



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS

INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TESIS DE GRADO

“IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA MICROEMPRESA DE LÁCTEOS EL FUNDO DEL BARRIO SAN AGUSTÍN DE CALLO DE LA PARROQUIA MULALÓ DEL CANTON LATACUNGA, PERIODO ENERO DEL 2008”.

Tesis de Grado previa la obtención del Título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría C.P.A.

Autoras:

Moreno Mena Eva Gabriela

Semblantes Pruna Lucia Verónica

Director:

Econ. Santiago López Zurita

Latacunga - Ecuador

2009

AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS

En calidad de Director del Trabajo de Investigación sobre el tema:

Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos para la Microempresa de Lácteos El Fundo del barrio San Agustín de Callo de la Parroquia Mulaló del Cantón Latacunga, período Enero 2008” de Moreno Mena Eva Gabriela y Semblantes Pruna Lucia Verónica, egresadas de Ingeniería en 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 Grado, que el Honorable Consejo Académico de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, 05 de octubre, 2009

El Director

.....

Econ. Héctor Santiago López Zurita

DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

Las ideas, opiniones y comentarios en este documento son de exclusiva responsabilidad de las autoras, egresadas: Moreno Mena Eva Gabriela y Semblantes Pruna Lucia Verónica.

Egda. Moreno Mena Eva Gabriela

Egda. Semblantes Pruna Lucia Verónica

CI. N° 050252640-3

CI. N° 050296729-2

AGRADECIMIENTO

“No son los títulos sino las acciones las que las que hacen nobles a las personas”

Elevo un reconocimiento de Gratitud a Dios; ser supremo de toda la humanidad, por poner a mi disposición lo necesario para la realización y culminación de esta tesis.

De manera especial expreso mis sentimientos de gratitud a mi padre que desde el cielo me iluminó y me dio la fortaleza de seguir en adelante para culminar con mi sueño anhelado.

De igual manera expreso mis sentimientos de gratitud a mi madre quien a sabido formarme con buenos sentimientos, hábitos y valores lo cual me ayudado a salir adelante, buscando siempre el mejor camino en la vida.

A mis hermanos, a mi esposo y a mi adorada hija por su compañía, comprensión y aliento para seguir siempre adelante y por el incondicional apoyo que me brindaron.

A mi Director de Tesis y a todos mis licenciados quienes con su esfuerzo, dedicación y paciencia me ayudaron a crecer como persona y como profesional.

Bueno son muchas las personas especiales a las que me gustaría agradecer su amistad, apoyo, ánimo y compañía en las diferentes etapas de mi vida. Algunas están aquí conmigo y otras en mis recuerdos y en el corazón.

Mil gracias.

Eva Gabriela Moreno Mena

AGRADECIMIENTO

A Dios por saber guiarme por el camino lleno de respeto, amor y paz, quien me dio fuerzas para seguir adelante venciendo todo obstáculo en la vida para alcanzar mis metas propuestas.

A mis Padres quienes son los que me dieron la vida y sacrificaron sin impórtales esfuerzo alguno para educarme.

A mi hermano quien de una u otra manera supo apoyarme moralmente, brindándome consejos que me han ayudado a superarme como persona.

A todos quienes fueron mis profesores que durante el transcurso de mi vida estudiantil me impartieron conocimientos con verdadero profesionalismo.

Al Director de mi Tesis Economista Santiago López, por su asesoramiento y conocimientos en el desarrollo de la misma.

A la microempresa de Lácteos “El Fundo” quien nos abrió las puertas y nos dio toda la colaboración desinteresada, a su propietario el Sr. Ing. Fernando Arteaga, por permitirnos hacer el desarrollo de la investigación en su microempresa y trabajadores de la misma.

Lucia Verónica Semblantes Pruna

DEDICATORIA

Este esfuerzo puesto en todos y cada uno de mis logros los dedico con amor y cariño a toda mi familia de manera especial a mi hija Stefany Montserrat como muestra del amor que siento por ella que le sirva de ejemplo para que siempre lleve consigo la idea y el deseo de superación en la vida.

De igual manera le dedico a mi padre que desde el cielo me iluminó para terminar con el camino emprendido.

A mi madre y hermanos que pusieron su confianza en mí, por infundir el deseo de superación teniendo presente siempre los valores primordiales que todo ser humano debe poseer a cada paso de la vida.

Dedico a mi esposo por su amor por ser tal y como es, por que lo quiero y es la persona que más directamente ha sufrido las consecuencias del trabajo realizado.

A todos muchas gracias de corazón.

Eva Gabriela Moreno Mena

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación está dedicado a mi querida Madre por su esfuerzo y apoyo incondicional, quien con paciencia y amor brindado supo inculcarme valores de responsabilidad, honestidad, respeto llevándome así al sendero del bien.

A mis dos grandes amores mi esposo por haber compartido sus conocimientos, dificultades en el desarrollo de esta investigación y en especial a mi hija quien diariamente es el motivo de superación, los mismos que supieron darme mucho amor y aliento para culminar con éxito mi carrera tan anhelada.

Lucia Verónica Semblantes Pruna

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI

**UNIDAD ACADÉMICA CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS**

INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

**“IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS
POR PROCESOS PARA LA MICROEMPRESA DE LÁCTEOS EL
FUNDO DEL BARRIO SAN AGUSTÍN DE CALLO DE LA PARROQUIA
MULALÓ DEL CANTON LATACUNGA, PERIODO ENERO DEL 2008”.**

RESUMEN

La presente tesis es el planteamiento de un sistema de Contabilidad de Costos por Procesos para la Microempresa de Lácteos “El Fundo” del Barrio San Agustín de Callo de La Parroquia Mulaló del Cantón Latacunga, Periodo Enero del 2008, a sabiendas de que en la actualidad es indispensable la contabilidad de costos porque la misma proporciona la información necesaria para determinar el costo de ventas, la utilidad o pérdida del período con miras a la presentación del balance general y el estudio de la situación financiera de la empresa; apoyando en el desarrollo administrativo y control interno de la misma.

Por ello, en breves líneas se pretende exponer uno de los principales problemas, que a nuestro parecer, atraviesa la Microempresa de Lácteos “El Fundo” y que por su crecimiento en el área productiva, administrativa; se recomienda la implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos el mismo que ayudará al desarrollo de las actividades, registrando y controlando las transacciones de la organización en forma cronológica, con exactitud y rapidez, además de proteger los activos de la

organización. Esto se logrará mediante mecanismos que evidencien en forma automática y oportuna la malversación, desvío de fondos o sustracción de activos.

Es indispensable contribuir al mejoramiento continuo y funcionamiento de la Microempresa de Lácteos “El Fundo”; siendo más sostenible y eficaz con los bienes y servicios que en la actualidad ofrece, esto se lo ha podido observar a través del método de investigación que fue la observación de campo y entrevistas que permitieron realizar un diagnóstico interno y externo de la realidad actual de la organización.

Es así, que la propuesta va orientada a la implementación de un Sistema de Contabilidad de Costos, a partir de los principios y métodos contables; por esta razón se inicia identificando el principal problema para luego, de una manera rápida y concreta acercarnos a algunas de sus generalidades dentro de un Marco Contextual, no sin antes analizar su situación interna y externa que marca repercusiones presentes y futuras.

Por último, al establecer esta propuesta, la Microempresa de Lácteos “El Fundo”, logrará un crecimiento organizacional mediante métodos de aplicación orientadas al control contable de la misma.

COTOPAXI TECHNICAL UNIVERSITY

ADMINISTRATIVE AND, HUMANISTIC SCIENCE UNIT

ENGINEERING IN ACCOUNTING AND AUDITORY

**“IMPLANTATION OF A COST ACCOUNTING SYSTEM FOR THE
MICROEMPRESA LACTEOS EL FUNDO OF THE DISTRICT SAN
AGUSTIN THE CALLO IN MULALO TOWN, THE PERIOD JANUARY
2008.”**

SUMMARY

This thesis is the planning of a cost accounting system for the “El Fundo” milk Microenterprise from San Agustín del Callo in Mulaló parish, Latacunga canton January 2008 canton, has knowledge that is indispensable an accounting costs now that provides the necessary information to determine the cost of sales, income or loss for the period with a view to the presentation of the general balance sheet and the study of the company's financial situation; supporting the development in the administrative and internal control of the same.

So in short lines is to expose one of the main problems, which we believe, the Fundo Milk Microenterprise and from its growth in the productive, administrative; it recommends the implementation of a Accounting Cost System, the same will help the development of activities, recording and controlling the

transactions in a chronological organization accurately and quickly, also protecting the assets of the organization. This will be achieved through mechanisms which demonstrate automatically and misappropriation, embezzlement or theft of assets.

It is essential to contribute to continuous improvement and operation of the Fundo Milk Microenterprise being more sustainable and efficient goods and services it, currently offers, this is what has been observed through the research method was the observation and field interviews that allowed for an internal assessment and external current reality of the organization.

Thus, the proposal is aimed at the implementation of a Accounting Cost System, based on the principles and methods, which is why you start by identifying the main problem then, in a rapid and specific approach to some of its usually within a Contextual Framework, but not before analyzing its internal and external situation which marks present and future implications. Finally, when setting this proposal, the “Fundo Milk Enterprise” will get an organizational growth achieved through application-grided methods of accounting control it.

INTRODUCCIÓN

Se pone en consideración el presente trabajo de investigación, que tiene el propósito de orientar el fortalecimiento de la Microempresa de Lácteos “El Fundo” mediante el establecimiento de las estructuras contables, componentes y subsistemas para que cuenten con instrumentos técnicos que les posibilite asegurar la calidad de la información contable.

Esta propuesta consta de tres capítulos, a mencionar: Marco Contextual, Diseño Metodológico aplicado, Marco Situacional de la empresa, Índices Financieros conjuntamente con Conclusiones y Recomendaciones.

El Capítulo I, es el Marco Contextual en el que se presenta definiciones y conceptos de: contabilidad general, contabilidad financiera, administrativa y contabilidad de costos con sus respectivos objetivos y clasificaciones; tratamos también de la gestión administrativa, financiera, los cuales son base de nuestro trabajo de investigación.

El Capítulo II, es el diseño metodológico y el tipo de investigación que se ha aplicado en este trabajo; también se habla sobre la línea de productos que se elabora en la microempresa y sus procesos de producción que serán utilizados en la misma. Se analiza su situación actual identificando las variables pertinentes para la realización de esta tesis.

El Capítulo III, Marco Situacional de la Empresa en el que se realiza la descripción de la organización donde se realizó la investigación, se establece un análisis interno y externo de la realidad en la que se desarrolla la misma, y; en éste también se evidencia el trabajo práctico de la Contabilidad de Costos, con lo que se determina las conclusiones y recomendaciones respectivas.

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	PAG.
Portada	i
Aval del Director	ii
Autoría	iii
Agradecimientos	iv
Dedicatoria	vi
Resumen	viii
Summary	x
Introducción	xii
Índice general	xiii

CAPITULO I		Pág.
1.	Fundamentación teórica sobre el objeto de estudio	1
1.1.	Antecedentes de la investigación	1
1.2.	Gestión	1
1.2.1.	Gestión Administrativa	2
1.2.1.1	Objetivos de la Gestión Administrativa	3
1.2.2.	Gestión Financiera	4
1.3.	Conceptos de Contabilidad	4
1.3.1	Definición de la Contabilidad	5
1.3.2	Objetivos de la Contabilidad	6
1.3.3	Características de la Contabilidad	7
1.3.4	Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA)	8
1.3.5	Características de los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA)	11
1.3.6	Clasificación de los Principios de Contabilidad	12
1.4	Contabilidad Financiera	12
1.5	Contabilidad Administrativa	13
1.6	Contabilidad de Costos	13
1.6.1	Conceptos de la Contabilidad de Costos	14
1.6.2	Finalidad de la Contabilidad de Costos	15
1.6.3	Objetivos de la Contabilidad de Costos	15
1.7	Costo	16
1.7.1	Gasto	17
1.7.2	Diferencia entre Costo y Gasto	17
1.7.3	Elementos del Costo	18
1.7.4	Clasificación de la Contabilidad de Costos	19
1.8	Sistema de Contabilidad de Costos	22
1.8.1	Objetivos del Sistema de Costos	23
1.8.2	Clasificación de los Sistemas de Contabilidad de Costos	23

1.9	Sistema de Costos por Orden de Producción	24
	Objetivos del Sistema de Costos por Órdenes de	25
1.9.1	Producción	
	Características del Sistema de Costos por Órdenes de	25
1.9.2	Producción	
	Funciones del Sistema de Costos por Órdenes de	26
1.9.3	Producción	
1.10	Sistema de Costos por Procesos	27
1.10.1	Objetivos de los Sistemas de Costos por Procesos	27
1.10.2	Característica del Sistema de Costos por Procesos	28
1.10.3	Funciones del Sistema de Costos por Procesos	29
	Selección del tipo de Sistema de Costos que se va a	29
1.11	diseñar en la Microempresa de Lácteos “El Fundo”	
1.11.1	Elementos del Sistema de Contabilidad de Costos	30
1.11.1.1	Plan de Cuentas	31
1.11.1.2	Instructivo del Plan	36
1.11.1.3	Registro Contable	36
1.11.2	Libro Diario	37
1.11.2.1	El Libro Mayor	38
1.11.2.2	Estado de Pérdidas y Ganancias o Estado de Resultados	39
1.11.1.4	Estados Financieros	41
1.12.	Análisis Financieros	42
1.12.1	Clasificación de los Índices Financieros	42
1.12.1.1	Índice de Liquidez	43
1.12.1.2	Índice de Gestión o Actividad	44
1.12.1.3	Índice de Solvencia	45
1.12.1.4	Índice de Rentabilidad	46

CAPITULO II

2.	Diseño Metodológico	48
2.1.	Tipo de Investigación	48
2.2.	Metodología	48
2.3.	Unidad de Estudio	49
2.4.	Métodos	50
2.4.1	Métodos y Técnicas	50
2.5.	Métodos Teóricos	50
2.5.1	Método Inductivo	50
2.5.2	Método Deductivo	50
2.5.3	Trabajo con Documentos	51
2.6.	Entrevista	51
2.7.	Línea de Productos	51
	Pasos para proceso de producción del queso fresco El	53
2.7.1	Fundo	
	Pasos para proceso de producción del queso fresco	56
2.7.2	mozzarella	
2.7.3	Pasos para proceso de producción del queso fresco tilsit	59
2.7.4	Pasos para proceso de producción del yogurt	62
2.8	Análisis de Resultados	64
2.8.1	Entrevista trabajadores	64
2.8.2	Jefe de Producción	65
2.8.3	Administrador	65
2.9	Verificación de las preguntas directrices	66

CAPITULO III

PLAN OPERATIVO DE LA PROPUESTA

3.1.	Diseño de la propuesta	67
3.1.1.	Categorización de la empresa	67
3.1.1.1.	Naturaleza y características de la Microempresa	67
3.1.1.2.	Logotipo de la Microempresa de Lácteos “El Fundo”	68
3.1.1.3.	Quienes Somos	68
3.1.1.4.	Historia	68
3.1.5	Misión	70
3.1.6	Visión	70
3.1.7	Valores	70
3.2	Análisis FODA	71
3.3.	Materiales que se utiliza para la elaboración del queso.	73
3.3.1	Materia prima para el proceso de producción del queso.	74
3.3.2	Procesamiento del queso fresco	75
3.3.3	Materiales que se utiliza para la elaboración del yogurt.	76
3.3.4	Materia prima para el proceso de producción del yogurt.	76
3.4	Activos fijos que existen en la microempresa El fundo	77
3.5	Ubicación	78
3.6	Justificación del diseño de la propuesta	79
3.7.	Objetivo general	79
3.7.1	Objetivos específicos	80
3.8	Aplicación de la propuesta	81
3.8.1	Plan de cuentas	83
3.8.2	Transacciones	86
3.8.3	Estado de situación inicial de la microempresa	100
3.8.4	Libro diario de la microempresa	101
3.8.5	Mayorización	121
3.8.6	Balance de Comprobación	131
3.8.7	Estado de Costos de Productos Vendido	132

3.8.8	Estado de Resultados	133
3.8.9	Estado de Situación Final	134
3.8.10	Índices Financieros	135
3.8.11	Conclusiones	142
3.8.12	Recomendaciones	144
3.8.13	Bibliografía	146

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA		Pág.
TABLA N° 1	Unidad de Estudio	49
TABLA N° 2	Línea de Productos	51
TABLA N°3	Cuadro Análisis FODA	72

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICOS		PAG.
GRÁFICO N° 1	Costos de Manufactura	19
GRÁFICO N° 2	Esquema de Plan de Cuentas	32
GRÁFICO N° 3	Esquema de Libro Diario	37
GRÁFICO N° 4	Esquema de Mayorización	38
GRÁFICO N° 5	Flujograma del Proceso de Producción de Queso Fresco	52
GRÁFICO N° 6	Flujograma del Proceso de Producción del Queso Mozzarella	55
GRÁFICO N° 7	Flujograma del Proceso de Producción del Queso Tilsit.	58
GRÁFICO N° 8	Flujograma del Proceso de Producción de Yogurt	61
GRÁFICO N° 9	Ubicación de La Microempresa de Lácteos “EL FUNDO”	78

ANEXOS

- ANEXO 1 ORDENES DE COMPRA
- ANEXO 2 REQUISICION DE MATERIALES
- ANEXO 3 HOJA DE COSTOS
- ANEXO 4 TARJETA DE INVENTARIO DE MATERIALES
- ANEXO 5 TARJETA DE INVENTAIO DE PRODUCTOS
- ANEXO 6 INVENTARIO DE HERRAMIENTAS
- ANEXO 7 CÁLCULO PARA LA HOJA DE COSTOS
- ANEXO 8 CÁLCULO DE LAS DEPRECIACIONES
- ANEXO 9 CÁLCULO DEL ROL DE PAGOS

- ANEXO 10 CATEGORIZACIÓN DE LAS VARIABLES

- ANEXO 11 MODELO DE ENTREVISTA

CAPÍTULO I

1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA SOBRE EL OBJETO DE ESTUDIO

1.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

ANTECEDENTES

La Contabilidad de Costos es considerada como un sistema adaptado a los hechos económicos que ocurren en las industrias o empresas de producción, este es el caso de la Microempresa de Lácteos “El Fondo”, con el transcurrir del tiempo y con el incremento de la producción es necesario e importante el conocer de forma oportuna y verás la información relacionada con: productos, unidades producidas, costos y gastos utilizados a más de las utilidades y/o pérdidas resultantes de la labor diaria.

La implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos, permitirá que en la Microempresa de lácteos al final de cada periodo contable el mismo que puede ser mensual, trimestral, semestral o anual, se elaboren y establezca los Estados Financieros, los cuales reflejarán la situación real de la misma; estos servirán de base para llevar a cabo el análisis financiero con lo cual se podrá tomar decisiones de forma preventiva, correctivas y oportunas.

1.2. GESTIÓN

MAMDELIS manifiesta que “La Gestión es un conjunto de reglas y métodos para llevar a cabo con la mayor eficacia un negocio o actividad empresarial; en definitiva, se trata de conseguir el éxito en cualquier empresa de carácter económico, financiero, político.” Tomado de:

<http://es.answers.yahoo.com/question/indexqid=20060731132601AAztTIs>

Podemos decir que la gestión es un conjunto de actividades, que involucra a la dirección y administración con lo que se puede manejar una organización llegando así alcanzar el éxito en las operaciones económicas que se realizan diariamente.

1.2.1. GESTION ADMINISTRATIVA

Según AMARO:

“La Gestión Administrativa es un proceso muy particular consistente en las actividades de planeación, organización, ejecución y control desempeñados para terminar y alcanzar los objetivos señalados como el uso de seres humanos y otros recursos.

Es así que la Gestión Administrativa es el proceso de diseñar y mantener un entorno en el que trabajando en grupo se llega a cumplir eficientemente objetivos específicos.

Existen cuatro elementos importantes que están relacionados con la gestión administrativa, que son vitales y que están relacionados con la gestión administrativa, estos son:

- Planeación
- Organización
- Ejecución
- Control.

Planeación:

La planeación consiste en especificar los objetivos que se deben conseguir y decidir con anticipación las acciones adecuadas que se deben ejecutar para lograrlos.

Organización:

La organización consiste en ensamblar y coordinar recursos humanos, financieros, físicos, de información y otros, que son necesarios para lograr las metas; actividades que incluyen atraer a la organización, especificar responsabilidades, crear condiciones para que las personas y las cosas funcionen en conjunto para alcanzar el máximo éxito.

Dirección:


La dirección consiste en un conjunto de actividades tendientes a estimular a las personas a desempeñarse bien. Se trata de dirigir y motivar a los empleados, y de comunicarse con ellos, en forma individual o por grupo.


Control:

Es el proceso para asegurar que las actividades reales se ajusten a las actividades planificadas.

El gerente se encarga de velar por un buen funcionamiento de los bienes y servicios del negocio.

1.2.1.1 Objetivos de la Gestión Administrativa

-  Preparar y programar las licitaciones para otorgamiento de contratos de ejecución de obras, de adquisición de bienes y de prestación de servicios programados por dependencias del organismo autorizados al efecto, colaborando con las mismas en el proceso de prelicitación.

-  Programar, dirigir, coordinar y controlar las actividades relacionadas con la prestación de servicios generales.

- Dirigir, coordinar y controlar la adquisición, almacenamiento, transporte y suministros de materiales y equipos destinados a las diferentes dependencias.” Tomado de:
<http://www.monografias.com/trabajos25/gestion-administrativa/gestion-administrativa.shtml>

1.2.2. GESTIÓN FINANCIERA

ANDERSON, manifiesta que:

“La gestión financiera está íntimamente relacionada con la toma de decisiones relativas al tamaño y composición de los activos, al nivel y estructura de la financiación y a la política de dividendos enfocándose en dos factores primordiales como la maximización del beneficio y la maximización de la riqueza, para lograr estos objetivos una de las herramientas más utilizadas para que la gestión financiera sea realmente eficaz es la planificación financiera, el objetivo final de esta planificación es un "plan financiero" en el que se detalla y describe la táctica financiera de la empresa, además se hacen previsiones al futuro basados en los diferentes estados contables y financieros de la misma.”
<http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/tsexp/pagans/ger/no8/Gerenciafin>

La gestión financiera se relaciona directamente con la toma de decisiones para mejorar el negocio buscando alternativas para aumentar los recursos económicos del mismo, éstos se lograrán por medio de los directivos, los cuales buscarán soluciones a los problemas que se presenten en el transcurso de un periodo fiscal.

1.3. CONCEPTOS DE CONTABILIDAD

El autor GÓMEZ y otros manifiestan que “La contabilidad es una ciencia que relaciona todas las actividades de un país, estado o nación; que partiendo de la simple transacción comercial permite analizar todo un proceso contable hasta llegar a obtener resultados operacionales que hace posible los análisis financieros

que necesita conocer el industrial el banquero, el accionista el comerciante y el hombre en particular con el fin de tomar decisiones oportunas que permitan precautelar el buen manejo de los recursos, tratando en lo posible de maximizar las ganancias y minimizar las pérdidas a que está sometida toda la actividad económica en general

“La contabilidad es el arte de registrar, clasificar y resumir en forma significativa y en términos de dinero, las operaciones y los hechos que son cuando menos de carácter financiero, así como el de interpretar sus resultados”

La contabilidad es un proceso exacto y tecnificado, mediante el cual se realiza el registro ordenado de los hechos y actividades diarias que ejecutan dentro de una organización en un periodo determinado.

ALATRISTA manifiesta que:

“La Contabilidad es de suma importancia en el mundo de los negocios, ya que sirve como termómetro para medir la mala o la buena gestión que se haya realizado en la empresa, la misma que se refleja, al finalizar el ejercicio económico, mediante el resultado que se haya obtenido” Tomado de:

<http://www.geocities.com/milalatrisha/FUNDAMENTOSDECONTABILIDAD>

En una empresa u organización se debe llevar obligatoriamente la contabilidad sea de forma manual o sistemáticamente pues la misma nos permite establecer la situación real de estas; y con esto determinar soluciones viables para llegar al engrandecimiento de las mismas.

1.3.1 DEFINICIÓN DE LA CONTABILIDAD

Según el autor GOXENS:

“La Contabilidad es el nombre genérico de todas las anotaciones, cálculos y estados numéricos que se llevan a cabo en una empresa con el objeto de proporcionar una imagen numérica de lo que en realidad sucede en la vida y en la actividad de las empresas es decir conocer el patrimonio y sus modificaciones” (Pág.19)

Podemos decir que hoy en la actualidad la contabilidad se constituye en una herramienta indispensable ya que proporciona información sobre el patrimonio y la evolución del mismo para una mejor toma de decisiones.

GARCÍA Y MATTERA definen a:

“La contabilidad como una disciplina técnica se ocupa de la medición, registro e interpretación de los efectos de actos y hechos susceptibles de cuantificación y con repercusiones económicas sobre el patrimonio de las entidades en general y que determinen el monto de la ganancia realizada, con el propósito de contribuir al control de sus operaciones y a la adecuada toma de decisiones.” Tomado de: <http://www.southlink.com.ar/vap/conta.htm>.

Podemos interpretar a la contabilidad como un sistema que registra lo ocurrido en las diferentes actividades económicas realizadas en la empresa en miras de tomar decisiones basados en la información que se obtiene de las operaciones, logrando satisfacer las necesidades de los diversos usuarios.

1.3.2 OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD

GARCÍA Y MATTERA manifiesta que:








Uno de los objetivos de la contabilidad es brindar información que esté orientada a la toma de decisiones, tanto de orden interno, como a terceros relacionados con la misma. Ser útil como medio de control; este objetivo se relaciona principalmente con la comparación de los resultados obtenidos con los

planificados y la prevención y evidencia de errores, fraudes u omisiones. Dar protección legal ya que le Código de Comercio otorga valor probatorio a las anotaciones que se realizan en los libros siempre que se encuadren en la normativa vigente.” Tomado de: <http://www.southlink.com.ar/vap/conta.htm>.

La contabilidad tiene como objetivo proporcionar información a los dueños y socios de un negocio sobre lo que se debe y se tiene. Se puede dividir en objetivo administrativo y financiero. El objetivo administrativo es proporcionar información a los administradores para que ellos planifiquen, tomen las decisiones y el control de las operaciones. El objetivo financiero es proporcionar información oportuna y confiable de las operaciones realizadas por un ente, económico.

1.3.3 CARACTERÍSTICAS DE LA CONTABILIDAD

Las características de la contabilidad son las siguientes:

-  Es analítica, puesto que se puede planear sobre segmentos de una empresa o sobre su totalidad.
-  Predice el futuro, a la vez que registra los hechos ocurridos.
-  Los movimientos de las cuentas principales son en unidades.
-  Sólo registra operaciones internas.
-  Refleja la unión de una serie de elementos: materia prima, mano de obra directa y cargas fabriles.
-  Determina el costo de los materiales usados por los distintos sectores, el costo de la mercadería vendida y el de las existencias.
-  Sus períodos son mensuales y no anuales como los de la contabilidad general.

- ✚ Su idea implícita es la minimización de los costos.

1.3.4 PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS (PCGA)

Los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA), son los que necesariamente deben ser tomados en cuenta por todo Contador Público para poder registrar e interpretar todas las operaciones de las empresas en las que presta sus servicios profesionales, siendo una base o sustento de la Contabilidad.

“Los principios de la contabilidad generalmente aceptados son fundamentos básicos que basados en el razonamiento, en su eficiencia y en su aplicación práctica constituyen una herramienta esencial para registrar correctamente las operaciones financieras, la elaboración y presentación adecuada de los estados financieros y mas informaciones.”

Los 14 Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (P.C.G.A.) aprobados por la VII Conferencia Interamericana de Contabilidad, se enuncian de la siguiente forma:

- ✚ **Equidad.**- El principio de equidad es sinónimo de imparcialidad y justicia, y tiene la condición de postulado básico. Es una guía de orientación, en íntima relación con el sentido de lo ético y justo, para la evaluación contable de los hechos que constituyen el objeto de la contabilidad y se refiere a que la información contable debe prepararse con equidad respecto a terceros y a la propia empresa, a efecto de que los estados financieros reflejen equitativamente los intereses de las partes y que la información que brindan sea lo más justa posible para los usuarios interesados, sin favorecer o desfavorecer a nadie en particular.
- ✚ **Ente.**- El contador lleva las cuentas de la empresa más no de los dueños, el capital que se aporta a la empresa pertenece a ésta y sólo las utilidades o

pérdidas lo modifican; no así los retiros en efectivo o su equivalente para los gastos personales del dueño.

✚ **Bienes económicos.-** Se refiere a los activos que posee una empresa; estos son derechos de propiedad tangible e intangible, que sirven para realizar operaciones transaccionales.

✚ **Principio monetario.-** Para reflejar el patrimonio de una empresa mediante los estados financieros, es necesario elegir una moneda y valorizar los elementos patrimoniales aplicando un precio a cada unidad. Generalmente, se utiliza como común denominador la moneda que tiene curso legal en el país en que funciona el ente o empresa.

✚ **Empresa en marcha.-** Este principio provee la permanencia del negocio en el sistema económico, financiero, los saldos reflejados en los estados financieros sirven de base esencial para el siguiente período y así sucesivamente. Un negocio no se inicia hoy para liquidarse mañana, su duración es por un largo periodo o medida que avanza el tiempo su buena actuación es la garantía para atraer un mayor número de clientes.

✚ **Valuación al costo.-** Este principio establece que los activos de una empresa deben ser valuados al costo de adquisición o producción, como concepto básico de valuación; así mismo, las fluctuaciones de la moneda son el común denominador, no deben incidir en alteraciones al principio expresado, sino que, se harán los ajustes necesarios a la expresión numeraria de los respectivos costos, por ejemplo ante un fenómeno inflacionario.

✚ **Período.-** La empresa se ve obligada a medir el resultado de su gestión, cada cierto tiempo, ya sea por razones administrativas, legales, fiscales o financieras. Al tiempo que emplea para realizar esta medición se le llama periodo, el cual comprende doce meses y recibe el nombre de ejercicio,

llamado también período contable, ejercicio contable y/o ejercicio económico.

✚ **Devengado.**-El principio del devengado se refiere a los derechos y obligaciones que habrán de vencer en una fecha determinada dentro del ejercicio económico o a largo plazo, debiendo ser regularizados al cierre de dicho periodo.

✚ **Objetividad.**- Una transacción es el intercambio de bienes o servicios por dinero la información contable debe basarse en datos reales y respaldarse en documentos que abalicen la transacción.

✚ **Realización.**- Los resultados económicos deben computarse cuando sean realizados, o sea la utilidad se obtiene una vez ejecutada la operación mercantil, no antes. El concepto de realizado o también llamado percibido, está relacionado con el de devengado.

✚ **Prudencia.**-Ante la circunstancia de tener que elegir entre dos valores, el contador debe optar por el más bajo, minimizando de esta manera la participación del propietario en las operaciones contables. Este principio general se puede expresar diciendo: "Contabilizar todas las pérdidas cuando se conocen y las ganancias solamente cuando se hayan percibido".

Una mala interpretación de este principio puede llevar a una exageración y por ende a una mala aplicación del principio contable, resultando una incorrecta presentación de la situación financiera en el resultado de las operaciones contables, hasta incluso llegar a modificar el concepto contable del valor.

✚ **Uniformidad.**- Este principio señala que las empresas al hacer uso de un método para la presentación de los estados financieros, deberá ser

consecuente con el mismo, logrando uniformidad en la presentación de la información expuesta en los registros contables de un periodo a otro.

Si una empresa realiza cambios frecuentes en el método que utiliza en cada periodo corto, dificultará la interpretación y comparación de los estados financieros; así como también, mostrará variaciones notables en los resultados presentados.

- ✚ **Partida Doble.-** La ecuación contable está dada por los cambios que se dan tanto en el Activo como en el Pasivo, que son registrados por medio de la aplicación de sistemas contables para expresar los hechos económicos y jurídicos de la empresa de forma eficiente.
- ✚ **Exposición.-** La información contable en los Estados Financieros debe estar expuesta en forma clara para una adecuada interpretación de la situación financiera y de los resultados económicos del ente a que se refieren.

1.3.5 CARACTERÍSTICAS DE LOS PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS (P.C.G.A)

- ✚ Los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados son reglas destinadas a llevar la contabilidad en una forma más fácil y razonable.
- ✚ Ayuda a lograr efectividad en el sistema de control
- ✚ Llevan una exactitud matemática ofreciendo una medida de evaluación de los resultados finales.
- ✚ Los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados toman el carácter de universal

- 🚩 Ante los resultados finales los Principios de Contabilidad ayudan a tomar decisiones con mayor eficiencia.

1.3.6 CLASIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD

Los principios de contabilidad se dividen en tres grupos que son:

Principios básicos: Orientan la acción de la profesión contable.

Principios esenciales: Tiene relación con la contabilidad financiera y proporcionan las bases para formulación de otros principios.

Principios generales de operación: Determinan el registro medición y presentación de la información financiera.

1.4. CONTABILIDAD FINANCIERA

“La Contabilidad Financiera es el registro clasificación y resumen de los efectos que los eventos internos y las transacciones externas que ejercen sobre el balance general y el estado de resultados. Se refiere principalmente a la organización y preparación de informes respecto al activo, pasivo, capital y utilidad neta de las empresas.” ANDERSON, Contabilidad General (Pág.26)

Se entiende como Contabilidad Financiera el registro de forma resumida de las actividades internas y externas que se realizan dentro de la organización para la preparación de los informes sobre pérdidas o ganancias de la misma.

ANONIMO manifiesta que:

“La Contabilidad Financiera es un sistema de información que expresa, en términos cuantitativos y monetarios, las transacciones financieras que realiza una entidad económica, así como ciertos acontecimientos económicos que la afectan,

con el fin de proporcionar información útil, confiable y oportuna a usuarios externos de la organización.”(Pág.31)

Es una técnica sistemática y estructura, con la que se obtiene información cuantitativa, expresada en unidades monetarias, de las transacciones que realiza una entidad económica, facilitando a los usuarios internos tomar decisiones que la beneficien.

1.5. CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

Según RAMIREZ:

“La Contabilidad Administrativa es un sistema de información al servicio de las necesidades de la administración, con orientación pragmática destinada a facilitar las funciones de planeación, control y toma de decisiones. Esta rama es la que, con sus diferentes tecnologías, permite que la empresa logre su ventaja competitiva, de tal forma que alcance su liderazgo en costos y una clara diferenciación que la distinga de otras empresas.” (Pág.8)

Podemos decir que la Contabilidad Administrativa está creada para proporcionar la información de uso interno facilitando las funciones de la administración, enfocado hacia el futuro para poder tomar decisiones sobre cada área que conforma una institución u organización.

1.6. CONTABILIDAD DE COSTOS

La Contabilidad de Costos se ocupa de la planeación, clasificación, acumulación, control y asignación de los costos, principalmente en las empresas con actividades transformadoras o industriales; la información que genera está dirigida a los gestores de las unidades económicas de las mismas, es decir es una información principalmente interna que ayuda a mejorar el control interno pues busca el establecimiento de los costos reales de producción, y con estos el margen de utilidad.

1.6.1 CONCEPTOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

El autor NEUNER, señala que:

“La Contabilidad de Costos es una fase del procedimiento de contabilidad general, por medio de la cual se registran, resumen, analizan e interpretan los detalles de costos de material, mano de obra, cargos indirectos y costos ajenos a la producción necesarios para producir y vender un artículo.” Tomado de <http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/fin/44/contacosto>.

Se puede decir que la contabilidad de costos se encarga principalmente de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes.

Según GILLESPIE:

“La Contabilidad de Costos consiste en una serie de procedimientos tendientes a determinar el costo de un producto y de las distintas actividades que se requieren para su fabricación y venta, así como planear y medir la ejecución de un trabajo” (Pág.10)

La contabilidad de costos ayuda a determinar los costos reales que se generan en las diferentes actividades de producción, hasta obtener el producto terminado y la comercialización del mismo.

El autor CHECA, Juan manifiesta que:

“La contabilidad de Costos nos permite ver con claridad los registros pormenorizados de las inversiones realizadas en la determinación de todos y cada uno de los elementos que concurren en la producción de bienes finales e intermedios, mediante la utilización dinámica y eficaz de todos los recursos que dispone el hombre para la satisfacción plena de sus necesidades.” (Pág.12)

La contabilidad de costos nos ayuda a fijar los costos que se necesitan en la transformación de la materia prima para poder obtener el producto terminado, el mismo que será destinado a la venta satisfaciendo las necesidades del consumidor.







1.6.7 FINALIDAD DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

La finalidad de la Contabilidad de Costos es la de establecer y sobre todo determinar el costo real de la transformación total o parcial de la materia prima en un determinado artículo que se lleva a cabo en el taller donde es realizado la evaluación por la contabilidad manufacturera.

1.6.8 OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

Según Ramírez:

“Los objetivos de la contabilidad de costos son:

-  Generar informes para medir la utilidad, proporcionando el costo de ventas correcto.
-  Valuar los inventarios para el estudio de situaciones financieras.
-  Proporcionar reportes para ayudar a ejercer el control administrativo.
-  Ofrecer información para la toma de decisiones.
-  Generar información para ayudar a la administración a fundamentar la estrategia competitiva.
-  Ayudar a la administración en el proceso del mejoramiento continuo, eliminando las actividades o procesos que no generan valor.” (Pág.6)

El objetivo de La Contabilidad de Costos es determinar la información específica para analizar las estrategias que se van a tomar frente a una competencia para de esta manera mejorar las actividades o procesos que se realizan en la producción de un determinado producto contribuyendo con la administración a obtener reportes de la situación financiera en la que se encuentra una empresa.

1.7 COSTO

HNOS. NARANJO Y OTROS manifiestan que:

“El costo es el valor de adquisición o de producción correspondiente a una cosa o servicio caracterizándose por ser recuperable. Los Costos representan una porción del precio de adquisición de artículos, propiedades o servicios, que ha sido diferida o que todavía no se ha aplicado a la realización de ingresos.” (Pág.4 - 15)

El Costo es el precio que se paga para adquirir un producto bien o servicio que satisfaga las necesidades del consumidor.

Según LG.Rayburn determina: “Al costo como un término utilizado para medir los esfuerzos asociados con la fabricación de un bien o la prestación de un servicio, representa el valor monetario del material, mano de obra, gastos generales utilizados(Pág. 57)

DAVALOS, Nelson, expresa que costo es el: “Conjunto de gastos, consumos y más cargos atribuibles a un determinado periodo y que se encuentran relacionados con la actividad de producción de una entidad o empresa.”(Pág. 24)

Tomando en consideración los conceptos antes mencionados se puede definir al costo como: la medición en términos monetarios de todos los recursos que intervienen para la fabricación de un producto y que son aplicables a un período determinado de tiempo.

En la actividad industrial el estudio del costo es de mucha importancia para competir en el mercado, pues a través de este se obtiene información que permita planear y tomar decisiones respecto a la producción, así como llevar a cabo comparaciones (costos planeados y costos obtenidos), que evalúen la eficiencia de la producción y proyectarla al futuro.

1.7.1 GASTO

Hnos. NARANJO y JAMES consideran que:

“El Gasto es todo desembolso monetario no recuperable, pero destinado a conseguir rentas como consecuencia de dicha erogación. El gasto comprende todos los costos expirados que pueden deducirse de los ingresos. En un sentido más limitado, la palabra gasto se refiere a gastos de operación, de ventas o administrativos, a intereses y a impuestos.” (Pág15)

El gasto es lo que se paga para obtener los recursos necesarios para la producción de un producto o bien y así llegar a tener un producto terminado.

