



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TESIS DE GRADO

TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS “ABC” EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS “LA PRADERA DEL VALLE” DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN SAQUISILI, PARROQUIA CHANTILIN, BARRIO CRUZ LOMA; EN EL PERIODO 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012.

Tesis presentada previa a la obtención del Título de Ingenierías en Contabilidad y Auditoría, CPA.

Autoras:

Santo Rodríguez Katherine Lisseth

Yugsi Almachi Miryan Fabiola

Directora:

Dra. M.Sc. López Fraga Patricia Geraldina

Latacunga – Ecuador

Mayo - 2015



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS

Latacunga - Ecuador

AUTORÍA

Los criterios emitidos en el actual informe es el resultado de la investigación: **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS “ABC” EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS “LA PRADERA DEL VALLE” DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN SAQUISILI, PARROQUIA CHANTILIN, BARRIO CRUZ LOMA; EN EL PERIODO 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012”** son de exclusiva responsabilidad de los autores.

.....
Katherine Lisseth Santo Rodríguez

C.C. 172446471-2

.....
Miryan Fabiola Yugsi Almachi

C.C. 050361431-5



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS

Latacunga - Ecuador

AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS

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

“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS “ABC” EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS “LA PRADERA DEL VALLE” DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN SAQUISILI, PARROQUIA CHANTILIN, BARRIO CRUZ LOMA; EN EL PERIODO 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012”., de **Katherine Lisseth Santo Rodríguez** con el número de cédula **172446471-2** y **Miryan Fabiola Yugsi Almachi** con el número de cédula **0503614315-5**, estudiantes de Ingeniería en la Carrera de Contabilidad y Auditoría, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científicos-técnicos suficiente para ser sometido a la evaluación del Tribunal de Grado, que el Honorable Consejo Académico de Ciencias Administrativas y Humanísticas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, Mayo 2015

La Directora:

.....
DRA. M.SC. PATRICIA LÓPEZ FRAGA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS

Latacunga - Ecuador

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

En calidad de Miembros del Tribunal de Grado aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas; por cuanto, los postulantes: Santo Rodríguez Katherine Lisseth y Yugsi Almachi Miryan Fabiola con el título de tesis: **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS “ABC” EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS “LA PRADERA DEL VALLE” DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN SAQUISILI, PARROQUIA CHANTILIN, BARRIO CRUZ LOMA; EN EL PERIODO 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012”**, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Defensa de Tesis.

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

Latacunga, Mayo 2015

Para constancia firman:

.....

Dra. Viviana Panchi

PRESIDENTE

.....

Ing. Efrén Montenegro

MIEMBRO

.....

Dra. Mónica Barbosa

OPOSITOR

EMPRESA DE LÁCTEOS “LA PRADERA DEL VALLE”

CERTIFICADO

Yo, Mario Lomas Contador de la empresa de lácteos “La Pradera del Valle”, certifico que: las señoritas **Katherine Lisseth Santo Rodríguez** portador de la cédula de identidad **172446471-2** y **Miryan Fabiola Yugsi Almachi** portador de la cédula de identidad **0503614315-5**, elaboraron en la empresa su trabajo de grado como es: **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS “ABC” EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS “LA PRADERA DEL VALLE” DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN SAQUISILI, PARROQUIA CHANTILIN, BARRIO CRUZ LOMA; EN EL PERIODO 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012”**, a quienes se brindó la información suficiente para el desarrollo de la misma.

Constancia que se expide a petición de las interesadas, para los fines que crean conveniente.

AGRADECIMIENTO

Agradezco de todo corazón a mi abuelito, a mis padres, quienes con amor y sacrificio me ayudaron a culminar con mis estudios, a mis tíos porque siempre estuvieron apoyándome y alentándome para que me supere profesionalmente.

A mí querida Universidad Técnica de Cotopaxi, y a la Dra. Patricia López quien con sus conocimientos y virtudes se convirtió en parte fundamental de este proyecto.

Katherine

AGRADECIMIENTO

Un agradecimiento infinito y profundo a Dios por guiarme todos los días hacia mi sueño anhelado, de igual manera a mis padres y familia por sus consejos, apoyo moral y económico.

A la Doctora Patricia López Fraga, quien me brindó su amistad, su tiempo y sus conocimientos durante el desarrollo de mi tesis.

Miryan

DEDICATORIA

Este trabajo práctico se lo dedico a mis padres, quienes me brindan su amor y comprensión en todo momento y nunca dudaron de mi capacidad, a mi abuelito porque siempre me lleno de muchas momentos y cosas buenas, a mi tesoro más grande Jahir, quien es fuente de inspiración para cumplir con todos mis objetivos, a mi esposo porque no dudo en apoyarme a culminar con mis estudios.

Katherine

DEDICATORIA

El presente trabajo en primer lugar le dedico a Dios por haberme regalado la vida, en segundo lugar a mis queridos padres Cesar y María por estar siempre a mi lado brindándome su apoyo; a mis queridos hermanos Xavier, Norma, Sandra y Jessica por su apoyo incondicional y a todas aquellas personas en especial a mi tía que es mi segunda madre y a Wilmer que me enseñaron a luchar por mi sueño, hasta llegar a culminar con éxito mi carrera.

Miryan

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
AUTORÍA.....	ii
AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS.....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	iv
CERTIFICADO DE LA EMPRESA.....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
DEDICATORIA.....	viii
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	x
ÍNDICE DE CUADROS.....	xiv
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiv
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xvi
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xviii
RESUMEN.....	xix
ABSTRACT.....	xx
AVAL DE TRADUCCIÓN.....	xxi
INTRODUCCIÓN.....	xxii

CAPÍTULO I.....	1
1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	1
1.2 Antecedentes Investigativos.....	1
1.3 Categorías Fundamentales.....	3
1.4 Gestión Financiera y Administrativa.....	3
1.4 Definición.....	3
1.4.2 Objetivos.....	4
1.5 Empresa.....	5
1.5.1 Definición.....	5
1.5.2 Clasificación.....	6
1.6 Contabilidad.....	7
1.6.1 Definición.....	7
1.6.2 Funciones de la Contabilidad.....	8

1.6.3 Propósito	9
1.6.4 Clasificación de la Contabilidad	9
1.7 Sistema de Costos	10
1.7.1 Definición.....	10
1.7.2 Objetivo de un Sistema de Costos.....	10
1.7.4 Clasificación de los Sistemas de Costos	11
1.8 Costos por órdenes de Producción	12
1.8.1 Definición.....	12
1.8.2 Características	13
1.8.3 Ventajas.....	13
1.8.4 Desventajas	13
1.9 Costos por Procesos	13
1.9.1 Definición.....	14
1.9.2 Características	14
1.9.3 Procedimientos Básicos para el Costeo por Procesos	14
1.10 Costos Estándar	15
1.10.1 Definición.....	15
1.10.2 Características	15
1.11 Costos por Actividades (ABC)	16
1.11.1 Definición.....	16
1.11.2 Objetivos	16
1.11.3 Ventajas.....	17
1.11.4 Desventajas	17
1.11.5 El Costeo ABC es aplicable a todas las Empresa	18
1.11.6 Conceptos Básicos para Entender el Costeo ABC	18
1.11.7 Actividades.....	19
1.11.8 Parámetros de Asignación.....	20
1.11.9 Inductores de Costo de Actividades (Cost Driver Activity)	21
1.12 Diseño e Implementación del Sistema de Costos ABC	21
1.12.1 Etapa Previa.....	21

1.12.2 Determinar si es factible y conveniente poner en marcha un proyecto sensible y oneroso como ABC	22
1.12.3 Etapa Decisiva: Implementación	22
1.12.3 Diagnóstico Preliminar.....	22
1.12.5 Análisis de los Procesos	23
1.12.6 Asignación de los recursos directos de los objetos del costo.....	23
1.12.7 Asociación de los recursos indirectos con las actividades	24
1.12.8 Asignación del costo de las actividades a los productos.....	24
1.12.9 Determinación de costos totales	24
1.12.10 Análisis e interpretación de resultados de ABC.....	24
CAPÍTULO II	25
2. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	25
2.1 Reseña histórica	25
2.2 Metodología Utilizada.....	25
2.2.1 Investigación Exploratoria	26
2.2.2 Investigación Descriptiva.....	26
2.2.3 Método Inductivo	26
2.2.4 Método Deductivo.....	27
2.3 Técnicas de investigación.....	27
2.3.1 Encuesta:	27
2.3.2 Entrevista:	27
2.4 Análisis e interpretación de resultados.....	28
2.4.1 Muestreo no probabilístico:.....	28
2.4.2 Población o universo	28
2.5.3 Entrevista aplicada al Gerente de la empresa de lácteos la Pradera del Valle.	31
2.5.4 Entrevista aplicada al contador de la empresa de lácteos la Pradera del Valle	33
2.5.5 Encuesta aplicada a los trabajadores del departamento de producción de la empresa de lácteos “La Pradera del Valle”	35
2.5.6 Encuesta aplicada a los proveedores de la empresa de lácteos “La Pradera del Valle”	45

2.5.7 Encuesta aplicada a los clientes de la empresa de lácteos la Pradera del Valle	55
2.6 Conclusiones	65
2.7 Recomendaciones.....	66
CAPÍTULO III.....	67
3. DISEÑO DE LA PROPUESTA.....	67
3.1 Datos de la empresa	67
3.1.1 Breve descripción de la empresa.....	67
3.1.2 Análisis Situacional de la empresa de lácteos “La Pradera del Valle”	68
3.2 Justificación.....	70
3.3 Objetivos	71
3.3.1 Objetivo general	71
3.3.2 Objetivos Específicos.....	72
3.4 Diseño de la Propuesta	72
3.5 La cadena de valor	73
3.6 Distribución de Costos por actividad	75
3.6.1 Análisis del proceso para la elaboración del queso.....	75
3.6.2 Adquisición de la materia prima	79
3.6.3 Recolección de la leche	79
3.6.4 Recepción y análisis de la leche.....	80
3.6.5 Cultivo Lácteo.....	83
3.6.6 Coagulación.....	87
3.6.7 Corte.....	89
3.6.8 Desuerado.....	90
3.6.9 Moldeado	92
3.6.10 Prensado	93
3.6.11 Salado.....	95
3.6.12 Enfundado	97
3.6.13 Búsqueda y Capacitación de Trabajadores	100
3.6.14 Infraestructura	100
3.7 Análisis e Interpretación de Resultados del sistema de costos ABC	104
CONCLUSIONES	105

RECOMENDACIONES	106
BIBLIOGRAFÍA	107

ÍNDICE DE TABLA

Tabla N° 2. 1 Materia Prima	35
Tabla N° 2. 2 Horario de Trabajo	36
Tabla N° 2. 3 Control de asistencia.....	37
Tabla N° 2. 4 Tecnología que posee	38
Tabla N° 2. 5 Mantenimiento maquinaria.....	39
Tabla N° 2. 6 Control de producción	40
Tabla N° 2. 7 Destino de los desperdicios	41
Tabla N° 2. 8 Lugar de trabajo adecuado.....	42
Tabla N° 2. 9 Mano de Obra	43
Tabla N° 2. 10 Número de productos	44
Tabla N° 2. 11 Tiempo de Oferta.....	45
Tabla N° 2. 12 Frecuencia de entrega	46
Tabla N° 2. 13 Ambiente de desenvolvimiento	47
Tabla N° 2. 14 Formas de pedidos	48
Tabla N° 2. 15 Tiempo de pago	49
Tabla N° 2. 16 Pagos a la fecha	50
Tabla N° 2. 17 Conoce el producto que elabora	51
Tabla N° 2. 18 Frecuencia de consumo	52
Tabla N° 2. 19 Producto de calidad	53
Tabla N° 2. 20 Precio accesible	54
Tabla N° 2. 21 Cliente fiel	55
Tabla N° 2. 22 Tiempo de adquisición	56
Tabla N° 2. 23 Producto de calidad	57
Tabla N° 2. 24 Recomendaciones del producto	58
Tabla N° 2. 25 Precio accesible	59
Tabla N° 2. 26 Elaboración de nuevos productos	60

Tabla N° 2. 27 Realizar publicidad	61
Tabla N° 2. 28 Medio publicitario	62
Tabla N° 2. 29 Proceso productivo	63
Tabla N° 2. 30 Adquisición del producto	64
Tabla N° 3.1 Matriz FODA	69
Tabla N° 3.2 Procedimiento elaboración queso	76
Tabla N° 3.3 Flujograma administración	77
Tabla N° 3.4 Costo Gerente	78
Tabla N° 3.5 Costo Jefe de Producción/ Contador.....	78
Tabla N° 3.6 Costo trabajador	79
Tabla N° 3.7 Costo materia prima.....	79
Tabla N° 3.8 Costo Transporte.....	80
Tabla N° 3.9 Mano de obra directa	81
Tabla N° 3.10 Mano de obra indirecta	81
Tabla N° 3.11 Depreciación	82
Tabla N° 3.12 Costos insumos	82
Tabla N° 3.13 Contabilización	83
Tabla N° 3.14 Costos materiales directos.....	84
Tabla N° 3.15 Mano de obra directa	85
Tabla N° 3.16 Mano de obra Cultivo Lácteo	86
Tabla N° 3.17 Materia prima Cultivo Lácteo.....	86
Tabla N° 3.18-A Costos indirectos de fabricación Cultivo Lácteo	86
Tabla N° 3.18-B Costos indirectos de fabricación Cultivo Lácteo	87
Tabla N° 3.19 Mano de obra Coagulación	87
Tabla N° 3.20 Materia prima Coagulación.....	87
Tabla N° 3.21-A Costos indirectos Coagulación	88
Tabla N° 3.21-B Costos indirectos Coagulación	88
Tabla N° 3.22 Mano de Obra Corte	89
Tabla N° 3.23 Materia Prima Corte.....	89
Tabla N° 3.24-A Costos Indirectos Corte	89
Tabla N° 3.24-B Costos indirectos Corte	90
Tabla N° 3.25 Mano de Obra Desuerado	90

Tabla N° 3.26 Materia Prima Desuerado	90
Tabla N° 3.27-A Costos Indirectos Desuerado	91
Tabla N° 3.27-B Costos Indirectos Desuerado	91
Tabla N° 3.28 Mano de Obra Moldeado	92
Tabla N° 3.29 Materia Prima Moldeado	92
Tabla N° 3.30-A Costos Indirectos Moldeado	92
Tabla N° 3.30-B Costos Indirectos Moldeado	93
Tabla N° 3.31 Mano de Obra Prensado.....	93
Tabla N° 3.32 Materia Prima Prensado.....	93
Tabla N° 3.33-A Costos Indirectos Prensado.....	94
Tabla N° 3.33-B Costos Indirectos Prensado.....	94
Tabla N° 3.34 Contabilización Producción.....	95
Tabla N° 3.35 Mano de Obra Salado	96
Tabla N° 3.36 Materia Prima Salado.....	96
Tabla N° 3.37-A Costos Indirectos Salado	96
Tabla N° 3.37-B Costos Indirectos Salado.....	97
Tabla N° 3.38 Material Indirecto en Enfundado	97
Tabla N° 3.39 Mano de Obra Enfundado.....	98
Tabla N° 3.40-A Costos Indirectos Enfundado.....	98
Tabla N° 3.40-B Costos Indirectos Enfundado	98
Tabla N° 3.41 Mano Obra Indirecta Enfundado	99
Tabla N° 3.42 Contabilización Enfundado y Bodega	99
Tabla N° 3.43 Mano Obra Indirecta Producción.....	100
Tabla N° 3.44 Costo Infraestructura Mensual.....	100
Tabla N° 3.45 Costo Artículo terminado.....	101
Tabla N° 3.46 Cálculo Total de Costos de Producción	101
Tabla N° 3.47 Resumen Gerencial	101
Tabla N° 3.48Resumen Costos Individuales	102

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1.1 Categorías Fundamentales.....	3
Gráfico N° 1.2 Relación entre Producto, actividades y tareas.....	19
Gráfico N° 2. 1 Materia prima	35
Gráfico N° 2. 2 Horario de trabajo.....	36
Gráfico N° 2. 3 Control de asistencia	37
Gráfico N° 2. 4 Tecnología que posee	38
Gráfico N° 2. 5 Mantenimiento maquinaria.....	39
Gráfico N° 2. 6 Control de producción	40
Gráfico N° 2. 7 Destino de los desperdicios	41
Gráfico N° 2. 8 Lugar de trabajo adecuado	42
Gráfico N° 2. 9 Mano de obra.....	43
Gráfico N° 2. 10 Número de productos	44
Gráfico N° 2. 11 Tiempo de oferta	45
Gráfico N° 2. 12 Frecuencia de entrega.....	46
Gráfico N° 2. 13 Ambiente de desenvolvimiento.....	47
Gráfico N° 2. 14 Formas de pedido	48
Gráfico N° 2. 15 Tiempo de pago	49
Gráfico N° 2. 16 Pago a la fecha.....	50
Gráfico N° 2. 17 Conoce el producto que elabora	51
Gráfico N° 2. 18 Frecuencia de consumo	52
Gráfico N° 2. 19 Productos de calidad.....	53
Gráfico N° 2. 20 Precios accesible.....	54
Gráfico N° 2. 21 Cliente fiel	55
Gráfico N° 2. 22 Tiempo de adquisición	56
Gráfico N° 2. 23 Producto de calidad	57
Gráfico N° 2. 24 Recomendación del producto	58
Gráfico N° 2. 25 Precio accesible	59
Gráfico N° 2. 26 Elaboración de nuevos productos.....	60
Gráfico N° 2. 27 Realizar publicidad.....	61
Gráfico N° 2. 28 Medio publicitario	62
Gráfico N° 2. 29 Proceso productivo	63

Gráfico N° 2. 30 Adquisición del producto	64
Gráfico N° 3.1 Orgánico estructural propuesto	70
Gráfico N° 3.2 Diseño de la propuesta	72
Gráfico N° 3.3 Cadena de valor	74
Gráfico N° 3.4 Denominación de flujogramas	75

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 2.1 Población o Universo	28
Cuadro N° 2.2 Trabajadores	29
Cuadro N° 2.3 Clientes.....	29
Cuadro N° 2.4 Proveedores	30

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXOS N°1: Entrevista dirigida al gerente general.

ANEXOS N°2: Entrevista dirigida al contador.

ANEXOS N°3: Encuesta dirigida a los trabajadores.

ANEXOS N°4: Encuesta dirigida a los proveedores.

ANEXOS N°5: Encuesta dirigida a los clientes.

ANEXOS N°6: Estados Financieros.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS
Latacunga – Ecuador

TEMA: “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS “ABC” EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS “LA PRADERA DEL VALLE” DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN SAQUISILI, PARROQUIA CHANTILIN, BARRIO CRUZ LOMA; EN EL PERIODO 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012”.

Autores:

Santo Rodríguez Katherine Lisseth

Yugsi Almachi Miryan Fabiola

Directora:

Dra. M.Sc. Patricia Geraldina López Fraga

RESUMEN

El presente trabajo se desarrollará luego de haber conocido la situación actual de la empresa de lácteos “La Pradera de Valle”, del Cantón Saquisili, en donde se observo que no existe un control sobre los costos que genera la producción del queso, así como también la falta de una correcta planificación sobre la elaboración.

