\$ 51,00
Mano de Obra	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero/hora	1	\$ 1,61	\$ 1,61
Ayudante/hora	1	\$ 1,61	\$ 1,61
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total
Gas	1	\$ 1,33	\$ 1,33
Depreciación pala de cuajado	1	\$ 0,01	\$ 0,01

Etapa 3: Desuerado			
Descripción:	Una vez que se lleva a cabo la coagulación de la leche se procede al desuerado y corte del producto; utilizando liras de acero inoxidable, que son las que realizan el corte de la leche cuajada. Esta operación es realizada en un tiempo de aproximadamente 1 hora.		
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Mano de Obra	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero	1	\$ 1,61	\$ 1,61
Ayudante	1	\$ 1,61	\$ 1,61
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total
Energía eléctrica	1	\$ 1,33	\$ 1,33
Depreciación Acidómetro	1	\$ 0,06	\$ 0,06
Depreciación extractor de suero	1	\$ 0,13	\$ 0,13
Etapa 4: Salado			
Descripción:	Se sumerge el queso prensado en la piscina de sal. La sal es importante tanto para el sabor, como para la conservación. Por último, es la fase de la maduración es la última fase de la fabricación, ésta puede durar algunas horas.		
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Sal (litros leche/ 53)	24	\$ 1,50	\$ 36,00
Agua (4,95/20 días)	1	\$ 0,25	\$ 0,25
Mano de Obra	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero	2	\$ 1,61	\$ 3,22
Ayudante	2	\$ 1,61	\$ 3,22
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total
Etapa 5: Moldeado y Prensado			
Descripción:	Se coloca en moldes y se prensa para extraer el suero que haya quedado. Se puede utilizar una tela ligera para escurrir lo que queda del suero. El producto terminado es empacado en bolsas de plástico y luego almacenado en un cuarto frío para ser distribuido.		
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero	2	\$ 1,61	3,22
Ayudante	2	\$ 1,61	3,22
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total
Fundas de envoltura	330	\$ 0,01	\$ 3,30
cintas para sellar	3300	\$ 0,00	\$ 7,00

Depreciación Cuarto frio	1	\$ 4,17	\$ 4,17
Depreciación Prensadora	1	\$ 0,42	\$ 0,42
Depreciación mesa quesera	1	\$ 0,42	\$ 0,42
Depreciación Lira de corte	1	\$ 0,03	\$ 0,03
Depreciación Moldes 110 Ud.	1	\$ 0,17	\$ 0,17
Otros gastos (limpieza y otros)	1	\$ 0,50	\$ 0,50

Nota. Ficha de observación, tomada de la Asociación “LA CHACRITA”, elaborado por las autoras.

Se tiene un promedio de 1247 litros de leche diario, entre los diferentes proveedores que entregan el producto de lunes a viernes, para un promedio de 330 quesos.

7.1.3 Estado de Situación Inicial

Figura 11.

Datos para la elaboración del Estado de Situación Inicial

Caja	1.000,00
Bancos	1.100,00
Inventario de Materia Prima	625,88
Inventario de materiales y suministros	504,80
Maquinarias y Equipos	8.100,00
Herramientas	1.400,00

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”			
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA			
AL 01 DE DICIEMBRE DEL 2018			
ACTIVO			
ACTIVO CORRIENTE			\$ 2.100,00
Caja		\$ 1.000,00	
Bancos		\$ 1.100,00	
Banco del Pichincha	<u>\$ 1.100,00</u>		
ACTIVO NO CORRIENTE			
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO			\$ 9.500,00
Maquinaria y equipos	\$ 8.100,00		
Herramientas	<u>\$1.400,00</u>		
TOTAL ACTIVO	-		<u>\$11.600,00</u>
PASIVO			\$ -
PASIVO CORRIENTE			
Préstamos Bancarios		\$ -	
PATRIMONIO			\$11.600,00
Capital		\$ 11.600,00	
Capital Social	\$ 11.600,00		
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	-		<u>\$11.600,00</u>

Nota. Elaborado por las autoras.

Figura 12.
Proveedores

PROVEEDOR		ASOCIACIÓN (A.P.A.P) "LA CHACRITA"																				
		LITROS DIARIO (MES DE NOVIEMBRE DEL 2018)																				
		5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30	TOTAL
1	WILSON GUANO	14	17	5	8	5	8	12	4	5	5	5	4	4	4	5	14	17	5	8	5	154
2	PATRICIO CHACHA	8	9	8	7	6	8	8	8	8	10	9	10	11	10	9	8	9	8	7	6	167
3	SONIA CHICAIZA	44	42	45	51	49	47	46	45	44	47	47	51	45	29	46	44	42	45	51	49	909
4	SILVIA CHANGOLUIZA	19	15	23	20	16	23	0	22	23	21	24	23	30	0	29	19	15	23	20	16	381
5	BRAYAN CAIZALITIN	20	21	20	20	20	18	0	22	19	18	18	19	19	18	19	20	21	20	20	20	372
6	PEDRO CHACHA	28	27	25	30	27	27	27	26	25	27	26	26	25	25	25	28	27	25	30	27	533
7	NANCY CALO	46	46	48	46	42	45	43	41	49	46	47	46	43	48	46	46	46	48	46	42	910
8	CESAR QUISPE	47	49	47	46	51	54	48	49	59	59	58	57	57	54	55	47	49	47	46	51	1030
9	HORTENCIA CALO	6	6	6	7	6	7	7	6	7	7	8	8	8	7	7	6	6	6	7	6	134
10	ALIZON MARZO	25	26	25	25	25	26	27	25	27	27	27	27	27	26	27	25	26	25	25	25	518
11	AILY GUANO	83	83	79	78	76	79	43	79	77	74	74	69	79	76	78	83	83	79	78	76	1526
12	MARIA QUISPE	40	34	34	30	36	32	33	34	34	35	32	31	34	33	33	40	34	34	30	36	679
13	CARMEN MATUTI	29	31	29	30	28	30	35	38	37	36	38	37	35	31	30	29	31	29	30	28	641
14	EUSEBIO NAULA	26	25	28	27	27	26	26	25	25	28	26	27	27	0	27	26	25	28	27	27	503
15	PAULINA QUISPE	107	95	119	101	105	110	101	112	98	122	112	110	135	118	123	107	95	119	101	105	2195
16	MIRIAN LAGUATASIG	39	36	39	38	40	43	46	51	47	53	51	48	51	48	52	39	36	39	38	40	874
17	MARISOL LAGUATASIG	13	13	15	15	13	16	14	14	13	14	14	13	13	15	14	13	13	15	15	13	278
18	NELSON LAGUATASIG	49	57	60	60	64	62	60	61	57	57	53	52	52	57	58	49	57	60	60	64	1149
19	VANESSA NAULA	44	53	57	59	47	49	48	50	44	49	49	48	50	48	47	44	53	57	59	47	1002
20	CAROLINA JAMI	15	17	18	18	21	18	10	12	12	18	18	12	16	15	17	15	17	18	18	21	326
21	MARLON LOPEZ	15	30	30	30	30	30	10	30	30	30	18	30	30	15	30	15	30	30	30	30	523
22	TOMAS NAULA	25	20	20	20	21	20	20	20	20	21	20	20	21	21	21	25	20	20	20	21	416
23	SANTIAGO NAULA	20	10	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	21	20	20	10	20	20	20	381