1.7.2 DIFERENCIA ENTRE COSTO Y GASTO

Las empresas industriales tienen tres funciones que son: producción, ventas y administración pues en éstas se realizan desembolsos como la compra de materiales, pago de salarios, publicidad, arriendo y otros recibiendo el nombre de costo de producción, gastos administrativos y gastos de ventas.

La diferencia radica en que los costos son desembolsos que fueron necesarios realizar en la producción, y esto se capitaliza al inventario de productos terminados hasta tanto sean vendidos.

Los gastos en cambio son desembolsos que no se capitalizan, pero permiten realizar las actividades de la empresa, pues como su nombre lo indica se gasta en el periodo en el que fueron incurridos y aparecen en el estado de resultados.

1.7.3 ELEMENTOS DEL COSTO

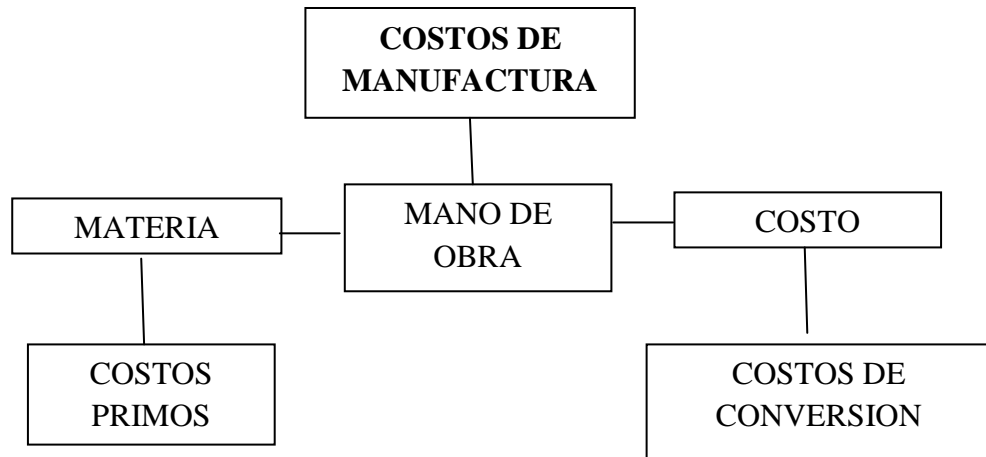
MORENO manifiesta que los elementos del costo son tres:

- ✚ Materia Prima Directa.- Es el elemento principal en la producción, se lo identifica plenamente, significa que se lo puede medir, contar, pesar y a través de ello se alcanza a dar una exacta estimación del costo de la inversión.

- ✚ Mano de Obra Directa.- El personal que se involucra directamente en la transformación de la Materia Prima en productos elaborados, sea manipulando máquinas o utilizando sus manos, se lo identifica como mano de obra directa y el costo de este elemento es el valor que se paga por concepto de remuneraciones.

- ✚ Costos Indirectos de Fabricación.- Son aquellos que no son ni materia prima directa ni mano de obra directa y forman parte del producto.”
(Pág.1)

GRÁFICO N° 1



1.7.4 CLASIFICACIÓN DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

BACKER y RAMIREZ manifiesta que los costos se clasifican:

De acuerdo con la función en la que se incurren

✚ **Costo de producción.-** Son los que se genera en el proceso de transformar la materia prima en producto terminado.

- **Materia prima.-** Es el costo de materiales integrados al producto.
- **Mano de obra.-** Es el costo que interviene directamente en la transformación del producto.
- **Gastos de fabricación indirectos.-** Son los costos que intervienen en la transformación de los productos, con excepción de la materia prima y la mano de obra directa.

✚ **Costos de distribución o venta.-** Con los que se incurren en el área que se encarga en llevar el producto desde la empresa hasta el último consumidor

- ✚ **Costos de Administración.-** Son los que se originan en el área administrativa:

De acuerdo con su identificación con su actividad, departamento o producto

- ✚ **Costo Directo.-** Es el que se identifica plenamente con su actividad, departamento o producto.

- ✚ **Costo Indirecto.-** Es el que no se puede identificar como una actividad determinada:

De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados

- ✚ **Costos Históricos.-** Son los que se incurrieron en un determinado período.

- ✚ **Costos Predeterminados.-** Son los que se estiman con bases estadísticas y se utilizan para elaborar presupuestos:

De acuerdo con la autoridad sobre la incurrencia de un costo

- ✚ **Costos Controlables.-** Son aquellos sobre los cuales una persona, a determinado nivel, tiene autoridad para realizarlos o no

- ✚ **Costos no Controlables.-** En algunas ocasiones no se tiene autoridad sobre los costos en que incurren:

De acuerdo con su comportamiento

- ✚ **Costos Variables.-** Cambian o fluctúan en relación directa a una actividad o volumen dado.

✚ **Costos Fijos.-** Son los que permanecen constantes dentro de un periodo determinado, sin importar si cambia el volumen

✚ **Costos Semivariantes.-** Están integrados por una parte fija y una variable

De acuerdo con la importancia sobre la toma de decisiones

✚ **Costos Relevantes.-** Remodifican o cambian de acuerdo con la opción que se adopte.

✚ **Costos Irrelevantes.-** Son aquellos que permanecen inmutables sin importar el curso de acción elegido:

De acuerdo con el tiempo de costo incurrido

✚ **Costos Desembolsables.-** Son aquellos que tienen relación con la salida de dinero

✚ **Costos de Oportunidad.-** Se refiere aquellos que se relaciona por el hecho de elegir una alternativa:

De acuerdo con el cambio originado por un aumento o disminuciones en la actividad.

✚ **Costos Diferenciales.-** Son aquellos que sin importar de que haya un aumento o una disminución en las operaciones de la empresa si van a variar

✚ **Costos Sumergidos.-** Es aquel costo que sin tomar en cuenta la decisión no van a cambiar.” (Pág. 15 - 20)

1.8 SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS

El sistema de contabilidad de costos es aquel que administra todo el proceso correspondiente a una contabilidad moderna e integrada, desde el mantenimiento del catálogo de cuentas contables, pasando por la elaboración y aplicación de asientos; hasta la generación de reportes que reflejen los estados financieros de una empresa.

Según ORTEGA, Pérez de León “Sistema de Costos es un conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre las bases de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de la producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas (Pág. 150)

El Sistema de Costos se entiende como el conjunto de procedimientos, técnicas y métodos que se utilizan para registrar información de las operaciones que se llevan a cabo en un periodo contable.


HANSER y MOWEN manifiestan que: “El sistema de contabilidad de costos es un sistema de información contable que se ocupa en primer término en la obtención de productos para usuarios internos utilizando insumos y procesos que han de satisfacer los objetivos de la administración.” (Pág.32)


Podemos decir que es un sistema de información contable el mismo que puede ser en forma manual o computarizada, además se utiliza como un proceso para recolectar datos con la finalidad de procesar información oportuna y veras.


“El sistema formal de contabilidad de costos generalmente ofrece información de costos e informes de control, los mismos que deben ser reclasificados, reorganizados para los fines de planeación y toma de decisiones por parte de la administración.”


De acuerdo a los conceptos antes mencionados se puede concluir que el sistema de costos es un conjunto de registros y procedimientos que proporcionan informes explícitos y detallados sobre la determinación de costos unitarios y totales, los cuales servirán de base para establecer e implantar métodos más eficientes que ayuden a aumentar la producción y reducir los costos de operación.

1.8.1 OBJETIVOS DEL SISTEMA DE COSTOS

-  Perfeccionar la organización de los procesos fabriles con la finalidad de aprovechar de la mejor manera los recursos y de esta manera comprobar si es normal el conjunto de materia prima y el empleo de la mano de obra para así evitar desperdicios.

-  Determinar si los costos aumentan desproporcionalmente por la falta de control para así eliminar los factores negativos en las normas de costos aplicadas.

-  Proporcionar datos para la valoración de existencias y de los costos de producción para de esa manera realizar los balances

-  Permitir tomar decisiones bien fundamentadas, que permitan analizar la rentabilidad de los productos y procesos productivos.

1.8.2 CLASIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTABILIDAD DE COSTOS

Los sistemas de contabilidad de costos se clasifican de la siguiente manera:

1. Según la naturaleza de las operaciones de fabricación.
 - Sistemas de costos por órdenes de producción o.
 - Sistema de costos por procesos

2. Según la fecha y el método de cálculo.

- Costos reales o históricos.
- Costos predeterminados
- Costos estimados
- Costos estándar

1.9. SISTEMA DE COSTOS POR ORDEN DE PRODUCCIÓN

Según ORTEGA, Pérez de León manifiesta que: “Un sistema de costos por órdenes de trabajo es un procedimiento que permite reunir superadamente, cada uno de los elementos del costo, para cada trabajo en procesos en una fábrica o taller determinado.” (Pág. 67)

La orden de producción contiene información e instrucciones para la fábrica con respecto a las especificaciones del producto, el período de tiempo para la fabricación, recorrido de la producción, máquinas a utilizarse. Es especialmente apropiado cuando la producción consiste en trabajos o procesos especiales más que cuando los productos son uniformes y el patrón de producción es repetitivo o continuo. También se emplea cuando el tiempo requerido para fabricar una unidad de producto es relativamente largo y cuando el precio de venta depende estrechamente del costo de la producción.

“El sistema de costos por órdenes de producción o de trabajo toma como unidad de control para la asignación de los costos la orden de producción llamada también orden de trabajo”

La orden de producción se utiliza cuando la empresa produce lotes o pedidos específicos los mismos que son solicitados por clientes, generalmente se aplica en empresas que no tienen un extenso mercado, por lo que basan su producción justamente en los pedidos que le hayan efectuado.

Se aplica en empresas que fabrican unidades perfectamente identificables como por ejemplo, artes gráficas, construcciones, fábrica de aviones, máquinas, industrias metal mecánica.

1.9.1 OBJETIVOS DEL SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

Los costos por órdenes de producción tienen, entre otros, los siguientes objetivos:

- ✚ Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de manufactura de cada artículo. Así es posible bajo este sistema seguir en todo momento el proceso de fabricación, que se puede interrumpir sin perjuicio del producto.
- ✚ Calcular el costo de manufactura de cada artículo que se elabore, mediante el registro adecuado de los tres elementos (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) en la hoja de costos por órdenes de producción.
- ✚ Mantener un control de la producción, aunque sea después de que éste sea terminado, con medidas a la reducción de los costos en la elaboración de nuevos lotes de trabajo.

1.9.2 CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

Las características principales del sistema de costos por órdenes de producción son:

- ✚ Los costos directos se cargan a la cuenta de producción en procesos y se asientan en las hojas de costos de las órdenes de producción.

- ✚ La carga fabril se aplica a las cuentas departamentales y no aparecen como tales en la cuenta de producción de procesos en la hoja de costos de las órdenes de producción.
- ✚ Se usa un método para estimar el importe de la carga fabril aplicada que a de cargarse a cada orden.
- ✚ Se concede mayor énfasis a la distinción entre costos directos e indirectos de la que no es necesaria en la contabilidad de costos por procesos.
- ✚ Se extienden órdenes y se llevan los costos de cada lote de producto fabricado. Estas órdenes están controladas por la cuenta de producción en procesos y se refieren a los costos directos y al costo indirecto incurrido en las órdenes.
- ✚ La cuenta de producción en procesos se usa para registrar el costo del producto fabricado y los inventarios de producción no terminada.

1.9.3 FUNCIONES DEL SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

Las funciones del sistema de costos por órdenes de producción son:

- ✚ Uso de los costos como base para controlar la eficiencia en las operaciones. Esto se hace ordinariamente comparando a los costos con las estimaciones o presupuestos previos, cuando los precios se cotizan al cliente desde un principio.
- ✚ Uso de los costos como base para presupuestar trabajos o productos análogos en el futuro.

- ✚ Uso de los costos en los contratos en los que el costo es decisivo para fijar el precio de venta.

1.10. SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

Un proceso es una entidad o sección de la compañía en la cual se hace un trabajo específico, especializado y repetitivo. Algunos términos que se usan son: departamentos, centros de costos, centro de responsabilidad, función y operación.

“Otra forma de registrar y controlar los costos de producción es asignando los costos a cada proceso necesario para la fabricación de los productos de la misma manera en todos los sistemas de costos, el objetivo principal es el de conocer el costo unitario de cada producto”

El costo de cada proceso complementario es la suma de los costos de materias primas y materiales utilizados, mano de obra (directa e indirecta) y además costos indirectos de fabricación relacionados con el proceso. A su vez el costo unitario de producción en cada proceso es igual al costo de producción del proceso dividido para el total de unidades producidas.

El sistema de costos por procesos se utiliza en aquellas industrias cuya producción es continua o constante que no depende de pedidos específicos puesto que posee un extenso mercado que abastece su producción.

Este tipo de sistema puede ser aplicado a empresas que se dedican a la producción de: alimentos pres cocidos, textiles, cementos, petróleos, conservas, harinas, pintura, plásticos, etc.

1.10.1 OBJETIVOS DE LOS SISTEMAS DE COSTOS POR PROCESOS

El sistema de costos por procesos cumple los siguientes objetivos esenciales:

- ✚ Calcular en un tiempo determinado los costos de producción de un proceso particular que se puede realizar en un solo departamento de producción o en varios.
- ✚ Ayudar a la gerencia de una empresa en el control de los costos de producción a través de los informes que sobre cada departamento o centro de costos debe rendir el departamento de contabilidad, con base en los datos suministrados por esos mismos centros.
- ✚ Calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso durante un periodo determinado.

Podemos decir que los costos por procesos ayudan a la gerencia a tener un adecuado control de la producción para poder tomar decisiones que ayuden al engrandecimiento de la industria.

1.10.2 CARACTERÍSTICA DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

Las principales características de un sistema de costos por procesos son:

- ✚ La facilidad con que se puede obtener el costo por unidad y por procesos dividiendo el acumulado de cada proceso para las unidades producidas lo que se llama la técnica de promediar, pues toda industria que utiliza este método produce unidades iguales deduciéndose que en cada artículo entra la misma cantidad de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación
- ✚ La acumulación de los costos sobre una base de tiempo, por lo general semanal o mensual.
- ✚ El uso de los informes de producción para indicar la producción por operaciones, por procesos o por departamentos.

- ✚ La técnica de promediar los costos de cada proceso entre la producción, con el fin de obtener el costo por unidad y por proceso.

1.10.3 FUNCIONES DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

Las principales funciones de los costos por procesos son:

- ✚ Acumular y distribuir los gastos de los departamentos de servicios.
- ✚ Calcular los costos unitarios de transformación para cada proceso, al final de cada periodo de costos.
- ✚ Transferir los costos de un proceso a otro, para lo cual es necesario:
Evaluar el producto transferido, tomando como base el costo promedio unitario.
- ✚ Asignar el valor al inventario de trabajos a productos que todavía se encuentran en proceso de elaboración.

1.11. SELECCIÓN DEL TIPO DE SISTEMA DE COSTOS QUE SE VA A DESARROLLAR EN LA “MICROEMPRESA DE LACTEOS EL FUNDO”

Para la selección del sistema de costos que se va a desarrollar se tomo en cuenta la clasificación de los sistemas de costos por la naturaleza de sus operaciones de fabricación, puesto que el método a elegir debe adaptarse a las características especiales de la empresa y a las necesidades de la dirección.

Teniendo presente que la contabilidad de costos se ha constituido en una fuente de información y herramienta que sirve para clasificar, analizar y controlar los costos de inversión realizados por el hombre en cualquier actividad económica. Es importante para la Microempresa de Lácteos “El Fundo” contar con un sistema de

contabilidad de costos bien definido, el mismo que éste acorde con las necesidades de la misma.

De la clasificación mencionada anteriormente según la naturaleza de las operaciones de fabricación, el tipo de sistema más adecuado y el que está acorde con la actividad productiva de la microempresa es el SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS ya que los costos se acumulan por procesos o etapas de producción y como la microempresa se dedica a la producción de productos lácteos para el consumo humano cuya producción es continua y constante, la misma que no depende de pedidos específicos y que por tener un extenso mercado que abastece su producción no se paraliza.

Por otro lado el sistema de costos por procesos requiere la aplicación de costos históricos los que nos sirve de base para determinar el costo unitario del producto final, la situación de este tipo de costo dentro del sistema de costos por procesos es diferente al comportamiento que sufre en el sistema de órdenes de producción, puesto que los tres elementos del costo son reales siempre y cuando la producción sea constante.

El proceso de producción constante en costos por procesos emplea los datos reales para los tres elementos del costo, esto facilita el cálculo de los costos unitarios de producción ya que al conocer el número de unidades producidas, es fácil determinar los costos reales de producción basados en los tres elementos del costo, para lo cual solo bastaría dividir dicho costo de producción entre el número de unidades producidas para saber lo que cuesta producir un producto.

1.11.1 ELEMENTOS DEL SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS

Para que un sistema contable funcione de la manera más sincronizada en la aplicación de las normas, principios y procedimientos contables, son necesarios algunos elementos que coadyuven a su realización y estos son:

- Plan de cuentas

- Instructivo del plan
- Registro contable
- Elaboración de estados financieros

1.11.1.1 PLAN DE CUENTAS

GARCÍA Y MATTERA determina que “Un plan de cuentas es un listado que contiene todas las cuentas que son necesarias para registrar los hechos contabilizables. Es decir, es la ordenación sistemática de la totalidad de las cuentas que integran el sistema contable.” Tomado de: http://www.southlink.com.ar/vap/plan_de_cuentas.htm

El plan de cuentas es un registro numérico de las diferentes cuentas que se utilizan en la contabilidad facilitando de esta manera a los usuarios llevar los registros contables en forma ordenada según su clasificación.

Hnos. NARANJO SALGUERO dicen que:

“El plan de cuentas es el ordenamiento de los grupos y subgrupos de cuentas que conforman los activos, pasivos, patrimonios, gastos rentas y otras cuentas; además se incluye la codificación a cada cuenta y subcuenta, que facilita la identificación de las cuentas al grupo que pertenece y el manejo correcto, respetando la naturaleza en los movimientos contables” (Pág. 24)

El plan de cuentas es un catálogo o lista de cuentas, clasificadas de acuerdo con una codificación. Este listado se clasifica según las áreas del balance (activo, pasivo, patrimonio). Se incluyen también las cuentas de gastos y de ingresos.

El siguiente esquema ilustra el formato de un plan de cuentas para una organización:

GRÁFICO N° 2
ESQUEMA DE PLAN DE CUENTAS

CODIGO	CUENTA
1	Activo
11	Circulante
111	Caja
11101	Caja General
1110101	Fondo Fijo
1110102	Caja Chica
112	Depósitos bancarios
11201	Depósitos monetarios
1120101	Banco X
1120102	Banco Y

Igual que este esquema, se desarrollan las demás áreas del balance, creando las cuentas de acuerdo con las necesidades de cada organización, así:

2 = Pasivo

3 = Patrimonio

4 = Gastos








5 = Ingresos

División del Plan de cuentas.




La división del plan de cuentas es la división comúnmente conocida y aplicada en el campo de la contabilidad, reflejada básicamente en el balance general. Las tres grandes áreas, generalmente utilizadas, son: Activo, pasivo y patrimonio.

Clasificación de los activos

Están constituidos por LAS COSAS DE VALOR QUE SE POSEEN, como:





-  Dinero en efectivo,
-  Cuentas y documentos por cobrar,
-  Mercancías,
-  Enseres de oficina,
-  Equipos,
-  Terrenos,
-  Edificios,

Se clasifican en:


-  Activo circulante o corrientes
-  Activos fijos
-  Otros activos

Activos circulantes o corrientes:

Son aquellos activos que son efectivos o que se pueden convertir fácilmente a efectivo en un plazo no mayor a doce meses. Para efectos de ubicación, en el balance deben aparecer en orden de liquidez de la siguiente forma:

-  Caja,
-  Bancos,
-  Cuentas por cobrar, e
-  Inventarios.

Activos fijos:

-  Inmuebles, maquinarias y equipos.

En esta categoría incluye aquellos bienes que cumplen con las siguientes características:

-  Ser propiedad de la Entidad

- ✚ Ser de naturaleza duradera
- ✚ No estar destinados para la compra/venta
- ✚ Que sean necesarios para desarrollar los programas o actividades de la organización.
- ✚ Dentro de estos activos, se mencionan: mobiliario, vehículos, enseres, equipo, edificios, etc.

Otros activos:

En contabilidad, otros activos, son aquellos que no se pueden clasificar, ni como circulantes ni como fijos, pero que son propiedades que la organización tienen que utilizar para llevar a cabo sus programas, por ejemplo: gastos pagados por adelantado, alquileres, seguros, papelería, etc.

De acuerdo con esta clasificación, los activos totales de una organización son:

Activos totales = Activos circulantes + Fijos + Otros Activos
--

Clasificación del Pasivo

Los pasivos son obligaciones que, al igual que los activos tienen una clasificación de acuerdo con el orden de prioridad de pago. Los pasivos deben clasificarse como: Pasivos circulantes o de corto plazo, pasivos a largo plazo y Otros pasivos.

Pasivos circulantes o a corto plazo:

Son aquellas obligaciones que deben cancelarse en un plazo menor a un año. En el balance, deben ubicarse en el orden de su exigibilidad:

- ✚ Obligaciones bancarias,
- ✚ Cuentas por pagar a proveedores,
- ✚ Otras cuentas por pagar,

- ▣ Prestaciones sociales por pagar,
- ▣ Impuestos por pagar,
- ▣ Asignaciones a proyectos,

Pasivo fijo o a largo plazo:

En esta categoría se ubican las obligaciones que deben cubrirse en un plazo mayor a un año.

- ▣ Documentos por pagar,
- ▣ Hipotecas por pagar,
- ▣ Asignaciones a proyectos.

Otros pasivos

Al igual que los activos, la clasificación: Otros pasivos, se refiere a los pasivos que no se clasifican como corrientes, ni como a largo plazo, tales como: préstamos sin interés, ni fecha específica de cancelación; y alquileres o arrendamientos cobrados por anticipado.

De acuerdo con las categorías de pasivos estudiadas, los pasivos totales de una organización son:

$$\text{Pasivos totales} = \text{Pasivos corrientes} + \text{Fijos} + \text{Otros pasivos}$$

Patrimonio o Capital:

Constituye la parte que la organización ha acumulado como propio, a través del tiempo, constituyéndose en un capital que será de utilidad en el momento que se presente alguna crisis o falta de financiamiento.

Este fondo se conforma por:

- ✚ Resultados positivos o negativos, habidos en un período determinado entre los ingresos y egresos,
- ✚ Donaciones recibidas de otros organismos, sea en efectivo, o en especie y
- ✚ Las cuotas que los socios hacen efectivas.

De lo anterior se deriva que, este fondo, resulta de la sumatoria de:

Patrimonio = Resultados + Donaciones + Cuota socios
--

<http://www.infomipyme.com/Docs/GT/Offline/Empresarios/IRIS/conceptos.htm>

1.11.1.2 INSTRUCTIVO DEL PLAN

Hnos. NARANJO SALGUERO manifiestan que:

“El instructivo al plan de cuentas es uno de los elementos de sistema de costos y por lo tanto muy útil ya que ayuda a definir las condiciones del movimiento de todas las cuentas que integran el plan general.” (Pág.27)

El Instructivo del plan es un elemento favorable ya que nos ayuda a determinar cada uno de los movimientos de las cuentas que forman parte de un plan contable.

1.11.1.3 REGISTRO CONTABLE

ANONIMO opina que:

“Los registros contables según los P.C.G.A se inclina por contabilizar las existencias por un método especulativo con desglose de cuentas. Esto significa que las entradas al almacén se registrarán contablemente a precio de coste, mientras que las salidas lo harán a precio de venta. A medida que se vayan

realizando operaciones de esta naturaleza, se utilizarán cuentas de «Compras» y de «Ventas», según se trate.” (<http://www.contabilidad.tk/registro-contable-43.htm>)

Un Registro Contable es anotar cada una de las actividades que se realizan día a día en un negocio sea este grande o pequeño para facilitar a o los propietarios información oportuna y veras de los ingresos y egresos que se generan en un tiempo determinad, con lo que se establece la rentabilidad o perdida del mismo.

1.11.2. LIBRO DIARIO

Es un documento numerado, que permite registrar en forma cronológica todas las transacciones realizadas por la empresa. El libro diario es el registro contable principal en cualquier sistema contable, en el cual se anotan todas las operaciones de forma ordenada y en el momento que ocurre los hechos.

Este registro se realiza mediante los asientos contables, los cuales se ordenan por fecha de creación. Por ejemplo, supongamos que el cliente Juan nos paga \$ 5.000 que nos debía, las cuales cobramos por caja. El asiento sería el siguiente:

GRÁFICO N° 3

Fecha	
Caja	5.000
Clientes	5.000
Ref. Cobro de Juan Factura 1	

Al conjunto de asientos que quedan registrados durante un período de tiempo se le llama Libro Diario. El libro diario simplemente nos informa del movimiento en sí, o sea, qué cuentas han intervenido, la fecha, las cantidades y el concepto.

Los valores de las cuentas que tuvieron movimiento durante el período, se trasladan de este libro al libro mayor.

1.11.2.1 EL LIBRO MAYOR

Según Gestión Financiera 3 manifiesta que “El libro Mayor tiene como función básica, recopilar sistemáticamente las operaciones inscritas en el libro diario.

Es decir, que sirve para llevar un control de cada cuenta contable del balance, a efecto de terminar, en cualquier fecha, los saldos de cada una de éstas”.

<http://www.infomipyme.com/Docs/GT/Offline/Empresarios/IRIS/conceptos.htm>

Esto se registra en forma de “T” o partida doble:

GRÁFICO N° 4

Debe	Caja	Haber
5.000		

Debe	Cientes	Haber
		5.000





En estas dos cuentas (libro mayor) del asiento anterior, tenemos un saldo deudor en caja (positivo) y un saldo acreedor en la cuenta de clientes.

1.11.2.2 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS O ESTADO DE RESULTADOS

Es un documento contable que muestra de forma detallada y ordenadamente la información que determina la utilidad o pérdida del ejercicio.

Primera parte del estado de pérdidas y ganancias:

La primera parte consiste en analizar todas las operaciones relativas a la compra-venta de mercancías hasta determinar la utilidad o pérdida de ventas, o sea, la diferencia entre el precio de costo y el de venta de las mercancías vendidas. Para determinar la utilidad o pérdida de ventas es necesario conocer los siguientes resultados:

-  Ventas netas
-  Compras totales o brutas
-  Compras netas
-  Costo de lo vendido

Fórmulas para la primera parte del estado de pérdidas y ganancias:

Materia prima directa

Inv. Inicial de materia prima
(+) Compras de materia prima
directa
(=) Disponible materia prima
(-) Inv. Final de materia prima
directa

(=) Materia prima utilizada

(+) Mano de obra directa

(+) Costos indirectos de
fabricación

Depreciaciones

(=) Costo de Producción

(+) Inv. Inicial de producción en
proceso

(=) Producción disponible

(-) Inv. Final Productos en
proceso

(=) Costo de artículos terminados

(+) Inv. Inicial de artículos
terminados




(=) Disponible para la venta

(-) Inv. Final de artículos
terminados

= COSTO DE VENTAS

Segunda parte del estado de pérdidas y ganancias:

La segunda parte consiste en analizar detalladamente los gastos de operación, así como los gastos y productos que no corresponden a la actividad principal del negocio y determinar el valor neto que debe restarse de la utilidad bruta, para obtener la utilidad o la pérdida líquida del ejercicio. Para determinar la utilidad o la pérdida líquida del ejercicio es necesario conocer los siguientes resultados:

-  Gastos de operación
-  Utilidad de operación
-  El valor neto entre otros gastos y otros productos

Formulas para la segunda parte del estado de pérdidas y ganancias:

VENTAS

- (-) Costo de ventas
- (=) Utilidad Bruta en ventas
- (-) GASTOS DE OPERACIÓN

Gastos servicios básicos
Gasto Combustible
Gasto mantenimiento vehículo
Gasto administrativo
Depre. Activos fijos

UTILIDAD ANTES DE LA REPARTICION A TRABAJADORES

Provisiones
15% Trabajadores
25% Impuesto a la renta

UTILIDAD NETA RESERVAS

10% Reserva Legal
8% Reserva Estatutaria
5% Reserva Facultativa
Dividendos por Pagar

1.11.1.4 ESTADOS FINANCIEROS

ANÓNIMO manifiesta que:

“El Estado Financiero-Contable refleja la situación patrimonial de una empresa en un momento determinado del tiempo. Consta de dos partes, activo y pasivo. El activo muestra los derechos y bienes con que cuenta la empresa, mientras que el pasivo detalla sus obligaciones tanto financieras, como con los dueños.” Tomado de: <http://www.mailxmail.com/curso/empresa/basicocontabilidad/capitulo10.htm>

Los estados financieros son todos los documentos que debe preparar la empresa al terminar el ejercicio contable, con el fin de conocer la situación financiera y los

resultados económicos obtenidos en las actividades que se realiza sean estos a corto mediano o largo plazo.

1.12. ANÁLISIS FINANCIERO

Es una técnica de evaluación del comportamiento operativo de una empresa, se orienta hacia la obtención de objetivos previamente definidos.

Un indicador financiero es una relación de las cifras resumidas de los estados financieros y demás informes de la empresa con el propósito de formar una idea como acerca del comportamiento de la empresa; se entienden como la expresión cuantitativa del comportamiento o el desempeño de toda una organización o una de sus partes, cuya magnitud al ser comparada con algún nivel de referencia, puede estar señalando una desviación sobre la cual se tomaran acciones correctivas o preventivas según el caso.

La interpretación de los resultados que arrojan los indicadores económicos y financieros está en función directa a las actividades, organización y controles internos de las Empresas como también a los períodos cambiantes causados por los diversos agentes internos y externos que las afectan.

1.12.1 CLASIFICACIÓN DE LOS ÍNDICES FINANCIEROS

Índice Financiero, es una razón de los valores de dos o más cuentas extraídas de los documentos contables en especial del Balance General o del Estado de Pérdidas y Ganancias.

Los mismos que proveen información que permite tomar decisiones acertadas a quienes estén interesados en la empresa. Sirven para determinar la magnitud y dirección de los cambios sufridos en la organización durante un periodo de tiempo, fundamentalmente los índices están divididos en 4 grandes grupos:

1.12.1.1. ÍNDICE DE LIQUIDEZ

Evalúan la capacidad de la empresa para atender sus compromisos de corto plazo, en consecuencia cuando más alto es el cociente, mayores serán las posibilidades de cancelar las deudas a corto plazo; lo que presta una gran utilidad ya que permite establecer un conocimiento como se encuentra la liquidez de esta, teniendo en cuenta la estructura corriente.

Los indicadores de liquidez más utilizados son: Liquidez General o Razón Corriente, Prueba Ácida y Capital de Trabajo.

$$\text{Liquidez General} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}} = \text{veces}$$

- **Índice de la Prueba Ácida.-** Proporciona una medida más exigente de la capacidad de pago de una empresa en el corto plazo de hasta 3 meses.

Esta es más rigurosa, revela la capacidad de la empresa para cancelar sus obligaciones corrientes, pero sin contar con la venta de sus existencias, es decir, básicamente con los saldos de efectivo, el producido de sus cuentas por cobrar, sus inversiones temporales y algún otro activo de fácil liquidación que pueda haber, diferente a los inventarios. Es una relación similar a la anterior pero sin tener en cuenta a los inventarios.

$$\text{Prueba Ácida} = \frac{\text{Activo Corriente} - \text{Inventarios}}{\text{Pasivo Corriente}} = \text{veces}$$

- **Índice de Capital de Trabajo.-** Indica el valor con que cuenta la Microempresa para poder operar con normalidad luego de cancelar sus deudas de corto plazo.

$$\text{Capital de Trabajo} = \text{Activo Corriente} - \text{Pasivo Corriente} = \text{UM}$$

1.12.1.2. ÍNDICE DE GESTIÓN O ACTIVIDAD

Miden la velocidad a las que las cuentas se convierten en cuentas o efectivos, también mide la efectividad y eficiencia de la gestión, en la administración del capital. Expresan la rapidez con que las cuentas por cobrar a los inventarios se convierten en efectivo.

Así tenemos en este grupo los siguientes índices:

- **Índice Rotación de Cartera (Cuentas por Cobrar).-** Miden el tiempo en que las cuentas por cobrar se hacen efectivas.

$$\text{Rotación de Cartera} = \frac{\text{Cuentas por Cobrar Promedio} * 360}{\text{Ventas}} = \text{días}$$

- **Rotación Anual.-** Este índice nos indica la cantidad de veces que rotan en el año las cuentas por cobrar.

$$\text{Rotación Anual} = \frac{360 \text{ días}}{\# \text{ Días}} = \text{Veces rota al año}$$

- **Rotación de los Inventarios.-** Este índice nos indica la cantidad de veces que rota en el año los inventarios de la Microempresa.

$$\text{Rotación de Inventarios} = \frac{\text{Inventario Promedio} * 360}{\text{Costo de Ventas}} = \text{días}$$

- **Período Promedio de Pago a Proveedores.-** Este índice nos indica la cantidad de días que la Microempresa tarda en cancelar a sus proveedores

$$\text{Periodo Pago a Proveed.} = \frac{\text{Ctas. * Pagar [Promedio]} * 360}{\text{Compras a Proveedores}} = \text{días}$$

1.12.1.3. ÍNDICE DE SOLVENCIA

Relacionan recursos y compromisos. Estos índices, muestran la cantidad de recursos que son obtenidos de terceros para el negocio. Expresan el respaldo que posee la empresa frente a sus deudas totales. Dan una idea de la autonomía financiera de la misma. Combinan las deudas de corto y largo plazo.

- **Índice de Propiedad.-** Nos indica la cantidad de recursos que son aportados por los accionistas.

$$\text{Índice de Propiedad} = \frac{\text{Patrimonio}}{\text{Total Activo}} = \%$$

- **Razón de Endeudamiento.-** Nos indica la cantidad de recursos que son financiados por los accionistas y terceras personas de la Microempresa

$$\text{Razón de Endeudamiento} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}} = \%$$

1.12.1.4. ÍNDICE DE RENTABILIDAD

Miden la capacidad de la empresa para generar riqueza (rentabilidad económica y financiera).

Son las razones financieras que nos permiten establecer el grado de rentabilidad para los accionistas y a su vez el retorno de la inversión a través de las utilidades generadas.

- **Rendimiento sobre el Patrimonio.-** Mide la rentabilidad de los fondos aportados por el inversionista.

$$\text{Rendimiento sobre el Patrimonio} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Capital o Patrimonio}} = \%$$

- **Rendimiento sobre la inversión.-** Muestra las ganancias que obtienen los accionistas por la inversión que realizan.

$$\text{Activo Total} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Rendimiento sobre la Inversión}} = \%$$

CAPÍTULO II

2. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación será de forma aplicada porque se relacionará con los descubrimientos teóricos relacionados con la realidad basándose a los principios de la investigación.

El tipo de investigación que se utilizó en el desarrollo de este tema es la Investigación Descriptiva ya que consiste en narrar y delimitar los diferentes elementos del Sistema de Contabilidad de Costos, también nos ayudó a descubrir y comprobar la relación entre las variables de la investigación llegando a obtener conclusiones generales mediante la observación.

2.2. METODOLOGÍA

Para el presente trabajo se efectuó una investigación de campo; ya que se realizó en el lugar de los hechos permitiendo identificar causas y efectos de fuentes primarias; también se utilizó La investigación documentada y bibliográfica para el desarrollo del marco teórico para lo cual se tomó información necesaria de textos, documentos y trabajos realizados anteriormente.

La investigación se realizó de forma:

- Descriptiva.- Ayuda a señalar las situaciones, eventos y actividades de manera detallada para estructurar la información recopilada de forma adecuada, también permitió describir el problema en estudio, y el desarrollo de la práctica contable.
- Asociación de Variables.- Permite examinar de forma amplia las dificultades

en las actividades e identificar de forma clara sus efectos.

Las técnicas e instrumentos básicos de recolección de datos utilizados fueron:

- Observación: Para la investigación se realizó una observación directa, ya que se desarrolla en el lugar de los hechos, siendo esta una observación participante al conformar parte del hecho de estudio.
- Observación de campo: Esta técnica permitió observar, con detenimiento y captar la realidad del estado actual en el que se encuentran la microempresa de productos lácteos “El Fundo”.
- Entrevista: la recopilación de la información se realizó mediante un instrumento de investigación (cuestionario), el mismo que contiene preguntas cerradas y abiertas que miden los indicadores que se han determinado en el problema.

2.3. UNIDAD DE ESTUDIO

La presente investigación se trabajó con el universo debido a que la población es reducida siendo esta;

TABLA N° 1

MICROEMPRESA DE LACTEOS EL FUNDO	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Gerente	1	0	1
Técnico en lácteos	0	1	1
Ayudante	0	1	1
Administrador	1	0	1
TOTAL	2	2	4

Población: universo o conjunto de personas que viven en un territorio dado, es la unidad de los dos aspectos: económico-social y biológico.

La población total de estudio para el control de la producción láctea será de 4 personas por lo que no necesitamos calcular muestra alguna.

2.4. MÉTODOS

El método es el estudio sistemático que incluye las técnicas de observación, reglas para el razonamiento y la predicción, ideas sobre la experimentación planificada y los modos de comunicar los resultados experimentales y teóricos.

2.4.1 MÉTODOS Y TÉCNICAS

En la presente investigación se utilizará métodos teóricos, estos nos permitirán sustentar la investigación a través de los procesos lógicos; así como también los métodos empíricos que nos ayudan a obtener información de la unidad de estudio con respecto al problema científico a ser resuelto.

2.5. MÉTODOS TEÓRICOS

2.5.1 MÉTODO INDUCTIVO

El método inductivo es un proceso analítico-sintético mediante el cual se parte del estudio de casos, hechos o fenómenos particulares para llegar al descubrimiento de un principio o ley general que los rige.

2.5.2 MÉTODO DEDUCTIVO

El método deductivo sigue un proceso sintético-analítico, es decir contrario al anterior; se presentan conceptos, principios, definiciones, leyes o normas generales, de las cuales se extraen conclusiones o consecuencias en las cuales se aplican; o se examinan casos particulares sobre la base de las afirmaciones generales presentadas.

Mediante la aplicación de estos dos métodos nos permitirán manejar los elementos esenciales que partirán de las existencias como el libro diario, estados financieros, balance general; se espera encontrar información concreta el mismo

que nos ayudará a deducir un sistema contable para poder determinar los costos reales de la producción.

2.5.3 TRABAJO CON DOCUMENTO

Para la realización de la investigación se tomó como documento fuente la información que proporcionó el Gerente, Jefe de Producción y los Trabajadores de la Microempresa “El Fundo”. Trabajando así con el universo de la misma.

2.6 LA ENTREVISTA

La entrevista es un reporte verbal de una persona con el fin de obtener información primaria de su conducta y experiencias a las cuales se encuentran expuestos de forma diaria; dicha entrevista es de forma personal cara a cara.

Esta técnica nos llevará a obtener información apropiada a través de un cuestionario el mismo que está dirigido al Gerente, Jefe de Producción y Trabajadores de la Microempresa lo cual se relaciona directamente con el objeto de estudio.