El objeto de este trabajo de investigación es determinar cada una de las actividades y distribuir de mejor manera todos los recursos que son necesarios para la ejecución de estas tareas, permitiendo tener una idea clara sobre el costo del queso. El proyecto tiene como alcance los métodos: inductivo, el cual permitió recopilar todo tipo de información teórica que se convirtió de base fundamental para el desarrollo del tema, el método deductivo que consintió en verificar la situación actual de la empresa y conocer cada una de las actividades que se realizan dentro de la producción de queso fresco.



COTOPAXI TECHNICAL UNIVERSITY

ADMINISTRATIVE AND HUMANISTIC SCIENCES ACADEMIC UNIT

Latacunga – Ecuador

TOPIC: “IMPLEMENTATION OF ABC COST SYSTEM IN “LA PRADERA DEL VALLE” DAIRLY COMPANY IN COTOPAXI PROVINCE, SAQUISILI CANTON, CHANTILIN PARISH DURING JANUARY 1-DECEMBER 31st, 2012”

AUTHORS:

Santo Rodríguez Katherine Lisseth

Yugsi Almachi Miryan Fabiola

DIRECTOR:

Dra. M.Sc. Patricia Geraldina López Fraga

ABSTRACT

This job will be developed after to know the real situation of the “La Pradera del Valle” dairy company in Saquisili county, where it was observed the lack in the cheese production costs, also there isn’t any correct planning about the elaboration.

The main purpose for this researching job is to determine each activity within the production process and to distribute in better way all the necessary resources to execute all the tasks in order to have a clear idea about what is the real cost for the cheese. The project has scoped methods; inductive which allowed to collect several kinds of theoretical information that was used as fundamental base to develop the topic, the deductive method which consisted of verifying the current company situation and know each of activities that take place within the cheese production.



AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro Cultural de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal CERTIFICO que: La traducción del resumen de tesis al Idioma Inglés presentado por las señoritas Egresadas de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas: **SANTO RODRÍGUEZ KATHERINE LISSETH** y **YUGSI ALMACHI MIRYAN FABIOLA**, cuyo título versa “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS “ABC” EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS “LA PRADERA DEL VALLE” DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN SAQUISILI, PARROQUIA CHANTILIN, BARRIO CRUZ LOMA; EN EL PERIODO 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012”, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

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

Latacunga, Mayo 2015

Atentamente,

.....
Lic. Marco Paúl Beltrán Semblantes
DOCENTE CENTRO CULTURAL DE IDIOMAS
C.C. 050266651-4

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación busca analizar y dar a conocer a la empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE” sobre la aplicación de un sistema de costos ABC, que le permite tener un conocimiento amplio sobre la distribución de los costos y las actividades que generan mayor valor dentro de la elaboración del producto; para así tomar una decisión frente a la competencia y planificar estrategias para la comercialización en el mercado.

Para el desarrollo del primer capítulo es indispensable poseer conocimientos amplios de las diferentes temáticas que serán tomadas en cuenta tales como: Gestión Administrativa y Financiera, la cual permite a los administradores a tomar una decisión sobre el manejo de todos sus activos y las actividades que se deben desarrollar para llegar al objetivo planteado, así como también la empresa, la contabilidad y el sistema de costos; son categorías que nos permitió elaborar el tema planteado con facilidad, ya que contamos con un conocimiento claro y amplio sobre los pasos a seguir.

Además de las categorías fundamentales se tomó en cuenta algunas técnicas, métodos e instrumentos para la recopilación de información, tales como la encuesta y la entrevista, ya que son herramientas fundamentales dentro de una investigación, tanto teórico como datos de la empresa objeto de estudio, los cuales nos permitieron analizar la información para la aplicación del sistema de costos ABC en la empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”.

En el tercer capítulo se encuentra el desarrollo del sistema de costos ABC para la empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, se lo realiza con la finalidad de identificar y establecer las actividades que se desarrollan durante el proceso productivo del queso, para así establecer un precio y tomar una decisión sobre las actividades que en la actualidad se están desarrollando.

Finalmente se establecieron las conclusiones y recomendaciones a las que llegamos luego de la aplicación del sistema de costos ABC, ya que esto les permitirá a los directivos o al gerente mejorar el servicio y obtener una ventaja competitiva frente a su competencia dentro y fuera del cantón en el que comercializa su producto.

CAPÍTULO I

1.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

La investigación que se levantara está dirigida a la empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, con la finalidad de determinar el costo de cada una de las actividades ya sean primarias o secundarias lo cual permitirá dar un valor al producto, además la entidad no puede seguir realizando tareas que no agreguen valor, deben eliminarse todas aquellas tareas que no ayudan al desempeño eficaz de los factores productivos identificados en el proceso productivo, por ello se plantea un modelo de costeo basado en actividades el mismo que permite la asignación y distribución de los diferentes costos indirectos de acuerdo a las actividades realizadas, identificando el origen del costo de cada actividad, lo cual permitirá a la empresa mejorar los procesos, la gestión de cada una de las actividades evaluadas, logrando alcanzar la optimización de recursos.

1.2 Antecedentes Investigativos

La presente investigación se ha realizado con el propósito de controlar los costos y mejorar los niveles de rentabilidad aplicando un sistema de Costeo de acuerdo a las condiciones de producción de la empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”.

Como antecedentes para el desarrollo de este proyecto de investigación existen trabajos realizados por otros investigadores que dan valioso aporte en este estudio. Según Ximena Moposita (2009) en su tesis “Sistema de Costos y su incidencia en la Rentabilidad de la Curtiduría José Laura”, manifiesta que la empresa no está en condiciones de establecer el costo de producción y por lo tanto, desconoce la rentabilidad exacta de la empresa.

Según manifiesta Asqui Ruth (2009; p.68) en su tesis “Sistema de Costos ABC para la empresa Maderas Ecuatoriales Cía. Ltda.”, establece que la empresa no aplica ningún sistema de costos, debido a que no cuenta con la información adecuada para determinar sus costos, ocasionando que no se pueda conocer si la empresa está ganando o perdiendo. Se ha realizado un estudio de los sistemas de costeo, pero aún no se ha aplicado ninguno siendo la principal causa el descuido por parte del personal encargado. Para determinar el tipo de sistema de costos que se debe aplicar en la empresa IMPLASTIC se debe tomar en cuenta el tipo de fábrica y las condiciones en las que se efectúa la producción ya que el mismo debe cubrir las necesidades de la fábrica.

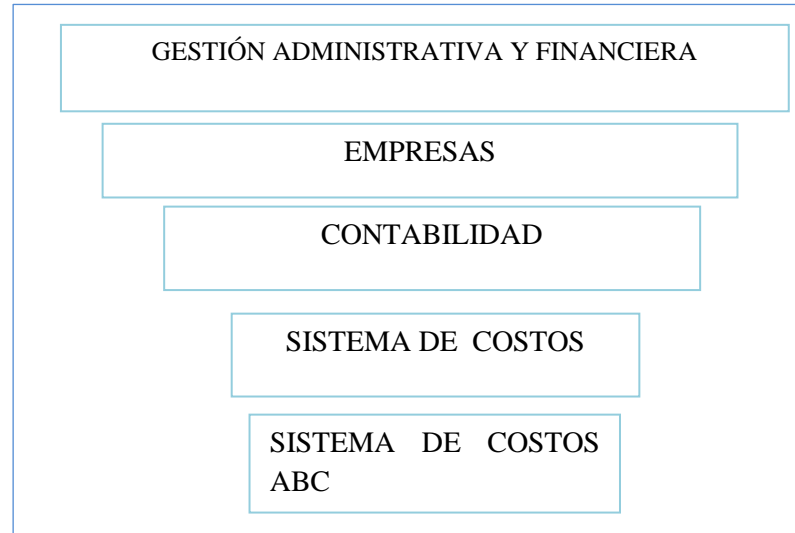
La falta de un Sistema de Costos ocasiona en la empresa el desconocimiento del valor de la producción, ya que no existe documentación donde se identifiquen los materiales que utilizan para la elaboración del producto, por el desconocimiento del costo exacto de la producción no se puede fijar el precio de venta con el porcentaje de rentabilidad que la empresa desea obtener.

La aplicación de un Sistema de Costos idóneo en la organización permitió aumentar la credibilidad y la utilidad de la información de los costos en la toma de decisiones, así como también eliminar desperdicios y actividades que no generen valor, mediante la utilización de la cadena de valor como herramienta de la competitividad.

1.3 Categorías Fundamentales

Cada una de las categorías presentadas a continuación permitió desarrollar y conocer la importancia que posee cada una. Las mismas tratan aspectos notables las cuales son desarrolladas durante el primer capítulo.

Gráfico N° 1.1
Categorías Fundamentales



FUENTE: Anteproyecto de Tesis
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

1.4 Gestión Financiera y Administrativa

La Gestión Financiera y Administrativa juega un papel muy importante dentro de la organización, ya que esto permitirá a la administración obtener información valiosa y necesaria la misma que se utilizara para una adecuada toma de decisiones.

1.4 Definición

Según ORTÍZ, Héctor (2008) señala que la Gestión Administrativa y Financiera es “Una disciplina que constituye una parte de la economía que se preocupa de dar énfasis y llevar a la práctica los conceptos económicos, teóricos el cual ayudara a

una entidad a la toma de decisiones en varia de sus actividades que se vaya a realizar dentro de las inversiones”. (p. 29)

Según GITMAN, Lawrence (2010) establece que la Gestión Administrativa y Financiera se refiere a los

“Deberes del administrador financiero en la empresa. Los administradores financieros administran activamente los asuntos financieros de todo tipo de empresas financieras y no financieras, públicas o privadas, grandes y pequeñas, lucrativas y no lucrativas. Desempeñan una gran variedad de tareas financieras como planeación, extensión de crédito a los clientes, evaluación de grandes gastos propuestos y la consecución de dinero para financiar las operaciones de la empresa.” (p.3)

Según HORNER, James y WACHOWICZ, John (2002) menciona que la Gestión Administración y Financiera se “Refiere a la adquisición, el financiamiento y la administración de activos, con algún propósito general en mente. Entonces, la función de los administradores financieros en lo tocante a la toma de decisiones se puede dividir en tres áreas principales las decisiones de inversión, las de financiamiento y las de administración de los activos”. (p. 2)

Las investigadoras mencionan que la Gestión Financiera es una disciplina que se direcciona al manejo de los flujos de efectivo en monedas diferentes, además busca proteger a la empresa de posibles riesgos financieros que puedan surgir al realizar transacciones internacionales.

1.4.2 Objetivos

En la página web <http://alopez28.blogspot.com/2011/05/la-importancia-de-la-administracion.html>(03/05/2014; 16:04) señala que los objetivos de la Gestión Administrativa y Financiera es:

- Aprender a administrar el dinero, la principal fuente de participación e intercambio de mercado, inversiones, adquisición y ventas de productos o servicios.
- Maximizar el patrimonio de una empresa, optimizando el manejo de sus recursos financieros para el logro de objetivos e incrementación de la eficacia y rentabilidad; por tanto es la disciplina que nos ayuda a planear, producir, controlar y dirigir nuestra vida económica.

1.5 Empresa

La Empresa constituye el instrumento universalmente empleado para producir y poner en manos del público la mayor parte de los bienes y servicios existentes en la economía. Para tratar de alcanzar sus objetivos, la empresa obtiene del entorno varios factores que emplea en la producción de los mismos.

1.5.1 Definición

Según NARANJO, Marcelo y NARANJO, Joselito (2005) manifiestan que la Empresa es “Una unidad económica que actúa como factor dinámico en el proceso productivo de bienes y servicios, mediante la forma de una sociedad industrial, comercial o de prestación de servicios, con el fin de obtener beneficios económicos y sociales”. (p.1)

Según BRAVO, Mercedes (2007) señalo que la Empresa es “Una entidad compuesta por capital y trabajo que se dedica a actividades de producción, comercialización y prestación de bienes y servicios a la colectividad”. (p.3)

Las investigadoras mencionan que la Empresa es una organización que se dedica ya sea a la producción, comercialización o la prestación de servicios con el fin de obtener una utilidad o beneficio.

1.5.2 Clasificación

Según BRAVO, Mercedes (2007) manifiesta que las Empresas se clasifican (p.3-4):

a) De Acuerdo a la Actividad

- **Empresa de Servicios:** Son todas aquellas que prestan o venden servicios profesionales calificados a cambio de un determinado valor de dinero. Ejemplos cooperativa de transporte, hoteles, lavanderías, seguros, clínicas, constructoras, colegios, universidades entre otros
- **Empresas Comerciales:** Son empresas que se encargan del acercamiento de bienes, los cuales no requieren de ningún procesamiento de fábrica, para destinarlos a la venta. Las mercancías en existencia al final de un periodo contable se describen como inventario de productos terminados o inventario de mercancía ejemplo: almacén de calzado, supermercados, farmacias, ferreterías, librerías, basares, almacenes de tela entre otros.
- **Empresas Industriales:** Son empresas que se encargan de la transformación, modificación substancial o leve de ciertos bienes menores en otros mayores con la ayuda de los factores de producción ejemplo: industrias madereras, licoreras, manufactureras, pasteurizadoras, fábricas de pintura entre otras.

b) De Acuerdo al Sector que Pertenecen

- **Empresas Públicas.-** Son entes contables, constituido con el aporte de capitales del Estado y son creadas sin fines de lucro.

- **Empresas Privadas.-** El aporte del capital corresponde a personas naturales o jurídicas del sector privado, el objetivo primordial de esta entidad es la obtención de lucro.
- **Empresas Mixtas.-** Es la conformación del capital tanto del sector privado como del público, su marco legal lo reglamentan los dos sectores.

c) De Acuerdo con la Organización del Capital

- **Empresas Unipersonales.-** Es el capital conformado con el aporte de una sola persona natural.
- **Sociedades o Compañías.-** Su capital está compuesto por el aporte de varias personas naturales o jurídicas, las sociedades pueden ser:

c) De Acuerdo con el Tamaño

- Empresas Grandes
- Empresas Medianas
- Empresas Pequeñas.

1.6 Contabilidad

La información contable es útil para cualquiera que deba emitir juicios y tomar decisiones que generen consecuencias económicas, además ayuda a la toma de decisiones mostrando donde y como se ha gastado el dinero.

1.6.1 Definición

Según BRAVO, Mercedes (2007) manifestó que la contabilidad es “La ciencia, arte y la técnica que permite el registro, clasificación, análisis e interpretación de las transacciones que se realiza en una empresa con el objetivo de conocer su

situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o periodo contable.” (p.1)

Para el autor ESPEJO JARAMILLO, Lupe Beatriz (2012) manifiesta que la contabilidad es “La ciencia, la técnica y el arte de recolectar, organizar, registrar, y analizar en forma cronológica cada uno de las operaciones económicas y financieras que realiza una empresa durante un periodo determinado, con el fin de conocer los resultados obtenidos y estructurar los estados financieros que servirán de base para la toma de decisiones”. (p.8)

Las investigadoras consideran que la contabilidad es una ciencia que analiza, clasifica, registra e interpreta todos y cada uno de los movimientos económicos que se generan en una empresa dentro de un periodo determinado.

Según BRAVO, Mercedes (2007) señala que las funciones, propósito y la clasificación de la Contabilidad son (p. 1):

1.6.2 Funciones de la Contabilidad

Dentro de la empresa se desempeñan diferentes actividades que se agrupan en funciones tales como:

- **Función histórica:** Se manifiesta por el registro cronológico de los hechos que van apareciendo en la vida de la empresa.
- **Función estadística:** Es el reflejo de los hechos económicos, en cantidades que dan una visión real de la forma como queda afectada por ellos la situación del negocio.
- **Función económica:** Estudia el proceso que se sigue para la obtención del producto.
- **Función financiera:** Analiza la obtención de los recursos monetarios para hacer frente a los compromisos de la empresa.
- **Función fiscal:** Es saber cómo afectan a la empresa las disposiciones fiscales mediante las cuales se fija la contribución por impuestos.

- **Función legal:** Conocer los artículos del Código de Comercio, Ley de Régimen Tributario Interno, Ley de Compañías y otras leyes que pueden afectar a la empresa, para que la contabilidad refleje de manera legal el contenido jurídico de sus actividades.

1.6.3 Propósito

El propósito de la contabilidad es proveer información financiera acerca de una entidad económica, para facilitar la toma de decisiones a los diferentes usuarios (accionistas, acreedores, inversiones, clientes, empleados y público en general).

1.6.4 Clasificación de la Contabilidad

La contabilidad se clasifica en:

- **Contabilidad Financiera:** Sistema de información que expresa en términos cuantitativos y monetarios las transacciones que realiza una entidad económica, así como ciertos acontecimientos económicos que afectan, con el fin de proporcionar información útil y segura a usuarios externos a las organizaciones.
- **Contabilidad Administrativa:** Sistema de información al servicio de las necesidades internas de la administración, con orientación pragmática destinada a facilitar, las funciones administrativas de planeación y control así como la toma de decisiones.
- **Contabilidad Fiscal:** Sistemas de información diseñada para dar cumplimiento a las obligaciones tributarias de las organizaciones respecto de un usuario específico.
- **Contabilidad de Costos:** Se concibe como un sistema que utiliza la contabilidad financiera para registrar y luego interpretar, de la manera más correcta posible los costos por materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación que son necesarios para elaborar un artículo.

1.7 Sistema de Costos

Los sistemas de costeo actuales se basan en modelos de prorrateo arbitrario de los gastos indirectos, ya que se utilizan tasas de aplicación basadas en las horas-maquina o en horas-hombre, lo cual distorsiona el costo de los productos e impide conocer la información relevante de las diferentes líneas o productos para diseñar estrategias que aseguren la permanencia en el mercado a largo plazo de la empresa.

1.7.1 Definición

Según BRAVO, Mercedes y UBIDIA, Carmita (2007) señalan que el sistema de costos es “El procedimiento contable que se utiliza para determinar el costo unitario de producción y el control de las operaciones realizadas por la empresa industrial”. (p. 14)

Disponible en la página web www.ingenieria.unam.mx(06/04/2013; 18:39)señala que el sistema de costo es el “Conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles.”

Las investigadoras mencionan que el sistema de costos es una herramienta que permite conocer los costos de cada una de las actividades que se efectúan dentro del proceso productivo de cada una de las empresas.

1.7.2 Objetivo de un Sistema de Costos

El objetivo primordial de todo sistema de costos es la determinación del costo unitario de producción, en consecuencia, el costo unitario de producción representa el medio del que la gerencia de la entidad se va a servir para alcanzar los objetivos

1.7.3 Elementos del Costo

Para los autores NARANJO, Salguero hnos.; (2005) establecen que los elementos del costo son:

a) **Materiales:** Son los principales recursos que se usan en la producción; esto se transforma en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. Se clasifican en:

- **Directos:** Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con este y presentan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.
- **Indirectos:** Son los que están involucrados en la elaboración de un producto pero tiene una relevancia relativa frente a los directos.

b) **Mano de Obra:** Es el esfuerzo físico o mental empleado para la elaboración de un producto. Se clasifican en:

- **Directa.-** Es aquella que directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración.
- **Indirecta.-** Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto.

c) **Costos Indirectos de Fabricación (CIF):** Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo. (p.1)

1.7.4 Clasificación de los Sistemas de Costos

Según los autores NARANJO, Salguero hnos.; (2005) manifiestan que los Sistemas de Costos se clasifican de la siguiente manera (p.29):

- Costos por Órdenes de producción.