24	MARIVEL NAULA	9	8	10	10	10	9	10	10	9	10	10	10	10	10	10	9	8	10	10	10	192
25	ERIKA SANGUCHO	9	10	10	10	10	9	10	10	9	10	10	10	10	10	10	9	10	10	10	10	196
26	VALENTINA SACA	13	15	14	9	15	8	14	13	12	8	11	8	9	9	9	13	15	14	9	15	233
27	JUAN CAISALITIN	59	49	55	58	55	57	38	54	23	48	58	55	58	38	56	59	49	55	58	55	1037
28	JUAN CARLOS NAULA	52	53	50	52	43	55	25	50	50	49	49	52	45	53	50	52	53	50	52	43	978
29	LUIS JAMI	20	24	20	20	20	19	17	23	20	21	18	21	20	18	22	20	24	20	20	20	407
30	JOSE CAIZALITIN	32	37	36	36	35	34	24	33	35	35	34	35	34	33	33	32	37	36	36	35	682
31	JHON GUANO	22	20	23	22	22	22	23	24	23	21	20	23	22	22	21	22	20	23	22	22	439
32	MONICA CHACHA	44	40	30	30	28	30	10	36	38	30	35	40	46	44	50	44	40	30	30	28	703
33	SANTIAGO GUANO	51	46	46	46	49	50	46	46	46	46	46	46	45	46	46	51	46	46	46	49	939
34	FELICIANA CHACHA	6	10	8	7	8	11	8	9	10	10	11	10	9	5	0	6	10	8	7	8	161
35	WILLIAN CATOTA	40	40	47	50	48	48	39	44	50	46	56	50	51	50	47	40	40	47	50	48	931
36	PATRICIO CAIZALITIN	3	5	5	3	16	23	16	15	4	12	3	14	6	6	9	3	5	5	3	16	172
37	PATRICIA CHANGOLUISA	92	95	95	93	92	91	98	96	95	91	94	101	96	97	90	92	95	95	93	92	1883
38	DOMINGA NAULA	5	5	5	4	5	5	5	4	6	5	5	4	5	6	5	5	5	5	4	5	98
39	FAUSTO QUISPE	11	11	16	14	19	11	15	19	10	14	16	13	22	14	14	11	11	16	14	19	290
	TOTAL	1230	1230	1270	1250	1250	1280	1082	1280	1220	1280	1270	1280	1320	1180	1290	1230	1230	1270	1250	1250	24942

Nota. Proveedores, tomada de la Asociación “LA CHACRITA”, elaborado por las autoras.

Figura 13.
Acopio de leche

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA” ACOPIO DE LECHE (MES DE NOVIEMBRE DEL 2018)				
DIAS	NÚMERO DE PROVEEDORES	LITROS DE LECHE	PRECIO POR LITRO	TOTAL
LUNES	39	1230	\$ 0,37	\$ 455,10
MARTES	39	1230	\$ 0,37	\$ 455,10
MIERCOLES	39	1270	\$ 0,37	\$ 469,90
JUEVES	39	1250	\$ 0,37	\$ 462,50
VIERNES	39	1250	\$ 0,37	\$ 462,50
TOTAL SEMANA 1	39	6230	\$ 0,37	\$ 2.305,10
LUNES	39	1280	\$ 0,37	\$ 473,60
MARTES	39	1082	\$ 0,37	\$ 400,34
MIERCOLES	39	1280	\$ 0,37	\$ 473,60
JUEVES	39	1220	\$ 0,37	\$ 451,40
VIERNES	39	1280	\$ 0,37	\$ 473,60
TOTAL SEMANA 2		6142	\$ 0,37	\$ 2.272,54
LUNES	39	1270	\$ 0,37	\$ 469,90
MARTES	39	1280	\$ 0,37	\$ 473,60
MIERCOLES	39	1320	\$ 0,37	\$ 488,40
JUEVES	39	1180	\$ 0,37	\$ 436,60
VIERNES	39	1290	\$ 0,37	\$ 477,30
TOTAL SEMANA 3		6340	\$ 0,37	\$ 2.345,80
LUNES	39	1230	\$ 0,37	\$ 455,10
MARTES	39	1230	\$ 0,37	\$ 455,10
MIERCOLES	39	1270	\$ 0,37	\$ 469,90
JUEVES	39	1250	\$ 0,37	\$ 462,50
VIERNES	39	1250	\$ 0,37	\$ 462,50
TOTAL SEMANA 4		6230	\$ 0,37	\$ 2.305,10
TOTAL MES		24.942,00		\$ 9.228,54

Nota. Acopio de leche, tomada de la Asociación “LA CHACRITA”, elaborado por las autoras.

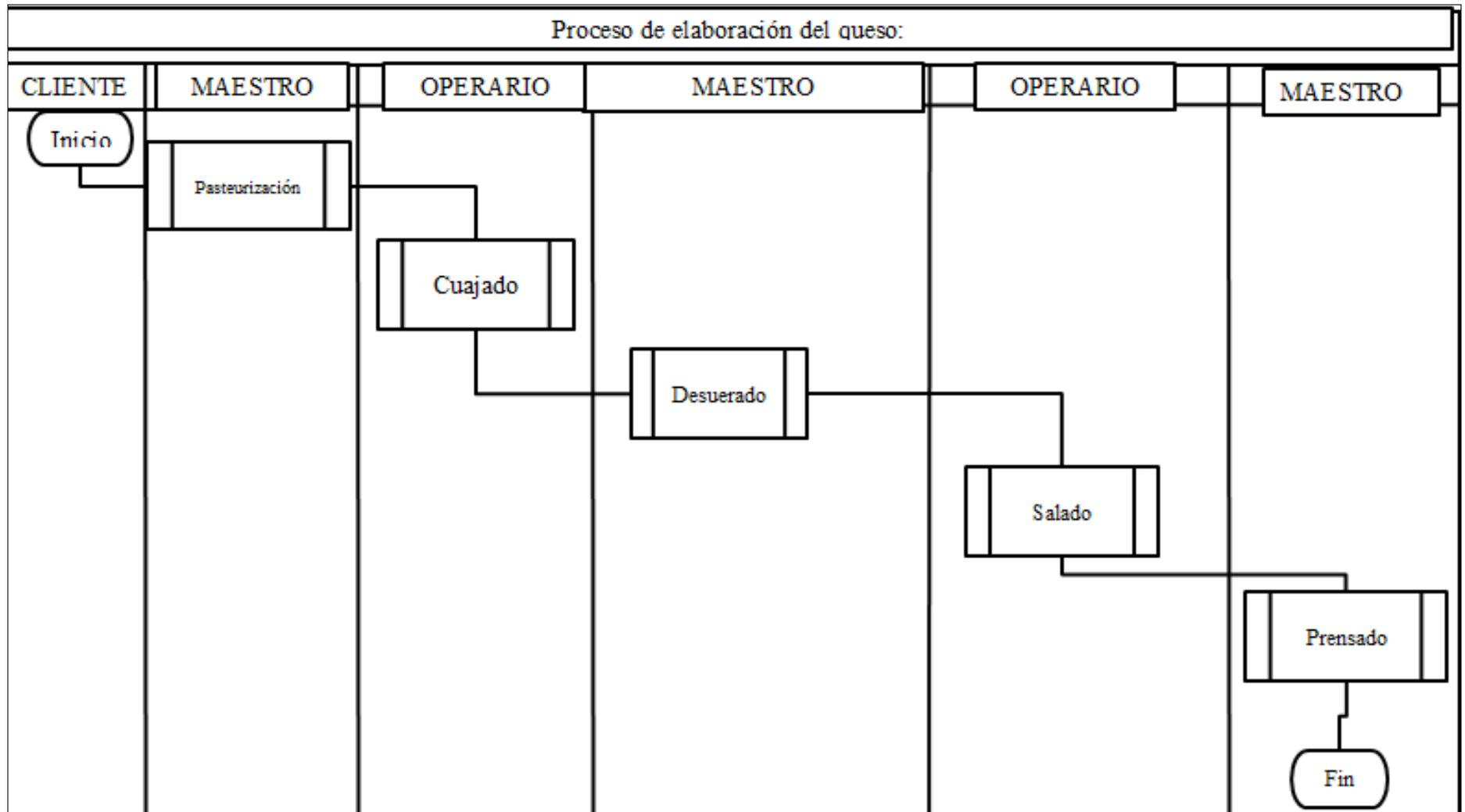
Figura 14.
Promedio de Quesos, Cuajo y Sal