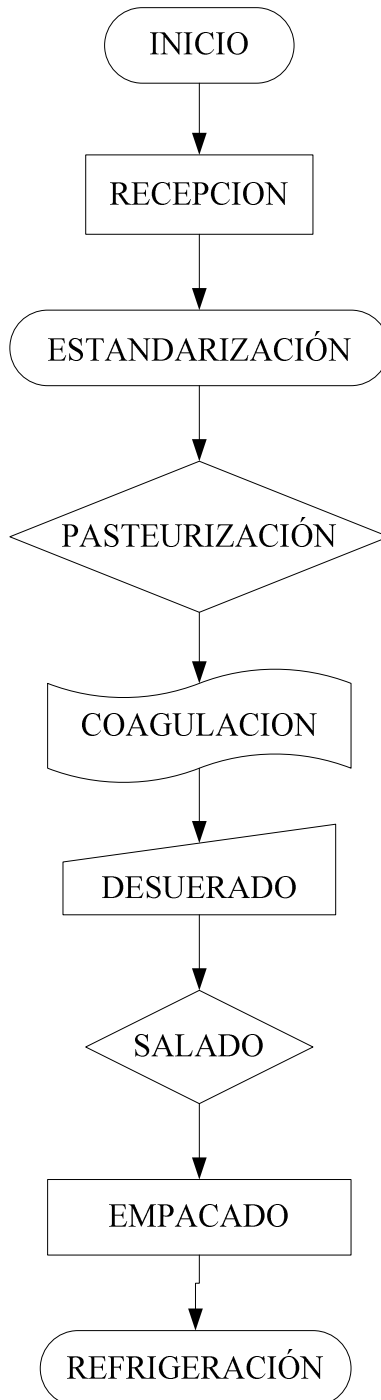
2.7. LÍNEA DE PRODUCTOS

En la actualidad consta con una planta de productos lácteos que elabora yogurt y tres tipos de quesos.

TABLA N° 2

YUGURT	QUESOS
Yogurt de fresa	Queso fresco pequeño-grande
Yogurt de durazno	Queso mozzarella
Yogurt de mora	Queso tilsit
Yogurt de guanábana	

GRÁFICO N° 5
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN
FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE QUESOS.
(QUESO FRESCO)



2.7.1 PASOS PARA PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO FRESCO EL FUNDO

1.- Recepción.- En primer lugar se realiza la recolección de la leche a través de terceras personas las mismas que se encargan de entregar la materia prima en la hacienda a un precio de acuerdo al mercado. Este proceso se hace en tanques de 40 litros cada uno aproximadamente se recolecta 100 a 350 litros diarios. Luego se traslada la leche a la planta de producción.

2.- Estandarización.- En este paso se realiza la estandarización de los materiales que se van a utilizar para la producción, también se procede a cernir la leche, medir la acidez con el acidímetro y a pesar la leche con el pesaleche.

3.- Pasteurización.- Se procede a calentar el caldero, luego pasa la leche a una tina para poder pasteurizar a una temperatura que este aproximadamente a los 56 ° por un tiempo de 2 minutos hasta que alcance una temperatura de 60° por el lapso de una media hora.

4.- Coagulación.- Para proceder a coagular la leche se baja la temperatura del caldero a 37° y se mide con el termómetro quesero para luego mezclar el cuajo con la leche, se procede a colocar una cucharada de una onza de cuajo preparado por cada 100 litros y se espera de 10 a 12 minutos para que este coagulada toda la leche que se va a producir. Luego de esto proceden a cortar la cuajada con la lira y baten con la batidora la cuajada.

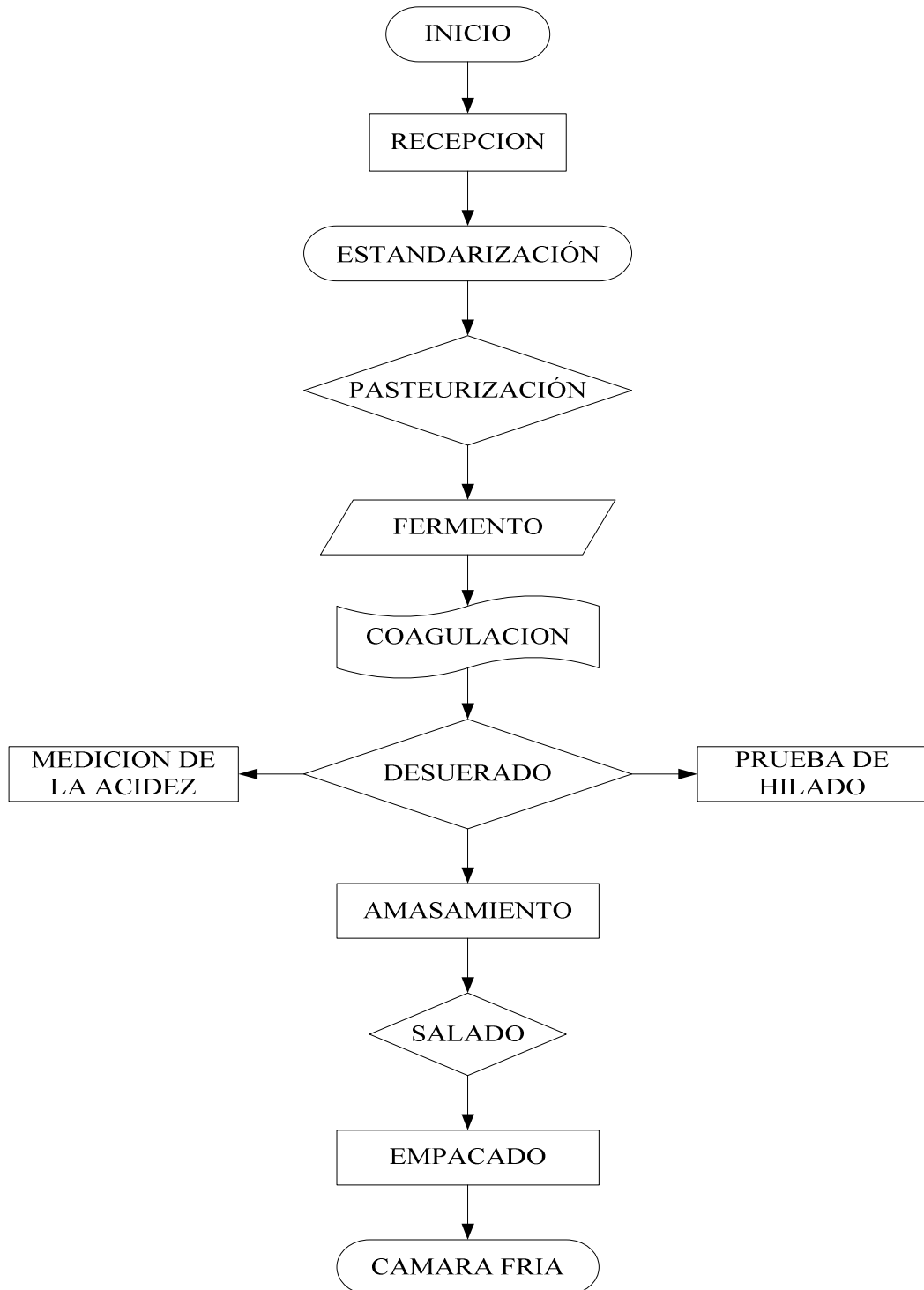
5.- Desuerado.- Luego de haber cumplido con los cuatro pasos se procede a desuerar en un 25% el suero se le saca en unas cubetas. Después se coloca en los moldes de acuerdo a la medida de los quesos que se vaya a producir y cada 30 minutos se debe virar el molde por cuatro ocasiones.

6.-Salado.- Después de haber sacado del molde al queso se procede a colocar por medio de unas palas en la tina con sal en grano, por un lapso de 30 minutos.

7.- Empacado.- Ya cumplidos estos pasos se procede a empacar el producto ya terminado en fundas herméticas y se procede a sellar con la marca **EL FUNDO**.

8.- Refrigeración.- El producto terminado se procede a trasladar por medio de cubetas al cuarto frío y se coloca en unas estanterías hasta el día siguiente para la venta.

GRÁFICO N° 6
FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO
(MOZZARELLA)



2.7.2 PASOS PARA PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO FRESCO MOZZARELLA

1.- Recepción.- En primer lugar se realiza la recolección de la leche a través de terceras personas las mismas que se encargan de entregar la materia prima en la hacienda a un precio de acuerdo al mercado. Este proceso se hace en tanques de 40 litros cada uno aproximadamente se recolecta 100 a 350 litros diarios. Luego se traslada la leche a la planta de producción.

2.- Estandarización.- En este paso se realiza la estandarización de los materiales que se van a utilizar para la producción, también se procede a cernir la leche, medir la acidez con el acidímetro y a pesar la leche con el pesaleche.

3.- Pasteurización.- Se procede a calentar el caldero, luego pasa la leche a una tina para poder pasteurizar a una temperatura que este aproximadamente a los 80 ° por un tiempo de 30 minutos.

4.- Fermento.- Para colocar el fermento láctico se debe poner en una temperatura aproximada a los 39° y se mezcla 0.2 gramos de fermento láctico preparado por cada 100 litros de leche.

5.- Coagulación.- Para proceder a coagular la leche se baja la temperatura del caldero a 37° y se mide con el termómetro quesero para luego mezclar el cuajo con la leche se procede a colocar una cucharada de una onza de cuajo preparado por cada 100 litros y se espera 45 minutos para que este coagulada toda la leche que se va a producir. Luego de esto proceden a cortar la cuajada con la lira y baten con la batidora la cuajada.

6.- Desuerado.- Luego de haber cumplido con los cinco pasos se procede a desuerar en un 100% el suero se le saca en unas cubetas. Después se coloca la cuajada en una tela especial y se envuelve con la tela.

✚ **Medición de la Acides.-** Luego que ya está envuelta en la tela toda la cuajada cada 5 minutos se mide la acides hasta que llegue a alcanzar los 25

✚ **Prueba del Hilado.-** Para hacer la prueba del hilado se va cortando la cuajada y midiendo con el acidímetro para lo cual se debe ir subiendo la temperatura del caldero hasta los 60° he ir envolviendo el queso hasta que tenga una consistencia pegajosa. Luego se procede a colocar en los respectivos moldes.

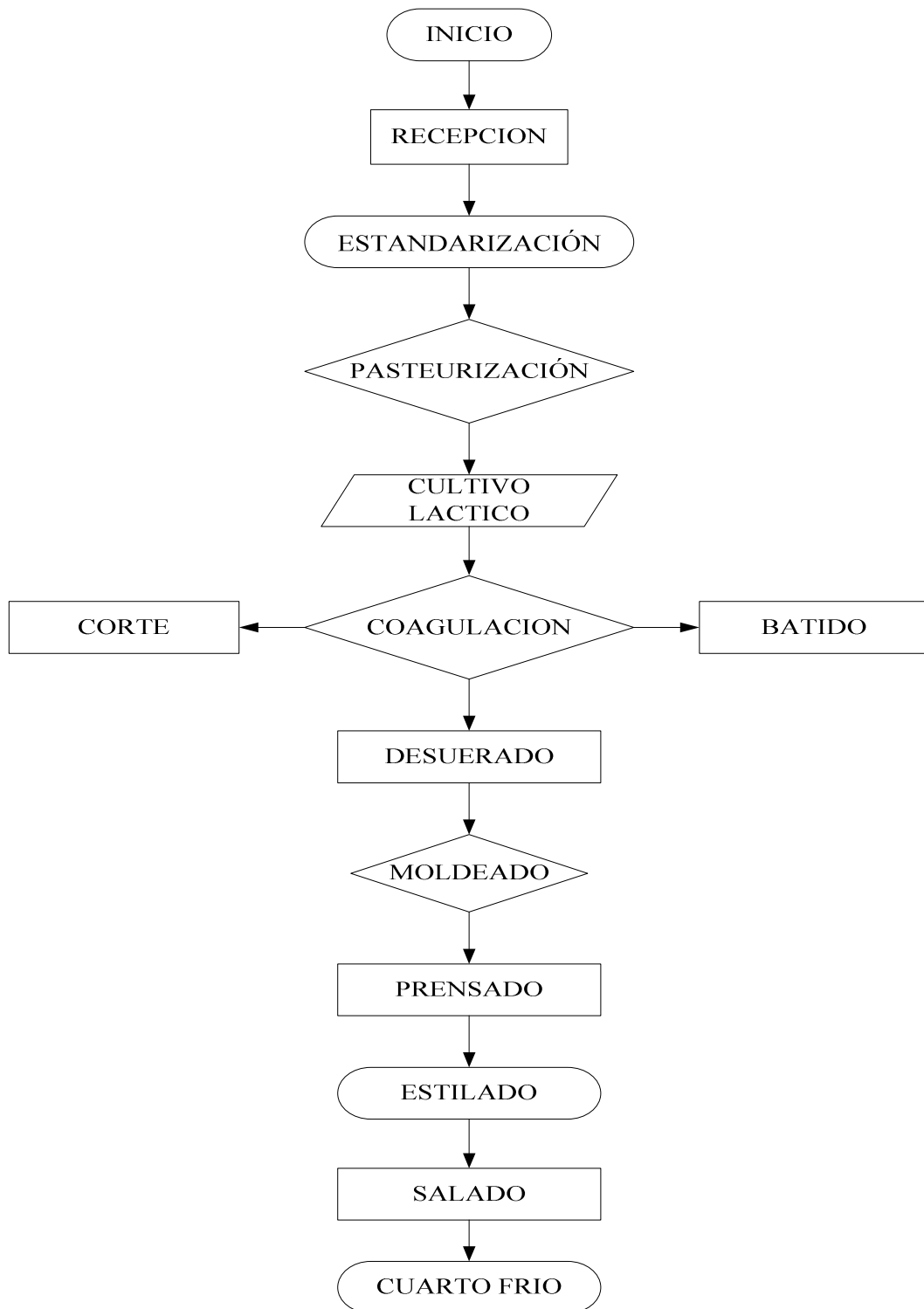
7.-Salado.- Después de haber sacado del molde al queso se procede a colocar por medio de unas palas en la tina con sal en grano, por un lapso de 40 minutos.

8.- Empacado.- Ya cumplidos estos pasos se procede a empacar el producto ya terminado en fundas herméticas y se procede a sellar con la marca **EL FUNDO**.

9.- Refrigeración.- El producto terminado se procede a trasladar por medio de cubetas al cuarto frío y se coloca en unas estanterías hasta el día siguiente para la venta.

GRÁFICO N° 7

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO TILSIT.



2.7.3 PASOS PARA PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO FRESCO TILSIT

1.- Recepción.- En primer lugar se realiza la recolección de la leche a través de terceras personas las mismas que se encargan de entregar la materia prima en la hacienda a un precio de acuerdo al mercado. Este proceso se hace en tanques de 40 litros cada uno aproximadamente se recolecta 100 a 350 litros diarios. Luego se traslada la leche a la planta de producción.

2.- Estandarización.- En este paso se realiza la estandarización de los materiales que se van a utilizar para la producción, también se procede a cernir la leche, medir la acidez con el acidímetro y a pesar la leche con el pesaleche.

3.- Pasteurización.- Se procede a calentar el caldero, luego pasa la leche a una tina para poder pasteurizar a una temperatura que este aproximadamente a los 58 ° por un tiempo de 30 minutos, después se baja la temperatura a 35°.

4.- Cultivo Láctico.- Cuando está a 35° de temperatura se procede a mezclar el cultivo láctico en una cantidad de 250 gramos por cada 100 litros en una temperatura de 35 ° por 45 minutos.

5.- Coagulación.- Para proceder a coagular la leche se baja la temperatura del caldero a 35° y se mide con el termómetro quesero para luego mezclar el cuajo con la leche se procede a colocar una cucharada de una onza de cuajo preparado por cada 100 litros y se espera 22 minutos para que este coagulada toda la leche que se va a producir.



Corte.-Al mismo tiempo se procede a cortar la cuajada con la lira.



Batido.- Se procede a batir con la batidora, por un tiempo de 25 a 30 minutos y se le va subiendo la temperatura del caldero a 37° durante 20 minutos.

6.- Desuerado.- Se procede a desuerar en un 25 %, el suero se le saca en unas cubetas.

7.- Moldeado.- Se procede a colocar en los diferentes modelos de moldes que existe en la microempresa para este tipo de queso, con unas telas especiales para el queso que cubran todo el molde.

8.- Prensado.- Luego se pasa a colocar los moldes en la máquina de prensado en un peso de 12 kilogramos dejando reposar por un lapso de 4 horas.

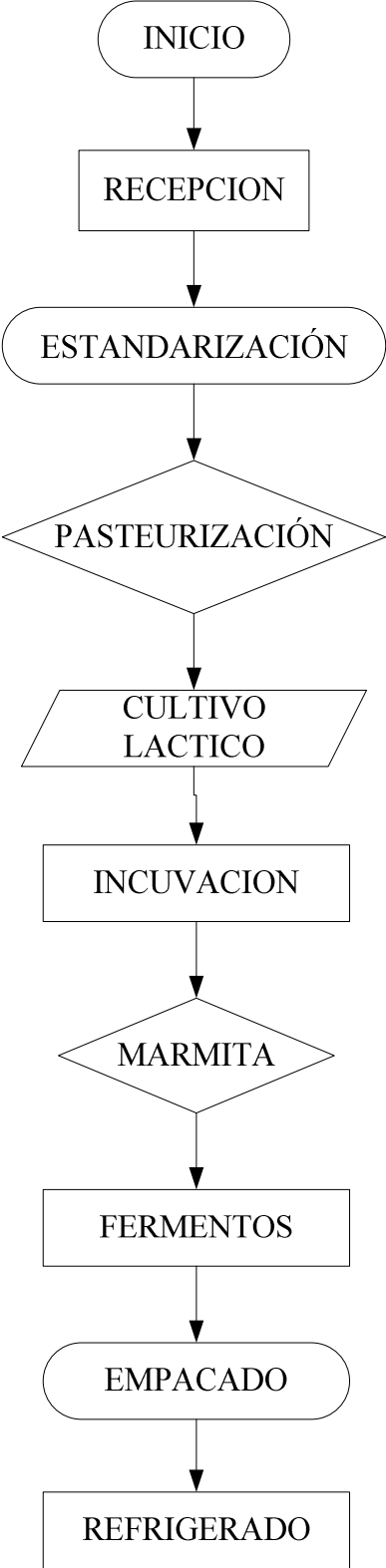
9.- Estilado.- Se le saca a los quesos después de las cuatro horas de la presa y se les saca de los moldes y solo se les deja con las telas y se les colocan en el caldero, dejando durante una noche, para que sean estilados.

10.-Salado.- A la siguiente mañana se procede a retirar los quesos de la paila y a las telas de los mismos para poder trasladar a la tina de la sal en grano por medio de las palas, por un lapso de 20 horas.

11.- Refrigeración.- El producto terminado se procede a trasladar por medio de cubetas y se coloca en unas estanterías durante 6 meses en el sótano para que se encuentre húmedo dejando a 85° de temperatura. Pero pasando un día se le saca para lavar con un cepillo en la sal en grano.

12.- Empacado.- Cumplido el tiempo de reposo de este producto se procede a empacar el producto ya terminado en fundas herméticas y se culmina sellando con la marca **EL FUNDO**.

GRÁFICO N° 8
FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE YOGURT.



2.7.4 PASOS PARA PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL YOGURT

1.- Recepción.- En primer lugar se realiza la recolección de la leche a través de terceras personas las mismas que se encargan de entregar la materia prima en la hacienda a un precio de acuerdo al mercado. Este proceso se hace en tanques de 40 litros cada uno aproximadamente se recolecta 100 a 350 litros diarios. Luego se traslada la leche a la planta de producción.

2.- Estandarización.- En este paso se realiza la estandarización de los materiales que se van a utilizar para la producción, también se procede a cernir la leche, medir la acidez con el acidímetro y a pesar la leche con el pesaleche.

3.- Pasteurización.- Se procede a calentar el caldero, luego pasa la leche a una tina para poder pasteurizar a una temperatura que este aproximadamente a los 82 ° por un tiempo de 15 minutos.

4.- Cultivo Láctico.- Se baja la temperatura a 43°, se procede a mezclar el cultivo láctico en una cantidad de 250 gramos por cada 100 litros de leche.

5.- Incubación.- Se procede a poner en unos tachos los cuales son colocados en el agua a 35 y 37°, luego para la incubación es trasladado a la cámara fría a un tiempo de 3 a 4 horas a una temperatura de 37°.

6.- Marmita.- Al otro día se mide los litros y se procede a colocar en la marmita el yogurt natural con los colorizantes, saborizantes (durazno - frutilla - mora - guanábana) 2cc por cada 10 litros, azúcar 1 kilo por 10 litros, pulpa de fruta (durazno - frutilla – mora), media libra para cada 10 litros, preservante natural 2cc por 10 litros se mezcla con la batidora.

7.- Fermento.- Para colocar el fermento láctico se debe poner en una temperatura aproximada a los 39° y se mezcla 0.2 gramos de fermento láctico preparado por cada 100 litros de leche.

8.- Empacado.- Luego que ya está el producto terminado se procede a embazar el yogurt en los diferentes embases de 1,2 y 4 litros con su respectiva marca **EL FUNDO**.

9.- Refrigeración.- El producto terminado se procede a trasladar por medio de cubetas al cuarto frío y se coloca en unas estanterías hasta el día siguiente para la venta.

2.9. ANÁLISIS DE RESULTADOS

2.9.1 ENTREVISTA TRABAJADORES

De acuerdo a la entrevista realizada a los trabajadores de la Microempresa “El Fundo”, se puede decir que capacitan a sus trabajadores cada dos años por lo que las alumnas tesistas recomendamos que se realice la capacitación cada seis meses para de esta forma tener un buen desempeño de sus actividades en la Microempresa y así distribuir de una forma eficiente la materia prima.

El buen desempeño que demuestran los trabajadores es al cumplir con las obligaciones que les ordenan haciendo las cosas bien y sobre todo basándose en los registros y formas de elaboración.

Los trabajadores vienen prestando sus servicios en esta microempresa de dos, tres, cinco y siete años en adelante.

La relación que mantienen los trabajadores está considerada en un 100% de muy buena.

El 100% de los entrevistados responden que no manejan un sistema de contabilidad de costos en la microempresa.

EL 100% de los entrevistados manifiestan que si es necesario implantar un sistema de contabilidad de Costos.

El 90% de los entrevistados consideran que la forma de distribuir la materia prima es buena y el 10% consideran que la forma de distribuir la materia prima es muy buena.

2.9.2 JEFE DE PRODUCCIÓN

De acuerdo a la entrevista realizada al Jefe de Producción, él califica de forma regular el desempeño de los trabajadores de la microempresa.

Casi siempre considera que tiene el apoyo suficiente de los trabajadores para el buen desempeño de sus funciones.

De acuerdo a la pregunta planteada en implementar un sistema de contabilidad de costos para la microempresa considera que es necesario implementar dicho sistema y de esta manera saber cómo va el desarrollo de la empresa si conviene o no seguir produciendo o parar con la producción en el curso de que no sea factible la producción de quesos.

El jefe de producción manifiesta que se utiliza al máximo la materia prima dependiendo de las necesidades que se presenten.

Considera que es necesario capacitar a los trabajadores cada seis meses.

De acuerdo a las entrevistas realizadas, las tesis como las entrevistadoras podemos concluir que es necesario implantar el sistema de contabilidad de costos para la microempresa, la misma que les permitirá ver cómo está funcionando la microempresa de acuerdo con la producción de lácteos y de esta forma llegar a ver en qué porcentaje se debe ocupar la materia prima y la manera de distribuir la mano de obra.

2.9.3 ADMINISTRADOR

Según la entrevista realizada al administrador se puede decir que es necesario implantar un sistema de contabilidad de costos porque facilitará el cumplimiento de sus actividades económicas que se vienen realizando día a día. Porque de esta manera se podrá obtener información confiable para la toma de decisiones de su propietario. Para de esta manera llevar un registro acorde a cada necesidad

económica de los diferentes procesos de producción y de esta forma poder determinar tanto la utilidad como una posible pérdida que se dé en la misma.

Con esto podemos tener un adecuado control de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación de cada proceso de producción. Llegando a obtener de esta manera una información rápida y oportuna que facilite las transacciones diarias y así poder determinar la situación económica de la microempresa de forma rápida y oportuna

2.10 VERIFICACIÓN DE LAS PREGUNTAS DIRECTRICES

La implantación de un sistema de Contabilidad de Costos para la Microempresa de Lácteos “El Fundo” nos permitirá optimizar los recursos y controlar la materia prima y costos de producción.

Una vez obtenidos los instrumentos de recopilación de datos podemos verificar que existe la necesidad de implantar un sistema de contabilidad de costos por procesos que facilite los registros diarios de las operaciones.

La parte administrativa ha considerado que la falta de un sistema contable les ha impedido conocer de manera eficaz la optimización de los recursos y su utilidad, esto ha ocasionado que el Gerente tome decisiones acertadas para el mejoramiento de la infraestructura y el crecimiento de la misma.

CAPITULO III

PLAN OPERATIVO DE LA PROPUESTA

3.1. DISEÑO DE LA PROPUESTA

3.1.1. CATEGORIZACIÓN DE LA EMPRESA

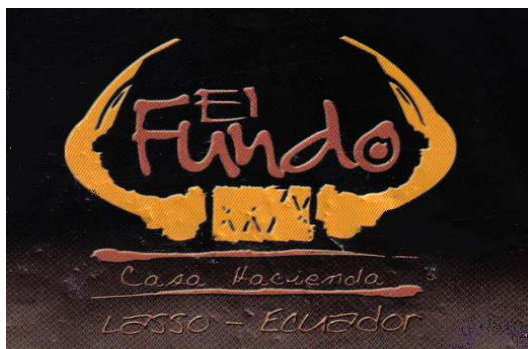
3.1.1.1. NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA MICROEMPRESA

La empresa en la que se llevará a cabo el presente trabajo investigativo es la Microempresa de Lácteos “**El Fundo**”, que empezó su funcionamiento como microempresa en el año 2001 con la marca **EL FUNDO**. Desde el 2002 amplían la variedad de lácteos y su ámbito de acción en la provincia de Cotopaxi y los cantones que están a su alrededor. La Microempresa es una compañía agroindustrial con tiempo de vida indeterminada, de propiedad privada, está ubicada en la Provincia de Cotopaxi Cantón Latacunga, Parroquia Mulaló Barrio, San Agustín de Callo, en Lasso, Panamericana Norte, kilómetro 2.

La empresa en mención tiene como actividad económica la realización de cualquier acción relacionada con la producción, procesamiento y comercialización de productos lácteos elaborados con calidad suiza.

3.1.1.2. LOGOTIPO DE LA MICROEMPRESA DE LÁCTEOS “EL FUNDO”

La microempresa tiene el siguiente logotipo:



3.1.1.3. QUIENES SOMOS

El Fondo es parte de los grandes lecheros de la provincia de Cotopaxi. Con un patrimonio lácteo propio, modernas instalaciones con tecnología de punta y un personal de alto nivel, capacitado para satisfacer al cambiante mercado nacional, El Fondo produce y comercializa productos terminados de alta calidad.

El Fondo ayuda al desarrollo industrial, productivo y económico del Ecuador surtiendo para el mercado local productos de alta calidad a precios competitivos y cómodos para los clientes.

3.1.1.4. HISTORIA

La microempresa de lácteos fue fundada en el año 2001, con el nombre de “**EL FUNDO,**” su propietario y único accionista es el señor Ingeniero Fernando Arteaga, esta microempresa fue creada con la necesidad de encontrar confort y descansó para su dueño y familiares.

Su nombre es originario de Chile, ya que en este país a las haciendas ganaderas se les consideraba como el fundo en vez de decirles haciendas, estas eran exportadoras de todo tipo de derivado de la leche.

En el año 2001, la hacienda contaba con cultivos de hortalizas, legumbres y de una vaca lechera que cubría las necesidades de su dueño; pero el mismo vió la necesidad de que en la región no existían queso de buena calidad por lo cual se incentivó en adquirir a los pequeños comerciantes de leche de la región, grandes cantidades de litros de leche para la elaboración de productos lácteos como es el queso y el yogurt.

La leche es obtenida de un proveedor que recorre todas las haciendas de la localidad y pequeños productores de leche, para adquirir la Materia Prima toman unas muestras de calidad para ver el estado en el que se encuentra la leche como es la grasa el peso y el grado de acides el mismo que debe cumplir con un porcentaje que le permita calificar a la leche en un estado de buena calidad para poder elaborar el queso y el yogurt y así satisfacer las necesidades de la colectividad en general.

Es así como inicia su producción, introduciéndose en el mercado regional, el queso fresco y el yogurt con una moderna línea de producción, de tecnología de punta importada desde Suiza.

La comercialización de su producto fue enfocada al mercado cantonal y a ciudades de su alrededor, vendiendo desde el inicio el total de su producción a precios muy competitivos y calidad superior a la existente en el mercado. En menos de un año logra comercializar sus productos en el mercado nacional.

Con estos resultados de éxito y devolviendo la confianza y el trabajo al país El Fundo expande sus operaciones lácteas, en el año 2002 incrementa su producción con la elaboración de queso tilsit y mozzarella con el cual garantiza la producción continua, con calidad constante.

El proceso de fabricación contempla la maduración de los quesos de manera natural en el sótano de piedra y tratados con cultivos de maduración importados desde Europa.

Todo el proceso mantiene los más altos niveles de control Sanitario y con estándares internacionales de producción.

3.1.5 MISIÓN

Entregar al cliente los mejores productos lácteos, fomentando el desarrollo humano.

3.1.6 VISIÓN

Ser la mejor opción para nuestros clientes, líderes en la industria láctea regional y sinónimo de excelencia empresarial.

3.1.7 VALORES

Enfoque al cliente.- es buscar maneras de comprender las expectativas y satisfacer las necesidades del cliente.

Integridad.- mostrar honradez y actuar con rectitud tanto en lo que se dice como en lo que se hace.

Respeto a lo demás.- es saber valorar la contribución de las personas, sus derechos, sus obligaciones como respetar sus opiniones para el desarrollo empresarial.

3.2 ANÁLISIS FODA

Podemos decir que el FODA es una técnica de planeación estratégica que permite crear o reajustar a una estrategia, ya sea de negocios, mercadotecnia, comunicación, relaciones públicas. El que ayudará a conformar un cuadro de la situación actual de una empresa u organización; ayudando, de esta manera, obtener un diagnóstico preciso para tomar decisiones acordes con los objetivos y políticas formulados por la microempresa.

El FODA determinar las fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas; el análisis ayuda a determinar si la organización está capacitada para desempeñarse en su medio.

El análisis FODA está diseñado para ayudar al estratega a encontrar el mejor acoplamiento entre las tendencias del medio, las oportunidades, amenazas, las capacidades internas fortalezas y las debilidades de la empresa.

Dicho análisis permitirá a la organización formular estrategias para aprovechar sus fortalezas, prevenir el efecto de sus debilidades, utilizar a tiempo sus oportunidades y anticiparnos del efecto de las amenazas.

De aquí que para la Microempresa de Lácteos El FUNDO es importante llevar a cabo un análisis FODA con el propósito de determinar sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas; incluyendo sus fortalezas factores claves relacionados con la organización, la competencia, los recursos financieros, el recurso humano, las tendencias políticas sociales, económicas, tecnológicas entre otra, aspectos que nos servirán de base para la realización de una matriz de evaluación en donde intervengan los factores internos (fortalezas, debilidades) y externos (oportunidades, amenazas) permitiéndonos de esta manera conocer la situación actual de la microempresa.


























Nosotras como estudiantes pensamos que el análisis FODA es una herramienta estratégica por excelencia, ya que el beneficio que se obtiene es el de conocer la

situación real en que se encuentra la microempresa, así como el saber cuáles van a ser las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades que le brinda el mercado y de esta manera llegar a ser líderes en el mercado sea nacional e internacional.





TABLA N° 3

<p style="text-align: center;">OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Ampliar el mercado nacional, siendo más competitivos. ✚ Demanda satisfecha alta ✚ Apertura de nuevos centros de distribución y comercialización ✚ Incrementar su área de producción a través de la adquisición de tecnología de punta. 	<p style="text-align: center;">AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Inestabilidad económica, política y social del país ✚ Falta de presupuesto propio ✚ Competencia desleal ✚ Falta de materia prima necesaria ✚ Desastres Naturales
<p style="text-align: center;">FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ La microempresa tiene la fortaleza de ser los pioneros en sus productos ya que ellos ofrecen a los consumidores nacionales productos de buena calidad ✚ Experiencia en la producción de lácteos ✚ Sus productos lácteos es cien por ciento natural ✚ Entregas oportunas logrando así satisfacer las necesidades de sus clientes 	<p style="text-align: center;">DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Falta de aprovisionamiento de equipo tecnológico. ✚ Contradicciones en la toma de decisiones, por la falta de información contable y financiera de la microempresa. ✚ No existe un Control contable y administrativo adecuado. ✚ No existen canales de ingreso.









3.3. MATERIALES QUE SE UTILIZAN EN LA ELABORACIÓN DEL QUESO.

-  8 Tanques de 40 litros para recepción de la leche, suero y agua.
-  Acidímetros
-  Pesaleches
-  1 Termómetro quesero
-  1 Caldero
-  Palas
-  1 Lira
-  1 Batidor
-  Telas para los quesos maduros.
-  1 Tina de 100 litros.
-  1 Caldero.
-  1 Tanque de gas para cada uno de los procesos de producción.
-  Valdez de plástico.
-  1 Reloj de pared.
-  Mesas para el tratamiento de los quesos.
-  Gavetas para el transporte de los quesos.
-  1 Litrero.
-  1 Prensa.
-  1 Cepillo.
-  1 Filtro de agua.
-  Estanterías grandes para
-  1 Estantería mediana
-  Estanterías pequeñas.
-  1 Cámara fría
-  Desinfectantes

MOLDES

-  17 Moldes para queso fresco diámetro (pequeño) 4" x 25cm de alto.
-  16 Moldes para queso grande diámetro 6" x 25cm de alto.
-  5 Moldes para queso maduro redondo diámetro 8" x 15cm de alto.
-  5 Moldes para queso maduro (cuadrado) peso 3quilos y medio 25x 25 x 18

3.3.1 MATERIA PRIMA PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO.














-  1 Sobre de 25 gramos de cultivo láctico.
-  Fermento láctico.
-  Cuajo
-  Leche
-  Salmuera (Sal en grano)
-  Fundas
-  Selladora
-  Fermento

3.3.2 PROCESAMIENTO DEL QUESO FRESCO







MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
RECEPCIÓN		
120 litros de leche	Intervienen 2 personas	Agua, energía eléctrica y recipientes
ESTANDARIZACIÓN		
Desinfectantes	Interviene 1 persona	Agua
PASTEURIZACIÓN		
Leche	Intervienen 2 personas	Energía eléctrica, agua y gas
CULTIVO LÁCTICO		
Leche y un sobre de 25gr.de cultivo láctico	Interviene 1 persona	Agua y energía eléctrica
FERMENTOS		
Un sobre de fermento láctico	Interviene 1 persona	Agua
COAGULACIÓN		
Leche y Cuajo	Interviene 1 persona	Agua
CORTE- BATIDO		
Cuajada, lira, palas y una batidora	Intervienen 2 personas	Energía eléctrica
DESUERADO		
Leche	Interviene 2 personas	Agua y energía eléctrica
PRUEBA DEL HILO		
Leche y cuajada	Intervienen 2 personas	Energía eléctrica
SALADO		
Sal en grano	Interviene 2 personas	Agua y energía eléctrica

EMPACADO		
Fundas, etiqueta	Interviene 2 personas	Agua y energía eléctrica
REFRIGERADO		
Queso	Interviene 2 personas	Energía eléctrica

3.3.3 MATERIALES QUE SE UTILIZA EN LA ELABORACIÓN DEL YOGURT.

-  1 Marmita de 200 litros.
-  1 Envasadora.
-  Envases de 1 litro, 2 litros y 4 litros.
-  Etiquetas para envases de yogurt.
-  5 Tanques de 40 litros para recepción de la leche, suero y agua.
-  Acidímetros.
-  Pesaleches.
-  1 Termómetro para yogurt.
-  1 Caldero.
-  1 Lira.
-  1 Batidor.
-  1 Estantería
-  1 Jeringuilla.

3.3.4 MATERIA PRIMA PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL YOGURT.

-  Fermento láctico.
-  Leche
-  Pulpa de frutas
-  Saborizante
-  Preservante
-  Colorizante

3.4 ACTIVOS FIJOS QUE EXISTEN EN LA MICROEMPRESA “EL FUNDO”

ACTIVOS FIJOS NO DEPRECIABLES	ACTIVOS FIJOS DEPRECIABLES
Terreno	Edificios
	Planta de producción
	Equipo de oficina
	Muebles y enseres
	Equipo de computo
	Vehículo
	Maquinaria

3.5 UBICACIÓN

La Microempresa de Lácteos “EL FUNDO” se encuentra ubicada en la zona de San Agustín del Callo en Lasso en las faldas del Cotopaxi, panamericana norte kilómetro 21.

GRAFICO 9.

UBICACIÓN DE LA MICROEMPRESA DE LÁCTEOS “EL FUNDO”






FUENTE: Microsoft® Encarta® 2007. © 1993-2006 Microsoft Corporation.

ELABORADO: Postulantes

3.6 JUSTIFICACIÓN DEL DISEÑO DE LA PROPUESTA

Se considera pertinente el desarrollo del proyecto de investigación bajo la denominación del tema antes señalado ya que la Contabilidad es el arte de resumir, analizar e interpretar datos financieros para obtener así la información necesaria de las diferentes transacciones que se llevan a cabo día a día por parte de las organizaciones; la Contabilidad de Costos específicamente es una completa base de datos cuantitativos cuya principal finalidad es asistir al gerente en la toma de decisiones dentro de una organización con proyección a futuro. Esta importante herramienta proporciona datos para tres propósitos principales:


-  Planeación y control de las operaciones diarias.
-  Valoración de inventarios y determinación de las utilidades.
-  Elaboración de políticas, estrategias necesarias para facilitar o mejorar la toma de decisiones que no se conviertan en rutinarias para de esta manera poder optimizar los recursos.


Por otro lado es necesario resaltar que la contabilidad tiene como finalidad la obtención de estados financieros, el conocimiento del costo de la producción de un artículo, de las limitaciones de responsabilidad de la producción, y en si constituirse en una herramienta administrativa de mucha utilidad para la gerencia.


3.7. OBJETIVO GENERAL


Elaborar un Sistema de Contabilidad de Costos para la Microempresa de Lácteos “El Fundo” en el primer trimestre del 2008 con el propósito de controlar los procesos productivos y a su vez satisfacer las necesidades de información administrativa y financiera.

3.7.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

-  Analizar los fundamentos teóricos relacionados con la implantación de un sistema de contabilidad de costos.

-  Determinar el sistema de contabilidad de costos que se adapte a las necesidades de la Microempresa de Lácteos “EL FUNDO” con el afán de obtener una secuencia lógica de los procedimientos, para la ejecución, documentación y registro de determinadas actividades.

-  Aplicar y establecer el sistema contable para determinar los costos reales y la rentabilidad de la Microempresa de Lácteos “EL FUNDO” por medio del desarrollo del proceso contable.

-  Evaluar y analizar el Sistema de Contabilidad de Costos para ver si se han obtenido resultados favorables que beneficien a la empresa para una mejor toma de decisiones.