- Costos por Procesos.
- Costos Estándar.
- Costos por Actividades (ABC)

1.8 Costos por órdenes de Producción

El sistema de costos por órdenes de producción es aplicable en aquellas industrias que producen unidades perfectamente identificables durante su periodo de transformación, siendo posible localizar los elementos del costo primo que corresponden a cada unidad.

1.8.1 Definición

Según BRAVO, Mercedes y UBIDIA, Carmita (2007) indican que los costos por órdenes de producción se utilizan en “Las industrias en las que la producción es interrumpida por que puede comenzar y terminar en cualquier momento o fecha del periodo del costo; diversa porque se puede; producir uno o varios artículos similares, para lo cual se requiere las respectivas ordenes de producción o de trabajo específicas, para cada lote o artículo que se fabrica.”(p.14)

Para el autor ZAPATA, Pedro (2007) manifiesta que los costos por órdenes de producción es “Propia de aquellas empresas cuyos costos se pueden identificar con el producto o el lote en cada orden de trabajo en particular, a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en esa orden específica.”(p. 207)

Las investigadoras consideran que los costos por órdenes de producción se utilizan cuando las empresas producen uno o varios artículos similares y estos trabajan por órdenes de producción.

1.8.2 Características

- Permite reunir separadamente cada uno de los elementos del costo para cada orden de producción, ya se ha terminada o en proceso de transformación.
- Es posible y resulta práctico lotificar y subdividir la producción de acuerdo con las necesidades de cada empresa.
- La producción se hace generalmente sobre pedidos formulado por los clientes.

1.8.3 Ventajas

- Da a conocer con todo detalle el costo de producción de cada artículo.
- Pueden hacerse estimaciones futuras con base en los costos anteriores.
- Pueden saberse qué órdenes han dejado utilidad y cuáles pérdida.
- Se conoce la producción en proceso sin necesidad de estimarla, en cantidad y costo.

1.8.4 Desventajas

- Su costo de operación es muy alto debido a la gran labor que se requiere para obtener todos los datos en forma detallada.
- Existen serias dificultades en cuanto al costo de entregas parciales de productos terminados, ya que el costo total se obtiene hasta la terminación de la orden.

1.9 Costos por Procesos

El sistema por procesos es usado en industrias donde los productos finales son idénticos y se usa para calcular los costos de un producto para una masa o un sistema de producción uniforme.

1.9.1 Definición

Según BRAVO, Mercedes y UBIDIA, Carmita (2007) manifiestan que los costos por procesos se establecen cuando la producción es “Continua, interrumpida o en serie y que fabrican productos homogéneos o similares en forma masiva y constante, a través de varias etapas o procesos de producción”. (p.14)

Disponible en la página web www.riveredo.com (13/05/2013; 18h30) establece el sistema por procesos se “Realiza cuando la producción por proceso es semejante a un flujo continuo y no hay lotes específicos, existiendo gran dificultad para diferenciar o individualizar la producción.”

Las investigadoras mencionan que el sistema de costos por procesos se aplica cuando la producción es continua, los productos son iguales y los costos se acumulan por secciones.

1.9.2 Características

- Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos.
- Esta cuenta se carga con los costos del proceso incurridos en el departamento.
- Los costos unitarios se determinan por departamentos en cada período.
- Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o artículos terminados.

1.9.3 Procedimientos Básicos para el Costeo por Procesos

- Seguir el flujo a las diferentes unidades con su clasificación adecuada: unidades comenzadas, terminadas, perdidas y en proceso.
- Calcular las unidades equivalentes por proceso.
- Determinar el costo unitario para cada elemento del costo.

- Asignar y transferir correctamente los costos a las unidades terminadas en cada proceso.

1.10 Costos Estándar

El sistema de costos estándar se basa en los estudios técnicos y los costos se calculan antes de la elaboración del producto para identificar el costo unitario lo cual permitirá evaluar la eficiencia de la entidad durante el periodo.

1.10.1 Definición

Para los autores BRAVO, Mercedes y UBIDIA, Carmita (2007) manifiestan que los Costos Estándar

“Es una técnica que se basa en estudios y procedimientos científicos realizado por los ingenieros del departamento técnica, mediante el análisis de cuantificación de tiempos y movimientos resistencia de materiales, investigación de mercado, diseño y planificación de la fábrica, etc.; tomando en cuenta las políticas y metas de la empresa, así como los productos que se van a elaborar, para obtener, lo que debe ser un costo unitario predeterminado estándar”. (p.14)

Según REYES, Ernesto (2005) establece que los Costos Estándar por su forma de cálculo representan “Un instrumento de medición eficiente de la fábrica, ya que está basado precisamente en la eficiencia del trabajo de la misma”. (p. 9)

Las investigadoras consideran que los costos estándares son aquellos que esperan lograrse en determinado proceso de producción en condiciones normales además no sólo sirven de referencia, sino también como guía de trabajo dentro del proceso productivo.

1.10.2 Características

- Son herramientas efectivas para la medición y comparación de los costos.
- Da mayor exactitud de los costos estimados.

1.11 Costos por Actividades (ABC)

El sistema de costos ABC trata de mejorar la exactitud de los costos de los productos y servicios reconociendo que algunos costos quedan mejor asignados usando bases no relacionadas con el volumen.

1.11.1 Definición

Según CAMPAÑA, Fernando (2005) menciona que los costos por actividades (ABC)

“Una herramienta de gestión que permite identificar con precisión las actividades y el flujo que estas tienen a lo largo de un proceso en particular y de la organización en general, incorporado los costos de cada una de ellas las cuales en conjunto serán también incorporadas al producto de manera eficiente de tal forma que los mismos logren competitividad”. (p.110- 112)

Para el autor RAMÍREZ PADILLA, David Noel (2005) establece que los costos por actividades (ABC) es “Un sistema que primero acumula los costos de cada actividad en un organización, luego aplica los costos de las actividades a los productos, los servicios u otros objetos del costo, mediante el uso apropiado de los factores relacionados con el origen de dichos costos”. (p. 72)

Para las investigadoras los costos por actividades (ABC) es un sistema que proporciona información exacta y confiable acerca de los costos, la misma que ayudara a la dirección en la toma de decisiones para que la empresa pueda ser competitiva dentro del mercado.

1.11.2 Objetivos

- Obtener información precisa sobre el costo de las actividades y procesos, optimizando el uso de los recursos y dando a la organización una orientación hacia el mercado.

- Ser una medida de desempeño que permita mejorar los objetivos de satisfacción y eliminar el desperdicio en actividades operativas y administrativas.

1.11.3 Ventajas

- Se aumenta la credibilidad y la utilidad de la información de costeo, en la toma de decisiones.
- Facilita la implantación de la calidad total.
- Elimina desperdicios y actividades que no agregan valor al producto.
- Facilita la utilización de la cadena de valor como herramienta de la competitividad.
- Identifica clientes, productos, servicios u otros objetivos de costos no rentables.
- Permite calcular de forma más precisa los costos, fundamentalmente determinados costos indirectos de producción, comercialización y administración.
- Aporta más informaciones sobre las actividades que realiza la empresa, permitiendo conocer cuáles aportan valor añadido y cuáles no.

1.11.4 Desventajas

- Es esencialmente un método de costeo histórico.
- Se pueden incrementar las asignaciones arbitrarias de costos, porque los costos son incurridos al nivel de proceso no a nivel de producto.
- No es fácil seleccionar el "cost driver" de actividad que refleje el comportamiento de los costos.
- Su implantación es costosa.
- Con un sistema ABC se corre el peligro de aumentar las imputaciones arbitrarias, si no se precisan criterios de decisión respecto a la combinación y reparto de estructuras comunes a las distintas actividades.

1.11.5 El Costeo ABC es aplicable a todas las Empresa

Esta herramienta que provee formas más razonables para seguir los CIF y los gastos de departamentos de servicios y actividades, procesos, productos y clientes se podría aplicar en cualquier tipo de empresa. Sin embargo, se ha de considerar algunos aspectos para definir si conviene o no la implementación del ABC en un caso particular.

Los aspectos a tomar en cuenta son:

- **Ámbito de acciones:** el costeo ABC es aplicable en cualquier actividad económica sea comercial, industrial o de servicios; por tanto, no existen limitaciones en este aspecto.
- **Alta tecnología informática:** para que funcionen adecuadamente el ABC es imprescindible que la empresa cuente con un sistema informático completo, confiable e interrelacionado capaz de captar y procesar la información al instante.
- **Influencia significativa de los costos indirectos:** el importe de los costos de fabricación y de los gastos indirectos deben ser de tal magnitud que induzca a buscar en esta metodología la racionalidad de su distribución por medio de actividades y de aquí a cualquiera de los objetos del costo.

1.11.6 Conceptos Básicos para Entender el Costeo ABC

Entre los términos más usados dentro de esta metodología se encuentran:

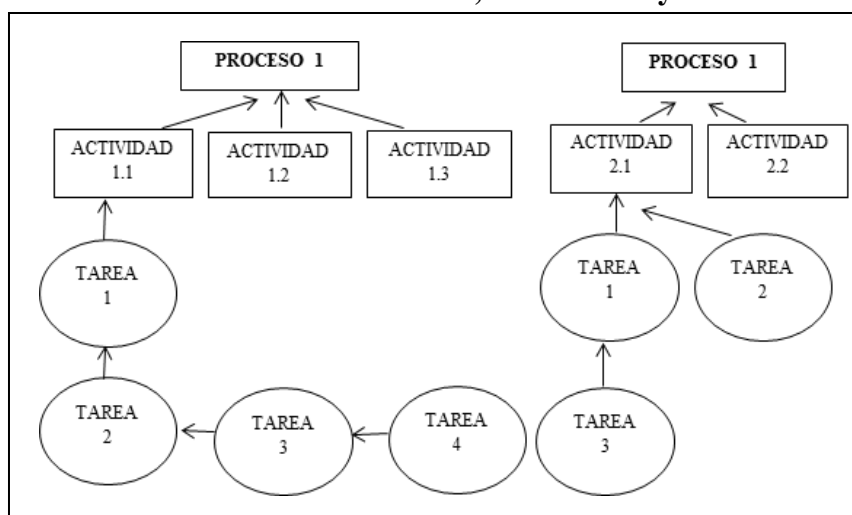
- **Producto:** Cualquier bien o servicio que la empresa ofrece a los clientes generalmente en venta.
- **Recursos:** factores de la producción que permiten la ejecución de una actividad específica. Los recursos se clasifican en:
 - **Recursos Específicos:** aquellos plenamente identificables con la actividad y asignables a ella en forma inequívoca y medible.
 - **Recursos Comunes:** son aquellos que son compartidos entre varias actividades, por lo cual es algo complicado asignarlos a una actividad específica.

1.11.7 Actividades

Para entender este concepto en la metodología ABC se tienen dos definiciones:

1. Parte de un proceso que:
 - a. Dispone de una entrada: evento por fuera de la actividad y que acciona la ejecución de la actividad, recibir un pedido (evento) obligado a entregaren acción (actividad). Tiene una salida: la acción implica obtener algo (un producto, una orden, una factura, una nómina, un cheque, un certificado, una negociación, etc.) para un cliente.
 - b. Consume recursos: como fuerza laborar, maquinas, sistemas de información, infraestructura, capital, tecnología, es decir, los factores de producción requeridos para realizar una actividad.
2. Conjunto interrelacionado de operaciones o tareas propias de una empresa que a su vez constituyen una cadena de valor que forma los procesos, los cuales utilizan unos recursos y los transformar para obtener un producto o servicio.

Gráfico N° 1.2
Relación entre Procesos, Actividades y Tareas



FUENTE: Contabilidad Administrativa_ Ramírez N.p.439
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

En el costeo ABC, las actividades pueden clasificarse así:

a) Por la Frecuencia

- **Recurrente:** la que hace la organización sobre una base continua, se compone de una entrada, una salida y un producto. Con frecuencia afecta a un solo departamento.
- **Periódico y Eventual:** La que ocurre una vez específicamente para proyectos únicos y que con frecuencia afecta a varios departamentos.

b) Por la Importancia

- **Primario:** contribuye directamente a la misión de un departamento o unidad organizativa.
- **Secundaria:** apoya las actividades primarios de la organización. Tiene carácter general y se convierte en recurso que son consumidos por actividades primarias.

1.11.8 Parámetros de Asignación

Factor o unidad de medida, seleccionada entre varias alternativas, para asignar los costos indirectos entre las actividades relevantes escogidas para el costeo. Los parámetros o detonantes del costo serán el producto de relacionar los conceptos del costo con la actividad.

El éxito de la asignación monetaria se fundamenta en la razonable medición que se haga del espacio ocupado por las personas y los bienes que intervienen en la actividad, aspecto por demás complicado, ya que una actividad no se desarrolla necesariamente en un lugar físico exclusivo, sino más bien, la mayoría de actividades son transversales, es decir se cumplen en varios espacios físicos y no necesariamente usan toda la jornada de trabajo por persona, ante lo cual se debe efectuar el seguimiento de cada una de las tareas y de los espacios que en ella intervienen, e irlas agregando hasta llegar a la suma del área de la actividad.

1.11.9 Inductores de Costo de Actividades (Cost Driver Activity)

Se define como una medida cuantitativa de lo que se invierte de un determinado recurso en una actividad, es decir, este factor se utiliza para medir como se incurre en un costo y/o como conducir a cada objeto de costo una porción del costo de cada actividad que este consume.

Para que los parámetros e inductores (drivers) sean eficaces, deben reunir tres condiciones básicas:

- Contantes, es decir, deben permanecer dentro de un tiempo específico, a fin de poder efectuar comparaciones de costo de un periodo a otro.
- Oportunos, es decir, que deben responder a las exigencias del momento.
- Perfectamente medibles, puesto que a través de ellos se harán las asignaciones entre las actividades desde ellos hasta los productos u objetos del costo

1.12 Diseño e Implementación del Sistema de Costos ABC

Según RAMIREZ, Noel (2004) manifiesta que las etapas para implementar y organizar el modelo **ABC** son (p. 425- 450):

1.12.1 Etapa Previa

La empresa que esté interesada en aplicar este modelo, inicialmente debe definir la factibilidad, conveniencia, alcance, organización y otros detalles del proyecto; para ello debe:

1.12.2 Determinar si es factible y conveniente poner en marcha un proyecto sensible y oneroso como ABC

Un estudio objetivo debe verificar las condiciones operativas básicas requeridas para justificar la puesta en marcha del modelo ABC y determinar si:

- Los costos indirectos son representativos dentro de la estructura del costo total.
- Se están rastreando debidamente los costos directos.
- La empresa está produciendo una gama amplia de productos o si las diversas líneas de producción justifican la implantación del modelo.
- Se dispone o es posible disponer de un sistema informativo capaz de integrar todos los programas y recabar los datos necesarios para alimentar la acumulación de costos por vía de las actividades.
- Finalmente, se debe cuantificar el costo monetario requerido y las ventajas competitivas potenciales, a corto y largo plazo, que se obtendrían de su vigencia y evaluar la conveniencia económica presente y el impacto futuro de costear los productos desde las actividades.

1.12.3 Etapa Decisiva: Implementación

Los pasos siguientes son necesarios en la etapa de implementación y mantenimiento del modelo ABC.

1.12.3 Diagnóstico Preliminar

El diagnóstico previo es importante para dar respuesta a las inquietudes iniciales que tienen los gerentes y el mismo equipo responsable del proyecto. Adicionalmente los datos preliminares permitirán planificar la implementación y establecer debidamente las relaciones contractuales.

1.12.5 Análisis de los Procesos

Se relaciona con el análisis de todas las actividades requeridas para producir, administrar y comercializar un bien o un servicio. En esta parte se deben identificar aquellas actividades que agregan valor o no.

Se entiende que una actividad agrega valor a un producto o servicio cuando su eliminación o la disminución de su frecuencia pueden afectar negativamente a la satisfacción de los consumidores, como es el caso de procedimiento, diseño de nuevos productos, control de calidad, facturación, atención al cliente y muchas otras actividades.

1.12.6 Asignación de los recursos directos de los objetos del costo

Los rubros que son perfectamente rastreados, es decir, los materiales y la fuerza laboral, (puede requerir directamente algún servicio adicional) se incorporan a los objetos de costo a fin de establecer los costos primos directos, a los cuales más tarde se deben agregar los costos indirectos asignados desde las actividades.

1.12.7 Asociación de los recursos indirectos con las actividades

Los recursos se expresan en valores monetarios (costos) los cuales se deben asociar con las actividades. Existen dos tipos de costos: específicos y comunes. Recuérdese que los costos específicos se identifican directamente con un centro de actividad. Por lo visto, es imperativo hacer el análisis correcto y objetivo por cada rubro a fin de:

Los materiales indirectos deben asignarse a la actividad denominada elaboración del producto, dada la relación entre el recurso y la actividad.

1.12.8 Asignación del costo de las actividades a los productos

Este paso se relaciona con la asignación de los costos desde los centros de actividad a los objetos de costo. Esto se logra mediante el uso de inductores (drivers).

1.12.9 Determinación de costos totales

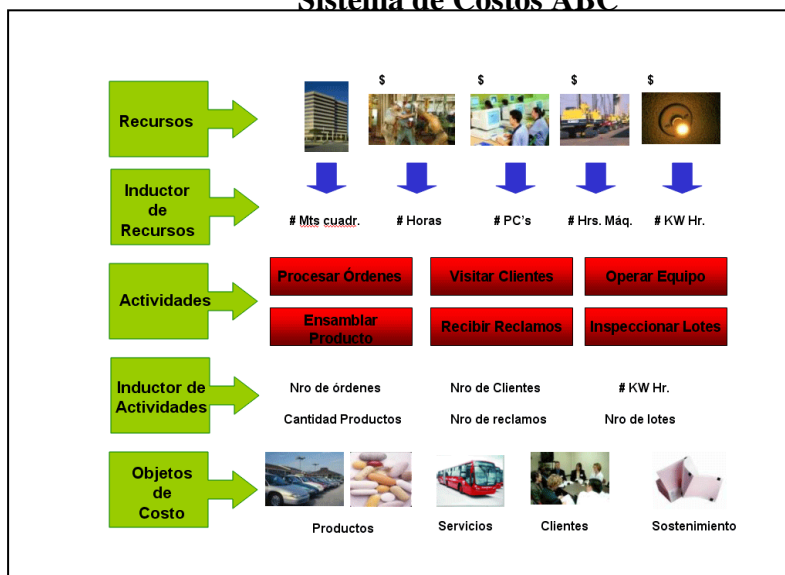
Consiste en sumar los costos asignados desde las actividades a los costos directos como materia prima y mano de obra directa- adjudicado mediante el proceso de rastreo preciso.