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA” Promedio de Quesos, Cuajo y Sal (MES DE NOVIEMBRE DEL 2018)						
EGRESO DE INSUMOS				QUESOS DEL DÍA	LITROS DEL DÍA	LITROS POR QUESO
	DÍA	SAL	CUAJO	QUESOS	LITROS	
SEMANA 1	LUNES	23	16	326	1230	3,77
	MARTES	23	16	326	1230	3,77
	MIÉRCOLES	24	17	337	1270	3,77
	JUEVES	24	17	332	1250	3,77
	VIERNES	24	17	332	1250	3,77
SEMANA 2	LUNES	24	17	340	1280	3,77
	MARTES	20	14	287	1082	3,77
	MIÉRCOLES	24	17	340	1280	3,77
	JUEVES	23	16	324	1220	3,77
	VIERNES	24	17	340	1280	3,77
SEMANA 3	LUNES	24	17	337	1270	3,77
	MARTES	24	17	340	1280	3,77
	MIÉRCOLES	25	18	350	1320	3,77
	JUEVES	22	16	313	1180	3,77
	VIERNES	24	17	342	1290	3,77
SEMANA 4	LUNES	23	16	326	1230	3,77
	MARTES	23	16	326	1230	3,77
	MIÉRCOLES	24	17	337	1270	3,77
	JUEVES	24	17	332	1250	3,77
	VIERNES	24	17	332	1250	3,77
PROMEDIO		24	17	331	1247	

Nota. Ficha de observación, tomada de la Asociación “LA CHACRITA”, elaborado por las autoras.

En la tabla anterior se puede observar que durante 20 días al mes que se adquiere la materia prima e insumos se obtiene un promedio de 24 fundas de sal por cada 53 litros de leche, 17 sobres de cuajo por cada 75 litros y 330 quesos promedio por día. Para la obtención de los 330 quesos se procesa un estimado de 1247 litro de leche.

Figura 15. Mapa de procesos
Mapa de procesos



Nota. Elaborado por las autoras.

Figura 16.
Depreciación de Activos

ACTIVO	DESCRIPCIÓN	FECHA DE ADQUISICIÓN	VALOR DE ADQUISICIÓN	PORCENTAJE	VALOR DE DEPRECIACIÓN	TOTAL HERRAMIENTAS
Herramientas	Depreciación bomba de leche	2013	\$ 600,00	10%	0,17	0,40
	Depreciación Lira de corte	2013	\$ 120,00	10%	0,03	
	Depreciación pala de cuajado	2015	\$ 30,00	10%	0,01	
	Depreciación Acidómetro	2015	\$ 200,00	10%	0,06	
	Depreciación extractor de suero	2013	\$ 450,00	10%	0,13	
Maquinaria y Equipo	Depreciación Cuarto frio	20113	\$ 15.000,00	10%	4,17	TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO
	Depreciación Prensadora	2013	\$ 1.500,00	10%	0,42	6.02
	Depreciación mesa quesera	2013	\$ 1.500,00	10%	0,42	
	Depreciación Moldes 110 unidades	2013	\$ 600,00	10%	0,17	
	Depreciación bidones	2013	\$ 2.000,00	10%	0,56	
	Depreciación tina quesera	2013	\$ 1.000,00	10%	0,28	

Nota. Elaborado por las autoras.

COSTOS DE PRODUCCIÓN POR DÍA
PROCESO 1 PASTEURIZACIÓN
COSTO DE MATERIA PRIMA

DETALLE	CANTIDAD	EA	DOLARES	TOTAL
Leche	1247	Litros	\$ 0,37	\$461,39
Cloruro de Calcio (20 gr. /1000 lts. Leche)	25	grs.	\$ 0,05	\$ 1,25
Nitrato de sodio (20 gr. /100 lts. Leche)	249	grs.	\$ 0,00	\$ 0,50
TOTAL				\$ 463,14

COSTO DE MANO DE OBRA

DETALLE	CANTIDAD	EA	CU	TOTAL
Maestro quesero (386/240)	1	2 horas	\$ 1,61	\$ 3,22
Ayudante 1 (386/240)	1	2 horas	\$ 1,61	\$ 3,22
TOTAL				\$ 6,44

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

DETALLE		SUB TOTAL
Energía eléctrica (53/20 días)	\$53,00 mensual	\$ 2,65
Depreciación bomba de leche (\$600,00*10%)/360	\$60,00 anuales	\$ 0,17
Depreciación bidones (\$2.000,00*10%)/360	\$200,00 anuales	\$ 0,56
Depreciación tina quesera (\$1.000,00*10%)/360	\$100,00 anuales	\$ 0,28
TOTAL		\$3,65

**PROCESO 2 CUAJADO
COSTO DE MATERIA PRIMA**

DETALLE	CANTIDAD	EA	DÓLARES	TOTAL
Cuajo (Total leche/75)	17	Sobres	\$ 3,00	\$ 51,00
TOTAL				\$ 51,00

COSTO DE MANO DE OBRA

DETALLE	CANTIDAD	EA	CU	TOTAL
Maestro quesero (386/240)	1	1 horas	\$ 1,61	\$ 1,61
Ayudante 1 (386/240)	1	1 horas	\$ 1,61	\$ 1,61
TOTAL				\$ 3,22

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

DETALLE		SUB TOTAL
Gas	3,75	\$ 1,33
Depreciación pala de cuajado	(30*10%)/360	\$ 0,01
TOTAL		\$ 1,34

**PROCESO 3 DESUERADO
COSTO DE MANO DE OBRA**

DETALLE	CANTIDAD	EA	CU	TOTAL
Maestro quesero (386/240)	1	1 horas	\$ 1,61	\$ 1,61
Ayudante 1 (386/240)	1	1 horas	\$ 1,61	\$ 1,61
TOTAL				\$ 3,22

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

DETALLE		SUB TOTAL
Energía eléctrica (53/20)	53 mensuales	\$ 1,33
Depreciación Acidómetro	(200*10%)/360	\$ 0,06
Depreciación extractor de suero	(450*10%)/360	\$ 0,13
TOTAL		\$ 1,51

**PROCESO 4 SALADO
COSTO DE MATERIA PRIMA**

DETALLE	CANTIDAD	EA	DOLARES	TOTAL
Sal (litros leche/ 53)	24	Bolsas	\$ 1,50	\$ 36,00
Agua		\$ 4,95 por mes (4,95/20 = 0.25)		\$ 0,25
TOTAL				\$ 36,25