3.8 APLICACIÓN DE LA PROPUESTA

EJERCICIO PRÁCTICO





DATOS:

SISTEMA DE CONTABILIDAD A SER APLICADO: Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos

RAZÓN SOCIAL: Microempresa de Lácteos “EL FUNDO”

PERIODO CONTABLE: El 01 al 31 de enero del 2008

PRODUCTO TERMINADO:

-  QUESO FRESCO PEQUEÑO Y GRANDE EL FUNDO
-  QUESO MOZZARELLA EL FUNDO
-  QUESO TILSIT EL FUNDO
-  YOGURT EL FUNDO

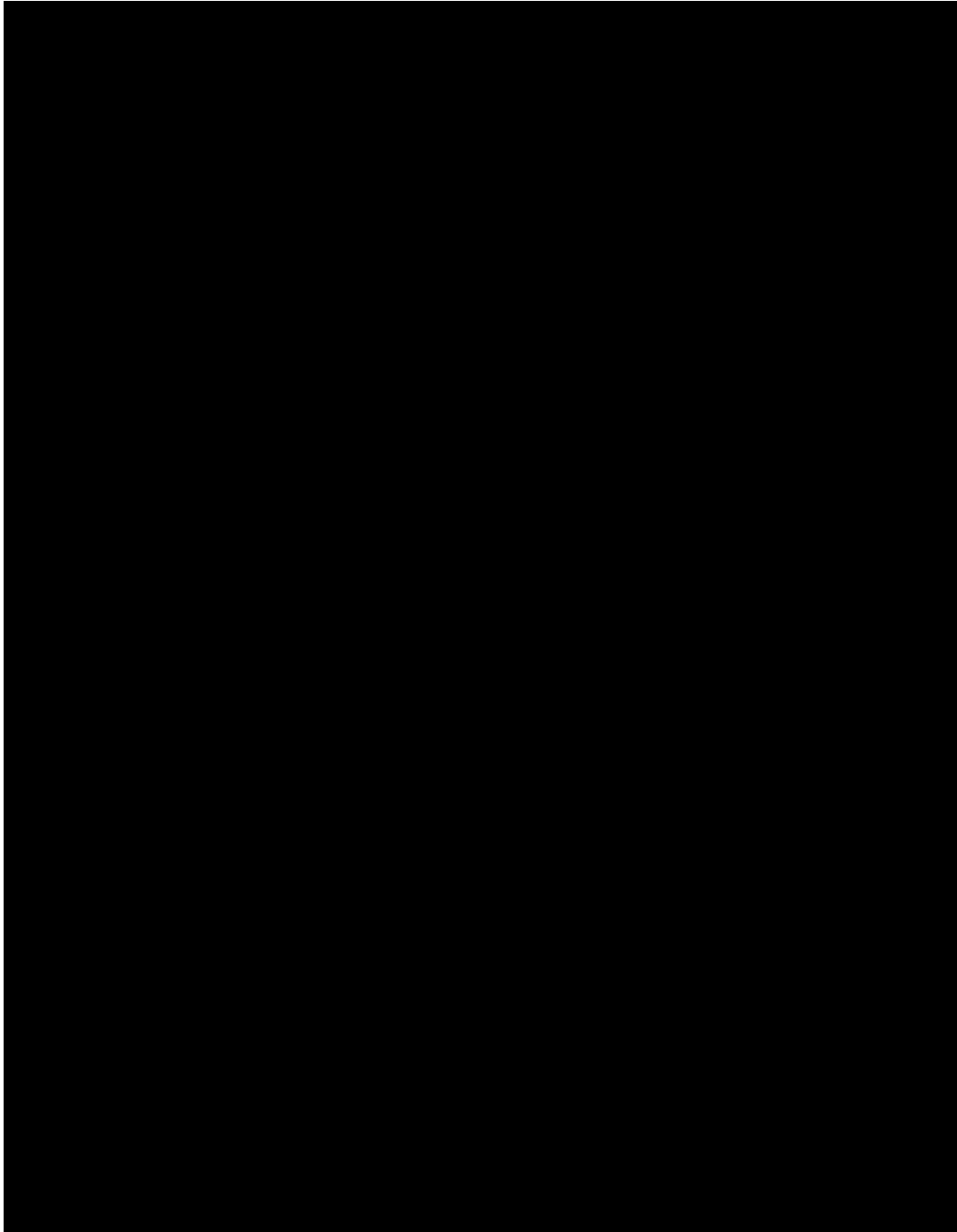
MÉTODO DE CONTROL DE MATERIALES: Promedio Ponderado

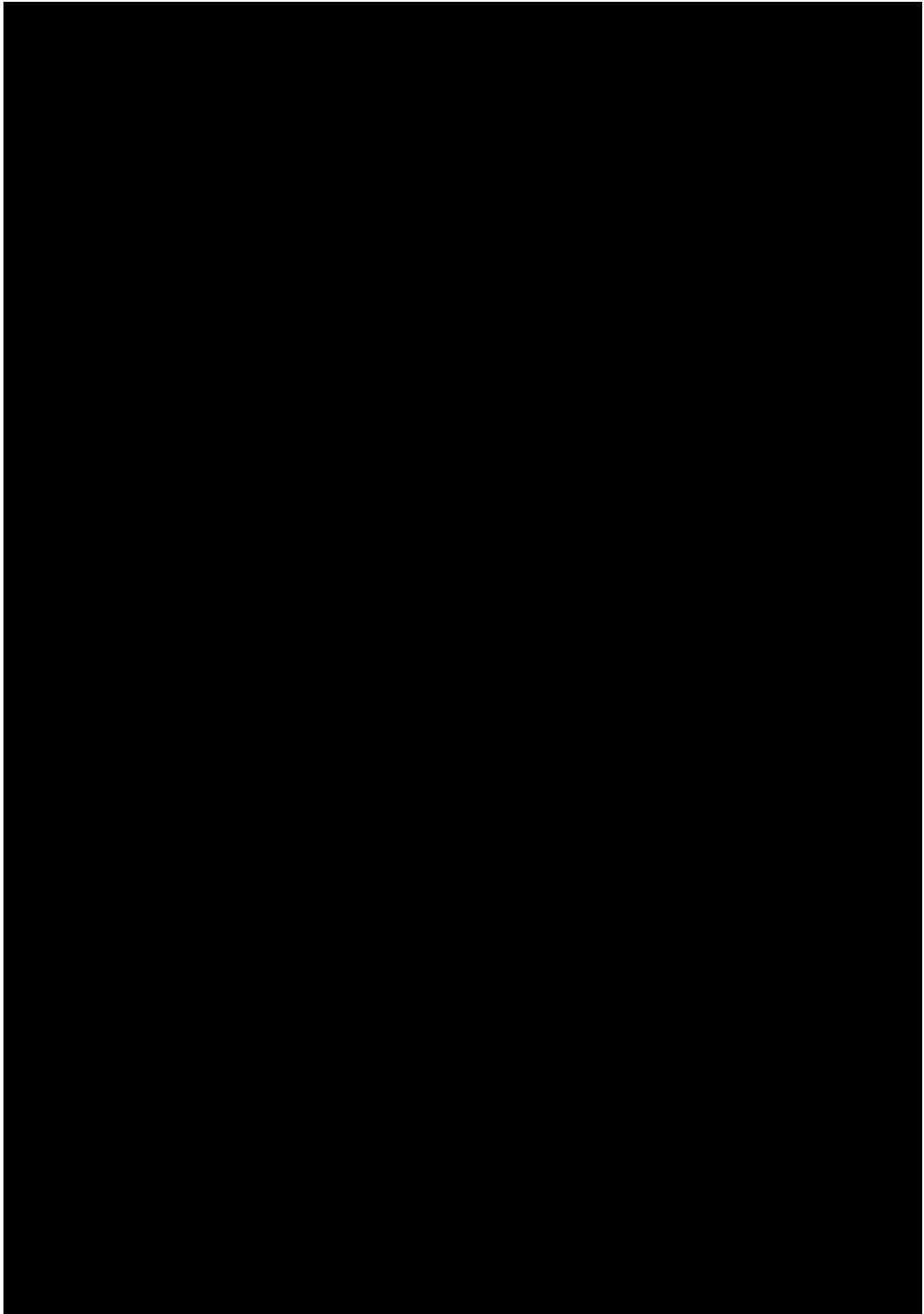
La pequeña Microempresa de “LÁCTEOS EL FUNDO” inicia su periodo contable con las siguientes cuentas y valores:

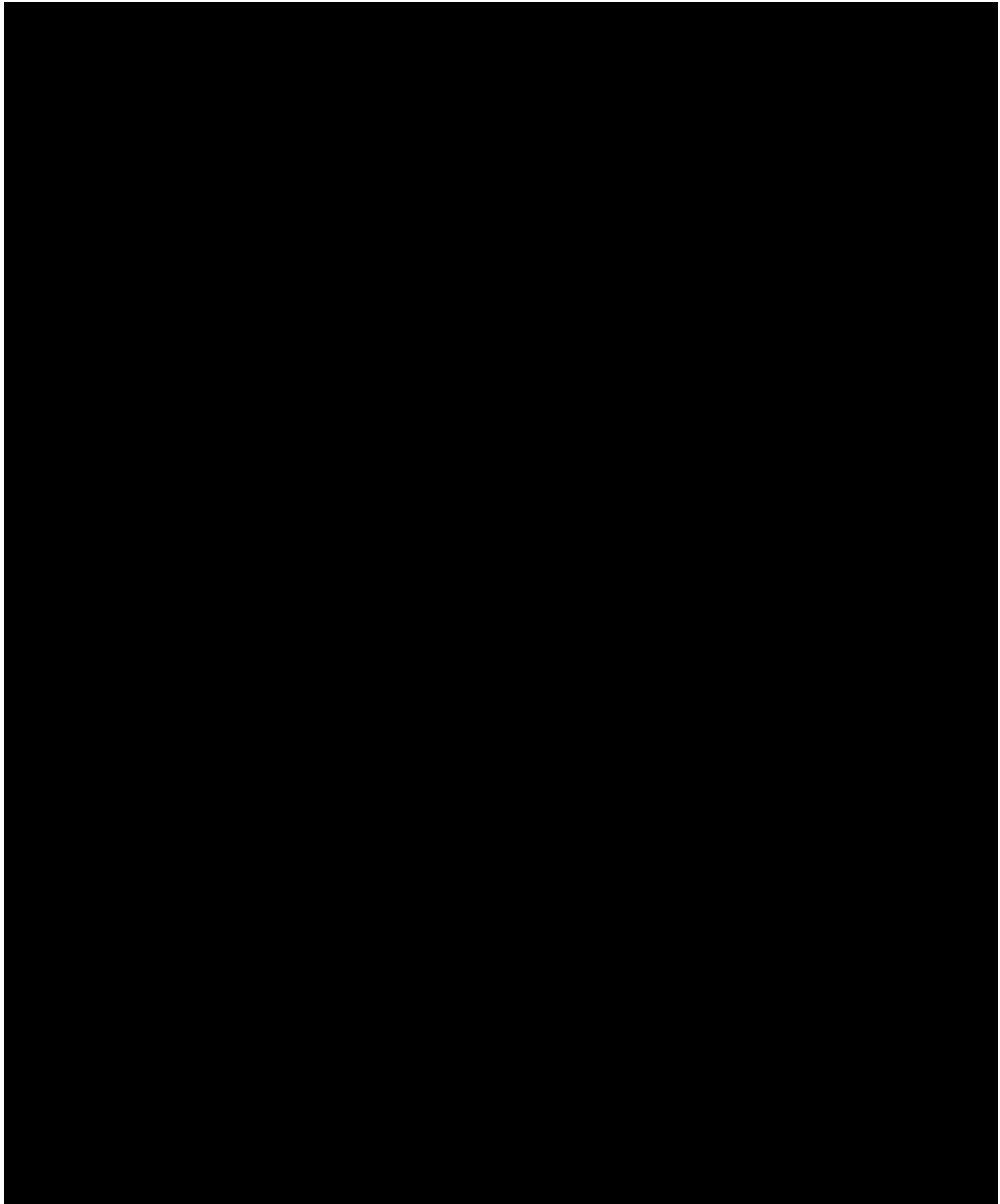
DESCRIPCIÓN DE LAS CUENTAS	VALOR TOTAL
Caja	1897,,29
Caja chica	300,00
Bancos	2800,00
Cuentas por cobrar	951,22
Inv. De Materia Prima	Cuajo 100 gramos a \$ 0,04 c/u Salmuera 1500 gramos a \$ 0,0006c/u Fundas de kilo a \$ 0,05 c/u Fundas de ½ kilo a \$ 0,02 c/u Sierra fundas a \$ 0,01 c/u

	Fermento lácteo 50 gramos a 0,09 c/u Pulpa de fruta 30 libras a 1,20 c/u Saborizante 300 gramos a 0.02 c/u Conservante 200 gramos a 0.04 c/u Azúcar 300 libras a 0,35 c/u Envases de 1 litro 400 a 0,05 c/u Envases de 2 litros 100 a 0.21 c/u
Inv. de Productos Terminados	50 Queso fresco pequeño a 1.003 c/u 10 Queso fresco grande a 2.58 c/u 20 Queso mozzarella a 2.99 c/u 10 Queso tilsit a 3.52 c/u 27 Litros de Yogurt a 0,75 c/l
Terreno	3000,00
Edificios	15000,00
Vehículo	10000,00
Maquinaria y Equipo	12458,02
Muebles y Enseres	3730,32
Herramientas	300,00
Cuentas por Pagar	335,73
Capital	50760,07

3.8.1 PLAN DE CUENTAS







3.8.2 TRANSACCIONES EFECTUADAS EN EL MES DE ENERO EN LA MICROEMPRESA DE “LÁCTEOS EL FUNDO”

02/01/08

Según orden de compra N° 1 se adquiere 150 litros de leche para la producción de queso pequeño a 0,25 cada litro se paga a 30 días plazo según factura

02/01/08

Según orden de compra N° 2 se compra un sobre de fermento lácteo de 100 gramos a 9,00 dólares un sobre de cuajo de 2000 gramos a 80,00 dólares y 3 fundas de sal a 0,60 cada una se cancela en efectivo. S/F 045.

02/01/08

Según orden de requisición N° 1 para elaborar 59 quesos pequeños, Producción requiere de 150 litros de leche, 42.62 gramos de cuajo, 0.95 gramos de salmuera, 59 fundas y 59 sierra fundas.

02/01/08

Según orden de compra N° 1 se adquiere 110 litros de leche para la producción de queso grande a 0,25 cada litro se paga a 30 días plazo S/F 035

02/01/08

Producción requiere en la misma requisición N° 1 para elaborar 22 quesos grandes 110 litros de leche y 31.25 gramos de cuajo, 1.30 gramos de sal muera, 22 fundas y 22 sierra fundas.

02/01/08

Según orden de compra N° 3 se adquiere 1000 fundas de 1 kilo a 0,05 c/u, 1500 fundas de medio kilo a 0,02 c/u, 210 embases de 2 litros a 0,21 c/u, 600 envases de 1 litro a 0,05 c/u, 1000 etiquetas para el yogurt a 0,05 c/u y 2000 sierra fundas a 0,01 c/u, se paga el 40% al contado y la diferencia a crédito personal a 30 días plazo. S/F 084.

03/01/08

Según orden de compra N° 4 se adquiere 40 libras de pulpa de fruta a 1,20 c/u un sobre de 250 gramos de saborizante a 5,00 dólares; 250 gramos de preservante a 10,00 dólares y 200 libras de azúcar a 0,35 c/u se paga al contado. S/F 185.

03/01/08

Según orden de compra N° 5 producción solicita 250 litros de leche a 0,25 centavos cada litro para la producción de queso grande se paga a crédito personal a 30 días plazo. S/F 785.

03/01/08

Según orden de requisición N° 2 Producción solicita 250 litros de leche 71.03 gramos de cuajo, 0.57 gramos de salmuera, 98 fundas y 98 sierra fundas para elaborar 98 quesos pequeños.

03/01/08

Según F/342 se vende 100 quesos pequeños a \$ 1,30 cada uno y 10 quesos grandes a 3,00 cada uno al Sr. Fabián Betancourt a 15 días plazo; y 50 quesos pequeños a 1,25 cada uno, 5 quesos grandes a 3,00 cada uno a la Sra. Marlene Pérez nos paga al contado.

04/01/08

Se cancela 20,00 dólares por aporte a la Cámara de Comercio de Latacunga se paga con dinero en efectivo según factura N° 37222

04/01/08

Se cancela \$ 10,60 dólares para renovar el permiso de funcionamiento de la quesería "EL FUNDO" y también se paga 4,00 al Instituto de Higiene Izquieta Pérez, se paga al contado.

07/01/08

Según orden de compra N° 6 se adquiere 200 litros de leche a 0,25 para la producción de queso mozzarella a 30 días plazo. S/F 37.

07/01/08

Según orden de requisición N° 3 el Departamento de Producción solicita 200 litros de leche; 56,82 gramos de cuajo; 4 gramos de fermento láctico, 0,71 gramos de salmuera, 25 fundas y 25 sierra fundas para la elaboración de 25 quesos mozzarella.

08/01/08

Se paga con cheque N° 935 el consumo telefónico por el mes de diciembre del 2007 según factura 2250706 el valor de 17,41

08/01/08

Según orden de compra N° 7 se adquiere 120 litros de leche a 0,25 para la producción de yogurt nos dan crédito personal a 30 días plazo. S/F 149.

08/01/08

Según orden de requisición N° 4 producción solicita 120 litros de leche; 2.40 gramos de fermento láctico; 6 libras de pulpa de fruta; 24 gramos de saborizante; 24 gramos de preservarte y 24 libras de azúcar, 25 envases de 2 litro, 76 envases de 1 litro y 126 etiquetas.

09/01/08

Según orden de compra N° 8 se adquiere 250 litros de leche a 0,25 ctvs. cada litro se paga a crédito personal a 30 días plazo según factura 256

09/01/08

Según orden de requisición N° 5 el departamento de producción solicita 250 litros de leche; 71.03 gramos de cuajo, 0.57 gramos de salmuera, 98 fundas, y 98 sierra fundas para la elaboración de 98 quesos pequeños.

09/01/08

Se cancela al Ministerio de Industrias y Competitividad (MIC) por aporte a la calificación del registro de industrias la cantidad de 15,00 S/F 824.

09/01/08

Según Factura N° 343 se vende al Sr. Patricio Muñoz 7 quesos grandes a \$3,00 cada uno y 30 quesos pequeños a \$ 1,30; cada uno, nos paga al contado.

10/01/08

Según factura N° 344 se vende a la Sra. Gladis Mena 40 quesos pequeños a 1,25 y 10 kilos de queso Mozzarella a 4,50 paga en efectivo y 60 litros de yogurt a 1 dólar c/litro nos pagan a crédito personal a 15 días plazo.

10/01/08

Se paga al IESS por planillas de aportes un valor de 30,30 se cancela según cheque N° 930 del Banco del Pichincha.

11/01/08

Según nota de venta N° 143 se compra 7 tanques de gas domestico a 1,80 cada uno se cancela en efectivo.

11/01/08

Según orden de compra N° 9 se adquiere 270 litros de leche a 0,25 centavos cada litro para la producción de 106 quesos pequeños cancelamos a crédito personal a 30 días plazo S/F 0596.

11/01/08

Según orden de requisición N° 06 el Departamento de Producción solicita 270 litros de leche; 76.71 gramos de cuajo, 0.53 gramos de salmuera, 106 fundas y 106 sierra fundas para la producción de 106 quesos pequeños.

12/01/08

Según orden de compra N° 10 se adquiere 300 litros de leche a 0,25 ctvs. cada litro, se paga a crédito personal a 30 días plazo. S/F 022

12/01/08

Según orden de requisición N° 7 Producción solicita 300 litros de leche; 85.23 gramos de cuajo, 0.48 gramos de salmuera, 118 fundas y 118 sierra fundas para la producción de 118 quesos pequeños.

14/01/08

Según orden de compra N° 11 se adquiere 200 litros de leche a 0,25 ctvs. cada litro y se paga a 30 días plazo S/F 040.

14/01/08

Según orden de requisición N° 8 Producción solicita 200 litros de leche, 56.82 gramos de cuajo, 0.71 gramos de salmuera, 79 fundas y 79 sierra fundas para elaborar 79 quesos pequeños.

14/01/08

Según orden de compra N° 12 se adquiere 250 litros de leche a 0,25 ctvs. cada litro para la producción 42 quesos grandes, se paga a crédito personal a 30 días plazo. S/F 26

14/01/08

Según orden de requisición N° 8 el Departamento de Producción requiere de 250 litros de leche, 71.03 gramos de cuajo, 0.57 gramos de salmuera, 42 fundas y 42 sierra fundas.

14/01/08

Según factura N° 345 se vende al Sr. Pablo Ramos 20 quesos grandes a 3,00 y 40 litros de yogurt a 1,50 c/u nos cancelan en dinero en efectivo.

15/01/08

Según orden de compra N° 13 se adquiere 160 litros de leche a 0,25 centavos cada litro se cancela a crédito personal en 30 días plazo S/F 19

15/01/08

Producción solicita 160 litros de leche, 3,20 gramos de fermento láctico; 8 libras de pulpa fruta; 32 cc de saborizante; 32 cc de persevante 32 libras de azúcar; 30 envases de 2 litros; 108 envases de 1 litro y 138 etiquetas para la producción de 168 litros de yogurt según orden de requisición N° 09

15/01/08

Según factura 346 se vende 250 quesos pequeños a 1,30 c/u 15 quesos grandes a 3,00 c/u; 15 kilo de mozzarella a 4,50 y 100 litros de yogurt a 1,50 c/u nos cancelan a crédito personal a 15 días plazo.

16/01/08

Según orden de compra N° 14 se adquiere 300 litros de leche a 0,25 centavos cada litro para la producir 38 quesos mozzarella cancelan a crédito personal a 30 días plazo S/F 256

16/01/08

Según orden de requisición número 10 el Departamento de Producción solicita 300 litros de leche; 85,23 gramos de cuajo; 6 gramos fermento láctico; 0.48 gramos de salmuera; 38 unidades de fundas; 38 sierra fundas para la producción de 38 quesos mozzarella.

18/01/08

Según orden de compra N° 15 se adquiere 200 gramos de fermento láctico a 0,09 c/u se paga al contado según factura N° 288

18/01/08

Según orden de compra N° 16 se adquiere 198 litros de leche a 0,25 centavos cada litro cancelamos a crédito personal en 30 días plazo S/F 489.

18/01/08

Según orden de requisición N° 11 el Departamento de Producción solicita 198 litros de leche; 56,25 gramos de cuajo; 0,72 gramos de salmuera; 79 fundas; 79 sierra fundas para elaborar 79 quesos pequeños.

18/01/08

Según orden de compra N° 17 se adquiere 185 litros de leche a 0,25 centavos cada litro cancelamos a crédito personal en 30 días plazo S/F 963

18/01/08

Según orden de requisición N° 11 el Departamento de Producción solicita 185 litros de leche; 52,56 gramos de cuajo; 0,77 gramos de salmuera; 30 fundas; 30 sierra fundas para elaborar 30 quesos grandes.

18/01/08

Según factura 347 se vende a la Sra. Alexandra Pérez 80 quesos pequeños a 1,25 c/u 15 quesos grandes a 3,00 c/u y 40 litros de yogurt a 1,00 c/u nos cancelan a crédito personal a 15 días plazo el 30% y el 70% al contado.

18/01/08

Nos pagan de la venta crédito al Sr. Fabián Betancourt S/F 342 la cantidad de 179,20 efectivo.

19/01/08

Según orden de compra N° 18 se adquiere 6 cilindros de gas doméstico a 1.70 c/u, se cancela a efectivo según nota de venta 147

19/01/08

Según factura 349 se vende al Sr. Jorge Acuña 80 quesos pequeños a 1,30 cada uno; 18 kilos de queso mozzarella a 4,50 cada kilo; 30 litros de yogurt a 1,50 cada litro, se paga con dinero en efectivo.

19/01/08

Según orden de compra N° 19 se adquiere 275 litros de leche a 0,25 centavos cada litro cancelan con crédito a 30 días plazo S/F 301

19/01/08

Según orden de requisición N° 12, el Departamento de Producción solicita 275 litros de leche; 78,13 gramos de cuajo; 0.52 salmuera; 110 fundas; 110 sierra fundas para la producción de 110 quesos pequeños

21/01/08

Se cancela por concepto de capacitación la cantidad de 12,60 dólares se paga en efectivo.

21/01/08

Según factura 350 se vende al Sr. Marco Mena 50 quesos pequeños a 1,30 cada uno; 20 quesos grandes a 3,00 cada uno y 50 litros de yogurt a 1,50 cada litro, nos cancela en efectivo.

21/01/08

Según orden de compra N° 20 se adquiere 240 litros de leche a 0,25 centavos cada litro, se paga a crédito a 30 días plazo S/F 314

21/01/08

Según la orden de requisición N° 13 el Departamento de Producción solicita 240 litros de leche; 68.18 gramos de cuajo 0,59 gramos de salmuera; 40 fundas; 40 sierra fundas para la producción de 40 quesos grandes

21/01/08

Según orden de compra N° 21 se adquiere 220 litros de leche a 0,25 centavos cada litro cancelamos con crédito personal a 30 días plazo S/F 241

21/01/08

Según la orden de requisición N° 14, el Departamento de Producción solicita 220 litros de leche; 4,40 gramos de fermento láctico; 11 libras de pulpa de fruta; 44 gramos de saborizante; 44 gramos de preservante; 44 libras de azúcar; 222 envases de 1 litro; 222 etiquetas para la producción de; 222 litros de yogur

22/01/08

Se pagó por concepto de impuesto predial del 2008 la cantidad de 40,00 dólares se paga en efectivo.

22/01/08

Según orden de compra N° 22 se adquiere 260 litros de leche a 0,25 centavos cada litro cancelamos con crédito de 30 días plazo S/F 022

22/01/08

Según orden de requisición N° 15 el Departamento de Producción solicita 260 litros de leche; 73,87 gramos de cuajo; 5,20 gramos de fermento láctico 0,55 gramos de salmuera; 30 fundas; 30 sierra fundas para la producción de 30 quesos mozzarella

22/01/08

Según factura N° 355 se vende al Sr. Marco Muela 30 quesos pequeños a 1,30 cada uno; 20 quesos grandes a 3,00 cada uno 35 litros de yogurt a 1,50 cada litro, se cancela en efectivo. S/F 355

23/01/08

Según nota de venta N° 16453 se cancela por combustible la cantidad de 20,00 al contado a la Gasolinera Cotopaxi.

23/01/08

Según orden de compra N° 23 se adquiere 220 litros de leche a 0,25 centavos cada litro, cancelamos con crédito de 30 días plazo S/F 023

23/01/08

Según orden de requisición N° 16, el Departamento de Producción solicita 220 litros de leche; 0,62 gramos de cuajo; 0,65 gramos de salmuera; 87 fundas; 87 sierra fundas para la producción de 87 quesos pequeños

23/01/08

Se paga por el mantenimiento del vehículo 33,92 USD a Lubriauto T&T, según factura 13010 pagamos en efectivo.

23/01/08

Según factura 356 se vende al Sr. Jorge Albán 80 quesos pequeños a 1,30 cada uno, 20 quesos grandes a 3,00 cada uno, 15 kilos de queso mozzarella a 4,50 c/k 45 litros de yogurt a 1,50 cada litro cancelan en efectivo

24/01/08

Según factura 357 se vende al Sr. Jorge Albán 20 quesos pequeño a 1,30; 10 kilos de queso mozzarella; 50 litros de yogurt a 1,50 cada litro nos paga en efectivo.

25/01/08

Según orden de compra N° 24 se adquiere 275 litros de leche a 0.25 centavos cada litro cancelamos con crédito de 30 días plazo S/F 481.

25/01/08

Según orden de requisición N° 17, el Departamento de Producción solicita 275 litros de leche; 78,13 gramos de cuajo; 0,51 gramos de salmuera; 110 fundas y 110 sierra fundas para la producción de 110 quesos pequeños

25/01/08

Según factura 358 se vende al Sr. Marco Muela 80 quesos pequeños a 1,30 cada uno, 8 kilo de queso mozzarella a 4,50 y 35 litros de yogurt a 1,50 cada litro nos pagan al contado.

25/01/08

Nos cancelan de la venta a crédito S/F 344 la cantidad de 86,80 en efectivo.

26/01/08

Según orden de compra N° 25 se recibe 300 litros de leche a 0,25 centavos cada litro cancelamos con crédito de 30 días plazo S/F 644

26/01/08

Según orden de requisición N° 18, el Departamento de Producción solicita 300 litros de leche; 85.23 gramos de cuajo; 0.48 gramos de salmuera; 118 fundas y 118 sierra fundas para la producción de 118 quesos pequeños

28/01/08

Según orden de compra N° 26 se adquiere 300 litros de leche a 0.25 centavos cada litro, cancelamos con crédito de 30 días plazo S/F 112.

28/01/08

Según orden de requisición N° 19 el Departamento de Producción solicita 300 litros de leche; 85.23 gramos de cuajo; 6 gramos de fermento láctico; 0.48 gramos de salmuera; 30 fundas y 30 sierra fundas para la producción de 30 quesos Tilsit o Dambo

29/01/08

Según factura 359 se vende Sr Marco Muela 70 quesos pequeños a 1.30 cada uno; y 80 litros de yogurt a 1.50 cada litro nos paga en efectivo.

29/01/08

Según orden de compra N° 27 se adquiere 180 litros de leche a 0.25 centavos cada litro, cancelamos con crédito de 30 días plazo S/F 245

29/01/08

Según la orden de requisición N° 20, el Departamento de Producción solicita 180 litros de leche; 3.60 gramos de fermento láctico; 9 libras de pulpa de fruta 36 gramos de saborizante 36 gramos de preservante y 36 libras de azúcar; 182 envases de 1 litro y 182 etiquetas para la producción de 182 litros de yogurt

29/01/08

Según S/F 360 se vende al Sr. Marco Mena 30 quesos pequeños a 1.30; 8 kilos de mozzarella a 4.50 y 15 kilos de queso tilsit a 7.50 y 50 litros de yogurt a 1,50 cada litro nos paga en dinero en efectivo.

30/01/08

Según orden de compra N° 28 se adquiere 280 litros de leche a 0,25 centavos cada litro, cancelamos con crédito personal S/F 789.

30/01/08

Según la orden de requisición N° 21, el Departamento de Producción solicita 280 litros de leche; 79.55 gramos de cuajo; 0.51 gramos de salmuera 42 fundas y 42 sierra fundas para la producción de 42 quesos grandes

30/01/08

Se cancela por concepto de 5493 litros de leche a 0,25 cada litro a los proveedores de la región, según cheque N° 939 del Banco del Pichincha

30/01/08

Según factura 361 se vende al Sr. Marco Guano 30 quesos pequeños a 1,30 cada uno; 40 quesos grandes a 3,00 cada uno; 4 kilos de queso mozzarella a 4,50 cada uno; 8 kilos de queso tilsit a 7,50 cada kilo; 80 litros de yogurt a 1,50 cada litro; nos cancelan en efectivo.

30/01/08

Nos cancela el Sr. Fabián Betancourt de la venta S/F 346 la cantidad de 658,00 en efectivo.

31/01/08

Según factura 362 se vende al Sr. Jorge Albán 41 queso pequeño a 1,30; 4 kilogramos de queso mozzarella a 4,50 cada kilo; 4 kilos de queso tilsit a 7,50 cada kilo y 18 litros de yogurt a 1,50 cada litro, se cancela en efectivo.

31/01/08

Según factura 398 se vende al Sr. Julio Álvarez 4 kilogramos de queso mozzarella a 4,50 cada kilo y 5 kilos de queso tilsit a 7,50 cada kilo, se cancela en efectivo.

31/01/08

Según nota de venta número 25242 se paga 10 dólares por combustible a la gasolinera Petrocomercial Aloag

31/01/08

Se paga por el consumo de energía eléctrica 25,68 del mes de enero según cheque 950 del Banco del Pichincha.

31/01/08

Se paga por el consumo de gas domestico 22,27 del mes de enero según cheque 950 del Banco del Pichincha.

31/01/08

Se paga en efectivo por sueldo del mes de enero a los trabajadores de la Microempresa 336,71 USD.

31/01/08

Se paga en efectivo por sueldos del mes de enero a los administrativos de la Microempresa el valor de 695,87 USD.

Nota: En todas las ventas que se realizan se toma en cuenta el margen de utilidad entre el 15% y el 30% para vender el queso y el yogurt.

MICROEMPRESA DE LACTEOS EL FUNDO

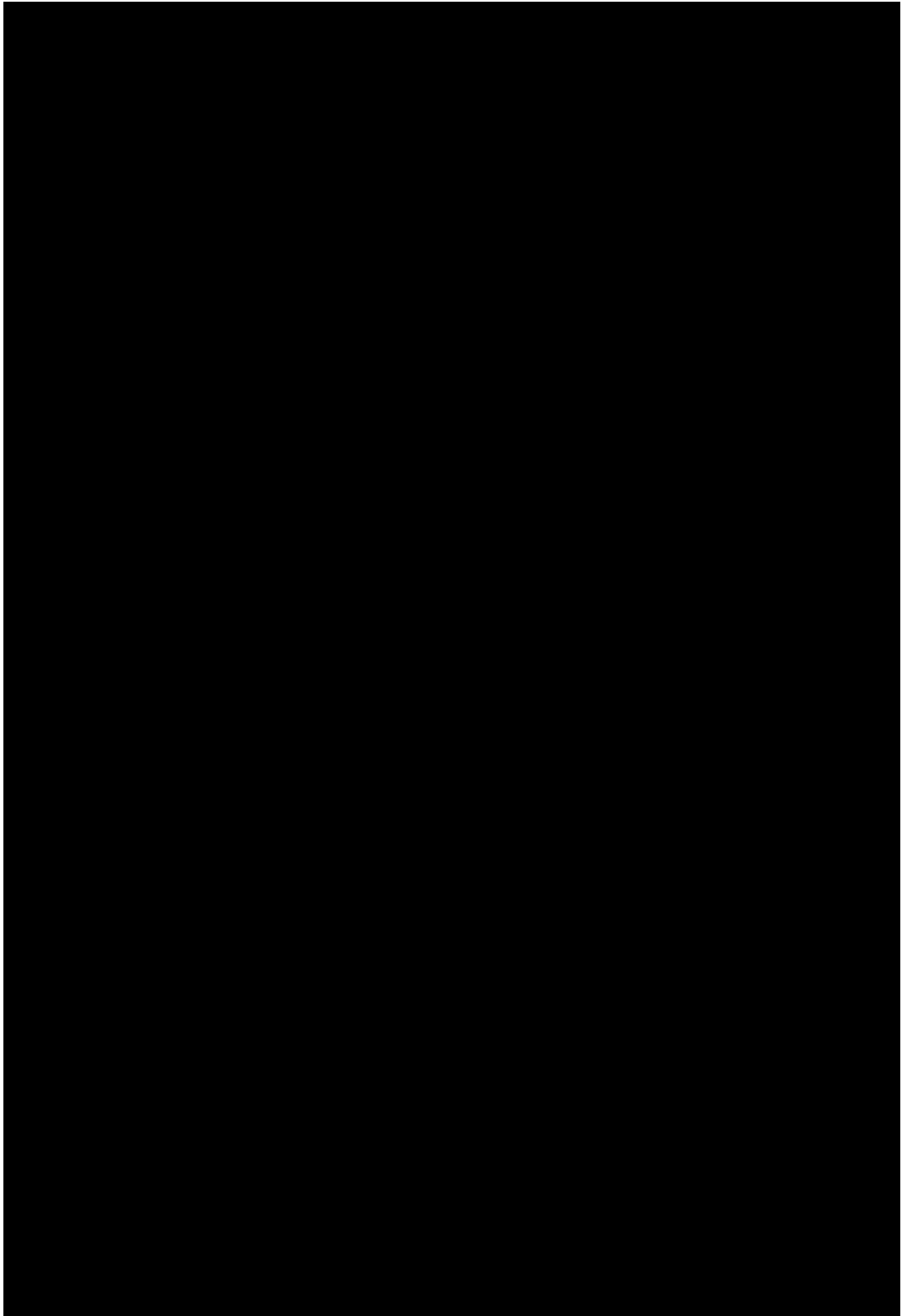
Estado de Situacion Inicial

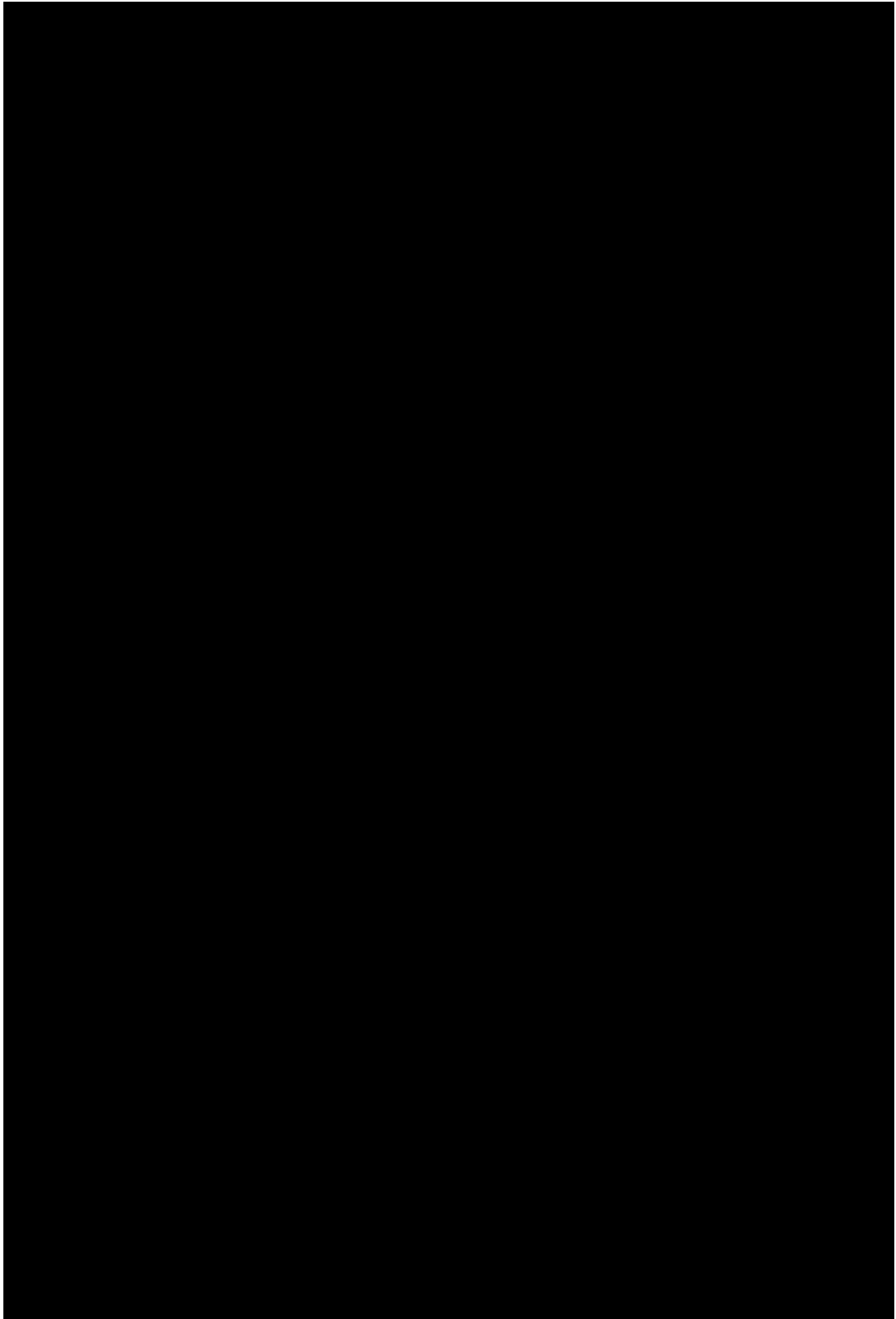
Enero del 2008

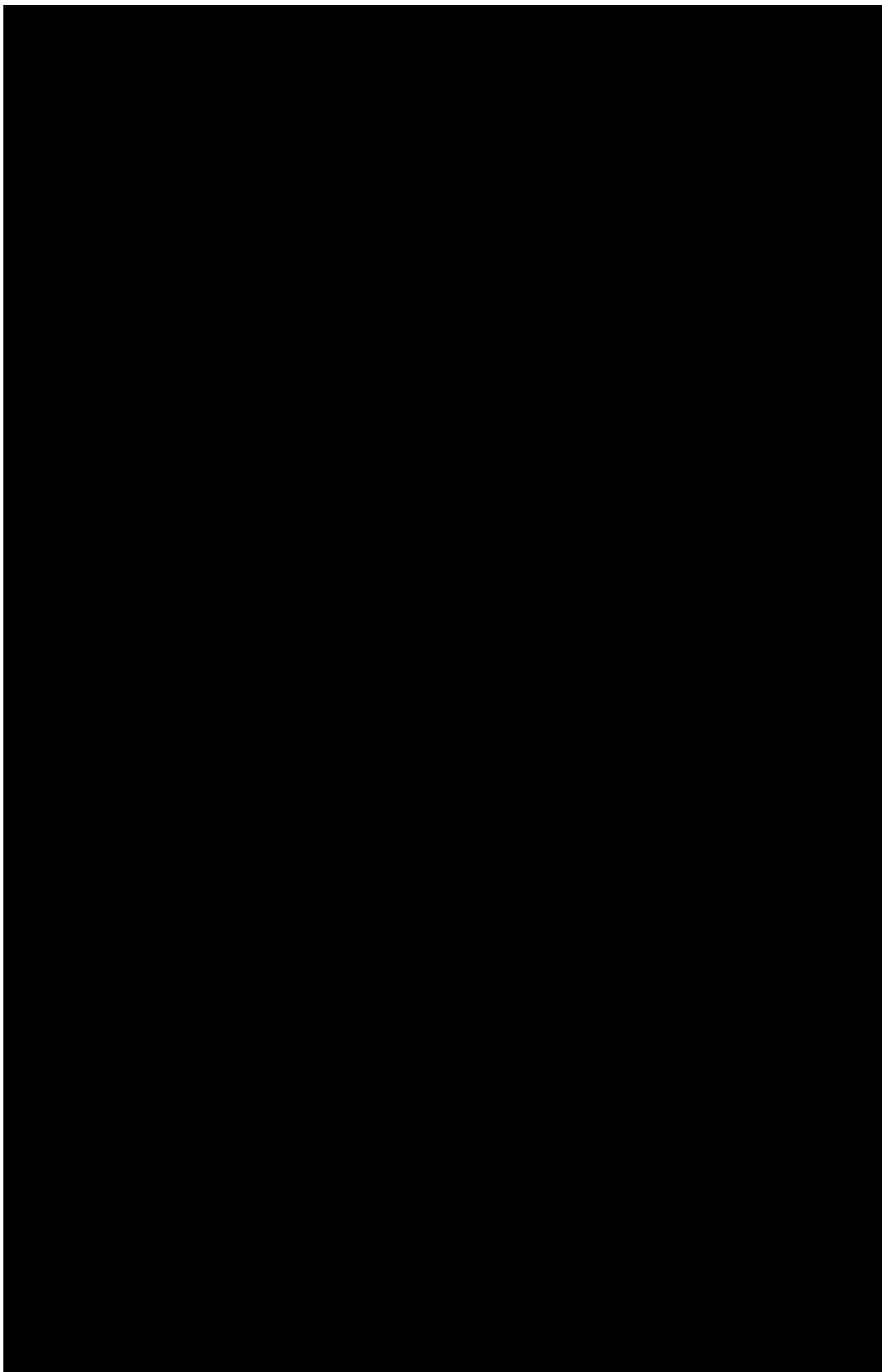
ACTIVO		PASIVO	
CORRIENTE		CORRIENTE	
DISPONIBLE		Cuentas por Pagar	335.73
Caja	1897.29		
Caja Chica	300.00	TOTAL PASIVO	335.73
Bancos	2800.00		
EXIGIBLE		PATRIMONIO	50740.07
Cuentas por Cobrar	951.22	Capital	50740.07
REALIZABLE			
Inv. Materia Prima	446.40		
Inv. Articulos Terminados	192.55		
ACTIVOS FIJOS			
NO DEPRECIABLES			
Terrenos	3000.00		
DEPRECIABLES			
Edificio	15000.00		
Vehículo	10000.00		
Maquinaria y equipo	12458.02		
Muebles y Enseres	3730.32		
OTROS ACTIVOS			
Herramientas	300.00		
TOTAL ACTIVO	<u>51075.80</u>	TOTAL PASIVO Y PATRIM.	<u>51075.80</u>