1.12.10 Análisis e interpretación de resultados de ABC

Tan pronto se conozcan:

Los costos de las actividades, será necesario analizarlos a la luz de costos del pasado inmediato o bien con los precios que se pagarían si se pudiera contratar con terceros la actividad; de otro lado, se puede obtener datos del costo por unidad del producto que se genera dicha actividad.

Gráfico N° 1.3
Sistema de Costos ABC



FUENTE: Disponible en la página web https://www.google.com.ec/?gfe_rd=cr&ei=dq5qU6uxIoWm8AbOm4GwAw#q=sistema+de+cosots+abc (07/05/2014; 17:11)

REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

CAPÍTULO II

2. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

2.1 Reseña histórica

Desde el año 1999 en la provincia de Cotopaxi, Cantón Saquisilí, una familia humilde como las miles de nuestro país a la que pertenece el Señor SEGUNDO YUPANGUI, junto a su esposa, en busca de una manera de sostenimiento económico para sacar adelante a sus ocho hijos y brindarles una estabilidad y una vida digna.

Empiezan un pequeño negocio en su casa, elaborando quesos artesanales los cuales eran vendidos en la vía pública y población cercana, pero poco a poco fueron acreditándose y obligando a estos emprendedores a necesitar de más ganaderos que depositaran un voto de confianza y vendieran su leche para así cubrir la demanda de este producto, con el cual se visionaba un futuro promisorio.

Con el paso de los días se conforma una empresa llamada La Pradera del Valle la cual busca generar empleo a personas del sector, pero esta ha pasado por muchas transformaciones con el único objetivo de tener un crecimiento y un desarrollo íntegro.

2.2 Metodología Utilizada

Para la ejecución del estudio se utilizó los siguientes tipos de investigación:

2.2.1 Investigación Exploratoria

Es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir un nivel superficial de conocimiento.

Se basó en la revisión de documentos escritos, misma que ayudó a desarrollar el marco teórico del sistema de costos ABC, lo que ha permitido contar con la información suficiente para diseñar un modelo de costeo por actividades.

2.2.2 Investigación Descriptiva

Describe de modo sistemático las características de una población, situación o área de interés. Aquí los investigadores recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento.

Esta investigación sirvió para medir, evaluar, comprender, describir, registrar, analizar e interpretar la situación actual de la empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, además este tipo de investigación proporcionó toda la información necesaria para determinar las debilidades permitiendo así la corrección oportuna de las mismas dentro del desarrollo de sus actividades.

Además se aplicaron los siguientes métodos y técnicas dentro de la investigación.

2.2.3 Método Inductivo

Es aquel método científico que alcanza conclusiones generales partiendo de hipótesis o antecedentes en particular.

Este método se utilizó para analizar los aspectos teóricos que contiene la investigación en su primer capítulo.

2.2.4 Método Deductivo

Es aquél que parte los datos generales aceptados como valederos, para deducir por medio del razonamiento lógico, varias suposiciones, es decir; parte de verdades previamente establecidas como principios generales, para luego aplicarlo a casos individuales y comprobar así su validez.

Esta técnica permite conocer cada una de las actividades que se realizan en las diferentes áreas o departamentos de la empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, lo cual ayudo a determinar tanto las actividades primarias como secundarias que se desarrollan dentro de la misma.

2.3 Técnicas de investigación

2.3.1 Encuesta

Es una técnica de recogida de datos mediante la aplicación de un cuestionario a una muestra de individuos. A través de las encuestas se pueden conocer las opiniones, las actitudes y los comportamientos de los ciudadanos.

Esta técnica se aplicó a los 14 trabajadores, 15 clientes y 150 proveedores de la empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, con el fin de recopilar diferentes opiniones sobre la misma.

2.3.2 Entrevista

Es un diálogo entablado entre dos o más personas: el entrevistador o entrevistadores que interrogan y el o los entrevistados que contestan.

Esta técnica se aplicó al gerente y contador de la empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, con el fin de obtener una opinión directa sobre la administración de la empresa.

2.4 Análisis e interpretación de resultados

2.4.1 Muestreo no probabilístico

Son aquellos que se basan en el principio de equiprobabilidad. Es decir, aquellos en los que todos los individuos tienen la misma probabilidad de ser elegidos para formar parte de una muestra y, consiguientemente, todas las posibles muestras de tamaño n tienen la misma probabilidad de ser seleccionadas. Sólo estos métodos de muestreo probabilísticos nos aseguran la representatividad de la muestra extraída y son, por tanto, los más recomendables.

Se aplicó el muestreo no probabilístico ya que los trabajadores, clientes, y proveedores de la Empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, mostraron una actitud de colaboración e interés para proporcionar la información necesaria sobre la misma, a su vez la población encuestada es manejable ya que es un grupo pequeño.

2.4.2 Población o universo

En esta investigación no se tomará ninguna muestra ya que la población no es mayor a 200, por lo que los instrumentos de investigación se aplicarán al total de la misma, a continuación se presentará el número de personas que forman parte de la Empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”.

Cuadro N° 2.1

Población o Universo

INVOLUCRADOS	POBLACIÓN O UNIVERSO	TÉCNICAS
Gerente	1	ENTREVISTA
Contador	1	ENTREVISTA
Total	2	

Fuente: Empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”

Elaborado por: Grupo de investigadoras

Cuadro N° 2.2**Trabajadores**

INVOLUCRADOS	POBLACIÓN O UNIVERSO	TÉCNICAS
Jefe de Producción	1	ENCUESTA
Trabajadores del departamento de producción	13	ENCUESTA
Total	14	

Fuente: Empresa de Lácteos "LA PRADERA DEL VALLE"

Elaborado por: Grupo de investigadoras

Cuadro N° 2.3**Clientes**

INVOLUCRADOS	POBLACIÓN O UNIVERSO	TÉCNICAS
Martha Corrales	1	ENCUESTA
Clementina Jiménez	1	ENCUESTA
Rosa Tapia	1	ENCUESTA
Cecilia Cornejo	1	ENCUESTA
Delia Cueva	1	ENCUESTA
Germán Ruiz	1	ENCUESTA
Elina Cueva	1	ENCUESTA
Enrique Yáñez	1	ENCUESTA
Mariana Espinel	1	ENCUESTA
Marcelo Corrales	1	ENCUESTA
Agualongo Jorge	1	ENCUESTA
Aida Medina	1	ENCUESTA
Herrera Rafael	1	ENCUESTA
Pincay Ángel	1	ENCUESTA
Arévalo María Teresa	1	ENCUESTA
Total	15	

Fuente: Empresa de Lácteos "LA PRADERA DEL VALLE"

Elaborado por: Grupo de investigadoras

Cuadro N° 2.4

Proveedores

PROVEEDORES	POBLACIÓN O UNIVERSO	TÉCNICAS
Familia Pacheco Quintana	5	ENCUESTA
Familia Quintana Quintana	5	ENCUESTA
Familia Tapia Rodríguez	4	ENCUESTA
Familia Osorio Tapia	4	ENCUESTA
Familia León Villaroel	5	ENCUESTA
Familia VillaroelLlano	3	ENCUESTA
Familia VillaroelOrbea	5	ENCUESTA
Familia VillaroelHerrera	4	ENCUESTA
Familia Loma Orbea	5	ENCUESTA
Familia Moya Veintimilla	4	ENCUESTA
Familia OrbeaOrbea	3	ENCUESTA
Familia RodríguezOrbea	4	ENCUESTA
Familia RodríguezGuano	5	ENCUESTA
Familia CalvopiñaHerrera	4	ENCUESTA
Familia Moreno Gavilanes	5	ENCUESTA
Familia ÁlvarezMena	4	ENCUESTA
Familia Veintimilla	3	ENCUESTA
Familia Molina	5	ENCUESTA
Familia Rivadeneira	4	ENCUESTA
Familia Sangoquiza	5	ENCUESTA
Familia Cueva	4	ENCUESTA
Familia Rodríguez Veintimilla	5	ENCUESTA
Familia Veloz	3	ENCUESTA
Familia Moreno Morejón	4	ENCUESTA
Familia Yáñez	5	ENCUESTA
Familia Chávez Caiza	4	ENCUESTA
Familia Casa Lema	3	ENCUESTA
Familia Lucero Pacheco	3	ENCUESTA
Familia Martínez Veintimilla	4	ENCUESTA
Familia Calvopiña Quintana	4	ENCUESTA
Familia Calvopiña Mena	5	ENCUESTA
Familia Herrera Tapia	2	ENCUESTA
Familia Tipan Moreno	3	ENCUESTA
Familia PillizaToaza	5	ENCUESTA
Familia Caiza Cela	4	ENCUESTA
EDUPLASTIC	1	ENCUESTA
MULTISA S.A.	1	ENCUESTA
Librería Popular	1	ENCUESTA
Farmacia Cruz Azul	1	ENCUESTA
Total	150	

Fuente: Empresa de Lácteos "LA PRADERA DEL VALLE"

Elaborado por: Grupo de investigadoras

2.5.3 Entrevista aplicada al Gerente de la empresa de lácteos la Pradera del Valle.

1. ¿La empresa cuenta con un sistema de costos adecuado?

La empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE” no posee con un sistema de costos adecuado para determinar el costo del producto por lo que es necesaria la implementación de un sistema de costos por actividades.

2. ¿Conoce usted sobre el manejo o funcionamiento del sistema de costos por actividades?

No poseo conocimientos amplios sobre este sistema de costos, sé que caracteriza por la determinación de las actividades primarias y secundarias que se realizan dentro de la elaboración de un producto.

3. ¿Existen en la empresa registros de soporte para el control de inventarios?

Si existen controles sobre los inventarios, se registra diariamente el ingreso de la materia prima por cada cliente, además mediante tarjetas Kárdex se registran los ingresos, salidas y existencias de otros materiales necesarios en la producción

4. Para la determinación del precio de venta ¿Cuáles son los factores que toma en cuenta?

Para la determinación del precio de venta se toma en cuenta el capital invertido en la producción.

5. ¿Cuál es la forma de pago a los trabajadores?

El pago a los empleados y trabajadores de la organización se lo realiza al contado de forma mensual.

6. ¿Se dan incentivos a los empleados y trabajadores de la Empresa “LA PRADERA DEL VALLE”?

Yo como gerente de la empresa cumplo con todos las obligaciones que se establecen en el código de trabajo, y no existen incentivos económicos de la empresa para los trabajadores.

7. ¿Los empleados y trabajadores de la Empresa “LA PRADERA DEL VALLE” cuenta con la afiliación al seguro obligatorio IESS?

Todos los trabajadores que laboran dentro de la empresa si están afiliados al seguro social.

8. ¿Qué tipo de obligaciones tributarias tiene la empresa con el Servicio de Rentas Internas?

Debe realizar las declaraciones del impuesto al valor agregado semestralmente y deben presentar un registro de todas las compras y ventas que se realicen en un periodo determinado.

9. ¿La empresa cuenta con organigrama estructural y funcional?

La empresa no posee un organigrama estructural y funcional por su tamaño ya que es muy pequeña, además no existe una segregación de funciones adecuada.

10. ¿Estaría de acuerdo que su Empresa “LA PRADERA DEL VALLE” cuenta con un sistema de costos adecuado a la actividad que realiza su empresa?

Si estoy de acuerdo con la implementación de un sistema de costos por actividades ya que esto permitirá establecer el costo real del producto permitiendo a la empresa ser competitiva en el mercado ya que el precio resultara atractivo y cómodo para nuestros clientes.

Análisis:

Luego de aplicar el instrumento investigativo el Sr. Segundo Yupangui Gerente de la empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, supo manifestar que por el tamaño de la misma no cuenta con un organigrama estructural y funcional, además las remuneraciones se las realiza mensualmente cumpliendo así con todos los beneficios que por ley les corresponde a los trabajadores.

Respecto al costo de producción de los quesos manifestó que no posee un sistema de costos adecuado, por lo que el precio de venta se lo establece de acuerdo al capital invertido en la producción, por lo que resulta necesaria la implementación de un sistema de costos ABC, el mismo que divide a las actividades que se realizan dentro de la producción en primarias y secundarias.

2.5.4 Entrevista aplicada al contador de la empresa de lácteos la Pradera del Valle.

1. ¿El sistema de costos que posee la empresa cumple con las expectativas que permita cumplir con los objetivos de la entidad?

La empresa no cuenta con un sistema de costos, por esta razón se piensa que la implementación de un sistema de costos ABC es necesaria.

2. ¿Cómo se controla la entrega de materiales en la planta de producción?

Se utiliza tarjetas kárdex para registrar el ingreso de los materiales necesarios para la producción como son la leche, colorantes, saborizantes, etc.

3. ¿En qué tiempo se realizan los pagos a los proveedores?

El pago a los diferentes proveedores de leche se realiza quincenalmente y la compra de los materiales necesarios para la producción se realiza al contado.

4. ¿La empresa de lácteos cuenta con un sistema contable?

La empresa cuenta con un sistema contable que permite recoger información sobre todas las operaciones que se realizaron en un periodo determinado.

5. ¿Existe una persona responsable de la compra de materiales, suministros e insumos necesarios para la producción?

Si, el gerente de la empresa es el encargado de realizar la compra de los diferentes materiales como son los colorantes, espesantes, saborizantes, la recolección de la leche la realiza diariamente.

6. ¿Usted ha recibido capacitaciones por parte de la empresa en relación a su área contable?

Si he recibido capacitaciones ya que hoy en día es necesario estar actualizado en cuanto al área contable ya que han surgido diferentes cambios por lo que es necesario recibir capacitaciones las mismas que son cubiertas por la empresa.

7. ¿Piensa usted que es adecuado el control que lleva la empresa de su producción?

Los controles que se efectúan si son adecuados pero se debería mejorar, ya que esto nos permitirá obtener un mejor producto, así como también reducir los desperdicios.

8. ¿Considera Ud. que es necesario la implementación de un sistema de costos ABC? Porque

Si es necesaria la implementación de un sistema de costos ABC ya que nos ayudara a dar valor a cada una de las actividades que se realizan dentro de la producción, permitiendo así obtener el costo de producción.

9. ¿Cuál son los problemas fundamentales que enfrenta la empresa al no disponer con un sistema de costos ABC?

Los problemas fundamentales que enfrenta la empresa son el desconocimiento del costo de producción, la falta de un diagrama del proceso productivo el cual permitirá definir cada una de las actividades que se deben realizar para obtener el producto final.

10. ¿La empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE” cuenta con un manual de políticas contables?

Nuestra empresa no cuenta con un manual de políticas contables ya que es pequeña y no se considera necesario.

Análisis:

Luego de aplicar el instrumento de investigación, el contador supo manifestar que él es la persona encargada de llevar el registro de todas las operaciones que se realizaron en un periodo determinado, asimismo manifestó que la empresa no cuenta con un manual de políticas contables ya que la empresa es pequeña, además tiene que asistir a diferentes capacitaciones ya que debe actualizar sus conocimientos.

Igualmente dijo que es necesario implementar de un sistema de costos ABC que permita asignar los costos indirectos de fabricación de manera radical y determinar el costo real del producto.

2.5.5 Encuesta aplicada a los trabajadores del departamento de producción de la empresa de lácteos “La Pradera del Valle”

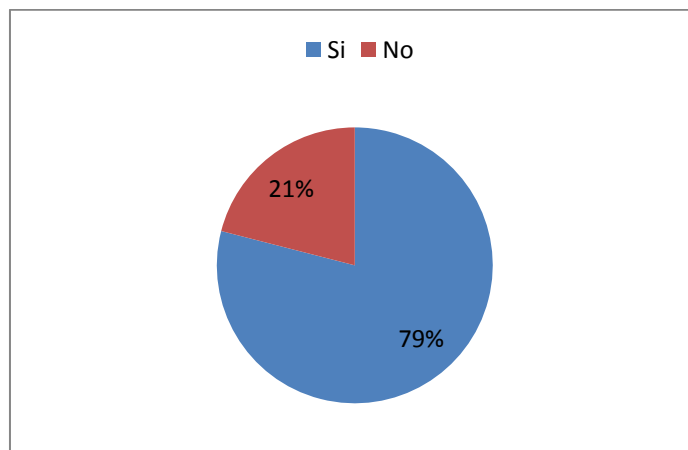
1. ¿Existe suficiente materia prima para la elaboración del producto solicitado por el cliente?

Tabla N° 2. 1
Materia prima

Alternativas	N°	%
Si	11	79%
No	3	21%
Total	14	100%

FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 1
Materia prima



FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

El 79% de los encuestados consideran que si existe suficiente materia prima mientras que el 21% opinan lo contrario, debido a que la producción de leche puede depender algunos factores, uno de ellos puede ser el cambio climático, ya que en ocasiones el verano se extiende por lo que no existe suficiente alimento para las vacas y por ende disminuye la producción de leche.

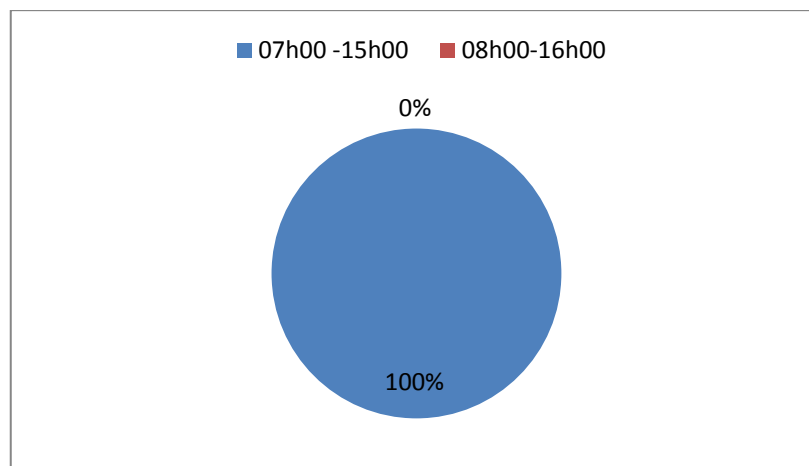
2. Su horario de trabajo es de:

Tabla N° 2. 2
Horario de trabajo

Alternativas	N°	%
07h00 -15h00	14	100%
08h00-16h00		%
Total	14	100%

FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 2
Horario de trabajo



FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

El 100% de los encuestados manifestaron que su horario de trabajo es de 07h00 a 15h00, por lo que se puede evidenciar que cada uno de los mismos cumplen con sus tareas con eficiencia y eficacia, convirtiéndose en un factor importante para que la organización pueda cumplir con los objetivos planteados.