COSTO DE MANO DE OBRA

DETALLE	CANTIDAD	EA	CU	TOTAL
Maestro quesero (386/240)	1	2 horas	\$ 1,61	\$ 3,22
Ayudante 1 (386/240)	1	2 horas	\$ 1,61	\$ 3,22
TOTAL				\$ 6,44

PROCESO 5 MOLDEADO, PRENSADO Y EMPACADO**COSTO DE MANO DE OBRA**

DETALLE	CANTIDAD	EA	CU	TOTAL
Maestro quesero (386/240)	1	2	\$ 1,61	\$ 3,22
Ayudante 1 (386/240)	1	2	\$ 1,61	\$ 3,22
TOTAL				\$ 6,44

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

DETALLE		SUB TOTAL
Fundas de envoltura	\$0,01 por funda	\$ 3,30
cintas para sellar	\$7,00/3300 cintas	\$ 0,70
Depreciación Cuarto frio	$(\$1500,00*10\%)/360$	\$ 4,17
Depreciación Prensadora	$(\$1500,00*10\%)/360$	\$ 0,42
Depreciación mesa quesera	$(\$1.500,00*10\%)/360$	\$ 0,42
Depreciación Lira de corte	$(\$120,00*10\%)/360$	\$ 0,03
Depreciación Moldes 110 unidades	$(\$600*10\%)/360$	\$ 0,17
Otros gastos (limpieza y otros)		\$ 0,50
TOTAL		\$ 9,70

Nota. Ficha de observación, tomada de la Asociación "LA CHACRITA", elaborado por las autoras.

Figura 17.**Costos Comercialización**

DETALLE	TOTAL	UNITARIO
Sueldo Administrativo	\$ 386,00	\$ 0,04
Sueldo de encargado de venta	\$ 386,00	\$ 0,04
Transporte	\$ 20,00	\$ 0,06
TOTAL COSTO DE COMERCIALIZACION:	\$ 406,00	\$ 0,14

Nota. Costos Comercialización, tomada de la Asociación "LA CHACRITA", elaborado por las autoras.

Dentro de los costos de comercialización, se incluye el sueldo del administrador, ventas y transporte que en este caso por la cantidad de 330 quesos refleja \$ 0,14 de dólar diario. Estos costos serán sumados en la tabla resumen de costos.

Figura 18.
Resumen de Costos de la elaboración del queso

DETALLE	PROCESO 1	PROCESO 2	PROCESO 3	PROCESO 4	PROCESO 5	TOTAL POR DIA	
COSTO DE ELABORACION	Pasteurización	Cujado	Desuerado	Salado	Moldeado, prensado y empacado	(por la elaboración de 330 quesos)	
	TOTAL	TOTAL	TOTAL	TOTAL	TOTAL	TOTAL	UNITARIO
Materia prima Directa	\$ 463,14	\$ 51,00		\$ 36,25		\$ 550,39	\$ 1,67
Mano de obra Directa	\$ 6,44	\$ 3,22	\$ 3,22	\$ 6,44	\$ 6,44	\$ 25,76	\$ 0,08
Costos Indirectos de fabricación	\$ 3,65	\$ 1,34	\$ 1,51		\$ 9,70	\$ 16,20	\$ 0,05
TOTAL COSTO DE ELABORACIÓN	\$ 473,23	\$ 55,56	\$ 4,73	\$ 42,69	\$ 16,14	\$ 592,35	\$ 1,79
TOTAL COSTO DE COMERCIALIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN							\$ 0,14
TOTAL:							\$ 1,93
						30% Utilidad	\$ 0,58
						Precio de venta	\$ 2,51

Producto	Precio de Venta
Queso 500 gr	\$ 1,70
Queso 600 gr	\$ 1,80
Queso 700 gr	\$ 2,00
PROMEDIO	\$ 1,83

Los socios en su gran mayoría afirman que la venta actual desde la fundación solo cubre el pago de la materia prima y la diferencia para la mano de obra directa de los que elaboran y gastos básicos, en algunos casos se quedan sin ganancia alguna por la mala determinación de sus costos y en otros casos les queda un remanente ínfimo por queso. Como resultado del presente trabajo de investigación se plantea incrementar todos los costos que intervienen en la elaboración de manera técnica contable de costos a un precio de venta promedio de \$2,51, obteniendo una utilidad ideal de \$0.58 por queso, que porcentualmente significa un incremento de ingreso frente a la forma empírica de determinar el costo de elaboración y fijar el precio de venta.

Nota. Ficha de observación, tomada de la Asociación “LA CHACRITA”, elaborado por las autoras

Figura 19.
Estado de costo de producción

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”			
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS			
AL 1 DE DICIEMBRE DEL 2018			
MATERIA PRIMA			
Inventario Inicial de Materia Prima		\$	-
(+) Compras		\$	<u>550,39</u>
(=) Materia Prima Disponible		\$	550,39
(-) Inventario Final de Materia Prima		\$	<u>-</u>
Cuajo \$51	\$		-
Nitrato de Sodio \$0,5	\$		-
Cloruro de calcio \$1,25	\$		-
Sal \$36	\$		<u>-</u>
(=) Materia Prima Utilizada			\$ 550,39
(+) Mano de Obra			\$ 25,76
(+) Costos Indirectos de Fabricación			\$ 16,20
Energía Eléctrica	\$	3,98	
Gas	\$	1,33	
Agua Potable	\$	0,25	
Depreciación Maquinaria y Equipo	\$	5,74	
Depreciación Herramientas	\$	0,40	
Fundas y cintas	\$	4,00	
Gastos de limpieza	\$	<u>0,50</u>	
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 592,35
(+) Inventario Inicial de Productos en Proceso		\$	-
(=) PRODUCCIÓN DISPONIBLE			\$ 592,35
(-) Inventario Final de Productos en Proceso		\$	-
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			\$ 592,35
(-) Inventario Inicial de Productos Terminados		\$	-
(=) DISPONIBLE PARA LA VENTA			\$ 592,35
(-) Inventario Final de Productos Terminados			
(=) COSTO DE VENTA		\$	<u>592,35</u>

Nota. Elaborado por las autoras.

GERENTE

CONTADOR

Figura 20.
Estado de Resultados

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”			
ESTADO DE RESULTADOS			
AL 1 DE DICIEMBRE DEL 2018			
INGRESOS OPERACIONALES			
Ventas (330*2,51)	\$	828,30	
(-) Costo de Producción y Ventas	\$	<u>592,35</u>	
(=) Utilidad Bruta en Ventas			\$ 235,95
(-) GASTOS OPERACIONALES			
Gastos suministros y materiales (5/330)	\$	0,02	
Gasto Mantenimiento activo fijo (155/30)	\$	0,47	
Gastos suministros de aseo (28/330)	\$	0,08	
(-) GASTOS NO OPERACIONALES			\$0,14
Sueldos y Salarios	\$0,08		
Gasto Transporte	\$0,06		
(=) UTILIDAD DEL EJERCICIO			\$ 235,24

Nota. Elaborado por las autoras.