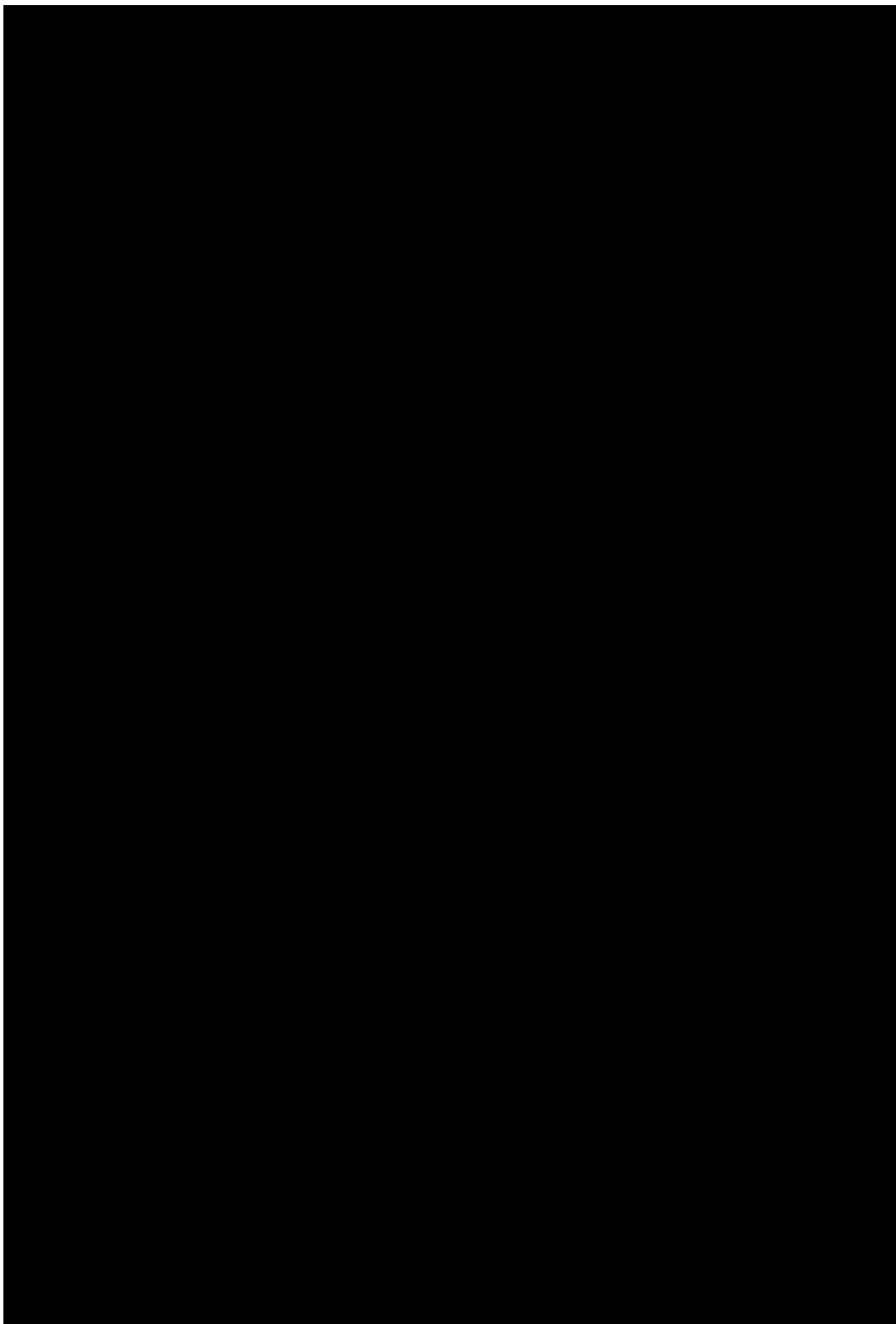
Ing. Fernando Arteaga
GERENTE

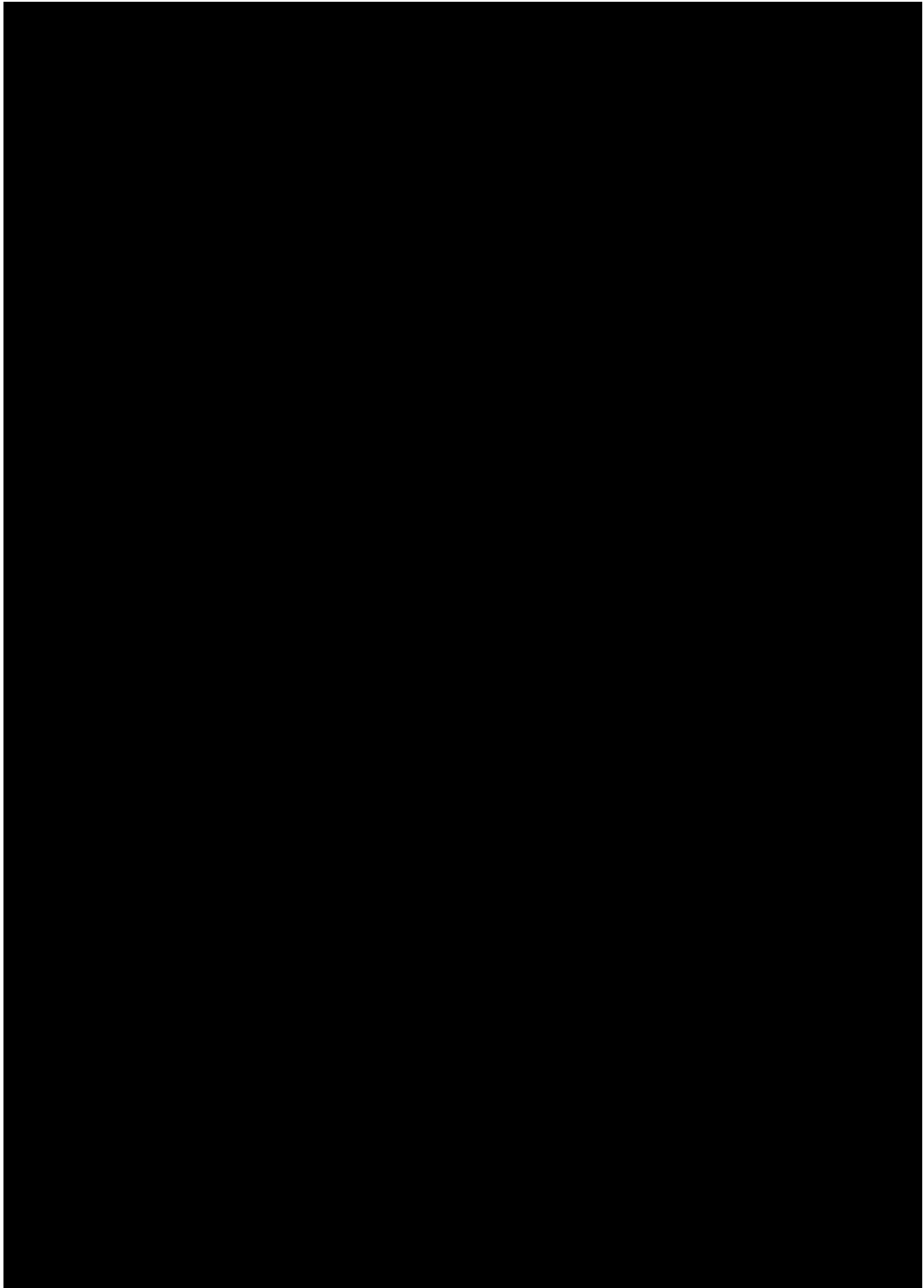
Gabriela Moreno
CONTADOR

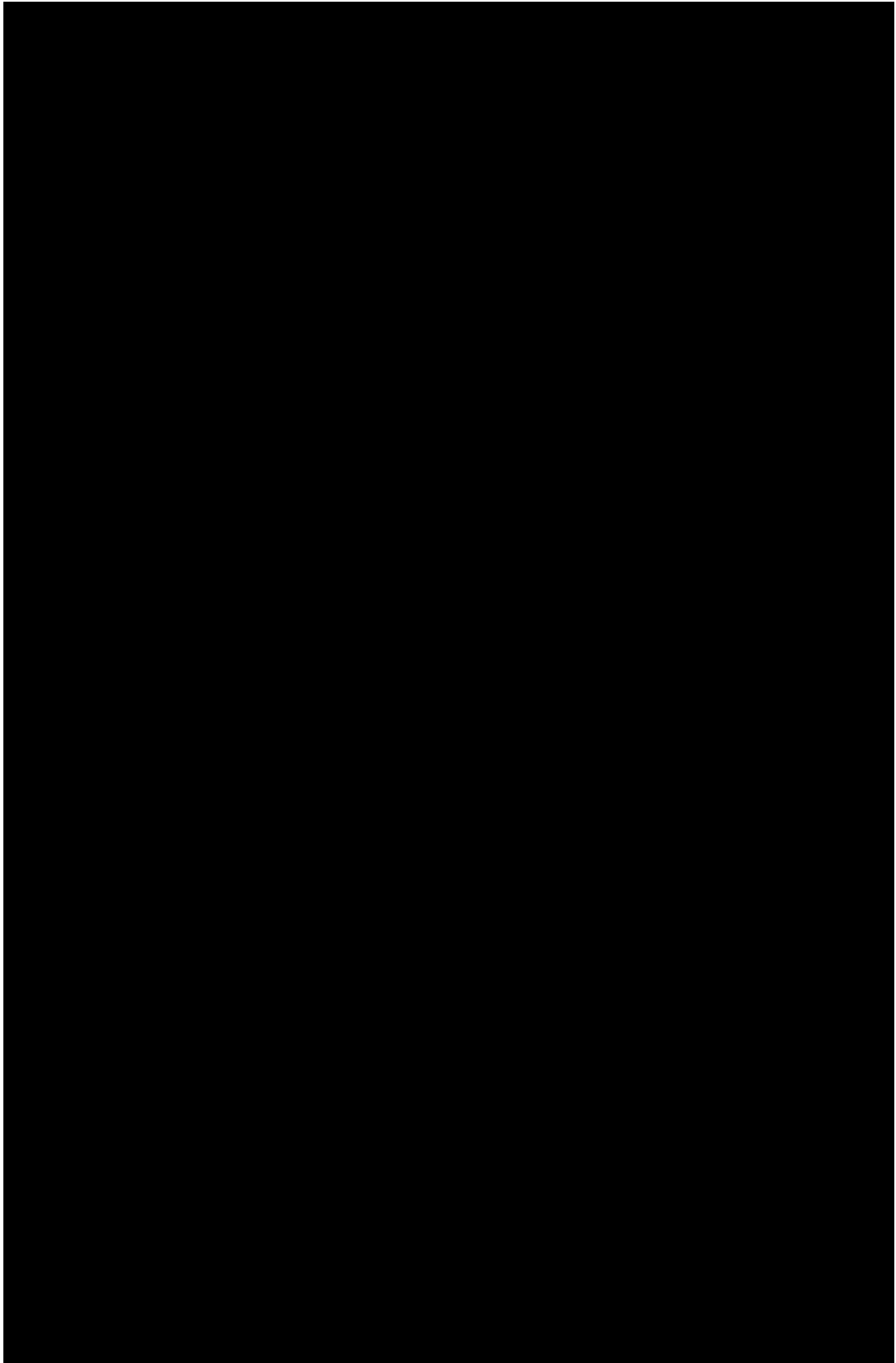


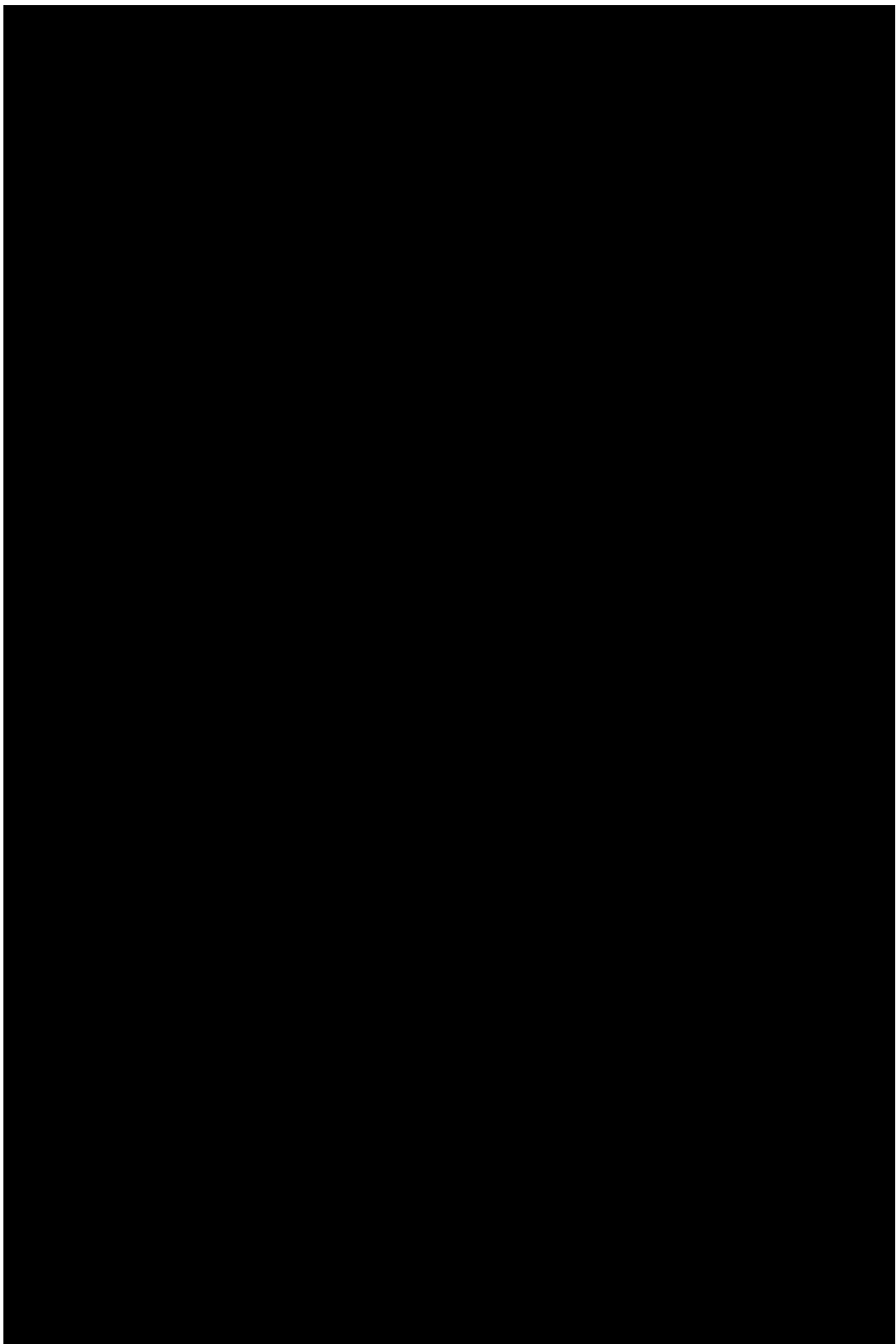


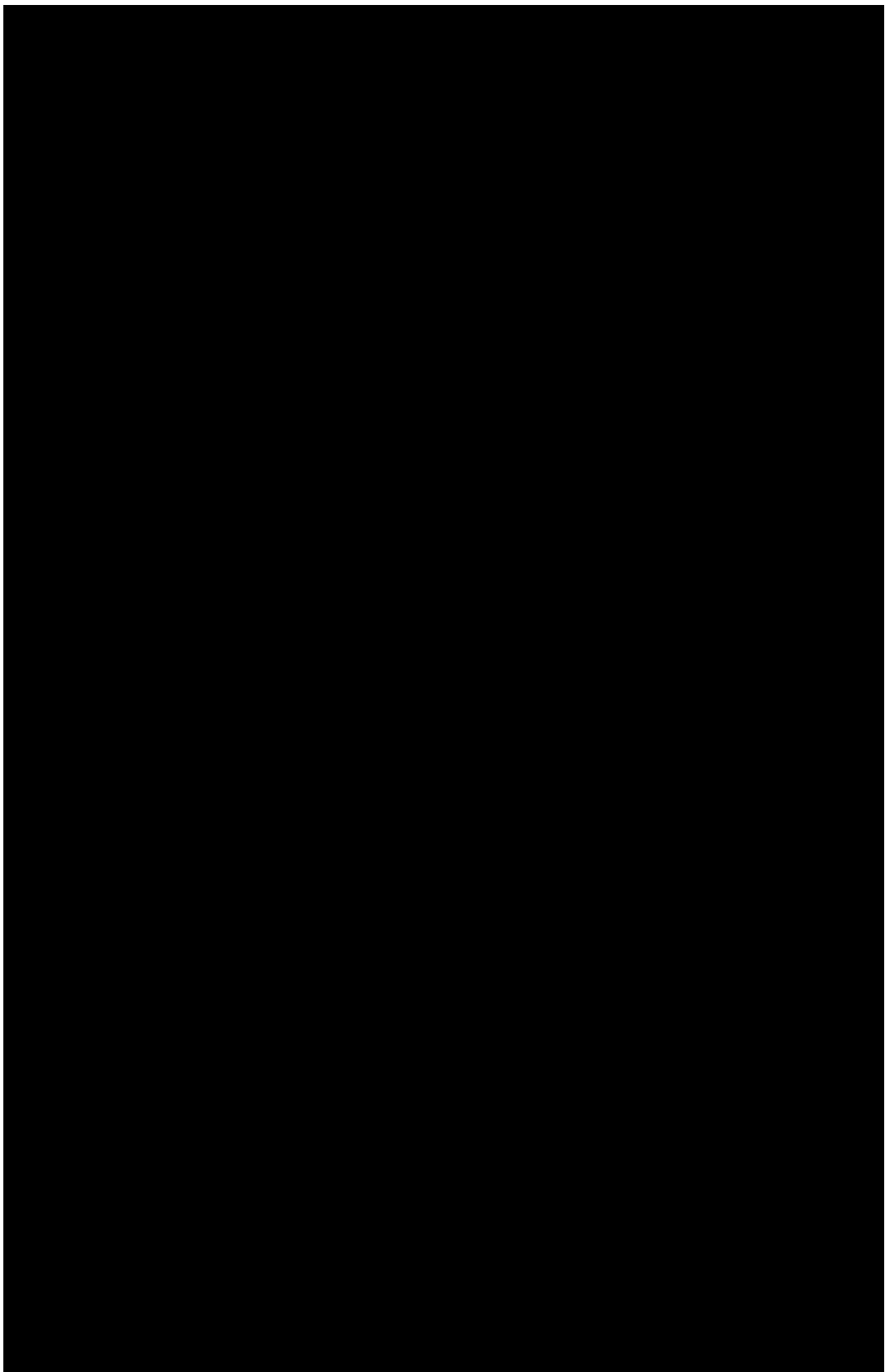


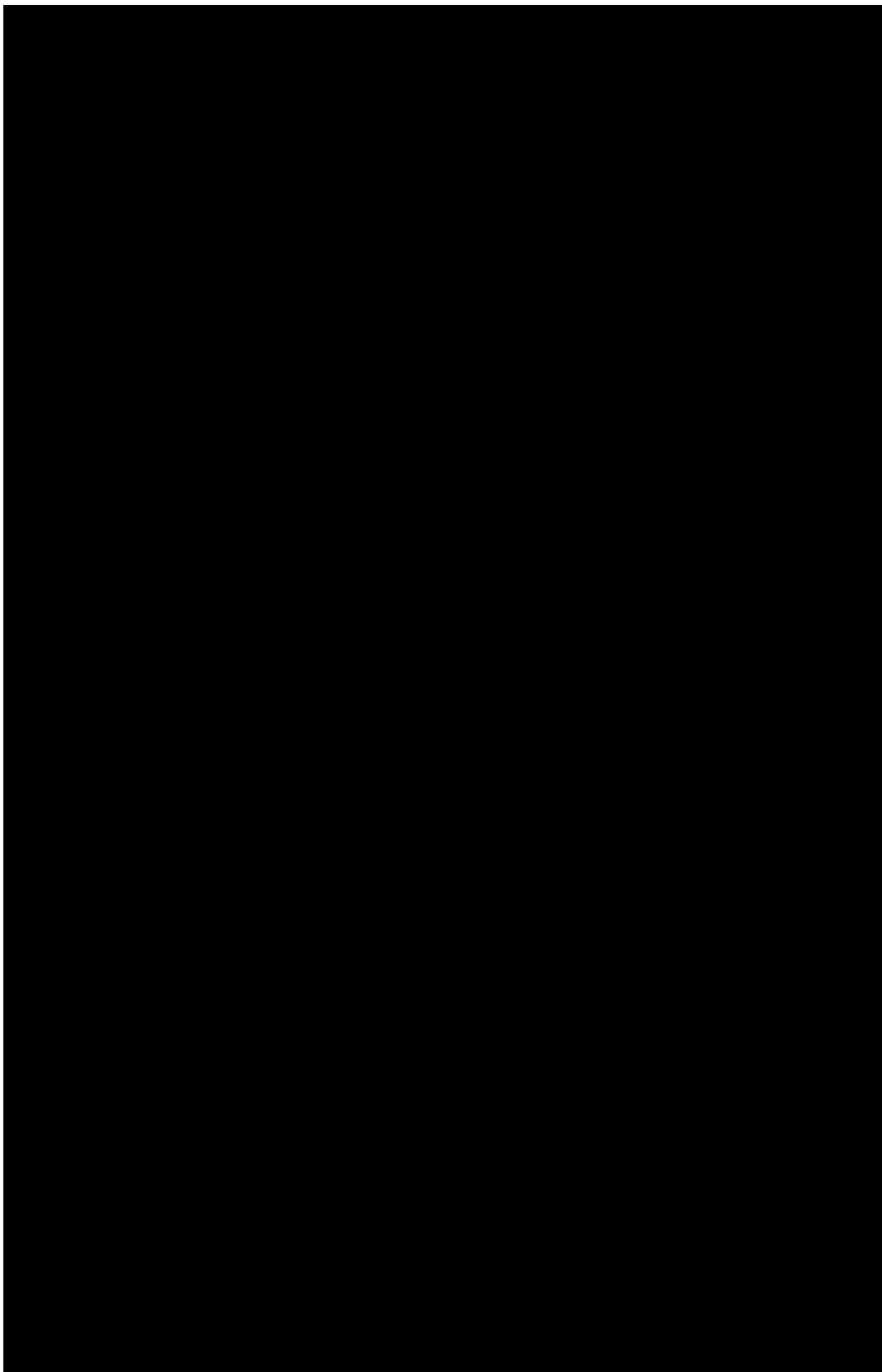


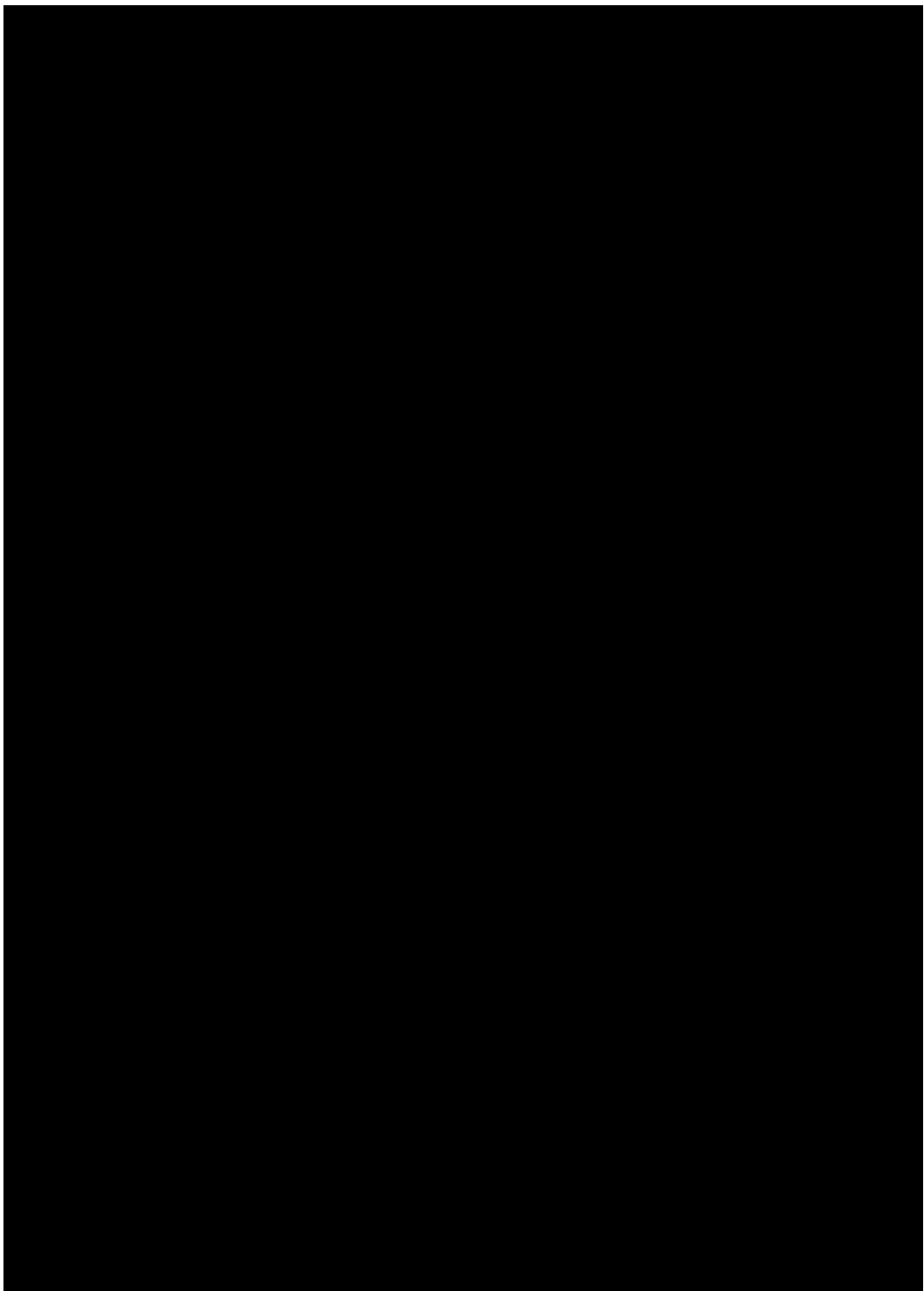


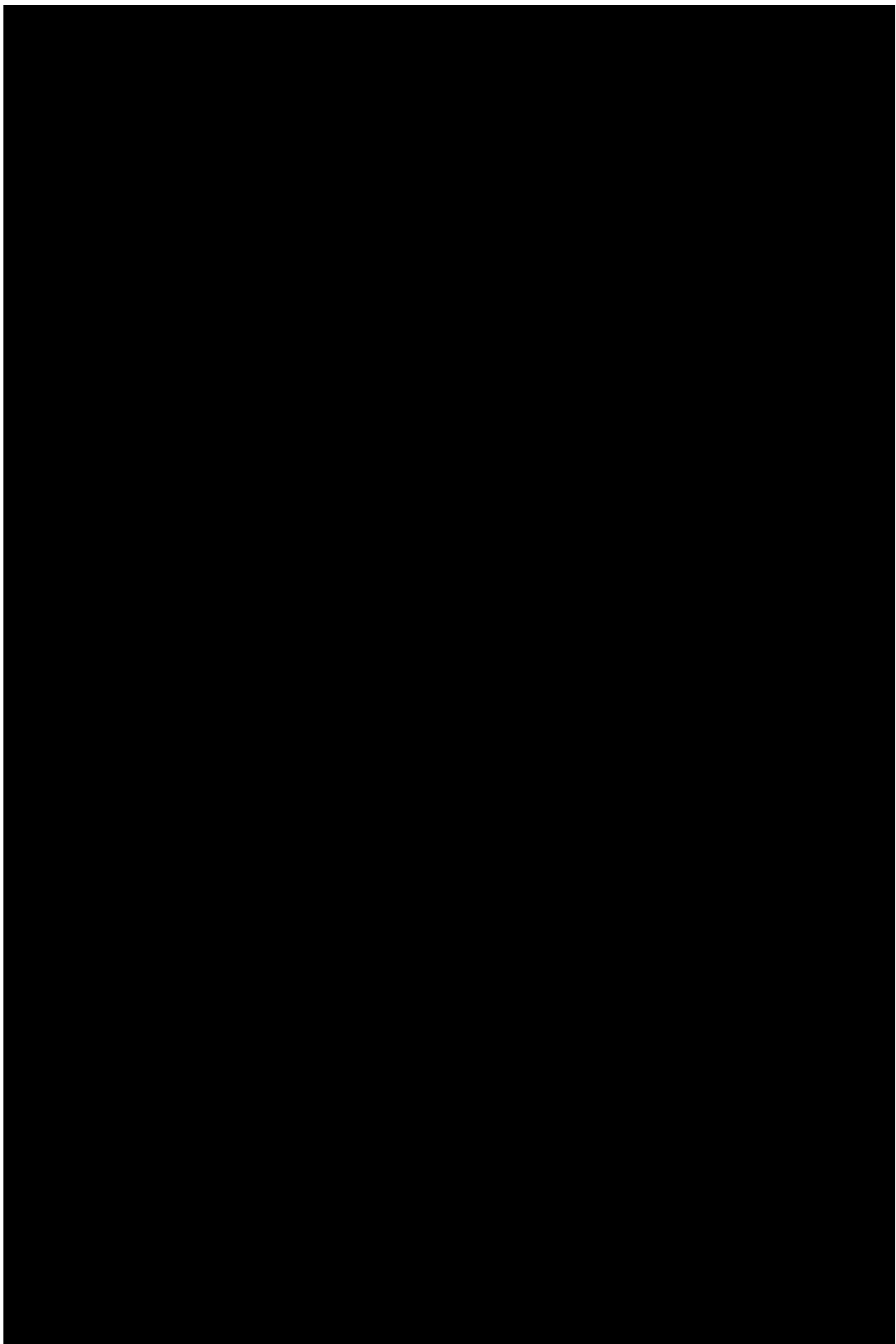


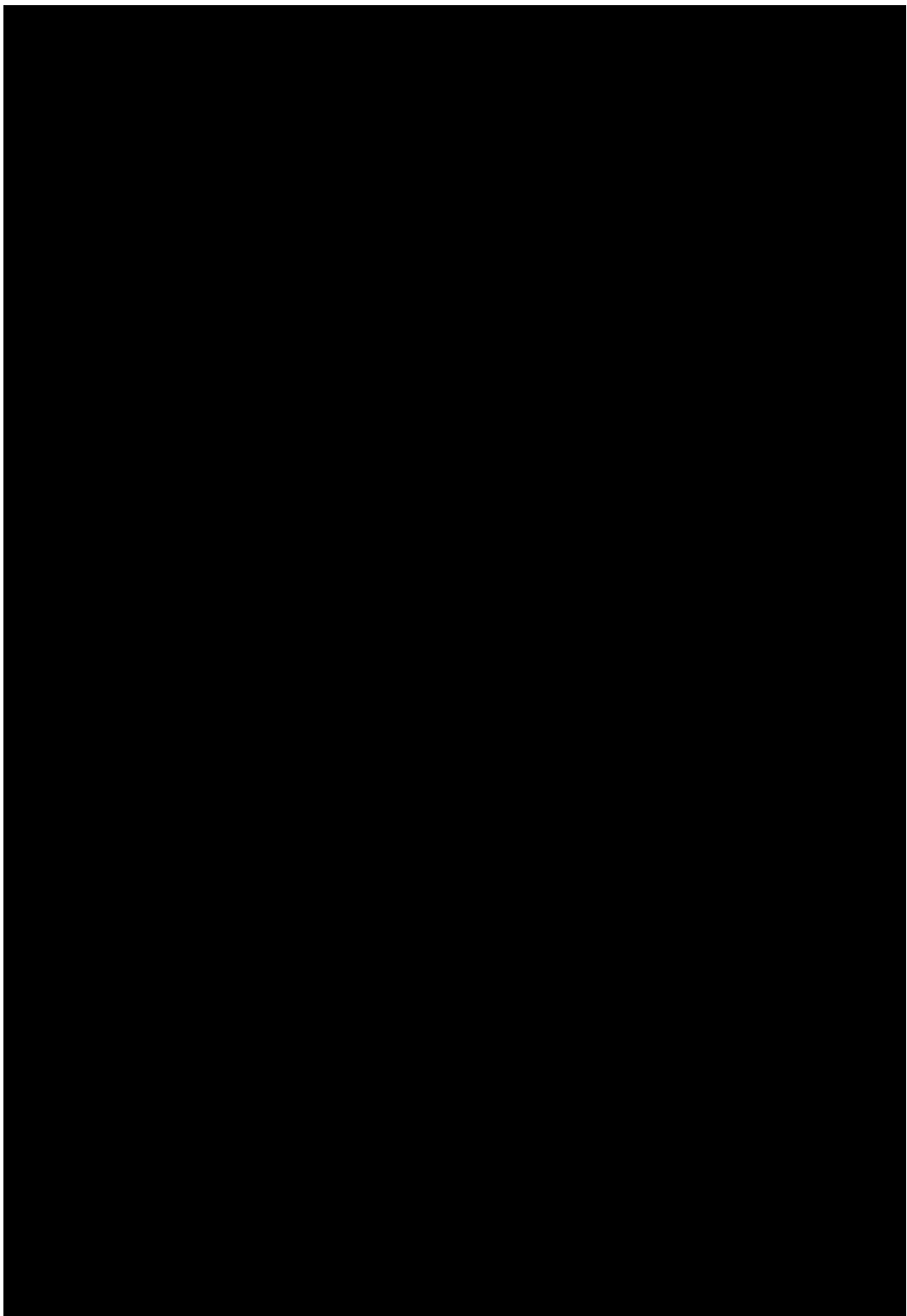


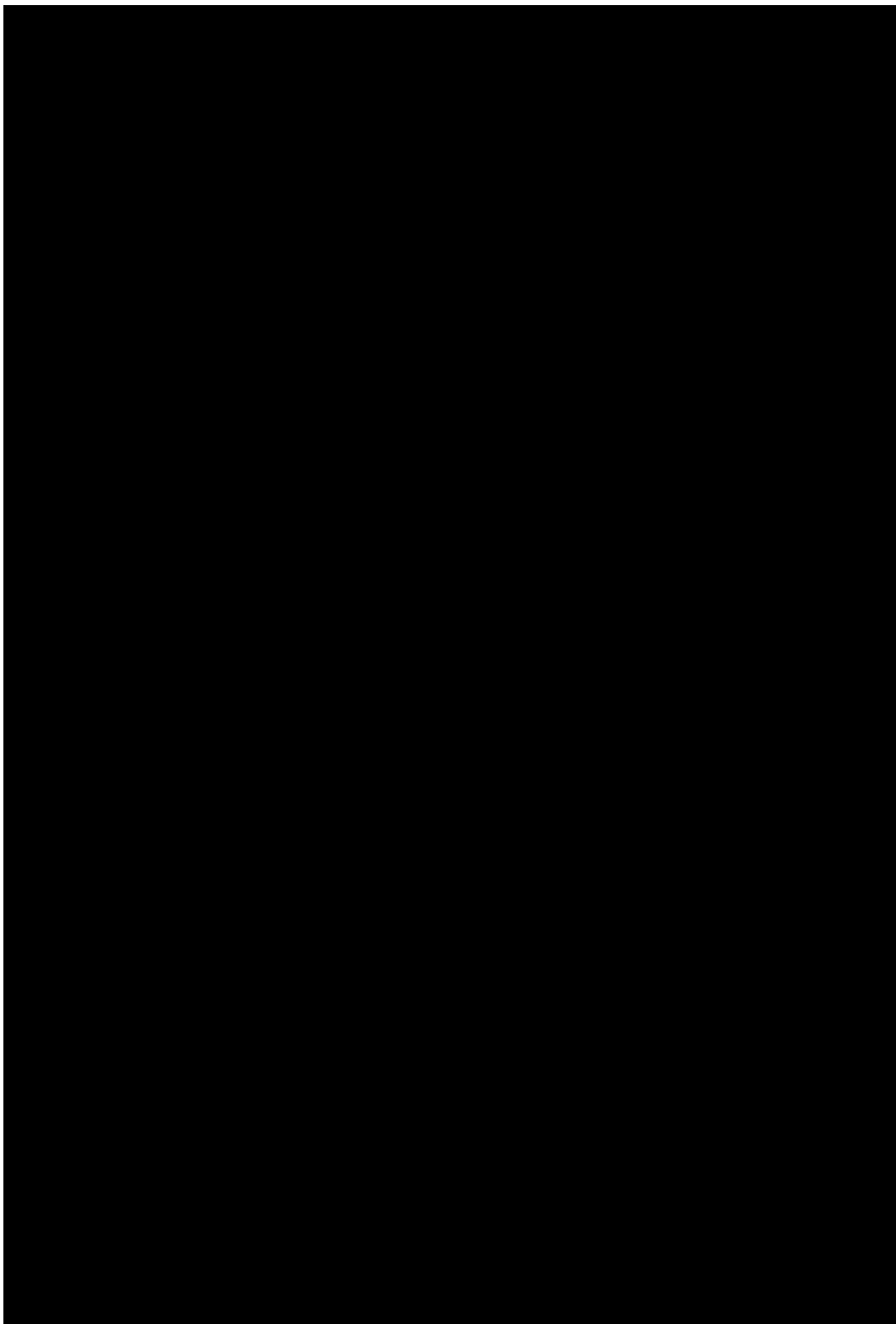


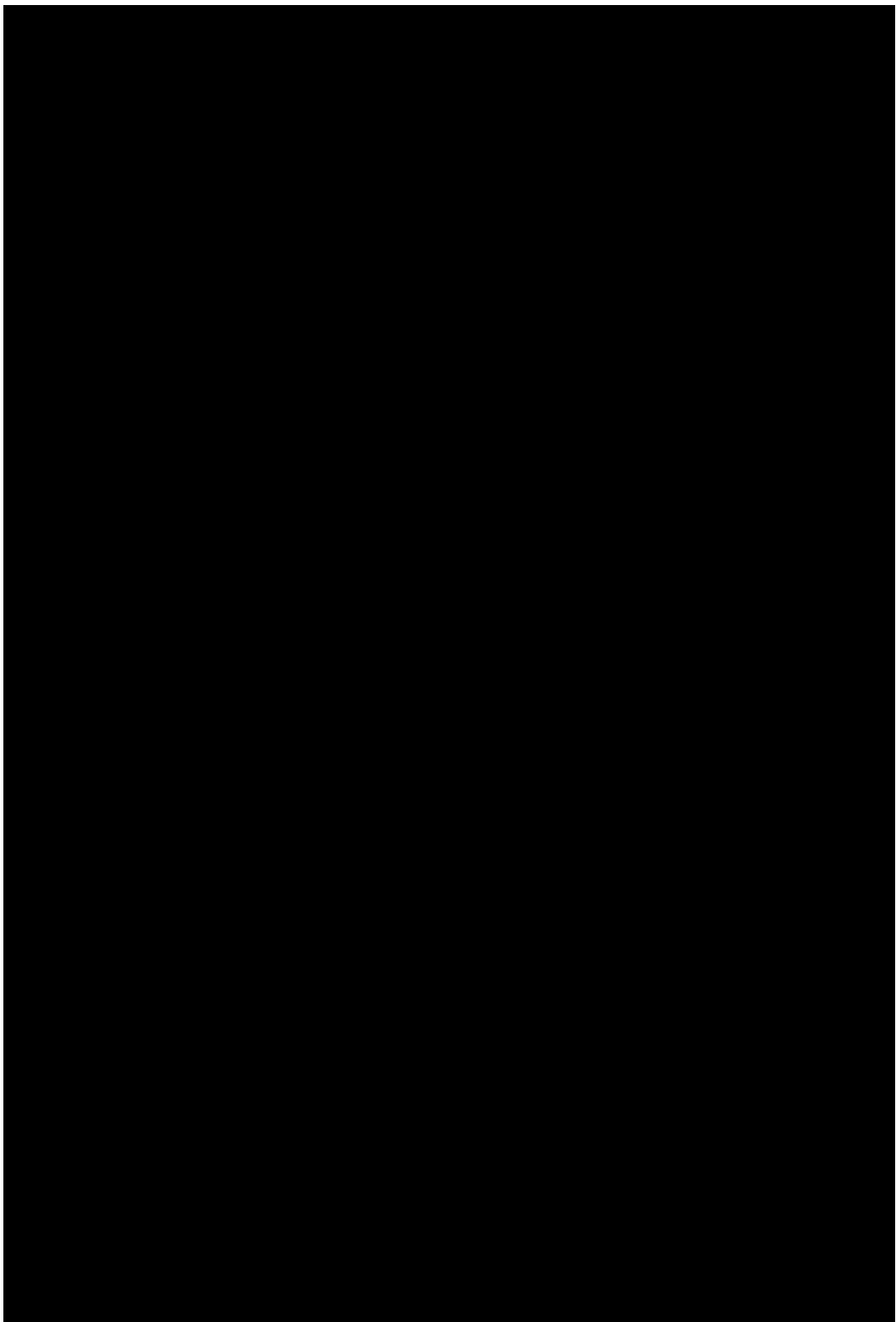


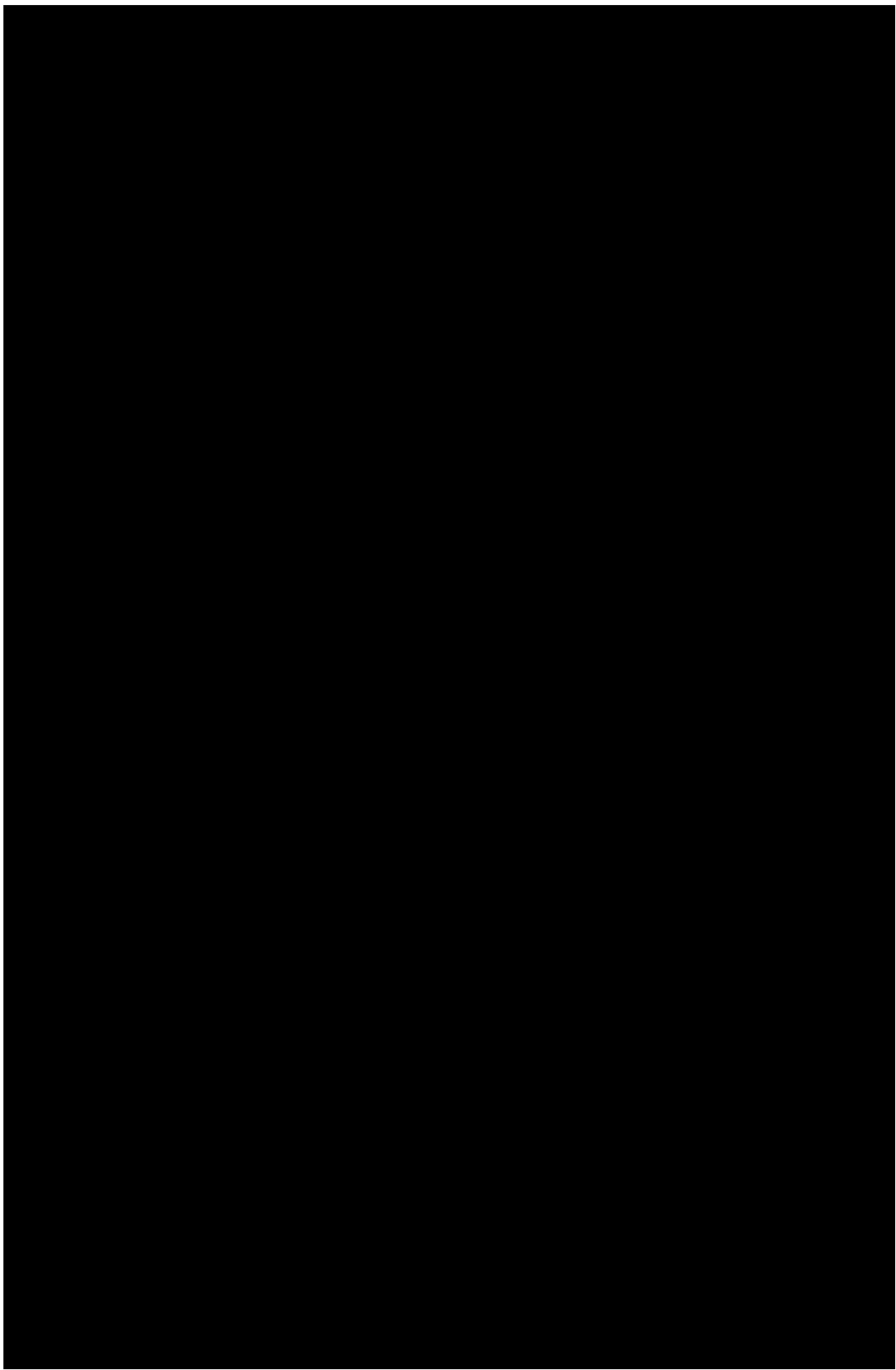


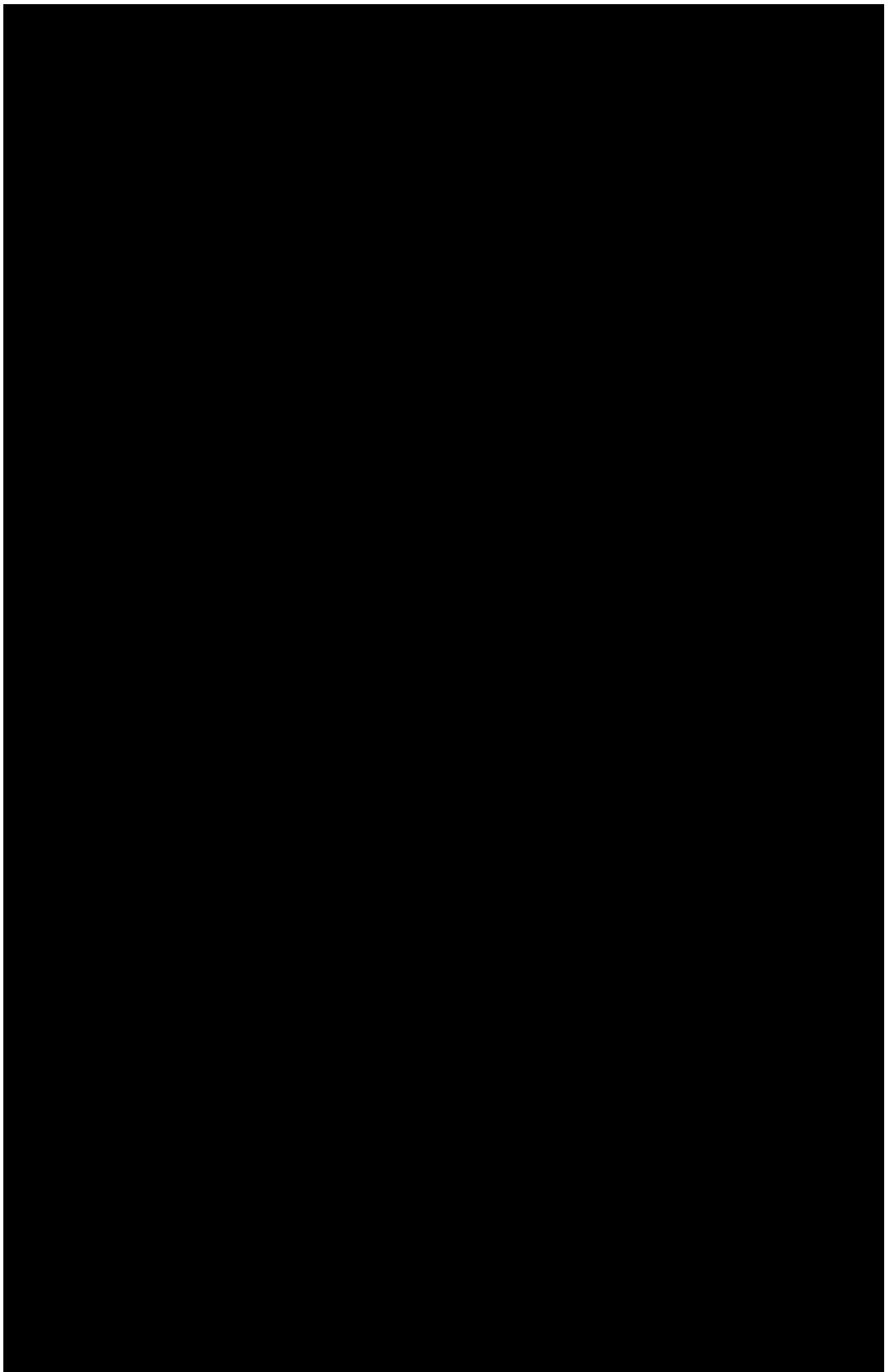


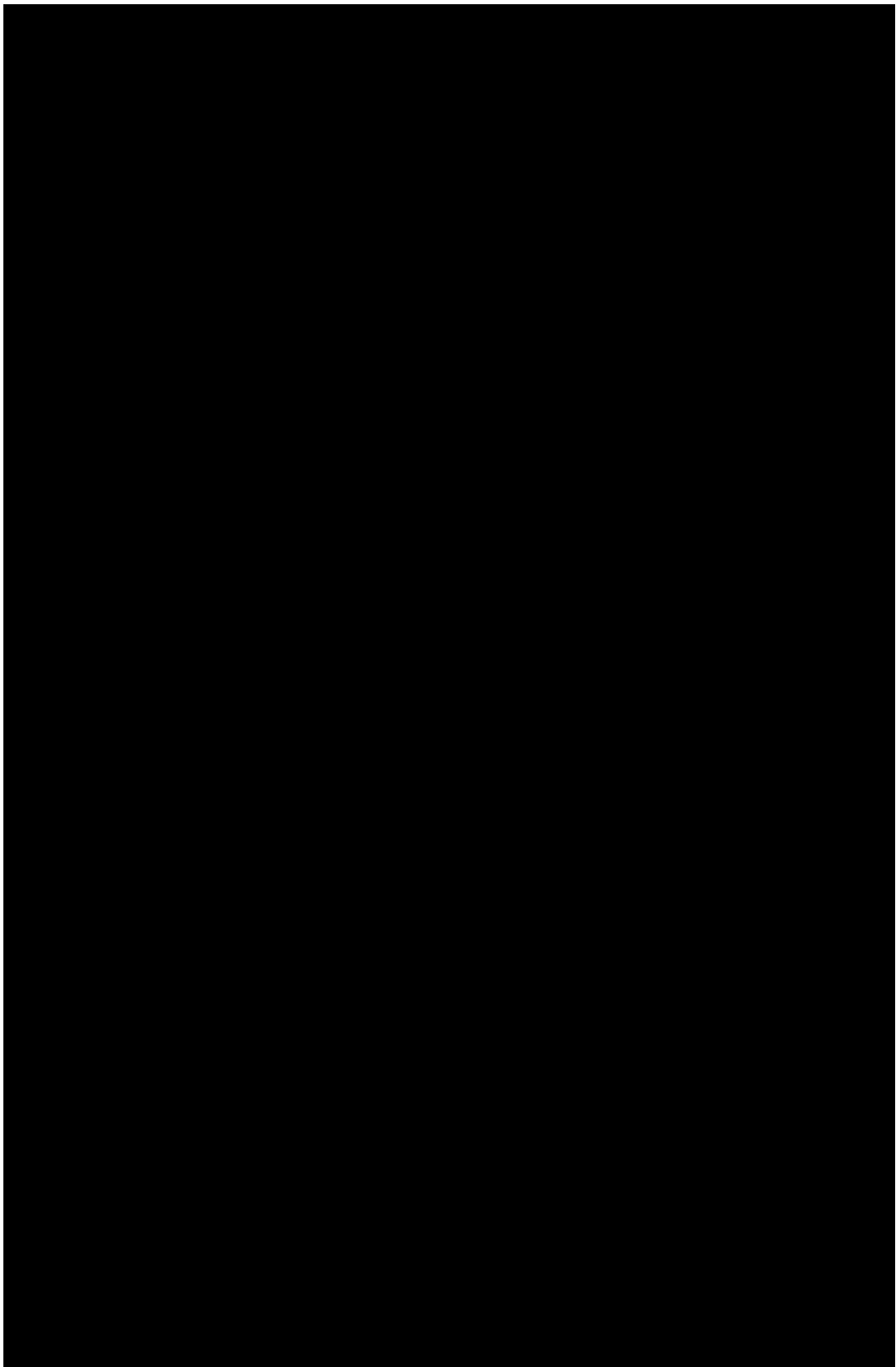


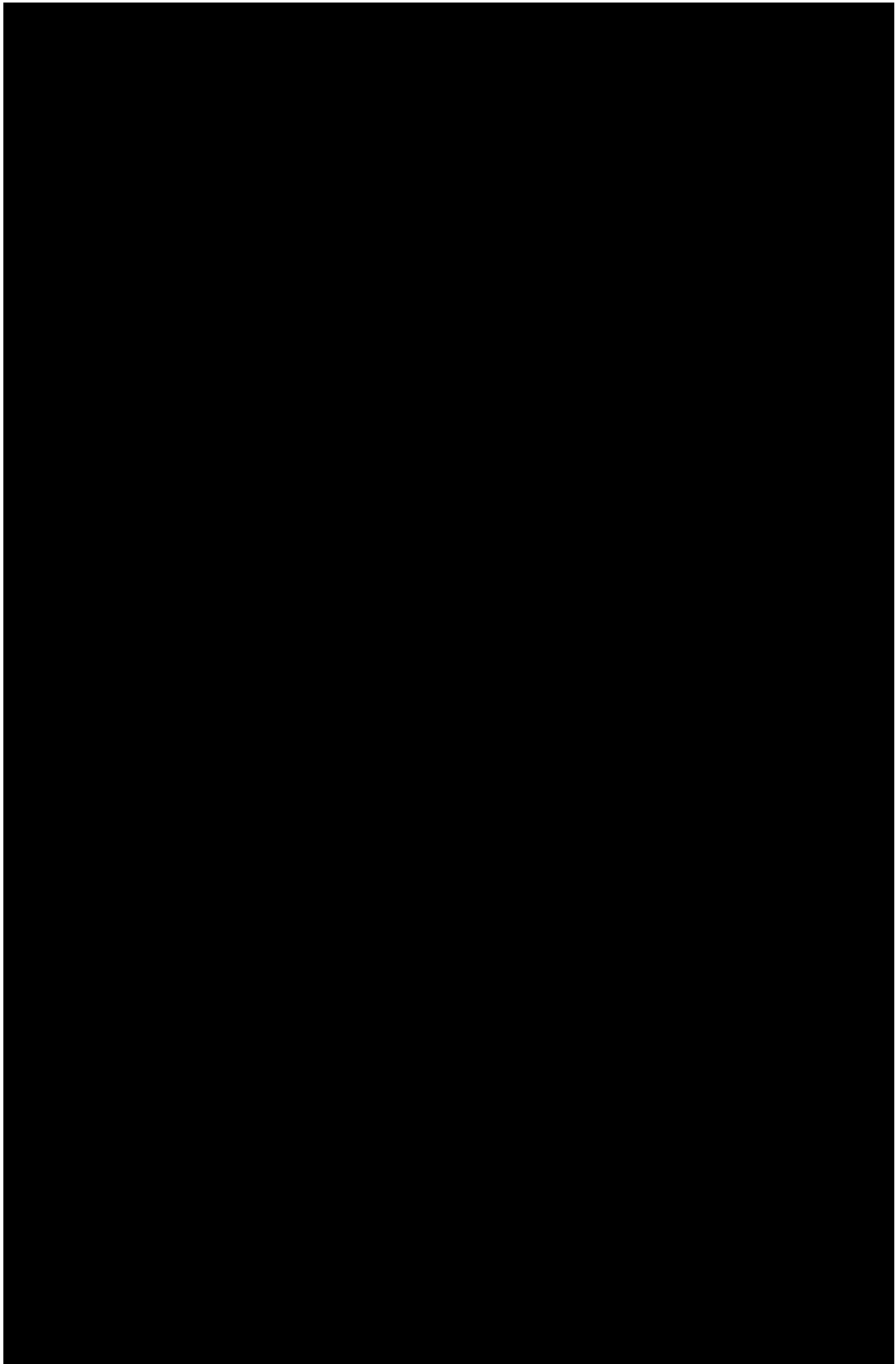


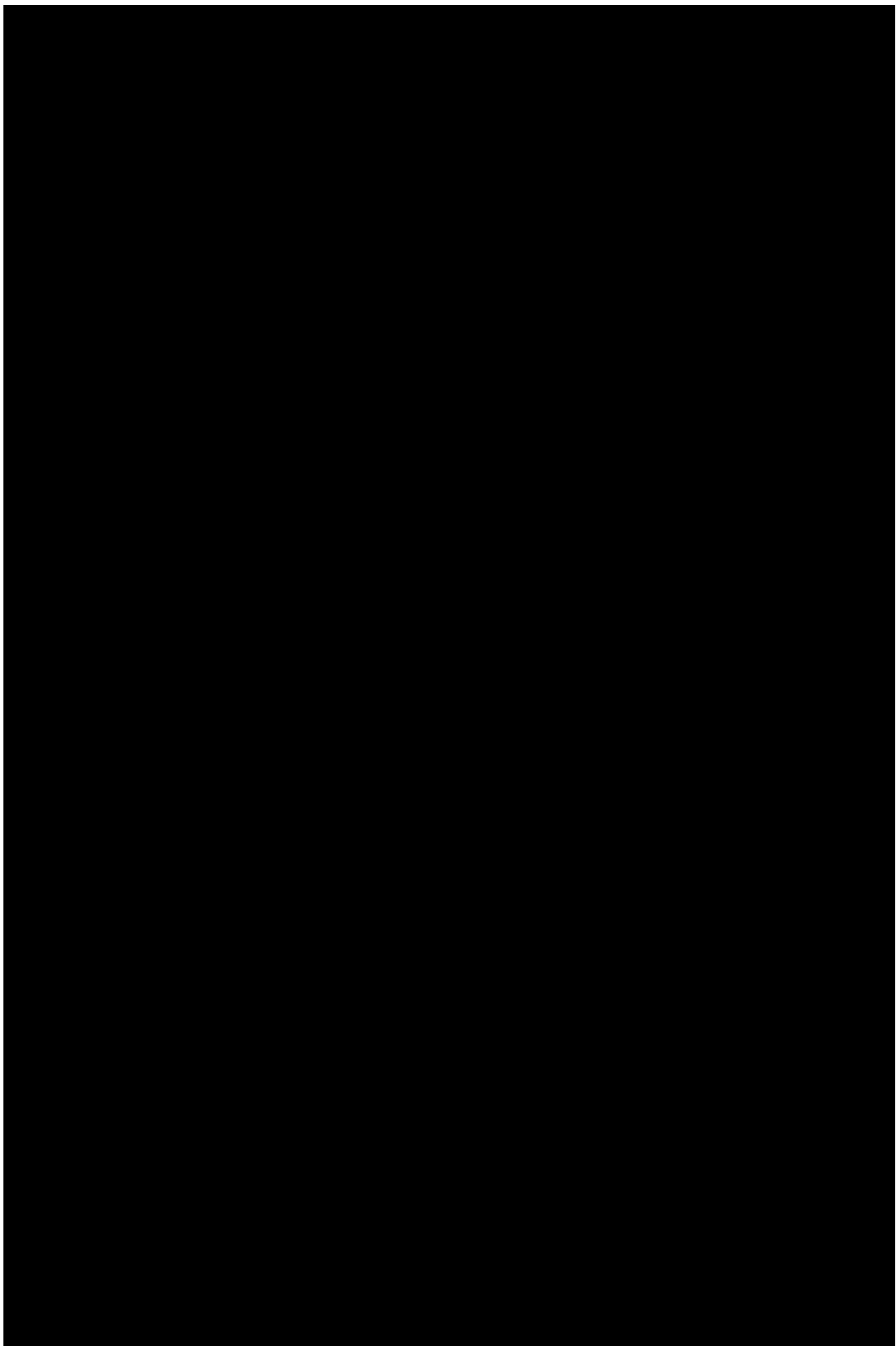


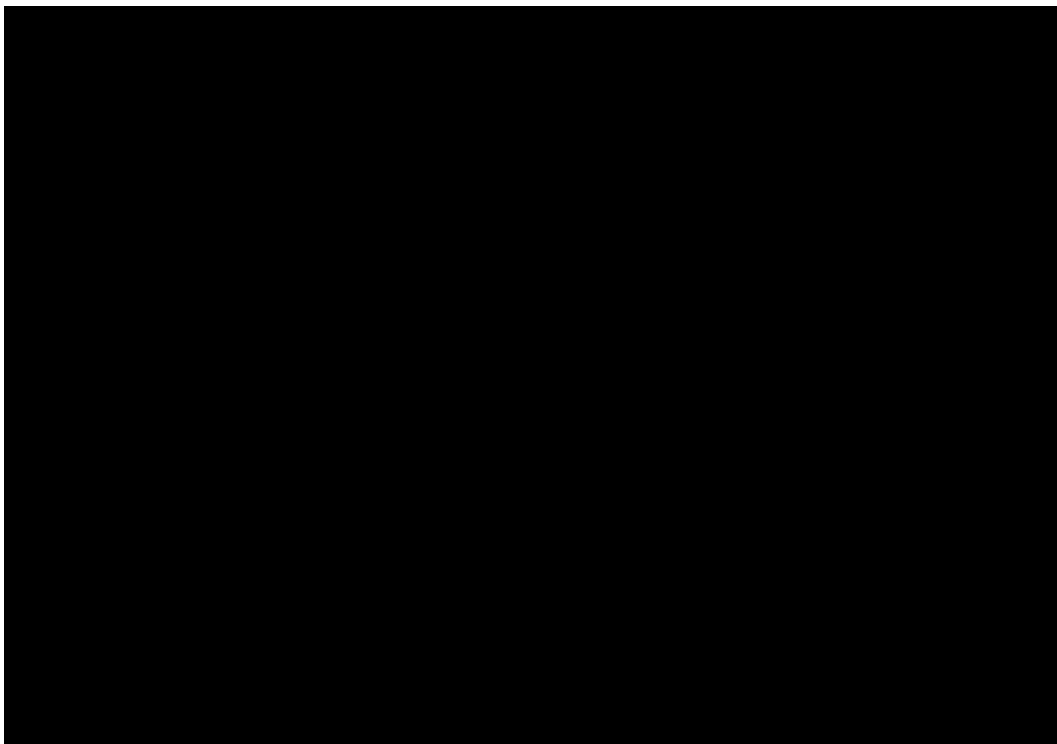












MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MAYORIZACIÓN
Enero 2008

CAJA		CAJA CHICA	
	DEBE	HABER	
1)	1897.29	101.70	3)
14)	86.80	100.40	9)
28)	65.52	148.96	10)
29)	86.80	20.00	15)
44)	134.40	14.60	16)
59)	62.16	15.00	27)
60)	179.20	12.04	31)
62)	257.60	20.16	52)
67)	224.00	10.24	61)
78)	169.68	12.60	66)
84)	334.88	40.00	74)
85)	163.52	20.00	79)
89)	215.60	37.99	83)
90)	86.80	10.00	110)
97)	236.32	25.68	111)
101)	294.00	22.27	112)
106)	399.84	203.96	114)
107)	658.00		
108)	143.70		
109)	62.16		
	5758.27	815.59	
	SD =	4942.67	

	DEBE	HABER	
1)	300.00		
	300.00		
	SD =	300.00	

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MAYORIZACIÓN
Enero 2008

BANCOS

DEBE	HABER
1) 2800,00	17,41 20)
	30,00 30)
	1373,25 105)
	421,52 115)
2800,00	1842,18
SD =	957,82

CUENTAS POR COBRAR

DEBE	HABER
1) 951,22	179,20 60)
14) 179,20	86,80 90)
29) 86,80	658,00 107)
48) 658,00	
59) 145,04	
2020,26	924,00
SD =	1096,26

TERRENO

DEBE	HABER
1) 3000,00	
3000,00	
SD =	3000,00

EDIFICIO

DEBE	HABER
1) 15000,00	
15000,00	
SD =	15000,00

VEHÍCULO

DEBE	HABER
1) 10000,00	
10000,00	
SD =	10000,00

MAQUINARIA Y EQUIPO

DEBE	HABER
1) 12458,02	
12458,02	
SD =	12458,02

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MAYORIZACIÓN
Enero 2008

MUEBLES Y ENSERES

DEBE	HABER
1) 3730,32	
3730,32	
SD=	3730,32

HERRAMIENTAS

DEBE	HABER
1) 300,00	3,20 113)
300,00	3,20
SD=	296,80

GASTO CONBUSTIBLE

DEBE	HABER
79) 20,00	30,00 117)
110) 10,00	
30,00	30,00
S=	0,00

CUENTAS POR PAGAR

DEBE	HABER
	335,73 1)
	150,59 9)
	486,32
SA=	486,32

CAPITAL

DEBE	HABER
	50740,07 1)
	50740,07
SA=	50740,07

IVA EN COMPRAS

DEBE	HABER
3) 10,90	
9) 26,89	
10) 15,96	
52) 2,16	
83) 4,07	
59,98	
SD=	59,98

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MAYORIZACIÓN
Enero 2008

INV. MATERIA PRIMA		INV. ARTICULOS TERMINADOS	
DEBE	HABER	DEBE	HABER
1) 446,40	40,98 4)	1) 192,55	183,35 14.1)
2) 37,50	30,07 7)	5) 64,70	45,86 28.1)
3) 90,80	68,28 12)	8) 53,79	110,00 29.1)
6) 27,50	54,13 18)	13) 85,33	72,00 44.1)
9) 224,10	61,36 22)	19) 77,85	376,00 48.1)
10) 133,00	68,28 25)	23) 84,56	138,10 59.1)
11) 62,50	73,75 33)	26) 92,00	144,78 62.1)
17) 50,00	81,95 36)	34) 97,47	126,10 67.1)
21) 30,00	54,64 39)	37) 105,67	94,70 78.1)
24) 62,50	67,86 42)	40) 78,36	192,05 84.1)
32) 67,50	81,61 46)	43) 91,58	78,30 85.1)
35) 75,00	81,23 50)	47) 104,82	123,24 89.1)
38) 50,00	54,12 54)	51) 104,95	113,90 97.1)
41) 62,50	50,15 57)	55) 77,84	134,89 101.1)
45) 40,00	75,18 64)	58) 73,87	210,14 106.1)
49) 75,00	65,13 69)	65) 98,90	75,58 108.1)
52) 18,00	108,84 72)	70) 88,85	29,50 109.1)
53) 49,50	70,22 76)	73) 132,05	
56) 46,25	60,09 81)	77) 93,94	
63) 68,75	75,18 87)	82) 83,81	
68) 60,00	81,95 92)	88) 98,90	
71) 55,00	80,75 95)	93) 105,67	
75) 65,00	89,08 99)	96) 104,47	
80) 55,00	75,70 103)	100) 112,14	
86) 68,75		104) 99,46	
91) 75,00			