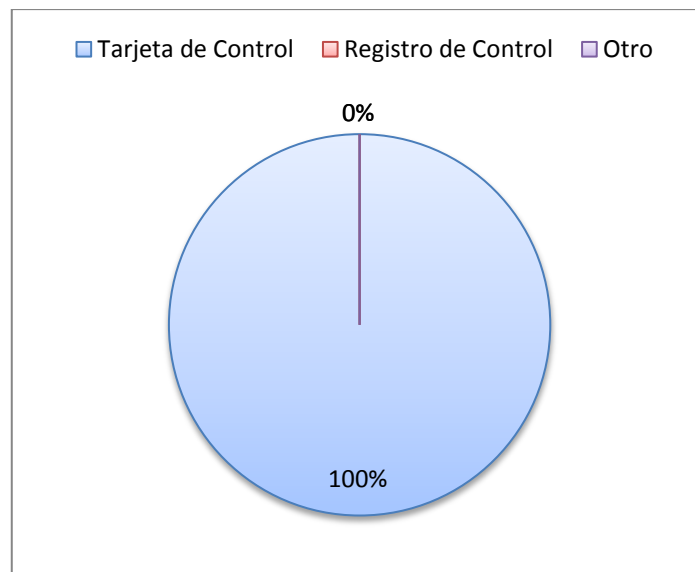
3. ¿De qué manera se controla la asistencia de los trabajadores?

Tabla N° 2. 3
Control de asistencia

Alternativas	N°	%
Tarjeta de registros	14	100%
Registro de control	0	
Otros	0	
Total	14	100%

FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 3
Control de asistencia



FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De los 14 encuestados el 100% de los mismos manifestaron que se utilizan tarjetas de registro para el control de asistencia de los trabajadores, mecanismo que es muy útil para la persona que trabaja en contabilidad ya que le permite determinar el número de horas que trabajaron los empleados y calcular el valor que les corresponde por concepto de horas extras.

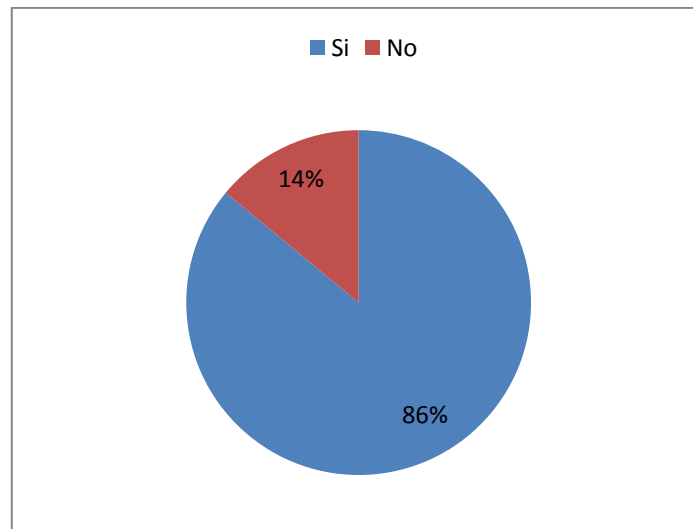
4. ¿Considera usted que la tecnología con la que cuenta actualmente la empresa es adecuada para cumplir con la producción?

Tabla N° 2. 4
Tecnología que posee

Alternativas	N°	%
Si	12	86%
No	2	14%
Total	14	100%

FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 4
Tecnología que posee



FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Del 100% de los encuestados el 86% contestaron que la tecnología que posee la empresa es la adecuada, mientras que el 14% manifestaron lo contrario, por lo que sugirieron que el dueño debería invertir en nueva maquinaria, ya que esto permitiría disminuir el tiempo invertido en la elaboración de los productos, aumentar la producción y mejorar la calidad de los productos permitiendo a la organización ser competitiva en el mercado.

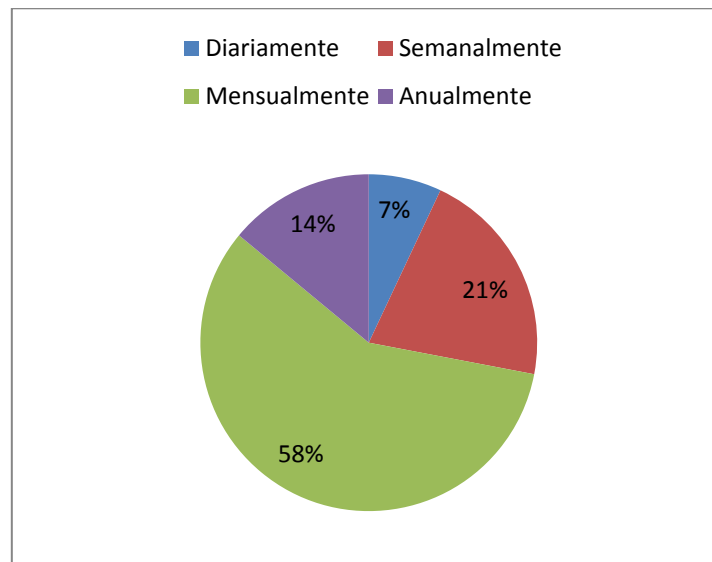
5. ¿Con que frecuencia se realiza mantenimiento a la maquinaria?

Tabla N° 2. 5
Mantenimiento maquinaria

Alternativas	N°	%
Diariamente	1	7%
Semanalmente	3	21%
Mensualmente	8	58%
Anualmente	2	14%
Total	14	100%

FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 5
Mantenimiento maquinaria



FUENTE: Trabajadores
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De los encuestados el 58% mencionan que el mantenimiento de la maquinaria se realiza mensualmente, mientras que el 21% manifiestan que se efectúa semanalmente, el 14% mencionan que se ejecuta anualmente y el 7% contestó que se realiza diariamente, por lo que se puede evidenciar que no existe una planificación en cuanto a cómo y cuándo se va a dar mantenimiento a la maquinaria que actualmente posee la empresa.

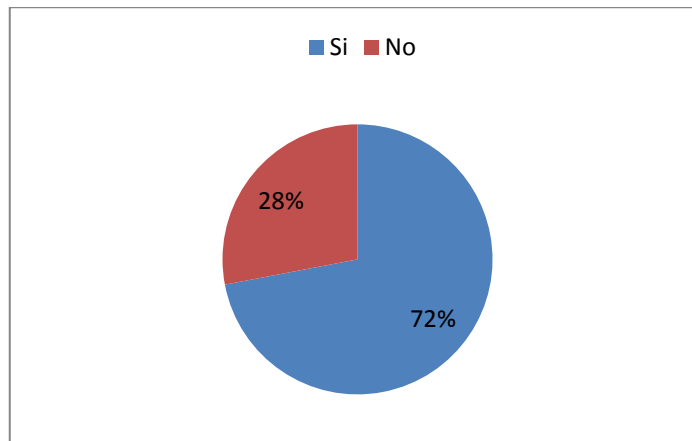
6. ¿Existe un control de producción que garantice la calidad del producto final?

Tabla N° 2. 6
Control de producción

Alternativas	N°	%
Si	10	72%
No	4	28%
Total	14	100%

FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 6
Control de producción



FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De las encuestas realizadas el 72% contestaron que si existe un control que garantice la calidad del producto, mientras el 28% manifiestan que no existe el mismo por lo que se evidencio que en el área de producción se efectúan diferentes controles, uno de ellos se lo efectúa al momento de la recepción de la leche ya que se determina el número de litros que van a ingresar a la producción y se mide el volumen de la misma, ya que la calidad de la misma quede afectar al producto final como es el queso.

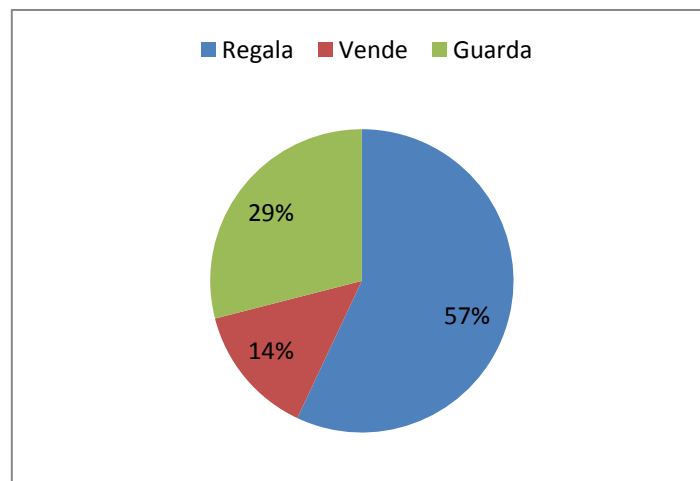
7. ¿Cuál es el destino de los desperdicios?

Tabla N° 2. 7
Destino de los desperdicios

Alternativas	N°	%
Regala	8	57%
Vende	2	14%
Guarda	4	29%
Total	14	100%

FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 7
Destino de los desperdicio



FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

El 57% de los encuestados piensan que los desperdicios son regalados, mientras que el 29% comentaron que los desperdicios son guardados para uso del dueño y el 14% manifiestan que los desperdicios son vendidos. Se pudo comprobar que los desperdicios que surgen de la producción son reutilizados ya que en el caso del suero se entrega a otras empresas lácteas que lo utilizan para la elaboración del yogurt.

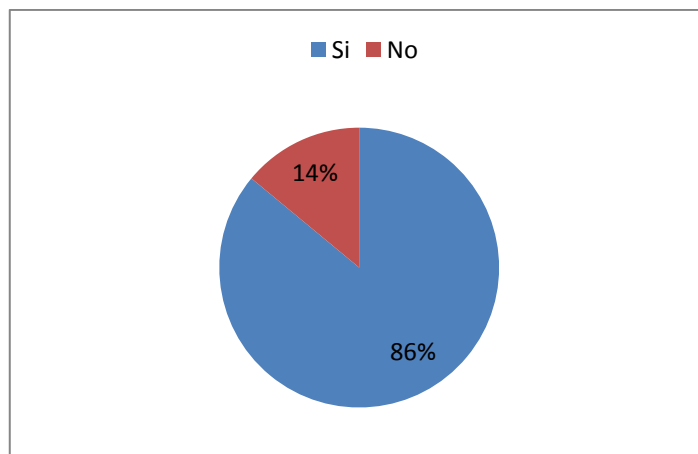
8. ¿Considera usted que el lugar de trabajo es adecuado para cumplir con sus funciones?

Tabla N° 2. 8
Lugar de trabajo adecuado

Alternativas	N°	%
Si	12	86%
No	2	14%
Total	14	100%

FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 8
Lugar de trabajo adecuado



FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De las encuestas aplicadas el 86% contestaron que la infraestructura con la que cuenta la empresa es adecuada para cumplir con las funciones, mientras que el 14% manifiestan lo contrario.

Se puede evidenciar que la empresa posee una infraestructura adecuada, en donde el personal puede desarrollar sus actividades con eficiencia y eficacia, siendo uno de los factores más importante para que la organización alcance sus objetivos.

9. ¿La empresa “LA PRADERA DEL VALLE” cuenta con suficiente mano de obra para cumplir con los pedidos de los clientes?

Tabla N° 2. 9

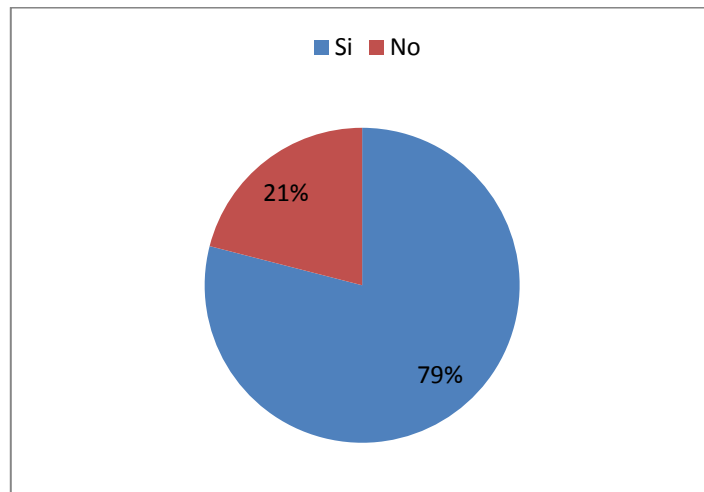
Mano de obra

Alternativas	N°	%
Si	11	79%
No	3	21%
Total	14	100%

FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 9

Mano de obra



FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

El 79% de los encuestados contestaron que la empresa si cuenta con suficiente mano de obra para cumplir con los pedidos, mientras que el 21% opina lo contrario, por lo que se comprueba que la empresa cuenta con un número trabajadores razonable, ya que existe una distribución adecuada de las tareas dentro de la producción, convirtiéndose en uno de los factores más importante dentro del desarrollo de la empresa.

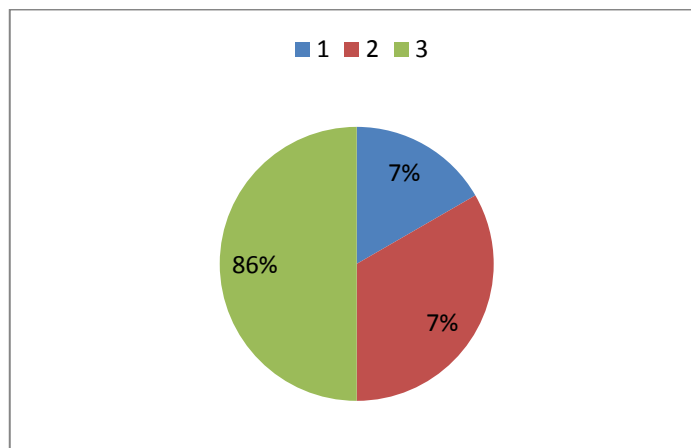
10. ¿Cuántos productos elabora la empresa?

Tabla N° 2. 10
Número de productos

Alternativas	N°	%
1	12	86%
2	1	7%
3	1	7%
Total	14	100%

FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 10
Número de productos



FUENTE: Trabajadores del departamento de producción
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Luego de aplicar las encuestas el 86% contestaron que la empresa elabora un solo producto, el 7% menciono que fabrica dos productos y el 7% manifiesta que realizan tres productos.

El principal producto que se elabora en la empresa es el queso fresco, el mismo que pasa por una serie de procesos sobre los cuales existe un control en cuanto a la calidad e higiene, lo que permitirá que el producto sea de calidad y aceptado por los clientes.

2.5.6 Encuesta aplicada a los proveedores de la empresa de lácteos “La Pradera del Valle”

1. ¿Durante qué tiempo viene usted ofreciendo sus productos a la empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”?

Tabla N° 2. 11

Tiempo de oferta

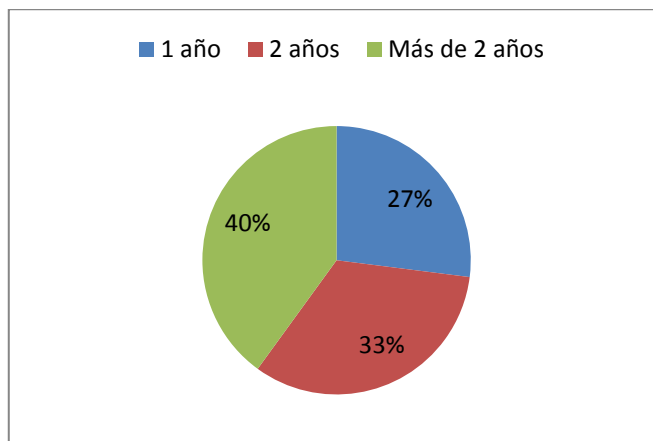
Alternativas	N°	%
1 año	40	27%
2 años	50	33%
Más de 2 años	60	40%
Total	150	100%

FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 11

Tiempo de oferta



FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Del total de encuestados, el 40% de proveedores mencionan que ofrecen sus productos por más de dos años, mientras que el 33% contestaron que entregan sus productos desde hace 2 años y el 27% ofertan los mismos desde hace 1 año. Por lo que se puede evidenciar que a lo largo del tiempo la empresa ha creado lazos comerciales sólidos con sus proveedores, permitiendo así que los insumos y materiales sean entregados a tiempo y de calidad.

2. ¿Con que frecuencia usted realiza la entrega de la materia prima?

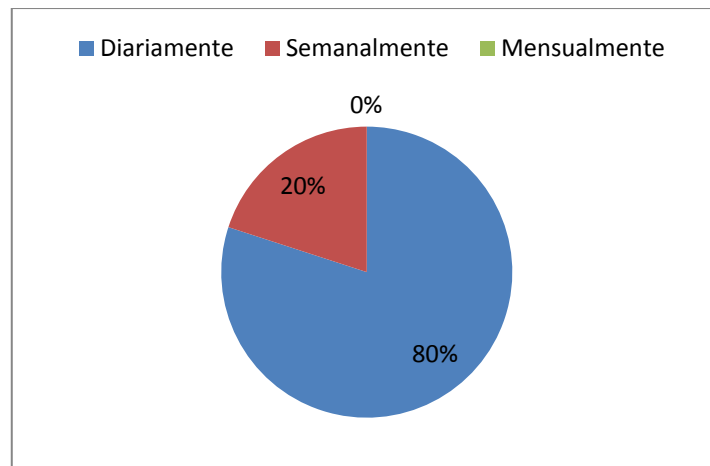
Tabla N° 2. 12
Frecuencia de entrega

Alternativas	N°	%
Diariamente	120	80%
Semanalmente	30	20%
Mensualmente	0	0%
Total	150	100%

FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 12
Frecuencia de entrega



FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De la encuesta realizada el 80% de proveedores contestaron que realizan la entrega de la materia prima diariamente, mientras que el 20% entregan la misma semanalmente. Por lo que se puede evidenciar que más del 50% de sus proveedores cumple con el compromiso adquirido con la empresa, ya que ellos tienen conocimiento que si no entregasen la materia prima puntualmente, la empresa tendría que detener la producción.

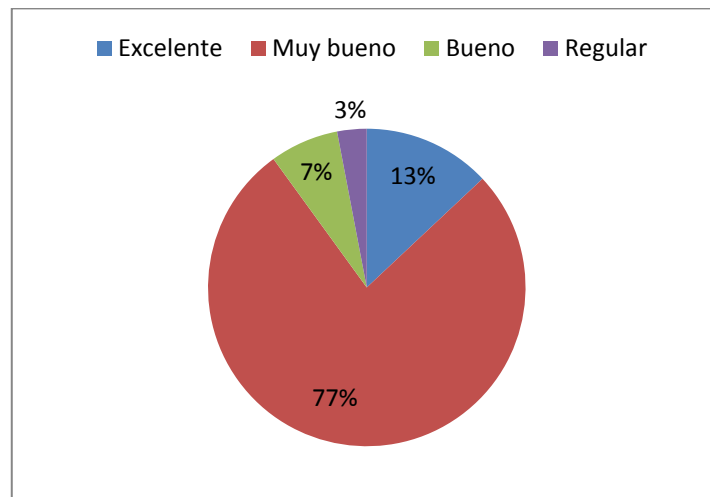
3. ¿Cómo considera usted el ambiente en el cual se desenvuelve la empresa?

Tabla N° 2. 13
Ambiente de desenvolvimiento

Alternativas	N°	%
Excelente	20	13%
Muy bueno	115	77%
Bueno	10	7%
Regular	5	3%
Total	150	100%

FUENTE: Proveedores
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 13
Ambiente de desenvolvimiento



FUENTE: Proveedores
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Del 100% de los encuestados el 77% de los proveedores manifiestan que el ambiente en el cual se desenvuelve la empresa es muy bueno, mientras que el 13% opinan que es excelente, el 7% comentan que es bueno y el 3% establece que es regular. Es decir que más del 50% de los encuestados opinan que las estrategias que hasta hoy ha utilizado la organización para contrarrestar los cambios en los factores internos han funcionado, lo que ayudara a que la empresa sea competitiva.