GERENTE

CONTADOR

Figura 21.
Estado de Situación Financiera

ASOCIACIÓN (A.P.A.P) “LA CHACRITA”			
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA			
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018			
ACTIVO			
ACTIVO CORRIENTE			\$ 2.341,38
Caja		\$ 1.277,91	
Bancos		\$ 1.063,47	
Banco del Pichincha	\$ 1.100,00		
ACTIVO NO CORRIENTE			
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO			\$ 9.493,86
Maquinaria y Equipos	\$ 8.100,00	\$ 8.094,26	
(-) Depre. Acumulada Maquinarias. y Equipos	\$ 5,74		
Herramientas	\$ 1.400,00	\$ 1.399,60	
(-) Depre. Acumulada Herramientas	\$ 0,40		
TOTAL ACTIVO			<u>\$ 11.835,24</u>
PASIVO			
PASIVO CORRIENTE			
PASIVO NO CORRIENTE			
Préstamos Bancarios			
TOTAL PASIVO			
PATRIMONIO			\$ 11.835,24
Capital			\$ 11.600,00
Capital Social	\$ 11.600,00		
Resultados			\$ 235,24
Utilidad del Ejercicio	\$ 235,24		
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO			<u>\$ 11.835,24</u>

Nota. Elaborado por las autoras.

GERENTE

CONTADOR

Figura 22.
Cumplimiento de objetivo

Objetivos Específicos	Actividades principales	Resultados Esperados	Fuentes de verificación
Determinar el proceso y actividades que cumple la asociación APAP y los materiales, insumos y recursos utilizados para la producción del queso.	Para la elaboración del presente proyecto integrador se realizó una entrevista al encargado del proceso de producción de quesos de La Asociación (A.P.A.P) “La Chacrita”, donde ofertamos nuestra idea del diseño de un sistema de costos por procesos.	Se reconoció con claridad el proceso y actividades de la elaboración del queso y que materiales, insumos y recursos intervienen.	Entrevista ver: Anexo 12.2
Identificar los 3 elementos del costo, que intervienen en la elaboración del queso, en la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA”	La Asociación (A.P.A.P) “La Chacrita”, proporcionó toda la información necesaria para la identificación de los 3 elementos del costo tales como: adquisición de la materia prima, proveedores, revisión del proceso de elaboración del queso, los costos en que incurre la misma hasta obtener el producto terminado.	Se pudo identificar dentro del proceso, todos los costos y gastos que intervienen en la materia prima, mano de obra y CIF, que son parte importante para determinar el precio de venta del Queso y por ende tomar la mejor decisión en su margen utilidad.	Ficha de Observación ver: Anexo 12.3
Aplicar los elementos del costo, en el sistema de costos por procesos en la producción del queso, en la Asociación (A.P.A.P) “LA CHACRITA” para la determinación correcta del precio y la utilidad.	Para la aplicación del diseño del sistema de costos por procesos se recibió una capacitación con un docente de la universidad, el mismo que impartió sus conocimientos y acompañó en el proceso de diseño del sistema.	A través de la socialización del sistema de costos, aplicado en la Asociación (A.P.A.P) “La Chacrita”, sirvió para que los integrantes de la misma, puedan evidenciar que el precio actual, estaba por debajo del obtenido por el sistema, debido a que no incluían todos los gastos en que incurre el proceso, para que obtengan utilidad.	Fotos: ver Anexos 12.5

Nota. Elaborado por las autoras.

8. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS)

8.1. Impacto social

El impacto social del proyecto va directamente al mejoramiento de la satisfacción laboral, así como el nivel de productividad, puesto que los socios al contar con la herramienta y conocimiento necesarios sobre la producción y mediante la determinación técnica se logrará la elaboración de un buen producto, permitiendo la obtención de beneficios en el desempeño que ayude a evaluar el nivel de calidad del queso sobre las perspectiva que tienen los clientes, y establecer estrategias en todos los aspectos y procesos de la asociación artesanal de producción agrícola y pecuaria (A.P.A.P) “LA CHACRITA” facilitando la mejora del servicio prestado, a través de un ambiente de cambio laboral y organizacional para enfrentar los cambios del entorno.

El impulsar las relaciones interpersonales mediante una plaza laboral en la cual los pobladores del sector logren encontrar fuentes de trabajo óptimas y con remuneraciones justas acorde a las actividades, con un ambiente de satisfacción por el trabajo desempeñado. Además del cumplir con las obligaciones sociales y eliminar los desperdicios de la materia prima e insumos en la elaboración del queso.

8.2. Impacto técnico

El desarrollo del proyecto presenta un impacto técnico en el análisis de los costos de producción del queso, que a través de una simulación y del cálculo técnico, permita conocer el valor unitario y el margen de utilidad, este proyecto favorece a los miembros de la asociación, puesto que a través del procesamiento de datos de manera formal de los elementos del costo, se llegó a la determinación del costo de producción y el margen de utilidad que recibirán con el establecimiento de un sistema real. La materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, dan el valor de costo de producción, la rentabilidad se la establece con la diferencia del costo de producción y el valor de venta, la utilización herramientas como la hoja de costos para el control de los materiales y producto terminado es necesario para determinar claramente los gastos que incurren para su fabricación.

8.3. Impacto económico

El proyecto tiene impacto económico porque a través de la determinación de los costos reales, se conocerán los aspectos positivos y negativos del precio del proceso del queso puesto que permitirá la mejora de la satisfacción laboral de los trabajadores y operativos, los volúmenes de producción que pueden procesar y así optimizar las actividades en las tareas de cada puesto de trabajo, lo que generará una mejor producción que por ende se sobre entiende que los costos de producir serán reducidos y la rentabilidad será más alta.

La productividad hora/hombre que se logrará obtener con un trabajador satisfecho por la actividad que realiza y por los réditos que percibe por la misma es lo que de manera cuantitativa se convierte en ganancia, debido a que el personal que se encuentra en un lugar que le agrade y en un ambiente laboral productivo es sinónimo de mayor producción, por ende, mayor ingresos para los negocios.

9. RECOMENDACIONES

- Es necesario para la producción de un producto como el queso, contar con un sistema de costos óptimo, que permita conocer los valores reales que intervienen en su elaboración, y contar con proveedores, quien les puedan entregar los insumos y materia prima a precios competitivos, los asociados estarían ahorrando tiempo y dinero, de esta manera le llevaría a establecer un margen de utilidad fijo, lo cual favorece mucho a los trabajadores y familias de los productores.
- La descripción del proceso de elaboración y el reconocimiento de los materiales que intervienen en la producción del queso, es importante que sea identificado por los socios, debido a que la información obtenida permitirá identificar sus costos. Como Asociación pueden buscar proveedores fijos que les faciliten la entrega de los materiales en el sector, de esta manera los asociados ahorrarán su tiempo e invertirían el mismo en el proceso de elaboración.

- Es recomendable que la asociación artesanal de producción agrícola y pecuaria (A.P.A.P) la “CHACRITA” tomen en consideración sus costos de producción a través de reconocer los tres elementos del costo que intervienen en el proceso, en lo que se refiere a la materia prima e insumos, una de las opciones es que compren al por mayor y se distribuya de acuerdo a las necesidades, esto les permitirá reducir el costo del proceso y mejorar el precio de venta, generando un mayor margen de utilidad. Además, que se recomienda subir el precio de venta.

10. BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, R. (2010). Contabilidad General (pp. 12-127). Quito-Ecuador: Editorial Nuevodia.

Arias, G. (2013). Contabilidad y análisis de costos (pp.11-23). Segunda edición, Segunda reimpresión. México.

Armendáris, M. (2013). Contabilidad y análisis de costos (pp.11-23). Primera edición. México- DF.

Bravo, C. (2012). Contabilidad de costos (pp. 5-24). Tercera edición. Bogotá: Pearson Educación.

Cañal, R. (2015). Curso gratis de Contabilidad de Costos (pp.23-34). Quito: Universidad San Francisco de Quito.