94) 75,00			
98) 45,00			
102) 70,00			
2285,55	1650,53	2403,54	2248,49
SD =	635,02	SD =	155,05

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MAYORIZACIÓN
Enero 2008

PROVEEDORES POR PAGAR		INV. PRODUCTOS EN PROCESO	
DEBE	HABER	DEBE	HABER
105) 1373,25	37,50 2)	4) 40,98	64,70 5)
	27,50 6)	7) 30,07	53,79 8)
	62,50 11)	12) 68,28	85,33 13)
	50,00 17)	18) 54,13	77,85 19)
	30,00 21)	22) 61,36	84,56 23)
	62,50 24)	25) 68,28	92,00 26)
	67,50 32)	31.1) 12,04	97,47 34)
	75,00 35)	33) 73,75	105,67 37)
	50,00 38)	36) 81,95	78,36 40)
	62,50 41)	39) 54,64	91,58 43)
	40,00 45)	42) 67,86	104,82 47)
	75,00 49)	46) 81,61	104,95 51)
	49,50 53)	50) 81,23	77,84 55)
	46,25 56)	54) 54,12	73,87 58)
	68,75 63)	57) 50,15	98,90 65)
	60,00 68)	61.1) 10,24	88,85 70)
	55,00 71)	64) 75,18	132,05 73)
	65,00 75)	69) 65,13	93,94 77)
	55,00 80)	72) 108,84	83,81 82)
	68,75 86)	76) 70,22	98,90 88)
	75,00 91)	81) 60,09	105,67 93)
	75,00 94)	87) 75,18	104,47 96)
	45,00 98)	92) 81,95	112,14 100)
	70,00 102)	95) 80,75	99,46 104)
		99) 89,08	
		103) 75,70	
		111.1) 25,68	
		112.1) 22,27	
		113.1) 3,20	
		114.1) 336,71	
		116.1) 150,33	
1373,25	1373,25	2210,99	2210,99
S =	0,00	SA =	0,00

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MAYORIZACIÓN
Enero 2008

VENTAS

DEBE	HABER
3576,80	237,50 14)
	58,50 28)
	155,00 29)
	120,00 44)
	587,50 48)
	185,00 59)
	230,00 62)
	200,00 67)
	151,50 78)
	299,00 84)
	146,00 85)
	192,50 89)
	211,00 97)
	262,50 101)
	357,00 106)
	128,30 108)
	55,50 109)
3576,80	3576,80
S =	0,00

IVA EN VENTAS

DEBE	HABER
	28,50 14)
	7,02 28)
	18,60 29)
	14,40 44)
	70,50 48)
	22,20 59)
	27,60 62)
	24,00 67)
	18,18 78)
	35,88 84)
	17,52 85)
	23,10 89)
	25,32 97)
	31,50 101)
	42,84 106)
	15,40 108)
	6,66 109)
	429,22
	SA = 429,22

GASTO ADMINISTRATIVO

DEBE	HABER
15) 20,00	828,07 117)
16) 14,60	
27) 15,00	
30) 30,00	
66) 12,60	
74) 40,00	
115) 695,87	
828,07	828,07
S =	0,00

GASTOS SERV. BASICOS

DEBE	HABER
20) 17,41	17,41 117)
17,41	17,41
S =	0,00

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MAYORIZACIÓN
Enero 2008

COSTO DE VENTAS		
	DEBE	HABER
14.1)	183,35	2248,49
28.1)	45,86	
29.1)	110,00	
44.1)	72,00	
48.1)	376,00	
59.1)	138,10	
62.1)	144,78	
67.1)	126,10	
78.1)	94,70	
84.1)	192,05	
85.1)	78,30	
89.1)	123,24	
97.1)	113,90	
101.1)	134,89	
106.1)	210,14	
108.1)	75,58	
109.1)	29,50	
	2248,49	2248,49
	S =	0,00

COSTOS IND. FABRICACIÓN			
	DEBE	HABER	
31)	12,04	12,04	31.1)
61)	10,24	10,24	61.1)
111)	25,68	25,68	111.1)
112)	22,27	22,27	112.1)
113)	3,20	3,20	113.1)
116)	150,33	150,33	116.1)
	223,76	223,76	
	S =	0,00	

GASTO MANTEN. VEHÍCULO		
	DEBE	HABER
83)	33,92	33,92
	33,92	33,92
	S =	0,00

MANO DE OBRA			
	DEBE	HABER	
114)	336,71	336,71	114.1)
	336,71	336,71	
	S =	0,00	

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MAYORIZACIÓN
Enero 2008

IESS POR PAGAR

DEBE	HABER
	48,38 114)
	99,975 115)
	148,35
SA =	148,35

13ER. SUELDO POR PAGAR

DEBE	HABER
	18,75 114)
	38,75 115)
	57,50
SA =	57,50

14TO. SUELDO POR PAGAR

DEBE	HABER
	37,50 114)
	77,50 115)
	115,00
SA =	115,00

FONDO DE RESERVA POR PAGAR

DEBE	HABER
	18,75 114)
	38,75 115)
	57,50
SA =	57,50

VACACIONES POR PAGAR

DEBE	HABER
	9,38 114)
	19,38 115)
	28,75
SA =	28,75

DEPRE. ACUM.MAQUINARIA

DEBE	HABER
	52,31 116)
	41,12 116)
	93,44
SA =	93,44

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MAYORIZACIÓN
Enero 2008

DEP ACUM MUEBLES Y ENSERES

DEBE	HABER
	2,40 116)
	1,05 116)
	<u>3,45</u>
SA =	3,45

DEP ACUM. EDIFICIO

DEBE	HABER
	53,44 116)
	5,93 -a-
	<u>59,37</u>
SA =	59,37

RESUMEN DE RENTAS Y GASTOS

DEBE	HABER
117) 3297,16	3576,80 118)
119) 279,64	
<u>3576,80</u>	<u>3576,80</u>
S =	0,00