4. ¿La empresa de lácteos realiza los pedidos a sus proveedores de forma?

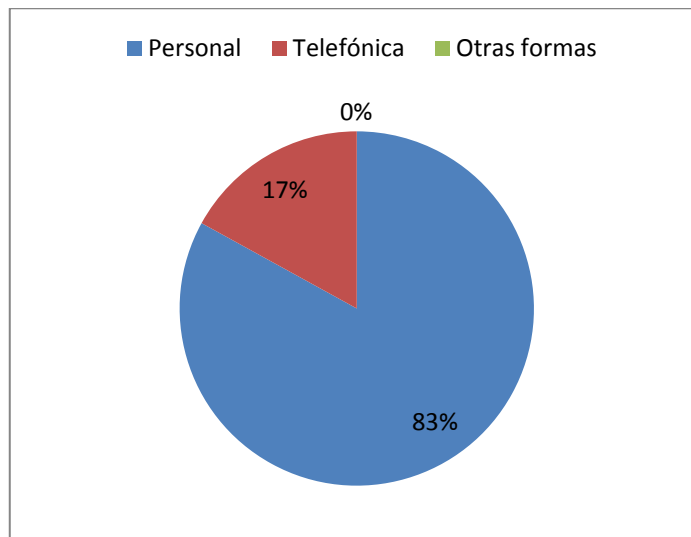
Tabla N° 2. 14
Formas de pedidos

Alternativas	N°	%
Personal	125	83%
Telefónica	25	17%
Otras formas	0	0%
Total	150	100%

FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 14
Formas de pedido



FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De los encuestados 125 proveedores que corresponde el 83% manifiestan que la empresa realiza sus pedidos personalmente, mientras que el 17% contestaron que se realizan telefónicamente. Por lo que se puede evidenciar que la mayoría de sus proveedores apoyan al crecimiento de la empresa, ya que cumplen con la entrega de la materia prima diariamente permitiendo así que la producción no se detenga.

5. ¿Cada qué tiempo la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” cancela a sus proveedores?

Tabla N° 2. 15

Tiempo de pago

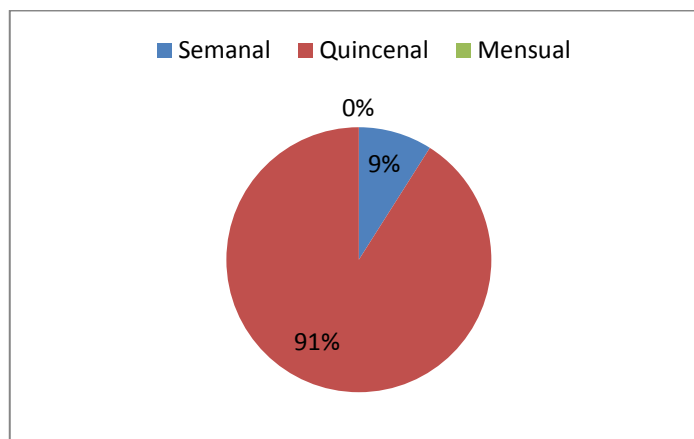
Alternativas	N°	%
Semanal	14	9%
Quincenal	136	91%
Mensual	0	0%
Total	150	100%

FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 15

Tiempo de pago



FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

El 91% de los encuestados manifiestan que la empresa cancela sus pagos quincenalmente, mientras que el 9% opinan que la microempresa cancela sus obligaciones semanalmente, por lo que se puede evidenciar que la empresa maneja políticas de pago a proveedores lo que ha permitido crear confianza entre los mismos y demostrar que la empresa tiene liquidez y logra cumplir con sus obligaciones a tiempo.

6. ¿Los pagos efectuados por la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” se realizan en las fechas establecidas?

Tabla N° 2. 16

Pagos a la fecha

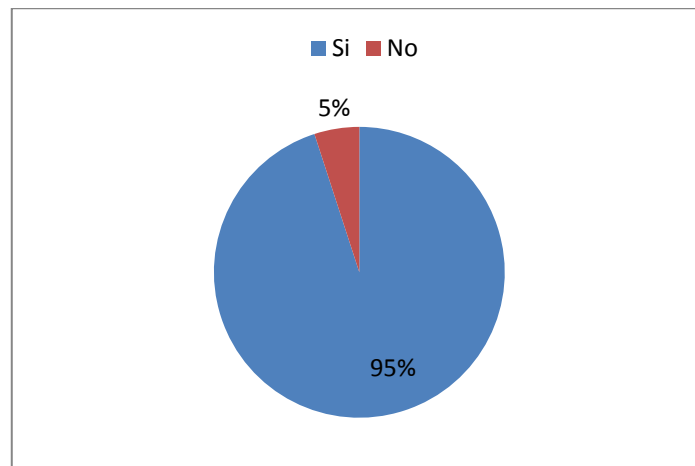
Alternativas	N°	%
Si	142	95%
No	8	5%
Total	150	100%

FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 16

Pagos a la fecha



FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Los resultados obtenidos en la encuesta muestran que el 95% consideran que la empresa realiza sus pagos en la fecha acordada, el 5% contestaron que la microempresa no realiza sus pagos en las fechas acordadas por motivos personales. Por lo que se puede decir que más de la mitad de sus proveedores se encuentran satisfechos con sus pagos, esto permite que entreguen sus productos a tiempo y en la medida exacta, creando así lazos estrechos entre los proveedores y la empresa.

7. ¿Conoce usted los productos que elabora la empresa “LA PRADERA DEL VALLE”?

Tabla N° 2. 17

Conoce el producto que elabora

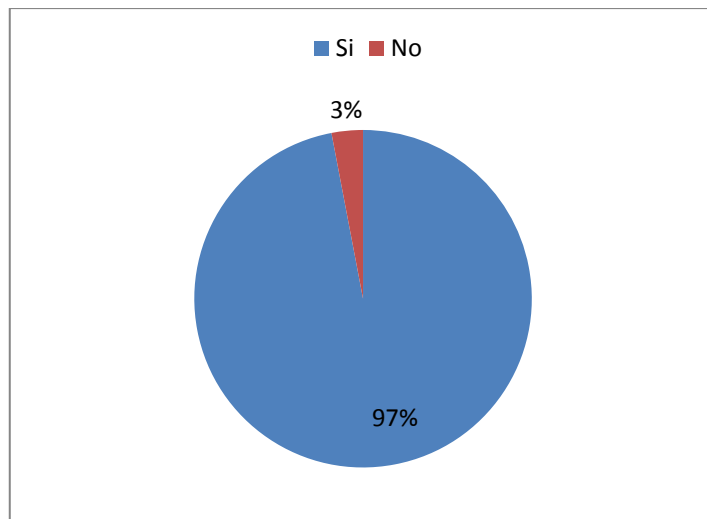
Alternativas	N°	%
Si	145	97%
No	5	3%
Total	150	100%

FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 17

Conoce el producto que elabora



FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Los resultados luego de aplicar la encuesta fueron: el 97% manifiestan que si conocen los productos que elabora la microempresa, mientras que el 3% contestaron que no conocen los productos que elabora la empresa. Esto quiere decir que la mayor parte de sus proveedores se convierten automáticamente en sus clientes ya que ellos adquieren su producto, ya que conocen la calidad y porque el precio es accesible.

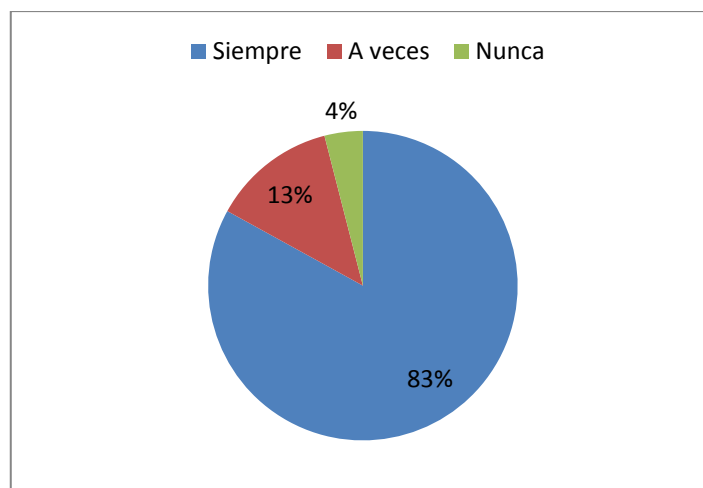
8. ¿Con que frecuencia usted consume los productos que oferta la empresa?

Tabla N° 2. 18
Frecuencia de consumo

Alternativas	N°	%
Siempre	124	83%
A veces	60	13%
Nunca	6	4%
Total	150	100%

FUENTE: Proveedores
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 18
Frecuencia de consumo



FUENTE: Proveedores
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Ante los resultados obtenidos tenemos que 150 encuestados que representan el 100% de la población; el 83% comentan que siempre consumen el producto, mientras que el 13% contestaron que el consumo del producto es a veces y el 4% menciona que nunca han consumido el producto, por lo que se puede evidenciar que el consumo del producto va en aumento permitiendo así que la empresa posea una estabilidad económica generada por sus ventas.

9. ¿Usted piensa que los productos ofertados por la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” son de calidad?

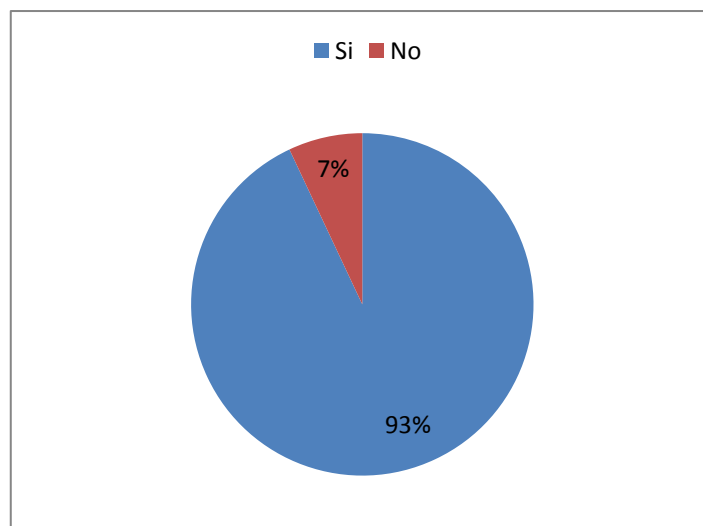
Tabla N° 2. 19
Productos de calidad

Alternativas	N°	%
Si	139	93%
No	11	7%
Total	150	100%

FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 19
Productos de calidad



FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Después de aplicar los instrumentos de recolección de datos a los proveedores se obtuvo el siguiente resultado que el 93% manifiestan que los productos que oferta la microempresa son de calidad y el 7% contestaron que los productos de la empresa no son de calidad. Por lo que la mayoría de los proveedores sostienen que los productos ofertados por la empresa láctea son de calidad, ya que el producto hasta la fecha no ha presentado ninguna alteración durante sus días de consumo.

10. ¿Piensa usted que el precio al que oferta su producto es accesible?

Tabla N° 2. 20

Precio accesible

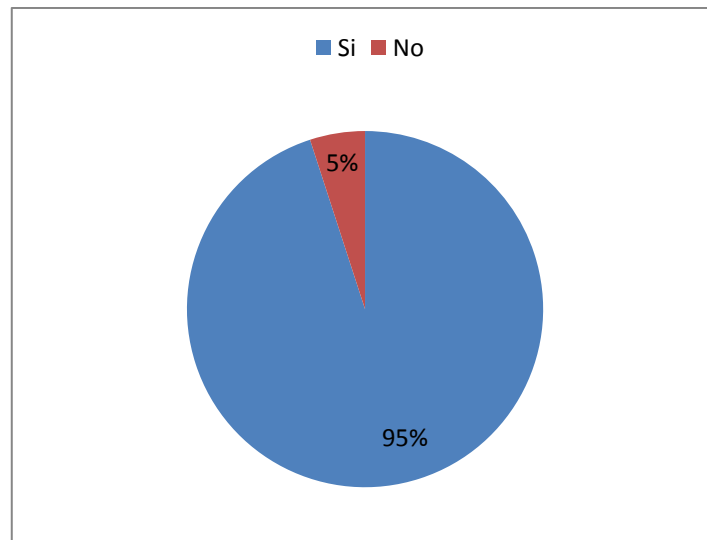
Alternativas	N°	%
Si	143	95%
No	7	5%
Total	150	100%

FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 20

Precio accesible



FUENTE: Proveedores

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

En lo concerniente con la pregunta; de los 150 encuestados que representan el 100%, 143 proveedores que representan el 95% consideran que el precio de comercialización es accesible, mientras que 7 proveedores que representa el 5% contestaron que el precio de comercialización dentro del mercado no es accesible. El producto ofertado por la microempresa es viable ya que los demandantes pueden adquirir con facilidad y está acorde al bolsillo de los mismos, permitiendo a la empresa obtener utilidades y reinvertirla en una moderna planta procesadora.

2.5.7 Encuesta aplicada a los clientes de la empresa de lácteos la Pradera del Valle

1. ¿Usted es un cliente fiel de los productos que oferta la empresa “LA PRADERA DEL VALLE”?

Tabla N° 2. 21

Cliente fiel

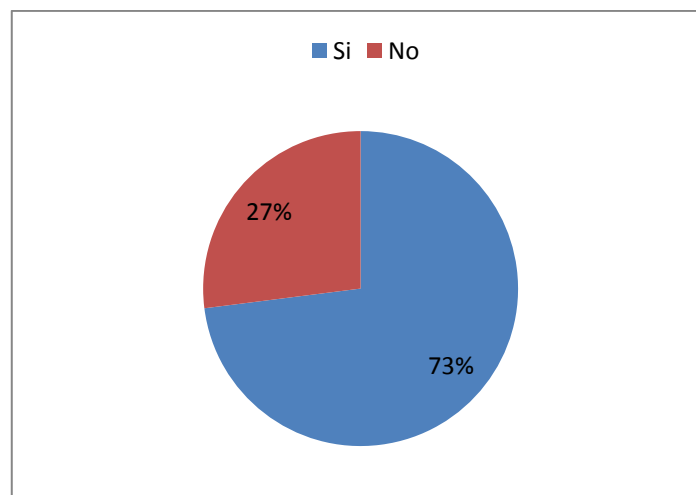
Alternativas	N°	%
Si	11	73%
No	4	27%
Total	15	100%

FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 21

Cliente fiel



FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De acuerdo a la pregunta formulada el 73% manifiestan que son clientes fieles de los productos que oferta la microempresa, mientras que el 27% contestaron que no son clientes fieles de la empresa por los gustos y preferencias personales, por lo que más del 50% de los cliente se consideran fieles ya que conocen la calidad del producto y su precio es accesible, convirtiéndose en un componente primordial dentro de la alimentación de cada una de sus familias.

2. ¿Cada qué tiempo usted adquiere los productos ofertados por la Empresa “LA PRADERA DEL VALLE”?

Tabla N° 2. 22

Tiempo de adquisición

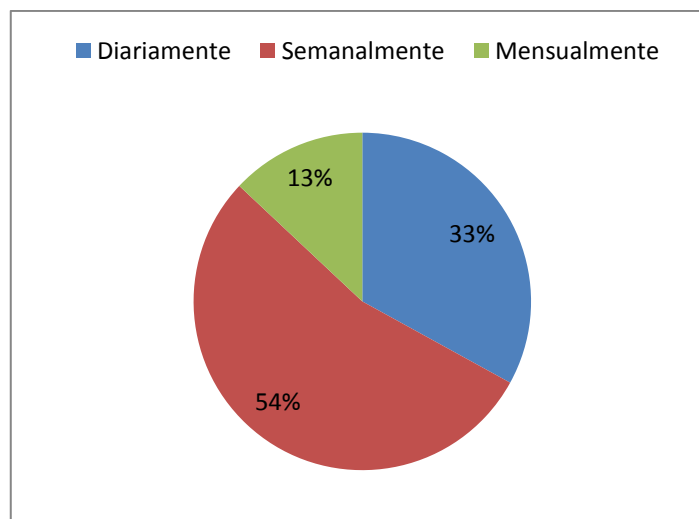
Alternativas	N°	%
Diariamente	5	33%
Semanalmente	8	54%
Mensualmente	2	13%
Total	15	100%

FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 22

Tiempo de adquisición



FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De los 15 encuestados 8 clientes que representan el 54% manifiestan que adquieren los productos de la microempresa semanalmente, mientras que 5 clientes que representa el 33% contestaron que adquieren los productos diariamente y 2 clientes que representan el 13% mencionaron que adquieren los productos mensualmente. Gran parte de los clientes consumen el producto semanalmente ya que radican en Guayaquil y su proveedor lo distribuye una vez a la semana en esa ciudad.

3. ¿Piensa usted que el producto puesto a su disposición son de buena calidad?

Tabla N° 2. 23

Producto de calidad

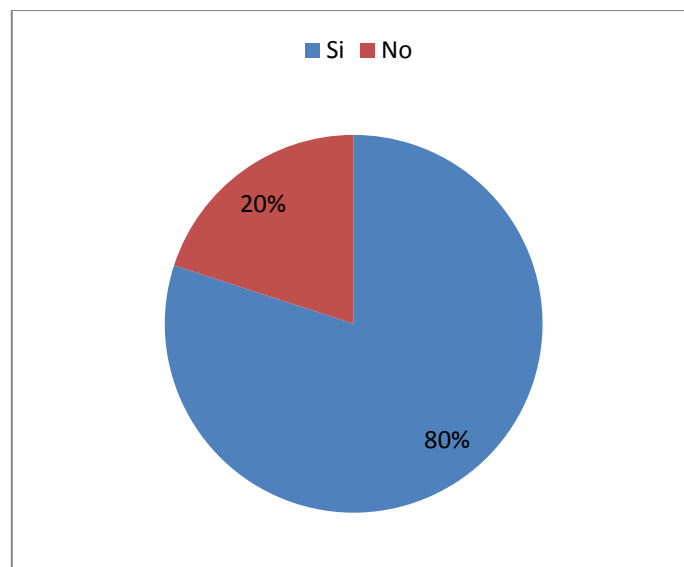
Alternativas	N°	%
Si	12	80%
No	3	20%
Total	15	100%

FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 23

Producto de calidad



FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Del 100% que representa el total de los encuestados, el 80% manifiestan que los productos que se encuentran a su disposición son de buena calidad, mientras que el 20% contestaron que los productos no son de calidad. Un mínimo porcentaje de clientes se encuentra insatisfecho con el producto, esto ocasiona a la empresa la mala imagen, disminución de sus ventas y un stock de inventarios.

4. ¿Usted recomendaría a otras personas el consumo de este producto?