Committee Foundation, (2010). Normas Internacionales de Información Financiera Parte A. London: International Accounting Standards.

Cooper, L. y Pattanayak, J. (2011). Costeo basado procesos, producción y en actividades – ABC-. Bogotá: ECOE Ediciones.

Gómez, J. (1997). Contabilidad de costos (pp.4-56), Tercera edición., México DF: McGrawHill/Interamericana Editores.

Gómez, L. (2014). Contabilidad de costos: Sistemas por su enfoque (pp.1-12), Primera edición., México DF: McGrawHill/Interamericana Editores.

Hernández, O. (2015). Contabilidad de costos: Sistemas por su enfoque (p.45). Antioquia. Colombia: Universidad de Antioquia.

Jiménez, G. (2010). Contabilidad de costos (pp.39-40), Primera edición., Bogotá. Colombia: McGrawHill/Interamericana Editores.

López, W. (2010). Introducción a la Contabilidad (pp.1-34). Segunda Edición. México, Distrito Federal: McGraw.

Mogollan, R. (2014). Principios de contabilidad (pp. 32-128). Bogotá-Colombia: Ediciones Norma.

Morales, S. (2011). Principios de contabilidad general y de costos (pp. 54-90). Lima-Perú: Universidad San Marcos.

Quevedo, J. (2015), Contabilidad (pp.2-3). Barcelona- España: Ediciones Don Bosco.

Norma Internacional de Información Financiera (NIIF). (2009). NIIF para las PYMES. Londres: @IASCF.

Ramírez D. (2008). Contabilidad Administrativa, Octava edición. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores.

Sinisterra, C. (2006). Manual de contabilidad agrícola ganadera. Buenos Aires- Argentina; Editorial Seln S.A.

Zapata, P. (2007). Contabilidad General (pp.3-76). Segunda Edición, México: McGraw-Hill Interamericana

Torres., M. M. (2013). Toma de desiciones. Iberia, 1-2.

Lexus, O. (3 de mayo de 2010). Obtenido de <http://www.cie.unam.mx/~ojs/pub/Termodinamica/node9.html>

Mallo, C., & Rocafort, A. (2013). Cotabilidad de decisión pata la toma de decisioenes. Barcelona: Profit Editorial.

NIC 1. (4 de Septiembre de 2007). presentacion de estados financieros. Recuperado el 13 de Junio de 2018, de <http://plancontable2007.com/niif-nic/nic-normas-internacionales-de-contabilidad/nic-01.html>

Pérez, J. (2008). Obtenido de <https://definicion.de/sistema/>

Josar, C. (28 de mayo de 2018). Obtenido de <https://aeca.es/old/buscador/infoaeca/articulospecializados/pdf/auditoria/pdfcontabilidad/2.pdf>

Carranza, J. (2007) <https://es.slideshare.net/Sonialineth27/la-contabilidad-en-toma-de-decisiones>

11. ANEXOS

11.1 Hoja de Vida

LORENA DEL ROCÍO ESPÍN BALSECA



Residencia - Salcedo

0983755388

lorvi_13@hotmail.es

lorenaespinal@gmail.com

Domicilio: Salcedo Barrio Nuestro Pueblo

DISPONIBILIDAD: INMEDIATA

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Noviembre 2018
Actualmente

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI
DOCENTE EN LA FACULTA DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS
Telf. 032252346/032252307/032252205

Junio 2018
Octubre 2018

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO VICENTE LEÓN
DOCENTE
Telf. 032812981

Enero 2015
Enero 2018

C.G.Q.
Auditoría, consultoría y capacitación

Capacitadora / Docente en las áreas contables, financieras y
tributarias.
Telf. 0998570538

Enero 2017
Enero 2018

COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO EDUCADORES
DE TUNGURAHUA LTDA.
GERENTE GENERAL

Representante legal, Análisis Financiero, Presupuestos, POA,
Planificación Estratégica
Telf. 032521414

Septiembre 2016 Diciembre 2016	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO EDUCADORES DE TUNGURAHUA LTDA. GERENTE SUBROGANTE Representante legal, Análisis Financiero, Presupuestos, POA, Planificación Estratégica Telf. 032521414
Diciembre 2015 Septiembre 2016	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO EDUCADORES DE TUNGURAHUA LTDA. ADMINISTRADORA DE RIESGOS Análisis de Riesgo crédito, de Mercado y Liquidez. Telf. 032521414
Febrero 2014 Noviembre 2015	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO INDIGENA SAC LTDA. RESPONDABLE DE LA UNIDAD DE RIESGOS Análisis de Riesgo crédito, de Mercado y Liquidez. Telf. 032421363- 032421438
Agosto 2010 Febrero de 2014	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO 9 DE OCTUBRE LTDA. Contadora General Análisis Financiero, Presupuesto, Registro de libros contables, Conciliaciones Bancarias, Anexos Transaccionales, Declaraciones, Anexos de Cumplimiento tributarios, Roles de pago, manejo de la página del IESS. Telf. 032728-259 /032727-841
Enero 2007 Julio 2010	ASESORA TÉCNICA EMPRESARIAL Y CAPACITACIÓN S.A. Atecapsa Auditor júnior Auditor júnior en auditoria externa Revisión de las cuentas, Proveedores, Compras, Impuestos Roles de Pago Activos Fijos Ventas, Caja. Msc. Dr. Fernando Campaña

EDUCACIÓN

CUARTO
NIVEL

MAGISTER EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

TERCER
NIVEL

INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA.

Año 2007

FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

SECUNDARIOS

Año 2001

CONTADOR BACHILLER EN CIENCIAS DE COMERCIO Y
ADMINISTRACIÓN
Colegio nacional Primero de Abril

LENGUAJES

INGLES

Suficiencia en Ingles
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

HABILIDADES

COMPUTACION

Financial, Fénix, Conexus , ESIGEF regular,
Safi,Mónica,ABM, Microsoft Word, Excel, Power Point,
Navegador de Internet, Outlook

TRIBUTACION

Registro de formularios IVA, Impuesto a la Renta, Anexos
Transaccionales, RDEP, ROTEF.

HUMANISTICAS

Trabajo en Equipo

CURSOS Y SEMINARIOS

Octubre 2017

VI Jornadas de Supervisión de la
Economía Popular y Solidaria
“La integración, clave del éxito
de los actores de la economía
popular y solidaria”.

SEPS (16 horas)

Octubre 2016

Formación Cooperativa dentro
de la Ley Orgánica de Economía
Popular y Solidaria

ACADEMIA (20 horas)

Abril 2016

Riesgo de Liquidez Mercado y

CORSCOOP (16 horas)

	Crédito	
Octubre 2015	Rondas informativas para el Cumplimiento Normativo	Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (4 horas)
Junio 2014	Gestión del Riesgo Operativo	Corporación CEDECOOP (16 horas)
Mayo 2014	Gestión del Riesgo Crediticio	Corporación CEDECOOP (16 horas)
Mayo 2014	Comunicación Efectiva, Motivación a la Excelencia y Trabajo en Equipo	CENTRO DE ESTUDIOS DE LA CAMARA DE COMERCIO AMBATO(8 horas)
Abril 2014	Gestión del Riesgo de Liquidez y Mercado	Corporación CEDECOOP (16 horas)
Marzo 2014	Gestión y Administración de Riesgos	Corporación CEDECOOP (16 horas)
Enero 2014	Facturación Electrónica y Últimas Reformas Tributarias	CAEFYC Cía. Ltda.
Octubre 2013	Sectorización de las Estadísticas Monetarias y Financieras	Banco Central del Ecuador (8 horas)
Julio 2013	Motivación y Liderazgo	Fundación Padre José Kentenic
Junio 2013	Análisis de Riesgo de Mercado y Liquidez y de Portafolio de Inversión	CAEFYC Cía. Ltda.
Abril 2013	Comunicación, Servicio y Atención al Cliente con PNLT	Fundación Padre José Kentenic
Abril 2013	Flujo de Efectivo y Estados de Cambio en el Patrimonio	Consultora Jiménez E. CIA: LTDA:
Marzo 2013	Primeros Auxilios Básicos	Cooperativa de Ahorro y Crédito 9 de octubre Ltda.