DEP ACTIVOS FIJOS

DEBE	HABER
-a- 139,26	139,26 117)
<u>139,26</u>	<u>139,26</u>
S =	0,00

DEP ACUM. VEHÍCULO

DEBE	HABER
	133,33 -a-
	<u>133,33</u>
SA =	133,33

UTILIDAD DEL EJERCICIO

DEBE	HABER
120) 279,64	279,64 119)
<u>279,64</u>	<u>279,64</u>
S =	0,00

15% UTILIDAD TRABAJADORES

DEBE	HABER
	41,95 120)
	<u>41,95</u>
SA =	41,95

25% IMPUESTO A LA RENTA

DEBE	HABER
	69,91 120)
	<u>69,91</u>
SA =	69,91

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MAYORIZACIÓN
Enero 2008

RESERVA LEGAL

DEBE	HABER
	16,78 120)
	16,78
SA =	16,78

RESERVA ESTATUTARIA

DEBE	HABER
	13,42 120)
	13,42
SA =	13,42

RESERVA FACULTATIVA

DEBE	HABER
	8,39 120)
	8,39
SA =	8,39

DIVIDENDO POR PAGAR

DEBE	HABER
	129,20 120)
	129,20
SA =	129,20

MICROEMPRESA DE "LACTEOS EL FUNDO"
BALANCE DE COMPROBACION
Enero del 2008

N°	Cuentas	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Caja	5758,27	815,59	4942,67	0,00
2	Caja Chica	300,00	0,00	300,00	0,00
3	Bancos	2800,00	1842,18	957,82	0,00
4	Cuentas por cobrar	2020,26	924,00	1096,26	0,00
5	Inv. Materia prima	2285,55	1650,53	635,02	0,00
6	Inv. Artículos terminados	2403,54	2248,49	155,05	0,00
7	Terrenos	3000,00	0,00	3000,00	0,00
8	Edificio	15000,00	0,00	15000,00	0,00
9	Vehículo	10000,00	0,00	10000,00	0,00
10	Maquinaria y equipo	12458,02	0,00	12458,02	0,00
11	Muebles y Enseres	3730,32	0,00	3730,32	0,00
12	Herramientas	300,00	3,20	296,80	0,00
13	Gasto Combustible	30,00	30,00	0,00	0,00
14	Cuentas por pagar	0,00	486,32	0,00	486,32
15	Capital	0,00	50740,07	0,00	50740,07
16	Proveedores por Pagar	1373,25	1373,25	0,00	0,00
17	Iva en compras	59,98	0,00	59,98	0,00
18	Inv.Productos en Proceso	2210,99	2210,99	0,00	0,00
19	Ventas	3576,80	3576,80	0,00	0,00
20	Iva en ventas	0,00	429,22	0,00	429,22
21	Costo de Ventas	2248,49	2248,49	0,00	0,00
22	Gasto Administrativo	828,07	828,07	0,00	0,00
23	Gasto Servicios Básicos	17,41	17,41	0,00	0,00
24	Costos Indirectos de Fabricación	223,76	223,76	0,00	0,00
25	Gasto Mantenimiento Vehículo	33,92	33,92	0,00	0,00
26	Mano de Obra	336,71	336,71	0,00	0,00
27	IESS por Pagar	0,00	148,35	0,00	148,35
28	13ero sueldo por pagar	0,00	57,50	0,00	57,50
29	14to sueldo por pagar	0,00	115,00	0,00	115,00
30	Fondos de Reserva por Pagar	0,00	57,50	0,00	57,50
31	Vacaciones por Pagar	0,00	28,75	0,00	28,75
32	Depre Acumu. Maquinaria	0,00	93,44	0,00	93,44
33	Depre Acumu. Muebles y Enseres	0,00	3,45	0,00	3,45
34	Depre Acumu. Edificios	0,00	59,37	0,00	59,37
35	Resumen de Rentas y Gastos	3576,80	3576,80	0,00	0,00
36	Depreciación de Activos Fijos	139,26	139,26	0,00	0,00
37	Depre Acumu. Vehículo	0,00	133,33	0,00	133,33
38	Utilidad del Ejercicio	279,64	279,64	0,00	0,00
39	15% Utilidad Trabajadores	0,00	41,95	0,00	41,95
40	25% Impuesto a la renta	0,00	69,91	0,00	69,91
41	Reserva Legal	0,00	16,78	0,00	16,78
42	Reserva Estatutaria	0,00	13,42	0,00	13,42
43	Reserva Facultativa	0,00	8,39	0,00	8,39
44	Dividendos por Pagar	0,00	129,20	0,00	129,20
	SUMAN:	74991,05	74991,05	52631,94	52631,94

Ing. Fernando Arteaga
GERENTE

Gabriela Moreno
CONTADOR

MICROEMPRESA DE "LACTEOS EL FUNDO"
ESTADO DE COSTOS PRODUCTOS VENDIDOS
Enero del 2008

Materia prima directa

Inv. Inicial de materia prima	446.40	
(+) Compras de materia prima directa	1839.15	
(=) Disponible materia prima	2285.55	
(-) Inv. Final de materia prima directa	635.02	
(=) Materia prima utilizada		1650.53
(+) Mano de obra directa		336.71
(+) Costos indirectos de fabricación		223.76
Luz	25.68	
Gas	44.550	
Depreciación Maquinaria	93.44	
Depreciación Herramientas	3.20	
Depreciación Edificio	53.44	
Depreciación Muebles y Enseres	3.45	
(=) Costo de Producción		2210.99
(+) Inv. Inicial de producción en proceso		0
(=) Producción disponible		2210.99
(-) Inv. Final Productos en proceso		0
(=) Costo de artículos terminados		2210.99
(+) Inv. Inicial de artículos terminados		192.55
(=) Disponible para la venta		2403.54
(-) Inv. Final de artículos terminados		155.05
COSTO DE VENTAS		2248.49

Ing. Fernando Arteaga
GERENTE

Gabriela Moreno
CONTADOR

MICROEMPRESA DE "LACTEOS EL FUNDO"
ESTADO DE RESULTADOS
Enero del 2008

VENTAS	3576.80
(-) Costo de ventas	2248.49
(=) Utilidad Bruta en ventas	1328.31
(-) GASTOS DE OPERACIÓN	1048.67
Gastos servicios básicos	17.41
Gasto Combustible	30.00
Gasto mantenimiento vehiculo	33.92
Gasto administrativo	828.07
Depreciac. Activos fijos	139.26
UTILIDAD ANTES DE LA REPARTICION A TRABAJADORES	279.64
Provisiones	
15% Trabajadores	41.95
25% Impuesto a la renta	69.91
UTILIDAD NETA	167.79
RESERVAS	
10% Reserva Legal	16.78
8% Reserva Estatutaria	13.42
5% Reserva Facultativa	8.39
Dividendos por Pagar	129.20

Ing. Fernando Arteaga
GERENTE

Gabriela Moreno
CONTADOR

MICROEMBRESA DE "LACTEOS EL FUNDO"
Estado de Situación Financiera
Enero del 2008

ACTIVO

**CORRIENTE
DISPONIBLE**

Caja Chica		300,00
Caja		4942,67
Bancos		957,82
Iva en compras		59,98

EXIGIBLE

Cuentas por cobrar		1096,26
--------------------	--	---------

REALIZABLE

Inv. Artículos. Term.		155,05
Q.Fresco Pequeño 51 a 0,89 c/u	45,28	
Q.Fresco Grande 14 a 2,18 c/u	30,53	
Q.Mosarella 17 a 2,84 c/k	48,33	
Q.Telsit Dambo 8 a 3,22 c/u	25,72	
Yogur de 1 litro 12lt a 0,43 c/l	5,19	
Inv. Materia Prima		635,02

ACTIVOS FIJOS

NO DEPRECIABLE

Terreno		3000,00
---------	--	---------

DEPRECIABLES

Edificio	15000,00	14940,63
(-) Deprec. Acum. Edificio		59,37
Vehículo	10000,00	9866,67
(-) Deprec. Acum. Vehículo		133,33
Maquinaria y Equipo	12458,02	12364,58
(-) Deprec. Acum. Maq. Y equipo		93,44
Muebles y Enseres	3730,32	
(-) Deprec. Acum. Muebles y Enseres		3,45

OTROS ACTIVOS

Herramientas		296,80
TOTAL ACTIVO		<u>48018,68</u>

PASIVO

CORTO PLAZO

Cuentas por Pagar	486,32
15% Utili. Trabajadores	41,95
13er. Sueldo por Pagar	57,50
14to. Sueldo por Pagar	115,00
Vacaciones por pagar	28,75
Fondos de Reserva por Pagar	57,50
IVA en ventas	429,22
25% Imp. A la Renta	69,91
IESS por Pagar	148,35
Dividendos por Pagar	129,20

TOTAL PASIVO

PATRIMONIO

Capital	46416,39	1563,69
Reserva Legal	16,78	46454,99
Reserva Estatutaria	13,42	
Reserva Facultativa	8,39	

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO

48018,68

Ing. Fernando Arteaga
GERENTE

Gabriela Moreno
CONTADOR

3.8.9 INDICES FINANCIEROS APLICADOS A LA MICROEMPRESA DE LÁCTEOS “EL FUNDO”

INDICE DE LIQUIDEZ GENERAL O RAZON CORRIENTE

Para la Microempresa de Lácteos “El Fondo” el ratio de liquidez general, en el 2008 es:

FÓRMULA

$$\text{Liquidez General} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}} = \text{veces}$$

$$\text{Liquidez General} = \frac{8146,80}{1563,69} = 5,21 \text{ veces}$$

Interpretación.- El activo corriente es mayor que el pasivo corriente; o que por cada dólar de deuda en el corto plazo la Microempresa “El Fondo” cuenta con 5,21 dólares para cubrirla. Cuanto mayor sea el valor de esta razón, mejor será la capacidad de la empresa para cumplir con sus obligaciones.

ÍNDICE DE LA PRUEBA ÁCIDA

La prueba ácida para el 2008, en la Microempresa de Lácteos “El Fondo” es:

FÓRMULA

$$\text{Prueba Ácida} = \frac{\text{Activo Corriente - Inventario}}{\text{Pasivo Corriente}} = \text{veces}$$

$$\text{Prueba Ácida} = \frac{8146,80 - 790,07}{1563,69} = \text{veces}$$

$$\text{Prueba Ácida} = \frac{7356,73}{1563,69} = \text{veces}$$

Prueba Acida = 4,70 veces

Interpretación.- Este índice indica que por cada dólar de deuda de hasta tres meses que debe la Microempresa “El Fundo”, esta dispone de \$4,70 dólares, para cubrirla.

A diferencia de la razón anterior, esta excluye los inventarios por ser considerada la parte menos líquida en caso de quiebra. Esta razón se concentra en los activos más líquidos, por lo que proporciona datos más correctos al analista.

ÍNDICE DE CAPITAL DE TRABAJO

El valor del capital de trabajo en la Microempresa de Lácteos “El Fundo” en el 2008 es:

FÓRMULA

Capital de Trabajo = Activo Corriente – Pasivo Corriente = UM

Capital de Trabajo = 8146,80 – 1563,69 = 6583,11 UM

Interpretación.- La Microempresa “El Fundo” luego de pagar sus deudas de corto plazo cuenta con 6583,11 UM para operar con normalidad.

ÍNDICE ROTACIÓN DE CARTERA (CUENTAS POR COBRAR)

Para La Microempresa de Lácteos “El Fundo” en el 2008 tenemos:

FÓRMULA

$$\text{Rotación de Cartera} = \frac{\text{Cuentas por Cobrar Promedio} * 360}{\text{Ventas}} = \text{días}$$

$$\text{Rotación de Cartera} = \frac{\left[\frac{951,22 + 1096,26}{2} \right] * 360}{3576,80} = 103,04$$

$$\text{Rotación de Cartera} = \frac{103,04}{12} = 9 \text{ días}$$

$$\text{Rotación Anual} = \frac{360}{9} = 40 \text{ veces rota el año}$$

Interpretación.- Este índice indica que cada 9 días las cuentas por cobrar se hacen efectivo y rota 40 veces en el año.

ROTACIÓN DE LOS INVENTARIOS

FÓRMULA

$$\text{Rotación de Inventarios} = \frac{\text{Inventario Promedio} * 360}{\text{Costo de Ventas}} = \text{días}$$

$$\text{Rotación de Inventarios} = \frac{\left[\frac{638,95 + 790,0}{2} \right] \times 360}{2248,49} = 114,40$$

$$\text{Rotación de Inventarios} = \frac{114,40}{12} = 10 \text{ días}$$

$$\text{Rotación Anual} = \frac{360}{10} = 36 \text{ veces rota al año}$$

Interpretación.- Podemos indicar que los inventarios van al mercado cada 10 días, lo que demuestra una alta rotación de esta inversión en el año.

PERÍODO PROMEDIO DE PAGO A PROVEEDORES

FÓRMULA

$$\text{Periodo pago a proveedores} = \frac{\text{Cuentas x Pagar (Promedio)} * 360}{\text{Compras a Proveedores}} = \text{días}$$

$$\text{Período pago a proveedores} = \frac{\left[\frac{335,73 + 486,32}{2} \right] \times 360}{1839,15} = 80,46$$

$$\text{Período pago a proveedores} = \frac{80,46}{12} = 7 \text{ días}$$

$$\text{Rotación Anual} = \frac{360}{7} = 51 \text{ veces de rotación al año}$$

Interpretación.- La Microempresa de lácteos “El Fundo” paga a sus proveedores cada 7 días

ÍNDICE DE SOLVENCIA, ENDEUDAMIENTO O APALANCAMIENTO

FÓRMULA

$$\text{Índice de Propiedad} = \frac{\text{Patrimonio}}{\text{Total Activo}} = \%$$

$$\text{Índice de Propiedad} = \frac{46454,99}{48018,68} = 0.97 \text{ o } 97\%$$

Interpretación.- Nos indica que el 97% del capital operativo de la Microempresa es proporcionado por los accionistas.

ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO

FÓRMULA

$$\text{Índice de endeudamiento} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}} = \%$$

$$\text{Índice de endeudamiento} = \frac{1563,69}{48018,68} = 0.03 \text{ o } 3\%$$

Interpretación.- El 3% del capital operativo de la Microempresa es financiado por terceros.

INDICE DE RENTABILIDAD

Abarcan el conjunto de ratios que comparan las ganancias de un período con determinadas partidas del Estado de Resultado y de Situación.

FÓRMULA

$$\text{Rendimiento sobre patrimonio} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Capital o Patrimonio}} = \%$$

$$\text{Rendimiento sobre patrimonio} = \frac{167,79}{46416,39} = 0.004$$

$$\text{Rendimiento sobre patrimonio} = 0.004 * 12 = 0.05\%$$

$$\text{Rendimiento sobre patrimonio} = 5\%$$

Interpretación.- El índice de rentabilidad nos indica que la Microempresa por cada \$1.00 que invierte genera \$ 5% de utilidad.

RENDIMIENTO SOBRE LA INVERSIÓN

FÓRMULA

$$\text{Activo Total} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Total}} = \%$$

$$\text{Activo Total} = \frac{167,79}{48018,68} = 0.0036$$

$$\text{Activo Total} = 0.0036 * 12 = 0.04\%$$

$$\text{Activo Total} = 4\%$$

Interpretación.- La Microempresa de Lácteos “El Fundo” indican que la rentabilidad estimada de los valores históricos sobre-estima la eficiencia operativa de la empresa y su capacidad para generar utilidades en un 4 %

3.8.10 CONCLUSIONES

Después de la realización de esta tesis bajo el tema Implantación de un de un Sistema de Contabilidad de Costos para la Microempresa de Lácteos “El Fundo” se concluye:

- ✚ No aplican programas de capacitación al personal que le permitan contar con recurso humano calificado.
- ✚ De acuerdo a la aplicación del índice de liquidez en la Microempresa se puede indicar que cuenta con una cantidad mínima para cumplir con sus obligaciones en un corto plazo.
- ✚ Al revisar el índice de la prueba ácida se puede concluir que el efectivo que cuenta la Microempresa es alto por lo que se debería hacer una estructuración de su capital.
- ✚ El proceso contable que posee la Microempresa es básico más que técnico que solo le permite la elaboración de de Estados Financieros, Balance General y Estado de Resultados que le proporciona información general de los movimientos económicos de la organización que sirve para dar cumplimiento de las obligaciones tributarias en el S.R.I, por esta razón carece de información clara real y oportuna situación que le limita la toma de decisiones.
- ✚ Los costos con los que trabaja la Microempresa son calculados de manera empírica, bajo la responsabilidad del gerente y de la Técnica de quesos lo que no le permite conocer el costo real de producción y su rendimiento económico puesto que costean los productos únicamente con la finalidad de determinar los precios en forma básica considerando como insumos de producción la materia prima.

✚ De acuerdo a los indicadores financieros que hemos planteado en la Microempresa se puede indicar que la rentabilidad que posee es mínima y no cumple con las expectativas esperadas dentro de la organización.

3.8.11 RECOMENDACIONES

Los análisis realizados y las conclusiones antes señaladas permiten emitir las siguientes recomendaciones a La Microempresa de Lácteos "El Fondo".

- ✚ Se recomienda aplicar programas de capacitación al personal el mismo que les permita ocupar de una mejor manera la materia prima, evitando el despilfarro de los recursos.
- ✚ Es recomendable que la Microempresa realice técnicas de mercadeo para que pueda subir el margen de liquidez y así cumplir con sus obligaciones en un corto plazo.
- ✚ Se recomienda a la Microempresa que por cada dólar que dispone a su favor después de cumplir con sus obligaciones invierta en el crecimiento de la producción, el mismo que ayudará a obtener una mejor utilidad.
- ✚ Se recomienda Implantar el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos el mismo que le permitirá controlar los costos y optimizar el tiempo mediante el cual les permitirá obtener Estados Financieros Confiables y así poder conocer su utilidad o pérdida real al final de cada periodo contable.
- ✚ Es necesario que se apliquen diferentes técnicas de producción y comercialización las cuales nos permitirán alcanzar un mejoramiento continuo en el campo de los productos lácteos facilitando de esta manera un normal desarrollo y desenvolvimiento de sus actividades productivas aspectos que les hacen ser merecedoras del prestigio, confianza y credibilidad obtenida por parte de sus clientes a poner a disposición del consumidor final un producto alimenticio de buena calidad, manteniendo siempre su cultura de ventas a través de la filosofía de que "El cliente es lo primero".

- ✚ Se recomienda a la organización para que pueda incrementar el margen de rentabilidad deben unir esfuerzo con el propósito de hacer frente a todos los competidores y ser siempre los primeros en ofrecer productos lácteos de buena calidad, incrementando la producción para crecer en el mercado nacional e internacional y de esta manera cumplir con las expectativas esperadas.

3.8.12 BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Consultada

HORGREN, Charles; “Contabilidad Administrativa”; Editorial México PRENTICE HALL; Edición Quinta

RAMÍREZ, P. David; “Contabilidad Administrativa”; Editorial S.A de C.V; Edición Quinta

ANDERSON, Henry; Raiborn, Mitch; “Conceptos Básicos de Contabilidad de Costos”; Editorial México Continental; Edición Décima Sexta

CASHIN, Jomes; Rolphs, S, Poline; “Contabilidad de Costos”; Editorial México Mc Graw Hill

GUAYARDO, C. Genardo; “Contabilidad Financiera”; Editorial México Me GRAW – HILL; Edición Segunda

HORGEN, Charles; Grorlyl, Sundry; “Contabilidad Financiera”; Editorial México: Pentince Hall; Edición Quinta

WILCOX, K; et.al; “Introducción de la Contabilidad Financiera”; Editorial México: Cecsá; Edición Segunda

GARCÍA, C. Juan; “Contabilidad de Costos”; Editorial MC Graw-Hill

NEUNER, Jhon; Adward, B. Deak; “Contabilidad de Costos”; Editorial México Limusa; Edición Sexta

Bibliografía Citada

GOZNES, A; “Biblioteca Práctica de Contabilidad”; Editorial Printer; Edición Primera; Pág (19)

ANDERSON, H. Raiborn, Mitchell: “Conceptos Básicos de la Contabilidad de Costos”; Editorial Continental S.A de C.V México; Edición Décima Sexta Reimpresión; Pág (26)

_____ : ”Contabilidad Financiera”; Editorial Continental S.A de C.V México; Edición Décima Sexta Reimpresión; Pág (31)

RAMIREZ, David: “Contabilidad Administrativa”; Editorial Mexicana; Edición Quinta; Pág (8)

_____ : “Objetivos de la Contabilidad de Costos”; Editorial Mexicana; Edición Quinta; Pág (6)

GILLESPIE; “Concepto de Contabilidad de Costos”; Editorial México; Edición Primera; Pág (10)

CHECA, Juan; “Concepto de Contabilidad de Costos”; Editorial Mexicana S.A; Edición Sexta; Pág (12)

HNOS, NARANJO, S: “Costo y Gasto”; Editorial desconocida; Edición desconocida; Pág. (4; 15)

_____ : “Plan de Cuentas” Editorial desconocida; Edición desconocida; Pág. (24-27)

MORENO, Gabriela; “Cuaderno de Contabilidad de Costos ”; Editorial Ecuador; Edición ninguna; Pág (4-5)

BACKER, Ramírez; “Clasificación de los Costos”; Edición Segunda; Pág. (15-20)

HANSER, Mowen; “Administración de Costos”; Editorial Internacional THONSON. Pág(32)

Bibliografía Electrónica

MAMDELIS; “Gestión”; [en línea];

(<http://es.answers.yahoo.com/question/index?qid=20060731132601AAAztTIs>); [Consulta 29 de junio del 2007]; [14h00]

AMARO. “Gestión Administrativa”; [en línea];

(<http://www.monografias.com/trabajos25/gestion-administrativa/gestion-administrativa.shtml>); [Consulta 29 de junio del 2007]; [16h00]

ANÓNIMO; “Gestión Financiera” [en línea];

(<http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/ger/no8/Gerenciafin.htm>); [Consulta 17 de julio]; [15h30]

GÓMEZ, R. Francisco; “Contabilidad” [en línea]; Barcelona, 02 de Mayo del 2003 (<http://www.monografias.com/trabajos13/conta/conta.shtml>); [Consulta 7 de mayo del 2007]; [16h00]

ALATRISTA, G. Miguel; “Importancia de la Contabilidad” [en línea];

(<http://www.geocities.com/miguelalatrista/FUNDAMENTOSDECONTABILIDAD.htm>); [Consulta 7 de mayo del 2007]; [16h30]

GARCÍA, Sergio; et.al: “La Contabilidad y sus objetivos” [en línea];

(<http://www.southlink.com.ar/vap/conta.htm>); [Consulta 5 de mayo del 2007]; [18h00]

_____ : “Plan de Cuentas” [en línea]; (http://www.southlink.com.ar/vap/plan_de_cuentas.htm);

[Consulta 5 de mayo del 2007]; [18h00]

NEUNER; “Conceptos de Contabilidad de Costos” [en línea];

(www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/fin/44/contacosto.htm); [Consulta 30 de junio del 2007]; [09h00]

JAMES A. CASHIN: “Definición del Gasto” [en línea];

(<http://www.ingenieria.unam.mx/~materiafc/Costos.html>); [Consulta 31 de mayo del 2007]; [17h30]

_____ : “Sistemas de Costos” [en línea];

(<http://www.ingenieria.unam.mx/~materiafc/>

Costos.html); [Consulta 31 de mayo del 2007];
[17h30]

ANÓNIMO; “Registro Contable” [en línea];
(<http://www.contabilidad.tk/registro-contable-43.htm>);[Consulta 15 de mayo del 2007];[15h30]

ANÓNIMO; “Conocimientos Básicos de Contabilidad” [en línea];
(www.mailxmail.com/curso/empresa/basicocontabilidad/capitulo10.htm);
[Consulta 31 de mayo del 2007]; [17h30]

ANÓNIMO; “Libro Diario-Mayorizacion” [en línea];
(<http://www.infomipyme.com/Docs/GT/Offline/Empresarios/IRIS/conceptos.htm>);[Consulta 10 de junio del 2009];[16h00]

ANÓNIMO; “Prueba acida” [en línea];(<http://www.gerencie.com/prueba-acida.html>);[Consulta 8 de junio del 2009];[14h45]

ANÓNIMO; “Indice de Endeudamiento” [en línea];(http://www.eco-finanzas.com/diccionario/I/INDICE_DE_ENDEUDAMIENTO.htm);[Consulta 8 de junio del 2009];[14h45]

ANÓNIMO; “Indice de rentabilidad” [en línea];
(<http://www.cubaindustria.cu/ContadorOnline/Ratios%20Financieros/Rentabilidad.htm#Rentabilidad>); [Consulta 8 de junio del 2009]; [14h45]

ANÓNIMO; “Indice de Propiedad” [en línea];
(<http://www.cubaindustria.cu/ContadorOnline/Ratios%20Financieros/Rentabilidad.htm#Rentabilidad>); [Consulta 8 de junio del 2009]; [14h45]

ANEXO 1
ORDENES DE COMPRA

ANEXO 1. ORDENES DE COMPRA DE LA MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"

ORDEN DE COMPRA N° 1

CIUDAD: Latacunga
COMPRADOR: Microempresa de Lacteos El Fundo
PROVEEDOR: Sr. Marco Moya
DIRECCION: Lasso
TELEFONO: 719-674
FECHA DE DESPACHO: 02/01/2008

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
150	Litros	Leche	0,25	37,50
		Total		37,50

Elaborado por:
Gabriela Moreno
Verónica Semblantes

Revisado por:
Administrador

Aprobado por:
Técnica de Lacteos

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"

ORDEN DE COMPRA N° 2

CIUDAD: Quito
COMPRADOR: Microempresa de Lacteos El Fundo
PROVEEDOR: El Mundo Lácteo
DIRECCION: Quito
TELEFONO: 842-725
FECHA DE DESPACHO: 02/01/2008

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Sobre 100 gr	Fermento Láctico	9,00	9,00
1	Sobre 2000 g	Cuajo	80,00	80,00
3	Fundas 1000	Sal	0,6	1,8
		Total		90,80

Elaborado por:
Gabriela Moreno
Verónica Semblantes

Revisado por:
Administrador

Aprobado por:
Técnica de Lacteos

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"

ORDEN DE COMPRA N° 3

CIUDAD: Quito
COMPRADOR: Microempresa de Lacteos El Fundo
PROVEEDOR: El Mundo Lácteo
DIRECCION: Quito
TELEFONO: 842-725
FECHA DE DESPACHO: 02/01/2008

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1000	Fundas	Fundas de 1 Kilo	0,05	50,00
1500	Fundas	Fundas de 1/2 Kilo	0,02	30,00
210	Envases	Envases de 2 litros	0,21	44,1
600	Envases	Envases de 1 litro	0,05	30
1000	Etiquetas	Etiquetas	0,05	50
2000	Unidades	Sierra Fundas	0,01	20
		Total		224,10

Elaborado por:
Gabriela Moreno
Verónica Semblantes

Revisado por:
Administrador

Aprobado por:
Técnica de Lacteos

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"

ORDEN DE COMPRA N° 4

CIUDAD: Latacunga
COMPRADOR: Microempresa de Lacteos El Fundo
PROVEEDOR: Provedora Sanchez
DIRECCION: Calle 2 de Mayo
TELEFONO: 811-132
FECHA DE DESPACHO: 03/01/2008 03/01/2008

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
40	Libras	Pulpa de Fruta	1,20	48,00
250	Sobre 250 gr	Saborizante	5,00	5,00
250	Sobre 250 gr	Preservante	10	10
200	Libras	Azúcar	0,35	70
		Total		133,00

Elaborado por:
Gabriela Moreno
Verónica Semblantes

Revisado por:
Administrador

Aprobado por:
Técnica de Lacteos

ANEXO 2
REQUISICION DE MATERIALES

ANEXO 2. REQUISICIONES DE MATERIALES DE LA MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 02/01/2008 ORDEN DE PRODUCCIÓN: N° 1
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción FECHA DE ENTEGA: 02/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Fresco Pequeño Grande

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	QUESO PEQUENO			
150	Litros (59q.)	Leche	0,25	37,50
42,62	Gramos	Cuajo	0,04	1,70
0,95	Gramos	Salmuera	0,0006	0,0006
59	Unidades	Fundas	0,02	1,18
59	Unidades	Sierra fundas	0,01	0,59
	Total			40,98
	QUESO GRANDE			
110	Litros (22q.)	Leche	0,25	27,50
31,25	Gramos	Cuajo	0,04	1,25
1,30	Gramos	Salmuera	0,0006	0,0008
22	Unidades	Fundas	0,05	1,10
22	Unidades	Sierra fundas	0,01	0,22
	Total			30,07

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 03/01/2008 ORDEN DE PRODUCCIÓN: N° 2
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción FECHA DE ENTEGA: 03/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Fresco Pequeño

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	QUESO PEQUENO			
250	Litros (98q.)	Leche	0,25	62,50
71,03	Gramos	Cuajo	0,04	2,84
0,57	Gramos	Salmuera	0,0006	0,0003
98	Unidades	Fundas	0,02	1,96
98	Unidades	Sierra fundas	0,01	0,98
	Total			68,28

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 07/01/2008 ORDEN DE PRODUCCIÓN: N° 3
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción FECHA DE ENTEGA: 07/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Mozzarella

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	QUESO MOZARELLA			
200	Litros (25q.)	Leche	0,25	50,00
56,82	Gramos	Cuajo	0,04	2,27
4	Gramos	Fermento Lactico	0,09	0,36
0,71	Unidades	Salmuera	0,0006	0,0004
25	Unidades	Fundas	0,05	1,25
25	Unidades	Sierra fundas	0,01	0,25
	Total			54,13

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 08/01/2008 ORDEN DE PRODUCCIÓN: N° 4
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción FECHA DE ENTEGA: 08/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Yugurt

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	YUGURT			
120	Litros (126 ltrs.)	Leche	0,25	30,00
2,4	Gramos	Fermento Lactico	0,09	0,22
6	Libras	Pulpa de fruta	1,20	7,20
24	Gramos	Saborizante	0,02	0,48
24	Gramos	Preservante	0,04	0,96
24	Libras	Azucar	0,35	8,40
25	Unidades	Envases de 2 litros	0,21	5,25
76	Unidades	Envases de 1 litros	0,05	3,80
101	Unidades	Etiquetas	0,05	5,05
	Total			61,36

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 09/01/2008 **ORDEN DE PRODUCCIÓN:** N° 5
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción **FECHA DE ENTEGA:** 09/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Fresco Pequeño

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	QUESO PEQUENO			
250	Litros (98q.)	Leche	0,25	62,50
71,03	Gramos	Cuajo	0,04	2,84
0,57	Gramos	Sal	0,0006	0,0003
98	Unidades	Fundas	0,02	1,96
98	Unidades	Sierra fundas	0,01	0,98
	Total			68,28

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 11/01/2008 **ORDEN DE PRODUCCIÓN:** N° 6
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción **FECHA DE ENTEGA:** 11/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Fresco Pequeño

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	QUESO PEQUENO			
270	Litros (106q.)	Leche	0,25	67,50
76,71	Gramos	Cuajo	0,04	3,07
0,53	Gramos	Sal	0,0006	0,0003
106	Unidades	Fundas	0,02	2,12
106	Unidades	Sierra fundas	0,01	1,06
	Total			73,75

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 15/01/2008 **ORDEN DE PRODUCCIÓN:** N° 9
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción **FECHA DE ENTEGA:** 15/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Yogurt

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	YUGURT			
160	Litros (168 ltrs.)	Leche	0,25	40,00
3,20	Gramos	Fermento Lactico	0,09	0,29
8	Libras	Pulpa de fruta	1,20	9,60
32	Gramos	Saborizante	0,02	0,64
32	Gramos	Preservante	0,04	1,28
32	Libras	Azucar	0,35	11,20
30	Unidades	Envases de 2 litros	0,21	6,30
108	Unidades	Envases de 1 litros	0,05	5,40
138	Unidades	Etiquetas	0,05	6,90
	Total			81,61

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 16/01/2008 **ORDEN DE PRODUCCIÓN:** N° 10
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción **FECHA DE ENTEGA:** 16/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Mozzarella

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	QUESO MOZARELLA			
300	Litros (38q.)	Leche	0,25	75,00
85,23	Gramos	Cuajo	0,04	3,41
6	Gramos	Fermento lactico	0,09	0,54
0,48	Gramos	Sal	0,0006	0,0003
38	Unidades	Fundas	0,05	1,90
38	Unidades	Sierra fundas	0,01	0,38
	Total			81,23

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
Veronica Semblantes:

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 18/01/2008 ORDEN DE PRODUCCIÓN: N° 11
 DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción FECHA DE ENTEGA: 18/01/2008
 APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
 PRODUCTO A ELABORAR: Queso Fresco Pequeño Grande

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
QUESO PEQUEÑO				
198	Litros (79q.)	Leche	0,25	49,50
56,25	Gramos	Cuajo	0,04	2,25
0,72	Gramos	Sal	0,0006	0,0004
79	Unidades	Fundas	0,02	1,58
79	Unidades	Sierra fundas	0,01	0,79
	Total			54,12
QUESO GRANDE				
185	Litros (30q.)	Leche	0,25	46,25
52,56	Gramos	Cuajo	0,04	2,10
0,77	Gramos	Sal	0,0006	0,0005
30	Unidades	Fundas	0,05	1,50
30	Unidades	Sierra fundas	0,01	0,30
	Total			50,15

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
 Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 19/01/2008 ORDEN DE PRODUCCIÓN: N° 12
 DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción FECHA DE ENTEGA: 19/01/2008
 APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
 PRODUCTO A ELABORAR: Queso Fresco Pequeño

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
QUESO PEQUEÑO				
275	Litros (110q.)	Leche	0,25	68,75
78,13	Gramos	Cuajo	0,04	3,13
0,52	Gramos	Sal	0,0006	0,00031
110	Unidades	Fundas	0,02	2,20
110	Unidades	Sierrafundas	0,01	1,10
	Total			75,18

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
 Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 21/01/2008 ORDEN DE PRODUCCIÓN: N° 13
 DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción FECHA DE ENTEGA: 21/01/2008
 APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
 PRODUCTO A ELABORAR: Queso Fresco Grande

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
QUESO GRANDE				
240	Litros (40q.)	Leche	0,25	60,00
68,18	Gramos	Cuajo	0,04	2,73
0,59	Gramos	Sal	0,0006	0,0004
40	Unidades	Fundas	0,05	2,00
40	Unidades	Sierrafundas	0,01	0,40
	Total			65,13

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
 Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 21/01/2008 **ORDEN DE PRODUCCIÓN:** N° 14
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción **FECHA DE ENTEGA:** 21/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Yogurt

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	YUGURT			
220	Litros (222 ltrs.)	Leche	0,25	55,00
4,40	Gramos	Fermento Lactico	0,09	0,40
11	Libras	Pulpa de fruta	1,20	13,20
44	Gramos	Saborizante	0,02	0,88
44	Gramos	Preservante	0,04	1,76
44	Libras	Azucar	0,35	15,40
222	Unidades	Envases de 1 litros	0,05	11,10
222	Unidades	Etiquetas	0,05	11,10
	Total			108,84

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
 Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 22/01/2008 **ORDEN DE PRODUCCIÓN:** N° 15
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción **FECHA DE ENTEGA:** 22/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Mozzarella

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	QUESO MOZARELLA			
260	Litros (30q.)	Leche	0,25	65,00
73,87	Gramos	Cuajo	0,04	2,95
5,20	Gramos	Fermento lactico	0,09	0,47
0,55	Gramos	Sal	0,0006	0,0003
30	Unidades	Fundas	0,05	1,50
30	Unidades	Sierra fundas	0,01	0,30
	Total			70,22

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
 Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 23/01/2008 **ORDEN DE PRODUCCIÓN:** N° 16
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción **FECHA DE ENTEGA:** 23/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Fresco Pequeño

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	QUESO PEQUEÑO			
220	Litros (87q.)	Leche	0,25	55,00
62	Gramos	Cuajo	0,04	2,48
0,65	Gramos	Sal	0,0006	0,0004
87	Unidades	Fundas	0,02	1,74
87	Unidades	Sierrafundas	0,01	0,87
	Total			60,09

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
 Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 25/01/2008 **ORDEN DE PRODUCCIÓN:** N° 17
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción **FECHA DE ENTEGA:** 25/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Fresco Pequeño

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	QUESO PEQUEÑO			
275	Litros (110q.)	Leche	0,25	68,75
78,13	Gramos	Cuajo	0,04	3,13
0,51	Gramos	Sal	0,0006	0,0003
110	Unidades	Fundas	0,02	2,20
110	Unidades	Sierrafundas	0,01	1,10
	Total			75,18

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
 Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 26/01/2008 **ORDEN DE PRODUCCIÓN:** N° 18
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción **FECHA DE ENTEGA:** 26/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Fresco Pequeño

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	QUESO PEQUEÑO			
300	Litros (118q.)	Leche	0,25	75,00
85,23	Gramos	Cuajo	0,04	3,41
0,48	Gramos	Sal	0,0006	0,0003
118	Unidades	Fundas	0,02	2,36
118	Unidades	Sierrafundas	0,01	1,18
	Total			81,95

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
 Veronica Semblantes:

MICROEMPRESA DE LÁCTEOS "EL FUNDO"

REQUISICION DE MATERIALES

FECHA DE SOLICITUD: 28/01/2008 **ORDEN DE PRODUCCIÓN:** N° 19
DEPARTAMENTO QUE SOLICITA: Producción **FECHA DE ENTEGA:** 28/01/2008
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN
PRODUCTO A ELABORAR: Queso Tilsit o Dambo

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	PEQUEÑO TILSIT			
300	Litros (30q.)	Leche	0,25	75,00
85,23	Gramos	Cuajo	0,04	3,41
6	Gramos	Fermento lactico	0,09	0,54
0,48	Gramos	Sal	0,0006	0,0003
30	Unidades	Fundas	0,05	1,50
30	Unidades	Sierrafundas	0,01	0,30
	Total			80,75

RESPONSABLES:

Gabriela Moreno:
 Veronica Semblantes:

ANEXO 3
HOJA DE COSTOS

ANEXO 3. HOJAS DE COSTO LA MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"

**MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 1**

CLIENTE:	Almacen	ORDEN DE PRODUCCIÓN N°:	1
ARTICULO:	Queso fresco pequeño	FECHA DE INICIACIÓN:	02/01/2008
CANTIDAD:	59	FECHA DE TERMINACION:	02/01/2008
COSTO TOTAL:	64,70	COSTO UNITARIO:	1,0966

CONCEPTO	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 01	40,98		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato Gasto Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	40,98	16,04	7,68

RESPONSABLE:

Gabriela Moreno: -----
Verónica Semblantes: -----

**MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 1.1**

CLIENTE:	Almacen	ORDEN DE PRODUCCIÓN N°:	1
ARTICULO:	Queso fresco grande	FECHA DE INICIACIÓN:	02/01/2008
CANTIDAD:	22	FECHA DE TERMINACION:	02/01/2008
COSTO TOTAL:	53,79	COSTO UNITARIO:	2,4452

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 01	30,07		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato Gasto Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	30,07	16,04	7,68

RESPONSABLE:

Gabriela Moreno: -----
Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 2

CLIENTE:	Almacen	ORDEN DE PRODUCCIÓN N°:	2
ARTICULO:	Queso fresco pequeño	FECHA DE INICIACIÓN:	03/01/2008
CANTIDAD:	98	FECHA DE TERMINACION:	03/01/2008
COSTO TOTAL:	85,33	COSTO UNITARIO:	0,8707

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 02	68,28		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	68,28	9,37	7,68

RESPONSABLE:
Gabriela Moreno: -----
Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 3

CLIENTE:	Almacen	ORDEN DE PRODUCCIÓN N°:	3
ARTICULO:	Queso mozzarella	FECHA DE INICIACIÓN:	07/01/2008
CANTIDAD:	25	FECHA DE TERMINACION:	07/01/2008
COSTO TOTAL:	77,85	COSTO UNITARIO:	3,1141

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 03	54,13		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	54,13	16,04	7,68

RESPONSABLE:
Gabriela Moreno: -----
Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 6

CLIENTE: Almacen
ARTICULO: Queso fresco pequeño
CANTIDAD: 106
COSTO TOTAL: 97,47

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 6
FECHA DE INICIACIÓN: 11/01/2008
FECHA DE TERMINACION: 11/01/2008
COSTO UNITARIO: 0,9195