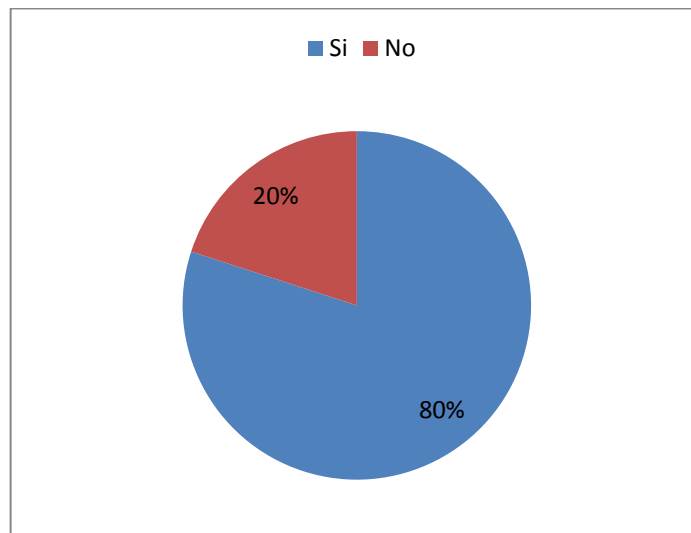
Tabla N° 2. 24
Recomendación del producto

Alternativas	N°	%
Si	12	80%
No	3	20%
Total	15	100%

FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 24
Recomendación del producto



FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Del 100% de los encuestados el 80% recomendarían al producto mientras que el 20% no lo recomendarían, por lo que un gran porcentaje de clientes están de acuerdo con el producto ya que piensan que es saludable y de calidad por lo que si recomendarían a otras personas el consumo de este producto, convirtiéndose en una fortaleza para la empresa y a la vez se daría a conocer el producto a nivel nacional, permitiendo así aumentar la demanda y por ende las ventas.

5. ¿Considera usted que el precio del producto que se encuentra en el mercado es accesible?

Tabla N° 2. 25

Precio accesible

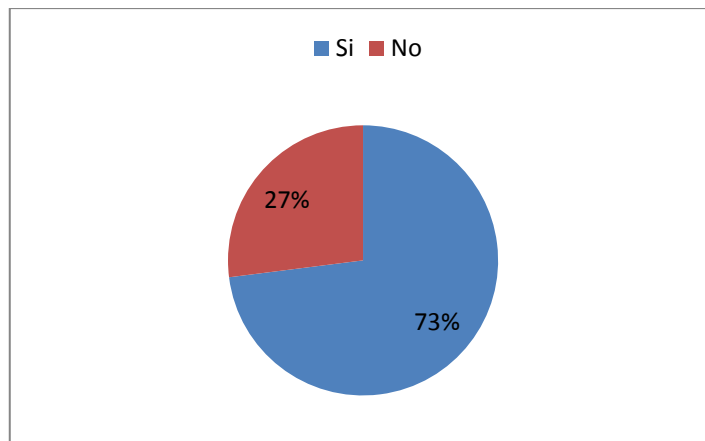
Alternativas	N°	%
Si	11	73%
No	4	27%
Total	15	100%

FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 25

Precio accesible



FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De los resultados obtenidos de los 15 encuestados 11 clientes que corresponden el 73% manifiestan que el precio que se encuentran en el mercado es accesible, mientras que 4 clientes que representa el 27% contestaron que el precio que se encuentra en el mercado no es accesible para su adquisición. El precio establecido por la empresa es apropiado debido a que los procesos productivos son distintos en la elaboración para la obtención de su diversidad del producto en forma y tamaño.

6. ¿Cree usted que la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” debería elaborar nuevos productos?

Tabla N° 2. 26

Elaboración de nuevos productos

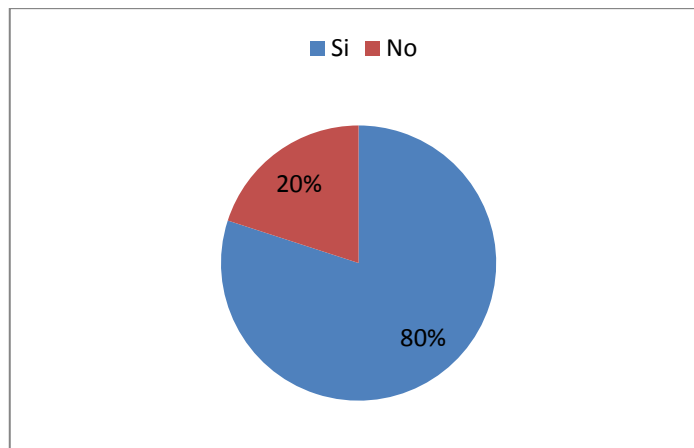
Alternativas	N°	%
Si	12	80%
No	3	20%
Total	15	100%

FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 26

Elaboración de nuevos productos



FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De acuerdo a la pregunta formulada el 80% de los encuestados manifiestan que la microempresa debería elaborar nuevos productos, ya que el mismo es de calidad mientras que el 20% contestaron que la microempresa no debe elaborar nuevos productos ya que es suficiente con el que comercializa. Más del 50% de los clientes recomiendan a la empresa que elabore nuevos productos, ya que el demandante desea ahorrar tiempo y dinero al momento de adquirir los productos, esto permitirá a la microempresa surgir en el mercado y transformarse de micro a macro empresa.

7. ¿Piensa usted que la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” debe dar a conocer su producto mediante la publicidad?

Tabla N° 2. 27

Realizar publicidad

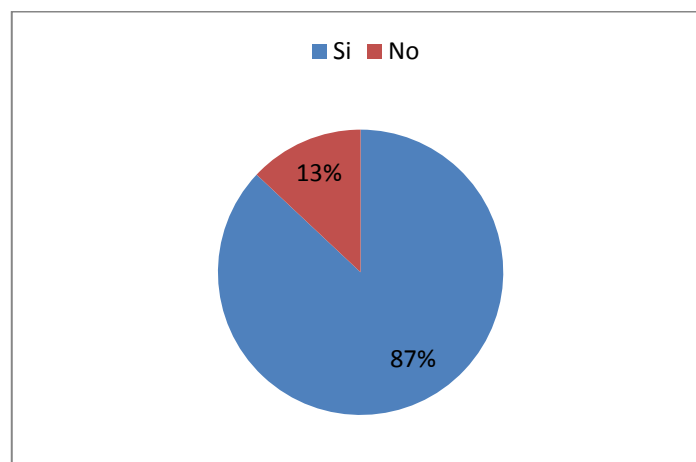
Alternativas	N°	%
Si	13	87%
No	2	13%
Total	15	100%

FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 27

Realizar publicidad



FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

Del 100% de los clientes encuestados el 87% manifiestan que la empresa si debe dar a conocer su producto, mientras que el 13% contestó que no es necesario dar a conocer el producto que elabora ya que ellos son clientes fieles de la empresa. Se puede evidenciar que la mayoría de los encuestados recomiendan que la microempresa realice publicidad, ya que esto permitirá que más personas conozcan el producto y sus beneficios lo cual ayudará a aumentar sus ventas.

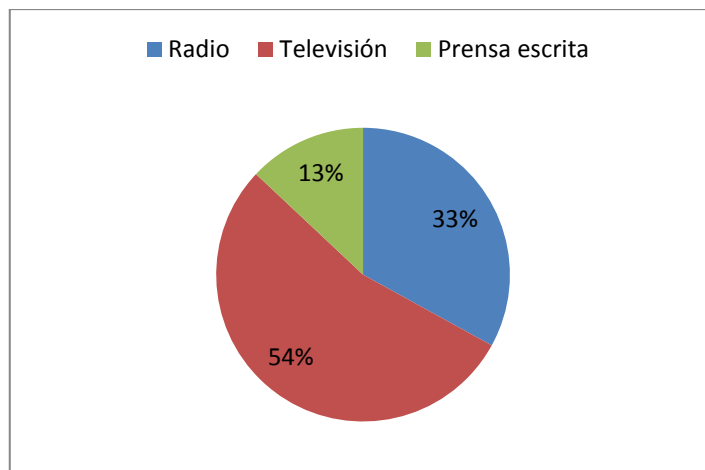
8. ¿Qué medio publicitario recomendaría usted que utilice la empresa “LA PRADERA DEL VALLE”?

Tabla N° 2. 28
Medio publicitario

Alternativas	N°	%
Radio	5	33%
Televisión	8	54%
Prensa escrita	2	13%
Total	15	100%

FUENTE: Clientes
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 28
Medio publicitario



FUENTE: Clientes
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

En lo concerniente a la pregunta establecida el 54% de los clientes manifiestan que el medio para dar a conocer su producto es la televisión, mientras que el 33% contestaron que el medio apropiado para dar a conocer es la radio y el 13% mencionaron que el medio adecuado para dar a conocer el producto es la prensa escrita. Por lo que la empresa debe contratar vallas publicitarias en la televisión, ya que es un medio más utilizado por las personas, esto permitirá conservar el producto en la mente de los consumidores y a la adquisición.

9. ¿Conoce usted el proceso productivo del queso fresco?

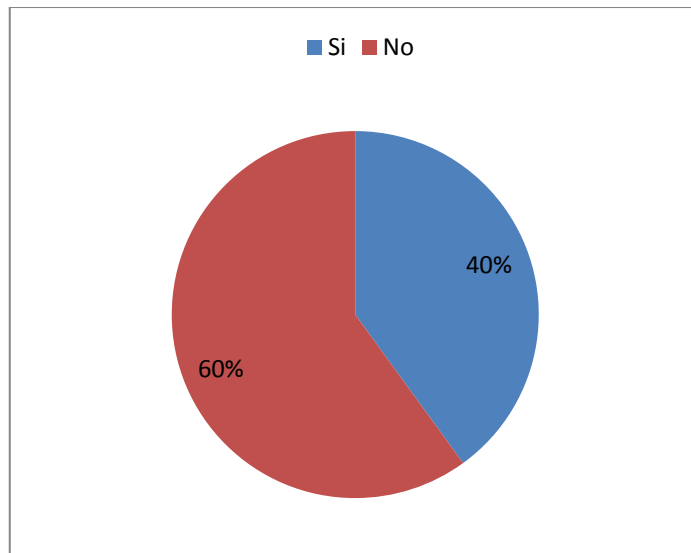
Tabla N° 2. 29
Proceso productivo

Alternativas	N°	%
Si	6	40%
No	9	60%
Total	15	100%

FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 29
Proceso productivo



FUENTE: Clientes

REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

En lo concerniente con la pregunta formulada el 60% manifiestan que no conocen el proceso productivo del queso, mientras que el 40% contestaron que si conocen el proceso productivo que realiza la microempresa para la elaboración del queso. El desconocimiento que surge en gran parte de los clientes se debe a una estrategia corporativa, ya que la mayoría de empresarios piensan que si cualquier persona conoce el proceso productivo, puede ser capaz de crear una empresa idéntica.

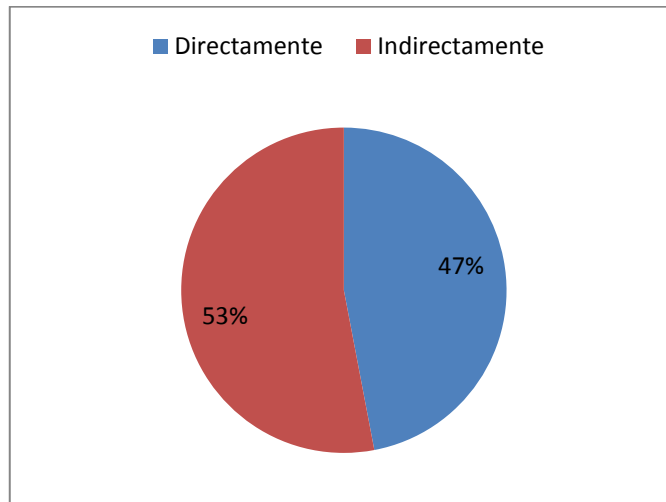
10. ¿Usted como adquiere el producto de la empresa “LA PRADERA DEL VALLE”?

Tabla N° 2. 30
Adquisición del producto

Alternativas	N°	%
Directamente	7	47%
Indirectamente	8	53%
Total	15	100%

FUENTE: Clientes
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2. 30
Adquisición del producto



FUENTE: Clientes
REALIZADO POR: Grupo de Investigación

Análisis e interpretación

De la encuesta realizada se desprende que el 53% de la población manifiestan que adquieren el producto que oferta la empresa de forma indirecta, mientras que el 47% contestaron que adquieren de forma directa. Por lo que la empresa debe crear nuevas estrategias para la promoción y comercialización del producto, ya que el mismo es adquirido de forma indirecta para equilibrar es necesario la contratación de nuevos colaboradores y capacitarlos dentro del departamento de ventas.

2.6 Conclusiones

Las conclusiones nos permiten definir la situación en la cual se encuentra la empresa, para la presente investigación se determina las siguientes soluciones:

- Al culminar con la aplicación de los instrumentos y técnicas de investigación se ha determinado que la empresas de lácteos no cuenta con un sistema de costos, que le permita identificar los valores en cada una de las actividades a desarrollar en el proceso producto del queso.
- La empresa de lácteos La Pradera del Valle no cuenta con ningún tipo de sistema de costos, lo que ha provocado el desconocimiento de los valores que le generan en cada una de las actividades dentro del proceso productivo del queso.
- Durante la aplicación de las técnicas de investigación se pudo identificar que la organización carece de un esquema del proceso productivo que le permita definir cada una de las actividades que se deben emplear al momento de la elaboración del queso.
- La empresa La Pradera del Valle no cuenta con un manual de políticas contables debido a que ellos consideran que su negocio es pequeño, a su vez no es necesario debido a que todos los trabajadores que conforman la microempresa se encuentran inmersos a las normativas vigentes que por ley les corresponde.
- Un mínimo porcentajes de clientes de la empresa de lácteos La Pradera del Valle se encuentran insatisfechos con el producto que oferta, debido a que no cuenta con una planificación en cuanto a la entrega de los productos. ya que existen momentos en los cuales los productos no han sido entregados a tiempo a sus clientes.

2.7 Recomendaciones

Las recomendaciones nos permiten tomar decisiones de acuerdo a la situación en la que se encuentra la empresa, para lo cual se comunica a los encargados de la misma.

- Es recomendable que la información obtenida durante la aplicación de los instrumentos y técnicas investigación se analicen con cuidado y precisión ya que es en donde se reflejan todas las inquietudes que posee la empresa, desde ahí visibilizamos el punto de partida para el desarrollo del sistema de costos ABC propuesto en la misma.
- La empresa de lácteos debe manejar un sistema de costos que le permita identificar las actividades, tomando en cuenta todos los materiales que intervienen en el proceso productivo para que los encargados tomen una decisión correcta sobre la entidad.
- El gerente de la empresa debe capacitar constantemente a la persona encargada del área de producción, relacionado al proceso productivo y las normas que se debe implantar durante la producción, ya que son pasos a seguir para la obtención del producto terminado.
- La empresa debe contar con un manual de políticas contables debido a que toda organización necesita una guía para desarrollar sus actividades de acuerdo a lo establecido por la ley y por los cambios que se vienen dando año tras año, como por ejemplo la presentación de los estados financieros, etc.
- La empresa debe ejecutar el proceso administrativo durante las entregas de sus productos, ya que le permite planificar, controlar y dirigir todas las actividades a realizarse diariamente con mayor precisión y calidad, así maximizando los recursos a emplearse.

CAPÍTULO III

3. DISEÑO DE LA PROPUESTA

TEMA: “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS “ABC” EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS “LA PRADERA DEL VALLE” DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN SAQUISILI, PARROQUIA CHANTILIN, BARRIO CRUZ LOMA; EN EL PERIODO 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012.”

3.1 Datos de la empresa

3.1.1 Breve descripción de la empresa

Desde el año 1999 en la provincia de Cotopaxi, Cantón Saquisilí, una familia humilde como las miles de nuestro país a la que pertenece el Señor SEGUNDO YUPANGUI, junto a su esposa, en busca de una manera de sostenimiento económico para sacar adelante a sus ocho hijos y brindarles una estabilidad y una vida digna, empiezan un pequeño negocio en su casa, elaborando quesos artesanales los cuales eran vendidos en la vía pública y población cercana, pero poco a poco fueron acreditándose y obligando a estos emprendedores a necesitar de más ganaderos que depositaran un voto de confianza y vendieran su leche para así cubrir la demanda de este producto, con el cual se visionaba un futuro promisorio.

Con el paso de los días se conforma una empresa llamada La Pradera del Valle la cual busca generar empleo a personas del sector, pero esta ha pasado por muchas transformaciones con el único objetivo de tener un crecimiento y un desarrollo integro.

La empresa de lácteos “La Pradera del Valle” está ubicada en la provincia de Cotopaxi, Cantón Saquisilí, Barrio Chantilin, su representante legal es el Sr. Segundo Yupangui, quien tiene a su cargo 14 empleados que se dedican a la preparación de queso fresco.

Tiene un gran vínculo comercial con 150 familias de la Parroquia 11 de noviembre quienes que se encargan de proveer de la materia prima necesarias para la elaboración del queso, su producto es distribuido en las diferentes tiendas de la ciudad de Latacunga y Guayaquil.

3.1.2 Análisis Situacional de la empresa de lácteos “La Pradera del Valle”

Misión

Elaborar productos lácteos de excelente calidad, a precios competitivos con un gran sentido de responsabilidad social y del medio ambiente fundamentando su crecimiento en el desarrollo sostenible de su gente.

Visión

Llegar a ser en los primeros 5 años la mejor opción para nuestros clientes, líder en la industria láctea regional y sinónimo de excelencia empresarial, sustentada en un sistema administrativo eficiente que combine la tecnología, capacitación del personal, conservación del medio ambiente y la generación de recursos económicos.

Valores Empresariales

Honestidad: Trabajamos con honradez, dignidad, equidad, solidaridad y modestia.

Actitud de Liderazgo: Buscamos el mejoramiento continuo, para constituirnos en el mejor referente del desarrollo local, regional y nacional.

Trabajo en Equipo: Complementamos y potenciamos las iniciativas, los conocimientos y recursos individuales, para hacerlo mejor.

Competitividad: Ofrecemos servicios y productos de calidad, con eficiencia, eficacia y a precios competitivos.

Líneas de Producción

- Queso freso de 500 gr.

Estructura Organizacional y Funcional

En la actualidad la empresa de lácteos no dispone de un organigrama estructural; para generar una estructura organizacional competitiva se va a determinar la realidad actual de la empresa, estableciendo sus fortalezas y debilidades.

Tabla N° 3.1
Matriz FODA

FORTALEZAS	AMENAZAS
1. Producto Fresco	1. Incremento en los precios de la materia prima
2. Calidad y garantía	2. Precios de los productos con tendencia a subir
3. Ubicación de la empresa	3. Impuestos sobre las importaciones.
4. Infraestructura propia	4. La competencia
5. Créditos directos	
DEBILIDADES	OPORTUNIDADES
1. Falta de capital	1. Créditos inmediatos por parte de las instituciones financieras.
2. No existe manual de procesos	2. Variedad en proveedores
3. Contabilidad de costos no aplicada	3. Ventas directas
4. Generación de nuevos productos	

Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 3.1

Orgánico estructural propuesto



Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”
Elaborado por: Grupo de Investigación

El orgánico estructural de la empresa de lácteos “La Pradera del Valle”, define la gerencia como ente rector del manejo y políticas internas de la empresa; cuenta con el área Financiera, la cual abarca la Contabilidad a cargo del contador de la empresa, así mismo cuenta con el área de comercialización, en la cual se efectúan las ventas y los controles sobre esta actividad; así mismo cuenta con el área Administrativa que se encarga de la Producción, esta se encuentra a cargo del Jefe de Producción encargado del control y supervisión de los trabajadores.