Marzo 2013	Uso y manejo de Extintores Portátiles y Traslado de Víctimas	y Cuerpo de Bomberos del Cantón Salcedo Cooperativa de Ahorro y Crédito 9 de octubre Ltda. y Cuerpo de Bomberos del Cantón Salcedo
Noviembre 2012	Policía Comunitaria y Seguridad Ciudadana	Cooperativa de Ahorro y Crédito 9 de octubre Ltda. y Policía Nacional
Junio 2012	Prevención de Fraude Financiero	Cooperativa de Ahorro y Crédito 9 de octubre Ltda.
Febrero 2011	Actualización Tributaria y Normas Internacionales de Información Financiera NIIFs	CORSCOOP Servicios Cooperativos
Noviembre 2010	Gestión y Administración por Procesos	Corporación CEDECOOP
Noviembre 2010	Actualización Tributaria y Cierre fiscal 2010 para CAC'S	Corporación CEDECOOP
Abril 2010	NIIF Y NIC 100% CASOS PRACTICOS	Intelecto
Enero 14 2009	Seminario "Nueva reforma tributaria"	Medina & Asociados
Marzo – Junio 2007	Seminario de: Casuística de Conflictos Tributarios Auditoría Forense Auditoría en Ambientes Informáticos Gerencia Financiera y Costos Gerenciales	Universidad Técnica de Ambato Facultad de Contabilidad y Auditoría
Noviembre 2006	Conferencia Internacional del Nuevo Liderazgo Empresarial y Negocios Alternativos del Futuro	Tecnológico de Monterrey, Fundación de Desarrollo Humano y Social Latacunga FUNDEL
Septiembre 2006	Seminario Internacional de Autogerencia y Liderazgo Personal SELF -	CRisthian Corp, Corporación PHD y la Universidad Iberoamericana de

	MANAGEMENT	Liderazgo de Florida
Octubre - Noviembre 2005	Curso de Programas Contables	Centro de Estudios y Capacitación de la Cámara de Comercio de Latacunga (CENCAL)
Junio -Julio 2005	Actualización Tributaria	Centro de Estudios y Capacitación de la Cámara de Comercio de Latacunga (CENCAL)

REFERENCIAS PERSONALES

	Ing. Verónica Tello
0984517774	Auditora Interna Cooperativa de Ahorro y Crédito 9 de Octubre Ltda.
	Ing. MCA Miriam Hidalgo
0998177968	Docente Universidad Técnica de Cotopaxi
	Dra. Nancy Usiña
032521414	Gerente Subrogante Cooperativa de ahorro y crédito Educadores de Tungurahua Ltda.

HOJA DE VIDA



DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombres:	Paula Toaquiza Loide Maclovia
Cédula de Ciudadanía:	055001567-1
Fecha de Nacimiento:	1 de Marzo de 1994
Lugar de Nacimiento:	Cotopaxi - La Mana - Guasaganda
Nacionalidad:	Ecuatoriana
Estado Civil:	Soltera
Edad:	24 Años
Domicilio:	Latacunga - Sector San Felipe
Teléfono:	0995730762
E-Mail:	Loide.paula19@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

Estudios Primarios:	Escuela Fiscal "Monseñor Oscar Arnulfo Romero"
Estudios Secundarios:	Colegio Nacional "Primero de Abril" Título en "Comercio y Administración"
Estudios Universitarios:	Universidad Técnica de Cotopaxi cursando el 9no ciclo
Especialidad:	"Ingeniería en Contabilidad y Auditoría"

CERTIFICADOS DE TALLERES

2018 Bolsa de Valores de Guayaquil «Mercado de valores» «Juego Bursatil»
 2018 Formación de Personal en micro Finanzas con las temáticas Cajero Rápidos y Seguros, Créditos, Inversiones, Contabilidad, Atención al Cliente e Imagen Corporativa realizado en CLUSTER S.A.

REFERENCIAS FAMILIARES

Sra. Alicia Salazar	0983422935
Sra. Sonia Paula	0995722818

REFERENCIAS PERSONALES

CBO. II Galo Changotasig	0998609757
Ing. Susana Balseca	0980180779

PERFIL PROFESIONAL

Soy una persona responsable, dinámica, con deseos de superación y mis metas están basadas en el logro de objetivos claros, y cumplir de manera adecuada con puntualidad, honestidad y responsabilidad en las distintas actividades que realizo dispuesto a cumplir con las distintas funciones, obligaciones y normas laborales que tengan establecidas, me presento con gran entusiasmo a su institución para formar parte del cumplimiento de sus metas planteadas en su misión empresarial.

HOJA DE VIDA



DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombres: Paula Toaquiza Sonia Mariela
 Cédula de Ciudadanía: 050350899-6
 Fecha de Nacimiento: 1 de Marzo de 1992
 Lugar de Nacimiento: Cotopaxi - La Mana - Guasaganda
 Nacionalidad: Ecuatoriana
 Estado Civil: Casada
 Edad: 26 Años
 Domicilio: Latacunga - Sector San Felipe
 Teléfono: 0995722818
 E-Mail: sonia.paula6@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS

Estudios Primarios: Escuela Fiscal "Monseñor Oscar Arnulfo Romero"
 Estudios Secundarios: Colegio Nacional "Primero de Abril"
 Título en "Comercio y Administración"
 Estudios Universitarios: Universidad Técnica de Cotopaxi cursando el 9no ciclo
 Especialidad: "Ingeniería en Contabilidad y Auditoría"

CERTIFICADOS DE TALLERES

2018 Bolsa de Valores de Guayaquil «Mercado de valores» «Juego Bursatil»
 2018 Formación de Personal en micro Finanzas con las temáticas Cajero Rápidos y Seguros, Créditos, Inversiones, Contabilidad, Atención al Cliente e Imagen Corporativa realizado en CLUSTER S.A.
 2010 Manejo de sistema computarizado "FENIX"

REFERENCIAS FAMILIARES

Sra. Alicia Salazar 0983422935
 Sra. Gabriela Paula 0995108610

REFERENCIAS PERSONALES

CBO. II Galo Changotasig 0998609757
 Ing. Susana Balseca 0980180779

11.2. Entrevista

Objetivo: La presente entrevista, está encaminada en obtener información primaria, sobre los principales elementos del costo a ser utilizados en la fabricación de Quesos en la Asociación Artesanal de Producción Agrícola y Pecuaria (A.P.A.P) “LA CHACRITA”, para diseñar un sistema de costos por procesos.

- Entrevista al encargado del proceso de producción de Quesos.

1. ¿Qué tipo de productos elaboran en la Asociación?

2. ¿Qué tipo de materiales e insumos utilizan para la elaboración de los quesos y cuál es su costo?