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 06	73,75		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	73,75	16,04	7,68

RESPONSABLE:
 Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 7

CLIENTE: Almacen
ARTICULO: Queso fresco pequeño
CANTIDAD: 118
COSTO TOTAL: 105,67

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 7
FECHA DE INICIACIÓN: 12/01/2008
FECHA DE TERMINACION: 12/01/2008
COSTO UNITARIO: 0,8955

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 07	81,95		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	81,95	16,04	7,68

RESPONSABLE:
 Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 8

CLIENTE: Almacen **ORDEN DE PRODUCCIÓN N°:** 8
ARTICULO: Queso fresco pequeño **FECHA DE INICIACIÓN:** 14/01/2008
CANTIDAD: 79 **FECHA DE TERMINACION:** 14/01/2008
COSTO TOTAL: 78,36 **COSTO UNITARIO:** 0,9919

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 08	54,64		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	54,64	16,04	7,68

RESPONSABLE:
 Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 8.1

CLIENTE: Almacen **ORDEN DE PRODUCCIÓN N°:** 8
ARTICULO: Queso fresco grande **FECHA DE INICIACIÓN:** 14/01/2008
CANTIDAD: 42 **FECHA DE TERMINACION:** 14/01/2008
COSTO TOTAL: 91,58 **COSTO UNITARIO:** 2,1805

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 08	67,86		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	67,86	16,04	7,68

RESPONSABLE:
 Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 9

CLIENTE:	Almacen	ORDEN DE PRODUCCIÓN N°:	9
ARTICULO:	Yogourt	FECHA DE INICIACIÓN:	15/01/2008
CANTIDAD:	168	FECHA DE TERMINACION:	15/01/2008
COSTO TOTAL:	104,82	COSTO UNITARIO:	0,6239

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 09	81,61		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			1,96
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,05
Prorrato de Herramientas			0,20
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	81,61	16,04	7,17

RESPONSABLE:
Gabriela Moreno: -----
Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 10

CLIENTE:	Almacen	ORDEN DE PRODUCCIÓN N°:	10
ARTICULO:	Queso mozzarella	FECHA DE INICIACIÓN:	16/01/2008
CANTIDAD:	38	FECHA DE TERMINACION:	16/01/2008
COSTO TOTAL:	104,95	COSTO UNITARIO:	2,7618

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 10	81,23		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	81,23	16,04	7,68

RESPONSABLE:
Gabriela Moreno: -----
Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 11

CLIENTE:	Almacen	ORDEN DE PRODUCCIÓN N°:	11
ARTICULO:	Queso fresco pequeño	FECHA DE INICIACIÓN:	18/01/2008
CANTIDAD:	79	FECHA DE TERMINACION:	18/01/2008
COSTO TOTAL:	77,84	COSTO UNITARIO:	0,9853

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 11	54,12		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	54,12	16,04	7,68

RESPONSABLE:
 Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 11.1

CLIENTE:	Almacen	ORDEN DE PRODUCCIÓN N°:	11
ARTICULO:	Queso fresco grande	FECHA DE INICIACIÓN:	18/01/2008
CANTIDAD:	30	FECHA DE TERMINACION:	18/01/2008
COSTO TOTAL:	73,87	COSTO UNITARIO:	2,4624

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 11	50,15		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	50,15	16,04	7,68

RESPONSABLE:
 Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 12

CLIENTE: Almacen
ARTICULO: Queso fresco pequeño
CANTIDAD: 110
COSTO TOTAL: 98,90

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 12
FECHA DE INICIACIÓN: 19/01/2008
FECHA DE TERMINACION: 19/01/2008
COSTO UNITARIO: 0,8991

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 12	75,18		
Prorrateo de energía eléctrica			1,07
Prorrateo gas			1,06
Prorrateo Depre. Maquinaria			2,49
Prorrateo Depre. Edificio			2,83
Prorrateo Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrateo de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	75,18	16,04	7,68

RESPONSABLE:

Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 13

CLIENTE: Almacen
ARTICULO: Queso fresco grande
CANTIDAD: 40
COSTO TOTAL: 88,85

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 13
FECHA DE INICIACIÓN: 21/01/2008
FECHA DE TERMINACION: 21/01/2008
COSTO UNITARIO: 2,2212

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 13	65,13		
Prorrateo de energía eléctrica			1,07
Prorrateo gas			1,06
Prorrateo Depre. Maquinaria			2,49
Prorrateo Depre. Edificio			2,83
Prorrateo Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrateo de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	65,13	16,04	7,68

RESPONSABLE:

Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 16

CLIENTE: Almacen
ARTICULO: Queso fresco pequeño
CANTIDAD: 87
COSTO TOTAL: 83,81

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 16
FECHA DE INICIACIÓN: 23/01/2008
FECHA DE TERMINACION: 23/01/2008
COSTO UNITARIO: 0,9633

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 16	60,09		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	60,09	16,04	7,68

RESPONSABLE:
 Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 17

CLIENTE: Almacen
ARTICULO: Queso fresco pequeño
CANTIDAD: 110
COSTO TOTAL: 98,90

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 17
FECHA DE INICIACIÓN: 25/01/2008
FECHA DE TERMINACION: 25/01/2008
COSTO UNITARIO: 0,8991

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 17	75,18		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	75,18	16,04	7,68

RESPONSABLE:
 Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 18

CLIENTE: Almacen
ARTICULO: Queso fresco pequeño
CANTIDAD: 118
COSTO TOTAL: 105,67

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 18
FECHA DE INICIACIÓN: 26/01/2008
FECHA DE TERMINACION: 26/01/2008
COSTO UNITARIO: 0,8955

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 18	81,95		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	81,95	16,04	7,68

RESPONSABLE:
 Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
HOJA DE COSTOS N°: 19

CLIENTE: Almacen
ARTICULO: Queso tilsit
CANTIDAD: 30
COSTO TOTAL: 104,47

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 19
FECHA DE INICIACIÓN: 28/01/2008
FECHA DE TERMINACION: 28/01/2008
COSTO UNITARIO: 3,4823

CONCEPTO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Orden de requisición N° 19	80,75		
Prorrato de energía eléctrica			1,07
Prorrato gas			1,06
Prorrato Depre. Maquinaria			2,49
Prorrato Depre. Edificio			2,83
Prorrato Depre. Muebles y Enseres			0,11
Prorrato de Herramientas			0,12
Sueldo técnica en quesos		5,95	
Aporte Patronal		0,72	
Decimo tercer sueldo		0,50	
Decimo cuarto sueldo		0,99	
Fondo de reserva		0,50	
Vacaciones		0,25	
Sueldo ayudanta		4,76	
Aporte Patronal		0,58	
Decimo tercer sueldo		0,40	
Decimo cuarto sueldo		0,79	
Fondo de reserva		0,40	
Vacaciones		0,20	
Total	80,75	16,04	7,68

RESPONSABLE:
 Gabriela Moreno: -----
 Verónica Semblantes: -----

ANEXO 4
TARJETAS KARDEX

ANEXO 4. TARJETA DE INVENTARIO DE LOS MATERIALES DE LA MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"

MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"

TARJETA DE REGISTRO DE INVENTARIO

UNIDAD DE MEDIDA LITROS UNIDAD DE EXIST. MAXIMAS 300
 PRECIO 0,25 EXIST. MINIMAS 100
 NOMBRE DE ARTICULO LECHE METODO PROMEDIO PONDERADO

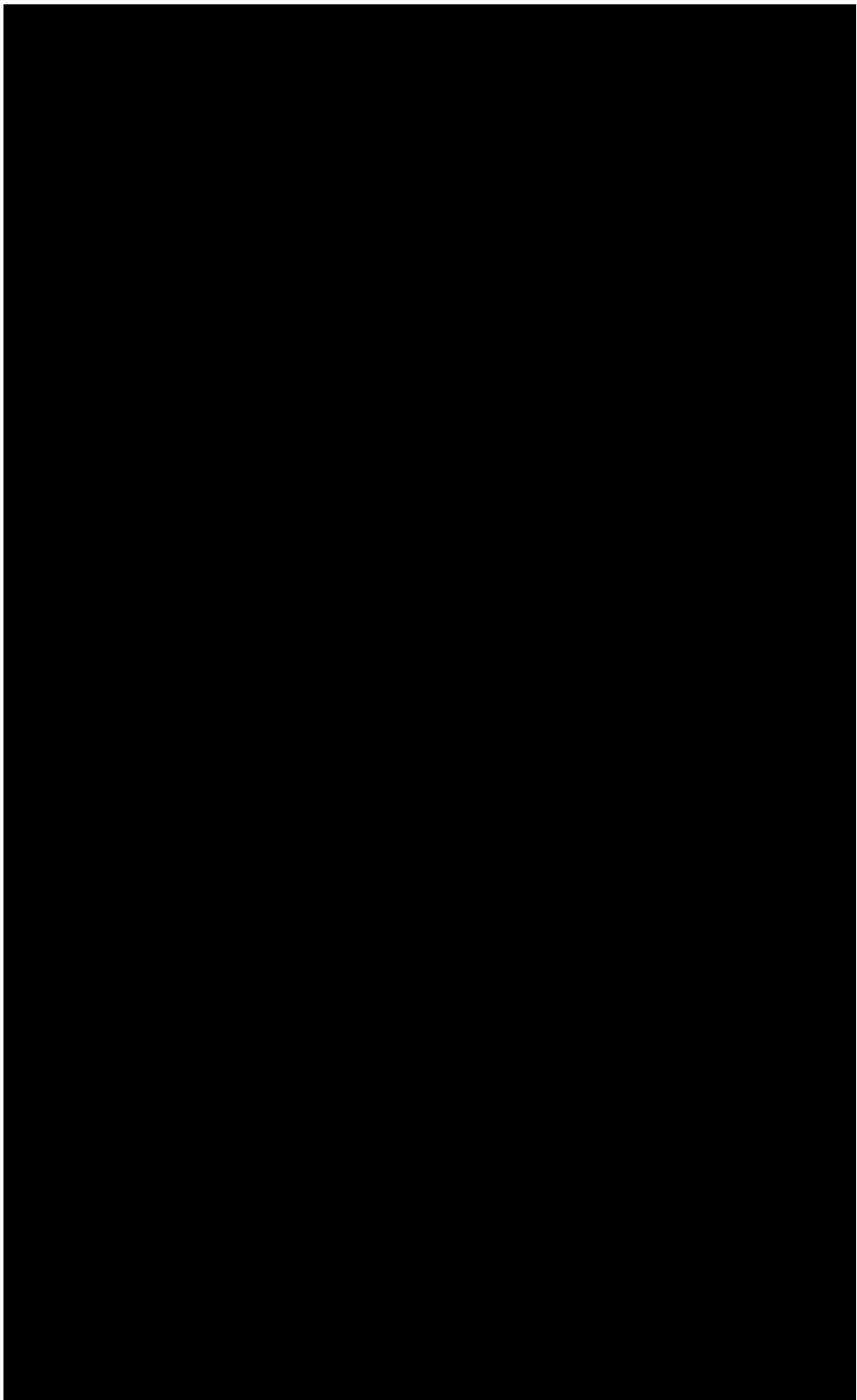
FECHA	DESCRIPCION	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	P/U	V	CAN	P/U	V	CAN	P/U	V
02/01/2008	S/Est. de Situacion Inc.							0	0	0
02/01/2008	S/orden de compra # 01	150	0,25	37,5				150	0,25	37,5
02/01/2008	S/orden de req. mat # 01				150	0,25	37,5	0	0	0
02/01/2008	S/orden de req. mat # 01	110	0,25	27,5				110	0,25	27,5
02/01/2008	S/orden de req. mat # 01				110	0,25	27,5	0	0	0
03/01/2008	S/orden de compra # 05	250	0,25	62,5				250	0,25	62,5
03/01/2008	S/orden de req. mat # 02				250	0,25	62,5	0	0	0
07/01/2008	S/orden de compra # 06	200	0,25	50				200	0,25	50
07/01/2008	S/orden de req. mat # 03				200	0,25	50	0	0	0
08/01/2008	S/orden de compra # 07	120	0,25	30				120	0,25	30,00
08/01/2008	S/orden de req. mat # 04				120	0,25	30	0	0	0
09/01/2008	S/orden de compra # 08	250	0,25	62,5				250	0,25	62,5
09/01/2008	S/orden de req. mat # 05				250	0,25	62,5	0	0	0
11/01/2008	S/orden de compra # 09	270	0,25	67,5				270	0,25	67,5
11/01/2008	S/orden de req. mat # 06				270	0,25	67,5	0	0	0
12/01/2008	S/orden de compra # 10	300	0,25	75				300	0,25	75
12/01/2008	S/orden de req. mat # 07				300	0,25	75	0	0	0
14/01/2008	S/orden de compra # 11	200	0,25	50			0	200	0,25	50
14/01/2008	S/orden de req. mat # 08				200	0,25	50,00	0	0	0
14/01/2008	S/orden de compra # 11	250	0,25	62,5			0	250	0,25	62,5
14/01/2008	S/orden de req. mat # 08				250	0,25	62,5	0	0	0
15/01/2008	S/orden de compra # 12	160	0,25	40				160	0,25	40,00
15/01/2008	S/orden de req. mat # 09				160	0,25	40	0	0	0
16/01/2008	S/orden de compra # 13	300	0,25	75				300	0,25	75,00
16/01/2008	S/orden de req. mat # 10				300	0,25	75	0	0	0
18/01/2008	S/orden de compra # 14	198	0,25	49,5				198	0,25	49,5
18/01/2008	S/orden de req. mat # 11				198	0,25	49,5	0	0	0,0
18/01/2008	S/orden de compra # 14	185	0,25	46,25				185	0,25	46,25
18/01/2008	S/orden de req. mat # 11				185	0,25	46,25	0	0	0,00
19/01/2008	S/orden de compra # 16	275	0,25	68,75				275	0,25	68,75
19/01/2008	S/orden de req. mat # 12				275	0,25	68,75	0	0	0,00
21/01/2008	S/orden de compra # 17	240	0,25	60				240	0,25	60
21/01/2008	S/orden de req. mat # 13				240	0,25	60	0	0	0
21/01/2008	S/orden de compra # 18	220	0,25	55				220	0,25	55
21/01/2008	S/orden de req. mat # 14				220	0,25	55	0	0	0
22/01/2008	S/orden de compra # 19	260	0,25	65				260	0,25	65
22/01/2008	S/orden de req. mat # 15				260	0,25	65	0	0	0
23/01/2008	S/orden de compra # 20	220	0,25	55				220	0,25	55
23/01/2008	S/orden de req. mat # 16				220	0,25	55	0	0	0
25/01/2008	S/orden de compra # 21	275	0,25	68,75				275	0,25	68,75
25/01/2008	S/orden de req. mat # 17				275	0,25	68,75	0	0	0
26/01/2008	S/orden de compra # 22	300	0,25	75				300	0,25	75
26/01/2008	S/orden de req. mat # 18				300	0,25	75	0	0	0
28/01/2008	S/orden de compra # 23	300	0,25	75				300	0,25	75
28/01/2008	S/orden de req. mat # 19				300	0,25	75	0	0	0
29/01/2008	S/orden de compra # 24	180	0,25	45				180	0,25	45
29/01/2008	S/orden de req. mat # 20				180	0,25	45	0	0	0
30/01/2008	S/orden de compra # 25	280	0,25	70				280	0,25	70
30/01/2008	S/orden de req. mat # 21				280	0,25	70	0	0	0

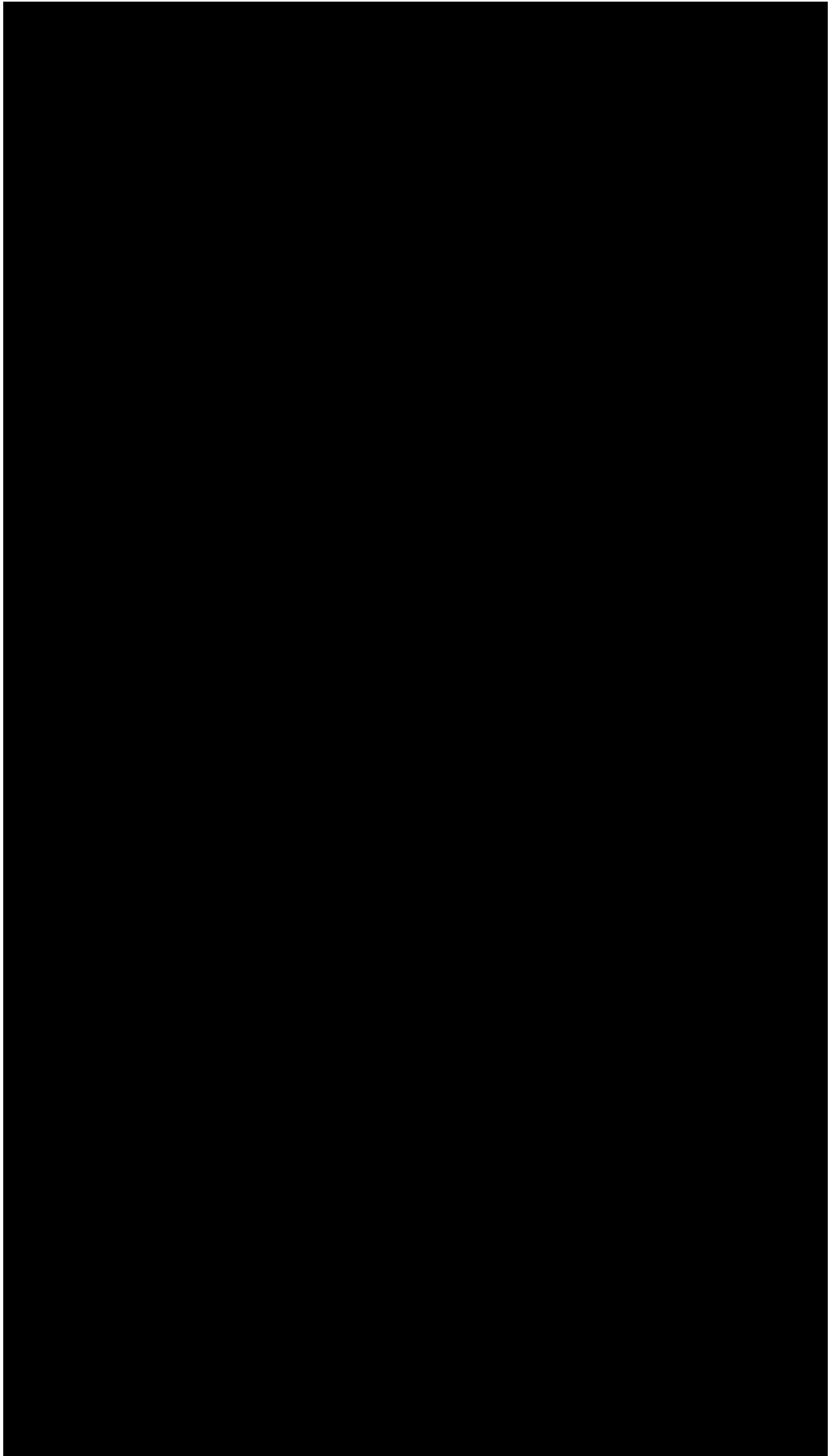
**ANEXO 5. TARJETA DE INVENTARIO DE LOS PRODUCTOS EN LA MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"
MICROEMPRESA DE LACTEOS "EL FUNDO"**

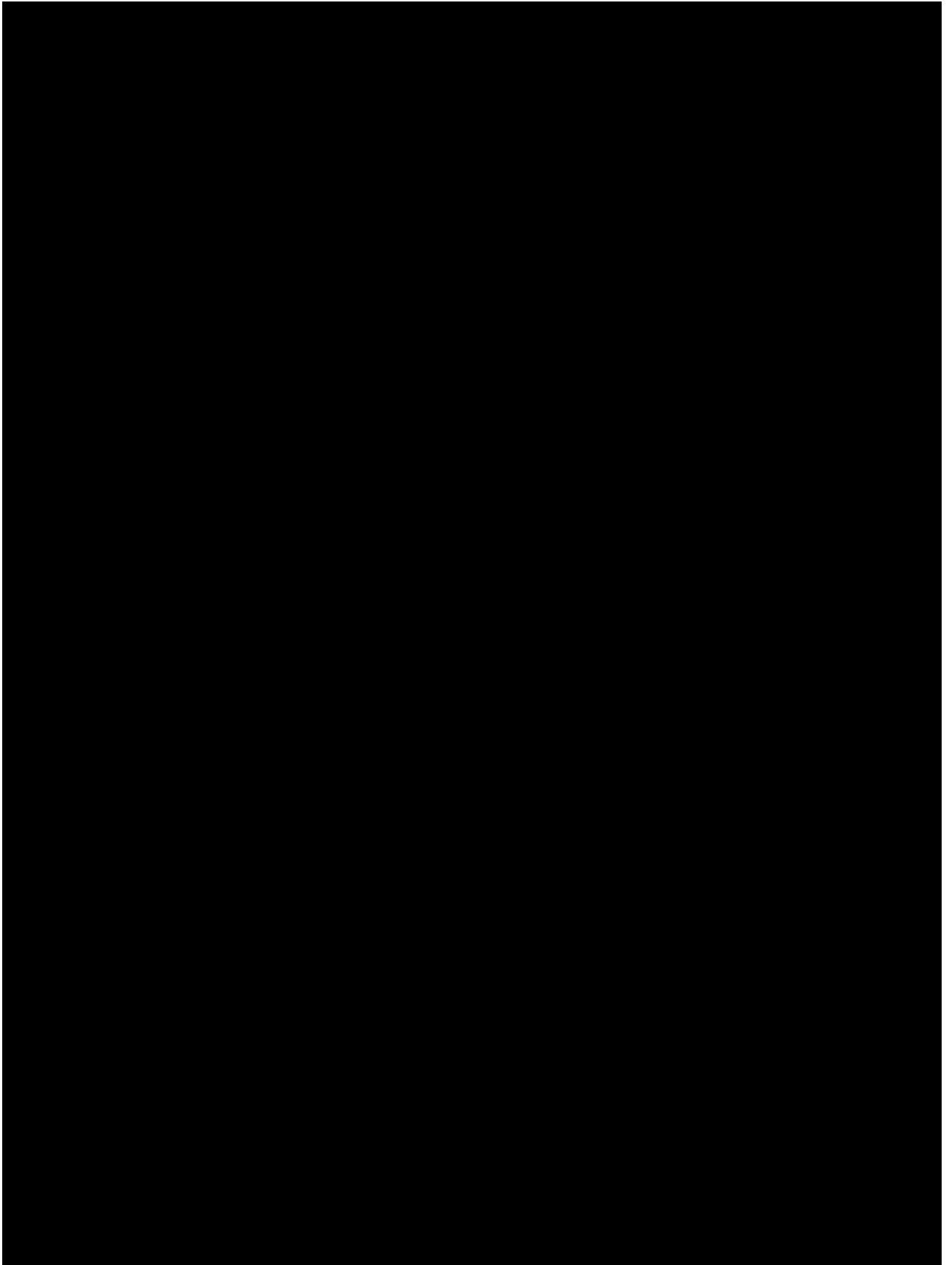
TARJETA DE REGISTRO DE INVENTARIO

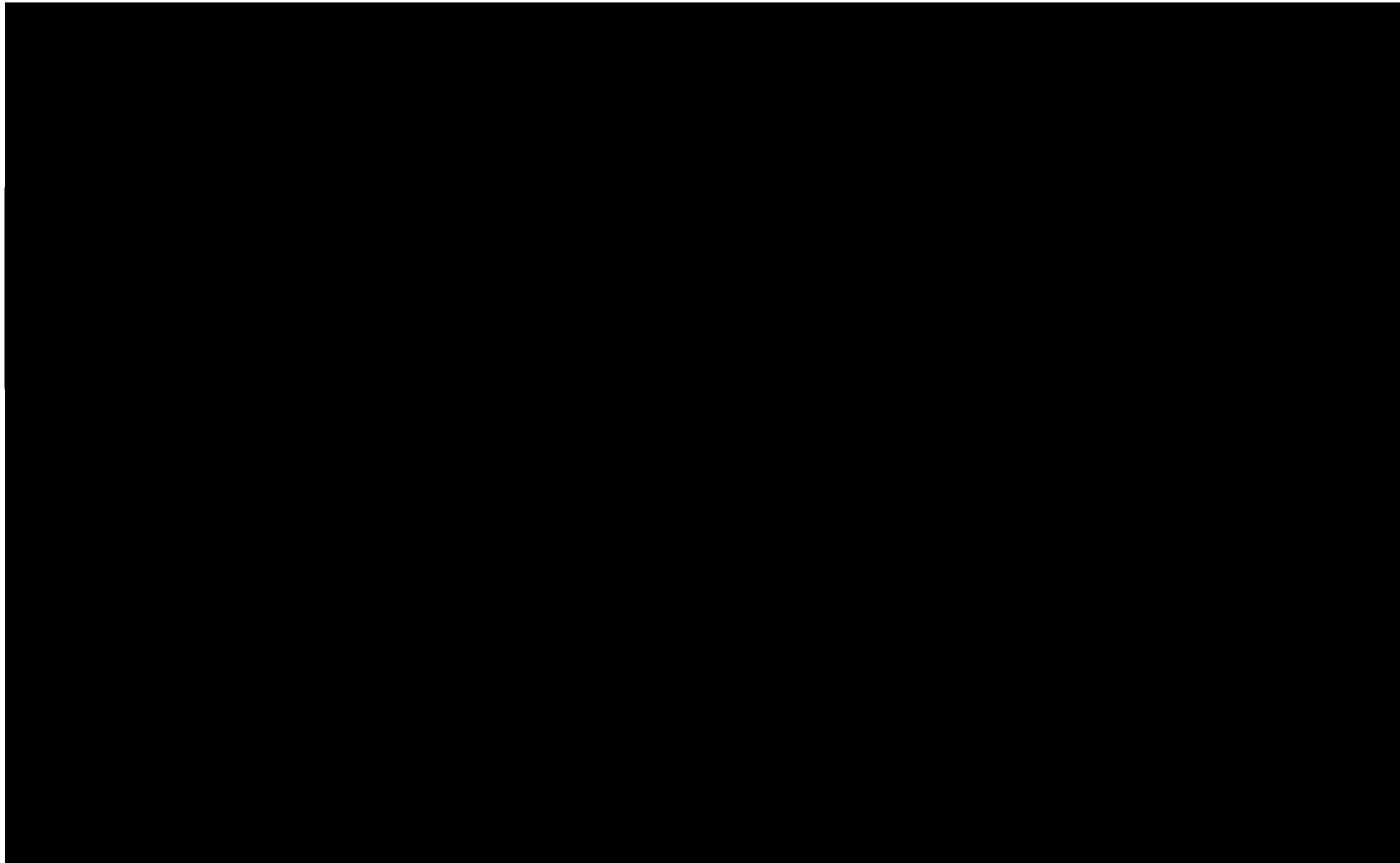
UNIDAD DE MEDIDA 500 Gramos **UNIDAD DE EXIST. MAXIMAS** 200
PRECIO 1,25 **EXIST. MINIMAS** 20
NOMBRE DE ARTICULO QUESO FRESCO PEQUEÑO **METODO** PROMEDIO PONDERADO

FECHA	DESCRIPCION	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	P/U	V	CAN	P/U	V	CAN	P/U	V
01/01/2008	S/Est. de Situacion Inc.							50	1,03	51,50
02/01/2008	S/orden de prod. # 01	59	1,0966	64,70				109	1,07	116,20
03/01/2008	S/orden de prod. # 02	98	0,8707	85,33				207	0,97	201,53
03/01/2008	Venta S/Nota Ent # 342				100	0,97	97,00	107	0,98	104,53
03/01/2008	Venta S/Nota Ent # 342				50	0,98	49,00	57	0,97	55,53
09/01/2008	S/orden de prod. # 05	98	0,9388	92,00				155	0,95	147,53
09/01/2008	Venta S/Nota Ent # 343				30	0,95	28,50	125	0,95	119,03
10/01/2008	Venta S/Factura # 344				40	0,95	38,00	85	0,95	81,03
11/01/2008	S/orden de prod. # 06	106	0,9195	97,47				191	0,93	178,50
12/01/2008	S/orden de prod. # 07	118	0,8955	105,67				309	0,92	284,17
14/01/2008	S/orden de prod. # 08	79	0,9919	78,36				388	0,93	362,53
15/01/2008	Venta S/Factura # 346				250	0,93	232,50	138	0,94	130,03
19/01/2008	S/orden de prod. # 11	79	0,9853	77,84				217	0,96	207,87
18/01/2008	Venta S/Factura # 347				80	0,96	76,80	137	0,96	131,07
19/01/2008	S/orden de prod. # 12	110	0,8991	98,90				247	0,93	229,97
19/01/2008	Venta S/Factura # 349				80	0,93	74,40	167	0,93	155,57
21/01/2008	Venta S/Factura # 350				50	0,93	46,50	117	0,93	109,07
22/01/2008	Venta S/Factura # 355				30	0,93	27,90	87	0,93	81,17
23/01/2008	S/orden de prod. # 16	87	0,9633	83,81				174	0,95	164,98
23/01/2008	Venta S/Factura # 356				80	0,95	76,00	94	0,95	88,98
24/01/2008	Venta S/Factura # 357				20	0,95	19,00	74	0,95	69,98
07/04/1900	S/orden de prod. # 17	110	0,8991	98,90				184	0,98	179,98
25/01/2008	Venta S/Factura # 358				80	0,98	78,40	104	0,98	101,58
26/01/2008	S/orden de prod. # 18	118	0,8955	105,67				222	0,93	207,25
29/01/2008	Venta S/Factor # 359				70	0,93	65,10	152	0,94	142,15
29/01/2008	Venta S/Factor # 360				30	0,94	28,20	122	0,93	113,95
29/01/2008	Venta S/Factor # 361				30	0,93	27,90	92	0,94	86,05
31/01/2008	Venta S/Factor # 362				41	0,94	38,54	51	0,89	45,28









ANEXO N° 10 CATEGORIZACIÓN DE LAS VARIABLES

PREGUNTAS CIENTÍFICAS

PREGUNTAS CIENTÍFICAS	VARIABLES	INDICADORES	ÍNDICES	INSTRUMENTOS
¿Qué tipo de sistema de contabilidad de costos se adecua a las necesidades en la microempresa “EL FUNDO”?	✚ Elaboración de un Sistema de Contabilidad de Costos	✚ Desconocimiento de la Contabilidad de Costos.	¿Cree usted que es necesario realizar una capacitación de Contabilidad de Costos? ¿Evaluaría usted mensualmente a los trabajadores para ver su desempeño en sus actividades? ¿Cree usted que es necesario realizar un control de actividades?	Entrevista Entrevista Entrevista
¿Es necesario la aplicación de un sistema de contabilidad de costos para satisfacer las necesidades de	✚ Aplicar un sistema de contabilidad de Costos para satisfacer las necesidades de	✚ Desconocimiento de indicadores financieros para la toma de decisiones.	¿Conoce usted a ciencia cierta cuáles son los ingresos, egresos y el margen de utilidad de la microempresa? ¿Cree que existe una adecuada utilización de materiales directos e indirectos?	Entrevista Observación Entrevista

<p>información administrativa y financiera de la microempresa “EL FUNDO”</p>	<p>información.</p>		<p>¿Es necesario conocer que inversiones va a realizar la microempresa antes de realizar la producción?</p>	<p>Entrevista</p>
<p>¿Es necesario realizar un diagnóstico y una evaluación de la situación actual en la que se encuentra la microempresa?</p>	<p>Realizar un diagnóstico y una evaluación de la situación actual de la microempresa.</p>	<p>Desconocimiento de las actividades económicas</p>	<p>¿Conoce usted cuál es el costo real de la producción y la utilidad que se obtiene? ¿Por qué existe mucho despilfarro de la materia prima? ¿Cree que es necesario llevar un inventario para controlar la materia prima? ¿Cómo evaluaría usted al Sistema Contable?</p>	<p>Entrevista Observación Entrevista Entrevista Entrevista</p>

ANEXOS 11. MODELO DE ENTREVISTAS

ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE DE LA MICROEMPRESA DE LÁCTEOS “EL FUNDO”

Objetivo: Implantar un Sistema de Contabilidad de Costos.

Instructivo:

- ✓ Sea lo más Objetivo y veras.
- ✓ Seleccione una de las alternativas que se lo propone.
- ✓ Marque con una X en el paréntesis la alternativa que usted eligió

1.- Considera usted que la microempresa “El Fondo” debe implementar un sistema de contabilidad de costos:

- a) Si ()
- b) No ()

Por qué

2.- Cree usted que al adaptar un Sistema Contable se obtenga información confiable.

- a) Si ()
- b) No ()

3.- Cree usted que al implantar el Sistema de Contabilidad de Costo:

- a) Mejoraría el control de los recursos ()
- b) Disminuiría el control de los recursos ()
- c) Habría el control de recursos ()

Por qué

4.- Con la contabilidad de costos se logrará:

- a) Mejorar la organización de la Microempresa ()
- b) Mejorar la Administración de los Recursos ()
- c) Mejorar el control interno e institucional ()

5.- ¿Cómo cree usted que le ayudaría al Contador en sus actividades la Implantación de este Sistema?

**ENTREVISTA DIRIGIDA AL CONTADOR DE LA MICROEMPRESA
DE LACTEOS “EL FUNDO”**

Objetivo: Implantar Un Sistema De Contabilidad De Costos

Instructivo:

- ✓ Sea lo más Objetivo y veras.
- ✓ Seleccione una de las alternativas que se lo propone.
- ✓ Marque con una X en el paréntesis la alternativa que usted eligió

1.- Con la implantación del Sistema de Contabilidad de Costos le facilitaría a usted el cumplimiento de sus actividades.

- a) Si ()
- b) No ()

Por qué

2.- Cree usted que al adaptar un Sistema Contable se obtenga información confiable.

- a) Si ()
- b) No ()

3.- Cree que este Sistema es el adecuado para el registro de los recursos económicos de la Microempresa

- a) Si ()
- b) No ()

4.- La Contabilidad de Costos determina la

- a) Utilidad ()
- b) Pérdida ()
- c) Ambas ()

5.- Con la Contabilidad de Costos se podrá tener un adecuado control de los materiales directos e indirectos

- a) Si ()
- b) No ()

Por qué

6.- Cree que el Sistema de Contabilidad de Costos puede ayudarle a obtener información rápida y oportuna

a) Si ()

b) No ()

Por qué

**ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS TRABAJADORES DE LA
MICROEMPRESA DE LACTEOS “EL FUNDO”**

Objetivo: Implantar Un Sistema De Contabilidad De Costos

Instructivo:

- ✓ Sea lo más Objetivo y veras.
- ✓ Seleccione una de las alternativas que se lo propone.
- ✓ Marque con una X en el paréntesis la alternativa que usted eligió

1.- ¿Cada qué tiempo recibe usted cursos de capacitación para el buen desempeño de sus actividades?

2.- ¿En qué consiste el buen desempeño de su trabajo?

3.- ¿Cuántos años viene laborando en esta Microempresa?

4.- ¿Qué tipo de relación lleva con sus compañeros de trabajo?

- a) Buena ()
- b) Muy Buena ()
- c) Regular ()
- d) Mala ()

5.- ¿Conoce usted si en la Microempresa manejan un sistema de Contabilidad de Costos?

- a) Si ()
- b) No ()

6.- ¿Cree usted que se debe Implantar un Sistema de Contabilidad de Costos para la Microempresa “El Fundo”?

- a) Si ()
- b) No ()

Por qué?

7.- Piensa usted que la forma de distribuir la Materia Prima para la producción es:

- a) Buena ()
- b) Muy Buena ()
- c) Regular ()
- d) Mala ()

**ENTREVISTA DIRIGIDA AL JEFE DE PRODUCCIÓN DE LA
MICROEMPRESA DE LACTEOS “EL FUNDO”**

Objetivo: Implantar Un Sistema De Contabilidad De Costos

Instructivo:

- ✓ Sea lo más Objetivo y veras.
- ✓ Seleccione una de las alternativas que se lo propone.
- ✓ Marque con una X en el paréntesis la alternativa que usted eligió

1.- ¿Cómo calificaría usted el desempeño de los trabajadores de la Microempresa?

2.- ¿Ha tenido el apoyo suficiente de los trabajadores para el desempeño de sus funciones?

- a) Siempre ()
- b) Casi Siempre ()
- c) Ocasionalmente ()
- d) Nunca ()

3.- ¿Qué opina usted sobre la implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos para la Microempresa?

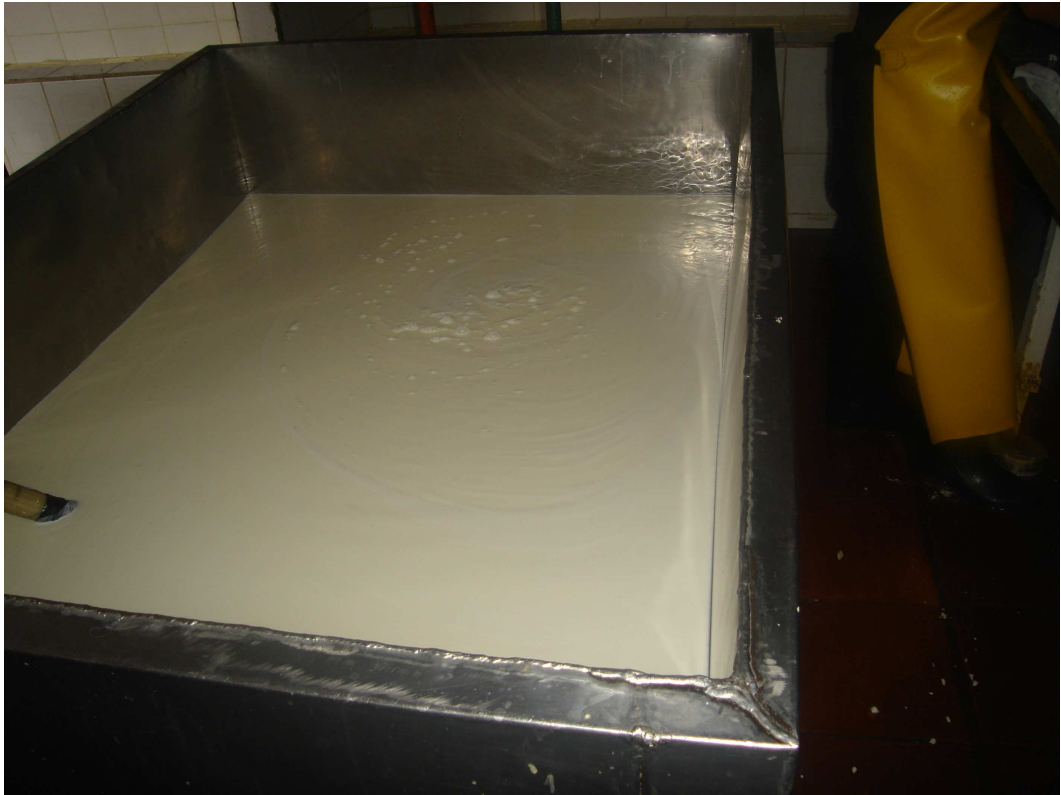
4.- ¿Piensa usted que los trabajadores utilizan al máximo la Materia Prima para la producción?

5.- ¿Cada qué tiempo considera usted que se debe capacitar a los trabajadores?

- a) Cada Mes ()
- b) Cada Semana ()
- c) Cada Seis Meses ()
- d) Cada Año ()

FOTOS DEL QUESO









FOTOS DEL YOGURT