3. ¿Cuántos trabajadores integran en el proceso de la elaboración del queso y cuál es su sueldo?

4. ¿Cuál es el proceso para la transformación de la materia prima (leche) en producto terminado (elaboración del queso)?

5. ¿Cuál es la forma de pago de los materiales que utiliza para la elaboración del queso y cada que tiempo?

6. ¿Qué tipo de maquinaria, herramientas y equipos utiliza para la fabricación de los quesos, cual es el tiempo de vida útil, el costo de cada uno y la fecha de adquisición?

7. ¿Cómo determina el precio de venta al público (P.V.P.) en la actualidad?

8. ¿Toma en consideración los costos generados por agua, luz, transporte, etc.?

9. ¿Cuál es el margen de utilidad que obtiene la Asociación en la fabricación de los quesos de acuerdo a su producción, y está de acuerdo con la utilidad que percibe de la venta de quesos?

10. ¿Cree usted que mediante el diseño del Sistema de costos por procesos, contribuirá al mejoramiento de la actividad productiva de la asociación?

¡Gracias por su colaboración!

11.3. Ficha de observación

Etapas 1: Recepción y Pasteurización			
Descripción:			
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Leche			
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero			
Ayudante			
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total
Energía Eléctrica			
Depreciación Tina			
Etapas 2: Cuajado			
Descripción:			
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Cuajo de leche			
Mano de Obra	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero			
Ayudante			
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total
Etapas 3: Desuerado			
Descripción:			

Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Mano de Obra	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero			
Ayudante			
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total
Energía Eléctrica			
Depreciación extractor de suero			
Etapa 4: Salado			
Descripción:			
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Sal			
Agua			
Mano de Obra	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero			
Ayudante			
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total
Etapa 5: Moldeado y Prensado			
Descripción:			
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero			

Ayudante			
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total
Depreciación prensadora			
Depreciación mesa quesera			
Depreciación moldes			
Etapa 6: Empacado			
Descripción:			
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Materia Prima	Cantidad	Precio	Total
Maestro Quesero			
Ayudante			
Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad	Precio	Total

11.4 Plan de cuentas

CÓDIGO	NOMBRE DE LA CUENTA
1	ACTIVOS
1.1	ACTIVO CORRIENTE
1.1.1	Caja
1.1.2	Bancos
1.1.2.1	Banco Pichincha
1.1.3	Clientes
1.1.3.1	Maestro
1.1.3.2	Operador 1
1.1.3.3	Operador 2
1.1.4	Provisión cuentas incobrables

1.1.5	Documentos por Cobrar
1.1.6	IVA Compras
1.1.7	Inventario de Materia Prima
1.1.8.	Inv. de Productos en Proceso A
1.1.9	Inv. de Productos en Proceso B
1.1.10	Inv. de Productos en Proceso C
1.1.11	Inventario de Productos Terminados
1.1.12	Inventario de suministros y materiales
1.1.13	Inventario de materiales de aseo
1.2	ACTIVO NO CORRIENTE
1.2.1	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO
1.2.1.1	Terrenos
1.2.1.2	Edificios
1.2.1.3	Depreciación Acumulada Edificios
1.2.1.4	Vehículo
1.2.1.5	Depreciación Acumulada Vehículo
1.2.1.6	Maquinaria y Equipos
1.2.1.7	Depreciación Acumulada Maquinaria y Equipos
1.2.1.8	Equipo de Computo
1.2.1.9	Depreciación Acumulada Equipo de Computación
1.2.1.10	Herramientas
1.2.1.11	Depreciación Acumulada Herramientas
1.2.1.12	Muebles de Oficina
1.2.1.13	Depreciación Acumulada Muebles de Oficina
1.2.1.14	Equipo de Oficina
1.2.1.15	Depreciación Acumulada Equipo de Oficina
2	PASIVOS
2.1	PASIVO CORRIENTE
2.1.1	Proveedores
2.1.3.1	Varios Proveedores
2.1.3.2	Sr. Enrique Bombón
2.1.3.3	Sr. Mario Valenzuela
2.1.3.4	Sr. Neyser Vallas
2.1.2	Documentos por Pagar
2.1.3	Préstamos Bancarios Corto Plazo
2.1.4	Impuesto a la Renta por Pagar
2.1.5	Sueldos por Pagar
2.1.5.1	Horas Extras
2.1.6	IESS por Pagar

2.1.7	Beneficios Sociales por Pagar
2.1.7.1	Décimo Tercer Sueldo
2.1.7.2	Décimo Cuarto Sueldo
2.1.7.3	Fondos de Reserva
2.1.7.4	Vacaciones
2.1.8	15% Participación Utilidades Trabajadores
2.1.9.	22% Impuesto a la Renta
2.2	ACTIVO NO CORRIENTE
2.2.1	Préstamos Bancarios
2.2.1.1	COAC. OSCUS LTDA
3	PATRIMONIO
3.1	Capital Social
3.1.1	Capital
3.2	Reservas
3.2.1	Reserva Legal
3.2.2	Reserva Estatutaria
3.2.3	Reserva Facultativa
3.3	Resultados
3.3.1	Utilidades Ejercicios Anteriores
3.3.2	Perdidas Ejercicios Anteriores
3.3.3	Utilidad del Ejercicio
3.3.4	Perdida del Ejercicio
4	CUENTAS DE RESULTADO
4.1	INGRESOS OPERACIONALES
4.1.1	Ventas
4.1.2	Utilidad Bruta en Ventas
5	GASTOS
5.1	GASTOS DE OPERACIÓN
5.1.1	Gastos Sueldos y Salarios
5.1.2	Gasto Beneficios Sociales
5.1.2.1	Décimo Tercer Sueldo
5.1.2.2	Décimo Cuarto Sueldo
5.1.2.3	Vacaciones
5.1.2.4	Fondos de Reserva
5.1.3	IESS Aporte Patronal (12,15%)
5.1.4	Gasto mantenimiento vehículo
5.1.5	Depreciación Activos Fijos
5.1.6	Gastos Cuentas Incobrables
5.1.7.	Gastos Agasajo a trabajadores

5.1.8.	Gastos Viáticos
5.1.9.	Gastos Suministros y Materiales
5.1.10	Horas Extras
5.1.11	Gasto mantenimiento activo fijo
5.1.12	Gastos suministros de aseo
5.2	GASTOS NO OPERACIONALES
5.2.1	Gastos Sueldos y Salarios
5.2.2	Gasto Beneficios Sociales
5.2.3	Décimo Tercer Sueldo
5.2.4	Décimo Cuarto Sueldo
5.2.5	Vacaciones
5.2.6	Fondos de Reserva
5.2.7	IESS Aporte Patronal (12,15%)
5.2.8	Gastos útiles de oficina
5.2.9	Gastos útiles de aseo
5.2.10	Depreciación Edificios
5.2.11	Depreciación Muebles de Oficina
5.2.12	Gasto Interés
5.2.13	Gasto Transporte
5.2.14	Gasto Servicio de Capacitación
5.2.15	Gastos Servicios Básicos
6	COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS
6.1	COSTO PRIMO
6.1.1	Materia Prima Directa
6.1.2	Mano de Obra
6.2	COSTOS DE FABRICACIÓN
6.2.1	Costos Indirectos de Fabricación
6.2.2	Costo de Productos Vendidos
6.2.3	Pérdida Normal de producción
7	CUENTAS TRANSITORIAS
7.1	Resumen de rentas y gastos

11.5. Fotos