3.2 Justificación

La globalización ha impuesto nuevos retos a las empresas tanto públicas como privadas, quienes tienen la necesidad de diseñar y poner en ejecución modelos de gestión que les permitan potenciar la producción mediante el sistema de costos ABC, el mismo que enfoca su accionar a los diversos procesos que intervienen en la elaboración de sus productos; provocado en el personal la necesidad de una correcta aplicación de las actividades permanentes, a fin de desenvolverse de manera más eficiente en sus labores cotidianas.

Los gerentes, administradores, y directivos son los responsables directos del desarrollo de las instituciones y estos deben manejar eficientemente las técnicas y

conceptos de administración de sistemas de costos, para mejorar significativamente la productividad y el desempeño en el trabajo; por consiguiente, las empresas están obligadas a definir estrategias que le permitan el acceso al mundo competitivo de hoy, y si las mismas no van acompañadas de un sistema de costos que garantice su permanencia en el mercado, los esfuerzos de desarrollo institucional serán inútiles.

El recurso humano se encarga de diseñar, producir, controlar y distribuir los bienes y servicios que oferta la empresa conllevando al cumplimiento efectivo de los objetivos y estrategias, así, el Sistema de Costos “ABC” es una herramienta de gran ayuda para la dirección de la empresa ya que permitirá una mejor toma de decisiones, tomando en cuenta que este sistema proporcionará datos reales sobre los costos de producción de los productos, los mismos que tendrán acogida en el mercado por sus precios razonables.

Con el presente trabajo investigativo se pretende implantar un sistema de costos “ABC” en la Empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, del Cantón Saquisilí, el mismo que servirá como guía para el control y registro de todas las actividades que se generan en la producción de queso.

3.3Objetivos

3.3.1 Objetivo general

- Implementar un sistema de costos “ABC”, mediante la diferenciación de los costos de las actividades del proceso productivo, como herramienta de gestión para la toma de decisiones empresariales de la empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”.

3.3.2 *Objetivos Específicos*

- Identificar las actividades y procesos que desarrollan dentro de la empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, mediante la cadena de valor, para determinar las actividades que generan valor.
- Comparar la información obtenida mediante la aplicación de las técnicas de investigación sobre el tema propuesto, para elaborar los respectivos cálculos que se encuentran inmerso en el sistema de costos ABC.
- Aplicar el sistema de costos “ABC” a la empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”, mediante la determinación de las actividades y generadores de costos y valor, para alcanzar niveles de rentabilidad óptimos y demostrar que es un sistema que sirve para la toma de decisiones correctas.

3.4 Diseño de la Propuesta

Gráfico N° 3.2
Diseño de la propuesta



Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”
Elaborado por: Grupo de Investigación

3.5 La cadena de valor

La empresa láctea “LA PRADERA DEL VALLE”, avista los procesos de gestión en el sistema de costos “ABC”, en primera instancia contempla como actividad primaria los procesos del personal, y como segundo factor los procesos de apoyo relacionados a la comercialización del producto que oferta la misma; de los que se desprenden:

Gestión del talento humano: este contempla los procesos de las diferentes áreas que posee la empresa, se identifican de manera directa los procesos de adquisición, atención al cliente, facturación, logística y de forma sistematizada procesos productivos y administrativos.

Comercialización: abarca los procesos y procedimientos que se emplean directamente en la atención del cliente y ventas de productos.

Contabilización: establece planes de acción entre la parte gerencial y operativa a fin de viabilizar la correcta contabilización pertinente de los diferentes factores intervinientes en la contabilidad de costos.

Gráfico N° 3.3
Cadena de Valor

A C T I V A P O Y O	INFRAESTRUCUTURA EMPRESARIAL	Administración, contabilidad, gastos generales				
	GESTIÓN HUMANA	Contratación, remuneración, seguridad social				
	DESARROLLO TECNOLÓGICO	Acceso a internet				
	ADQUISICIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Compra de leche • Cuajo • Cloruro de sodio • Sal 	<ul style="list-style-type: none"> • Accesorios • Gas • Electricidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Fundas plásticas • Canastillas • Transporte 	<ul style="list-style-type: none"> • Volantes 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción de materia prima. • Almacenamiento • Control de inventarios 	<ul style="list-style-type: none"> • Cultivo lácteo • Coagulación • Corte • Desuerado • Moldeado • Prensado • Salado • Empaque 	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenamiento de producto terminado • Clasificación de pedidos • Distribución de producto, 	<ul style="list-style-type: none"> • Publicidad • Canales de distribución 	<ul style="list-style-type: none"> • Atención de reclamos • Devoluciones 	
	LOGISTICA DE ENTRADA	OPERACIONES	LOGÍSTICA DE SALIDA	MERCADEO Y VENTAS	SERVICIO POSTVENTA	
ACTIVIDADES PRIMARIAS						







Fuente: Empresa de Lácteos "LA PRADERA DEL VALLE"
Elaborado por: Grupo de investigadoras

3.6 Distribución de Costos por Actividad

3.6.1 Análisis del proceso para la elaboración del queso

Los procesos internos que se efectúan en la empresa de lácteos “La Pradera Del valle”, se ha documentado en la matriz establecida para el efecto; seguidamente se realizarán los diagramas de flujo en los cuales se utilizarán los siguientes ítems:

Gráfico N° 3.4
Denominación de Flujogramas


SÍMBOLO	REPRESENTA
	Inicio o término del flujo
	Proceso a ejecutar
	Documento a generar
	Decisión sí o no
	Ingreso manual de datos
	Mostrar en Pantalla

Fuente: <http://www.monografias.com/trabajos89/concepto-organizacion/concepto-organizacion4.shtml>

Elaborado por: Grupo de Investigación

Los procedimientos inmersos en la contabilidad de costos ABC, que interactúan directamente en la empresa son los siguientes:

Tabla N° 3.2
Procedimiento elaboración del queso

	PROCEDIMIENTO	CÓDIGO: LACTEOS PV-04
	Producción de Queso	REVISIÓN: 1 FECHA : 17-10-13 PÁGINA: 1 de 2
SISTEMA DE COSTOS ABC		


VERSIÓN: 1.0	REFERENCIA: GERENCIA
ALCANCE: Disposiciones internas hasta el cumplimiento de las mismas	
OBJETIVO: Definir los procesos con sus respectivas actividades de la elaboración de queso fresco	

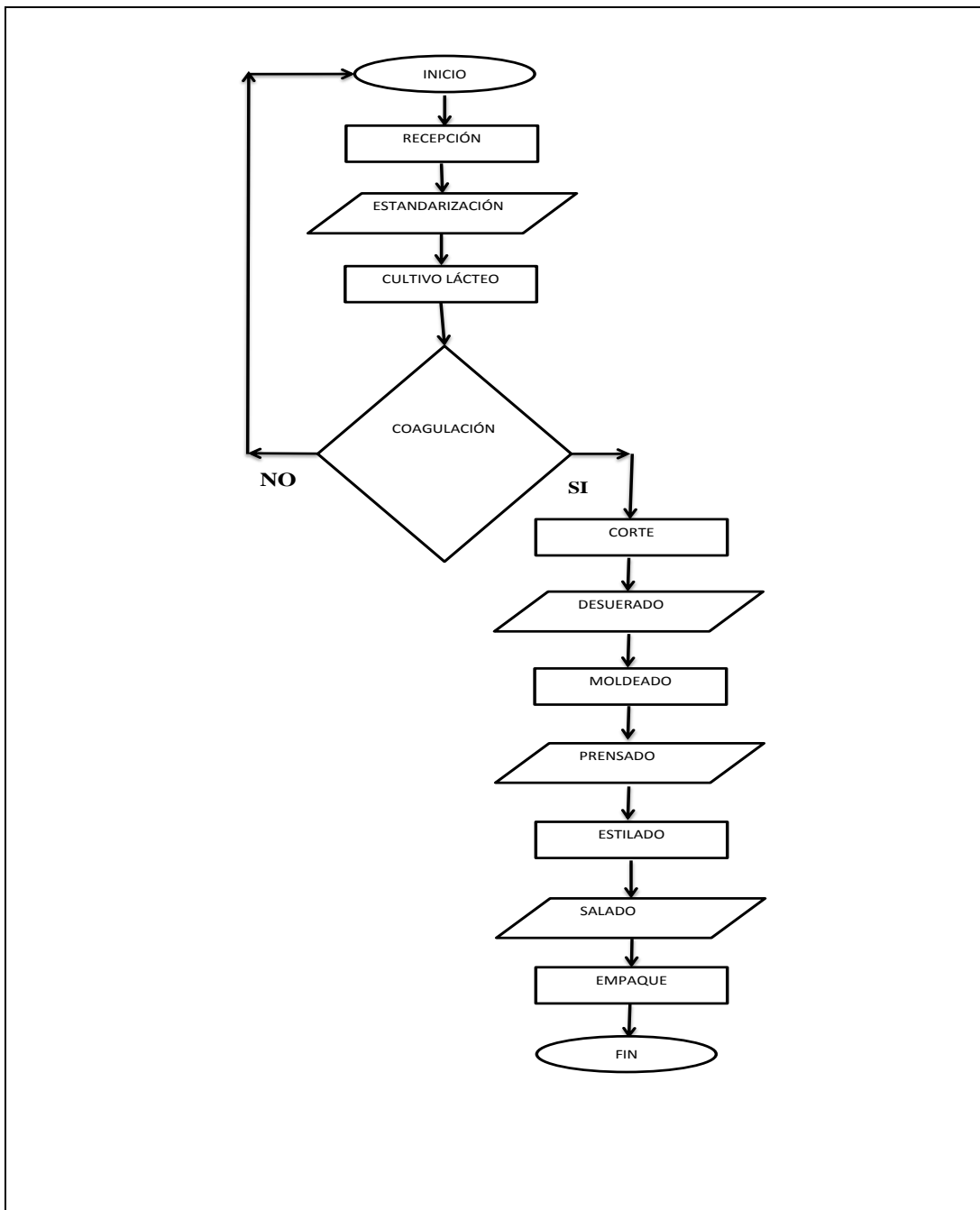
N°	Procesos	Actividad
1	Recepción y Análisis de la Leche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Recolección ➤ Análisis de la leche
2	Producción	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cultivo lácteo ➤ Coagulación ➤ Corte ➤ Desuerado ➤ Moldeado ➤ Prensado
3	Enfundado y Bodega	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Salado ➤ Empaque

Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.3
Flujograma Administración

	FLUJOGRAMA	CÓDIGO: LACTEOS PR-04
	ELABORACIÓN DEL QUESO	REVISIÓN: 1
SISTEMA DE COSTOS ABC		FECHA : 17-10-13
		PÁGINA: 2 de 2



Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”
Elaborado por: Grupo de Investigación

Una vez determinados las actividades que se realizan dentro de la elaboración de queso por parte de la empresa de lácteos “La Pradera del Valle” se determinará el costo de producción de cada uno de los mismos en los cuales se encuentran materia prima, mano de obra directa, y costos indirectos de fabricación los cuales tienen que ser distribuidos en cada actividad.

En los gastos indirectos se obtiene:

Tabla N° 3.4
Costos Gerente

COSTOS GERENTE	
DESCRIPCIÓN	VALOR
Sueldo básico unificado	490.00
Décimo tercero	40.83
Décimo cuarto	24.33
Aporte patronal	59.54
Fondos de reserva	40.83
Total Ingresos	655.54
Valor diario	21.85
Valor hora	2.73
Valor minuto	0.05

Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”
Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.5
Costos Jefe de Producción /Contador

COSTOS JEFE DE PRODUCCIÓN/CONTADOR	
DESCRIPCIÓN	VALOR
Sueldo básico unificado	450.00
Décimo tercero	37.50
Décimo cuarto	24.33
Aporte patronal	54.68
Fondos de reserva	37.50
Total ingresos	604.01
Valor diario	20.13
Valor hora	2.52
Valor minuto	0.04

Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”
Elaborado por: Grupo de Investigación

**Tabla N° 3.6
Costo Trabajador**

COSTOS TRABAJADOR	
DESCRIPCION	VALOR
Sueldo básico unificado	292.00
Décimo tercero	24.33
Décimo cuarto	24.33
Aporte patronal	35.48
Fondos de reserva	24.33
Total ingresos	400.48
Valor diario	13.35
Valor hora	1.67
Valor minuto	0.03

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

3.6.2 Adquisición de la materia prima

Dentro de la elaboración del queso la principal materia prima es la leche, el costo establecido por la oferta y la demanda se situaba en los 0.28 centavos por lo que a continuación se detalla el número de litros adquiridos.

**Tabla N° 3.7
Costo Materia Prima**

Detalle	Cantidad	Costo leche	Costo Total
Leche	5728	0.28	1603.84
TOTAL			1603.84

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

3.6.3 Recolección de la leche

La leche es la materia prima el proceso de recepción y análisis, el costo establecido es de 0.28 centavos; a este valor se le debe agregar el transporte de carga establecido en 0.05 centavos (Tabla N° 3.8), que se determina de la siguiente manera: sueldo chofer, combustible, depreciación vehículo y mantenimiento dividido para el número de litros transportados y utilizados mensualmente por la empresa en este caso se considera el mes de enero del 2012 que de acuerdo a los registros de la empresa son 5728 , es así que en la planta de

producción se recibe a 0.33, por lo tanto el precio al momento es referencial para la ejecución del proyecto.

Tabla N° 3.8
Costos Transporte

DETALLE	Costo Diario
Costo Chofer (2h diarias * 30)	100.20
Combustible	150.00
Mantenimiento vehículo	10.00
Depreciación vehículo (1249.50 a 5 años)	8.33
Total costos	268.53
Litros transportados	5728
Valor transporte * litro de leche	0.05

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

En esta actividad incurren costos indirectos de fabricación, pues la recolección se la efectúa fuera de las instalaciones de la empresa y como se puede observar el costo total de esta actividad por cada litro de leche es de \$ 0.33; es decir sufre un incremento por el transporte de la misma.

Por consiguiente el costo total en relación a los 2045 quesos producidos se obtiene un costo unitario de \$ 0,91.

3.6.4 Recepción y análisis de la leche

Como primera actividad en la recepción de la leche es revisar su estado de salubridad; posteriormente se debe realizar un conjunto de pruebas que permiten determinar si la leche es pura y de buena calidad; en esta actividad la mano de obra directa comprende el trabajo de revisar, pesar, y determinar la calidad de la materia prima, para posteriormente enviar a las ollas de pasteurización, esta actividad es efectuada por dos personas las cuales utilizan un promedio de 45 minutos.

De la misma manera se debe considerar que durante el tiempo de pasteurización, actividad que la efectúa el gerente, ya que este debe estar controlando la

temperatura y el tiempo para que este proceso sea correcto y obtener un producto de calidad; con esto se garantiza el determinar el costo para cada proceso mediante el tiempo destinado para su ejecución.

Tiempo estimado en recepción y análisis de la leche

- Recepción 258 minutos (Aprox. 9 minutos diarios)
- Análisis de cada olla (2 paradas) 358 minutos

Tabla N° 3.9
Mano de Obra Directa

Nombre	Numero Empleados	Minutos	Costo Minuto	Total
Empleado	1	258	0.03	7.73
TOTAL MANO OBRA DIRECTA				7.73

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.10
Mano de Obra Indirecta

Nombre	Numero Empleados	Minutos	Costo Minuto	Total
Gerente	1	258	0.05	12.89
Jefe de producción	1	716	0.04	28.64
TOTAL MANO OBRA DIRECTA				41.53

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Costos Indirectos de Fabricación

Comprende aquellos costos que no pueden ser clasificados en los dos elementos anteriores, como son el caso de los instrumentos utilizados en el análisis de la leche, depreciación de maquinarias, para esto se realiza de acuerdo a un porcentaje que se determina con el área de gerencia; para este rubro se ha procedido a realizar un listado de los costos indirectos de fabricación, para el caso de las depreciaciones se ha realizado un listado de todos los activos, se ha procedido a realizar la tabla de depreciación anual y dividir para 360 días, para obtener el valor mensual y anual.

Tabla N° 3.11
Depreciaciones

Detalle	Valor Actual	% (deprec)	Depreciación Anual	Depreciación Mes	% (CIF)	Costo Total
MAQUINARIA						
Planta procesadora	8500	5%	425.00	35.42	20%	7.08
Olla	4000	10%	400.00	33.33	100%	33.33
Pesa (leche)	15	10%	1.50	0.13	100%	0.13
Calefón industrial	600	10%	60.00	5.00	100%	5.00
ENCERES				-		
Escritorio	350	10%	35.00	2.92	10%	0.29
Equipo de cómputo	1200	33%	396.00	33.00	10%	3.30
Teléfono	60	10%	6.00	0.50	10%	0.05
Total	14,725.00		1,323.50	110.29		49.18

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.12
Costos Insumos

Insumos	Costo Anual	Costo Mensual	Costo Diario	% (CII)	Costo Total
Agua Potable	956.78	79.73	2.66	10%	7.97
Energía Eléctrica	986.70	82.23	2.74	20%	16.45
Suministros de oficina	567.80	47.32	1.58	30%	14.20
Combustible/gas	985.76	82.15	2.74	100%	82.15
Mantenimiento de bienes	234.56	19.55	0.65	20%	3.91
Limpieza	786.56	65.55	2.18	40%	26.22
Total					150.89

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Considerando todos los factores inmersos en esta actividad, el costo total de la recepción y análisis de la materia prima es de \$ 200,15, por lo que el costo real en esta actividad por cada queso producido es de \$ 0,10.

CONTABILIZACIÓN

Para el registro diario del movimiento tanto de la recepción de la materia prima como de mano de obra Directa, costos indirectos de fabricación del proceso A, se estructura según las siguientes cuentas:

Tabla N° 3.13
Contabilización Recolección y Recepción

Cuenta	Debe	Haber
<i>Recepción de materia prima</i>		
Inventario Materia Prima	1872.37	
Cuentas por Pagar Proveedores		1872.37
-----v/Cambio a producción-----		
Inventario Productos (Recolección y Recepción de la Leche	1872.37	
Inventario de Materia Prima.		1872.37
<i>Mano de obra directa</i>		
Inventario Productos (Recolección y Recepción de la Leche	49.26	
Sueldos por Pagar		49.26
<i>Costos indirectos de fabricación</i>		
Inventario Productos	200.07	
Costos Indirectos de Fabricación		200.07
Total	3994.07	3994.07

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

3.6.5 Cultivo Lácteo

Una vez que la leche ha sido analizada inmediatamente por medio de agua que circula por la cañería de la olla se procede a bajar la temperatura hasta que esté lista, se procede a colocar los demás ingredientes para elaborar el queso, en este proceso tenemos como material directo lo siguiente:

- Cuajo
- Sal

- Cloruro de Calcio

Cada uno de los materiales que se utilizan en la elaboración del producto es solicitada directamente por parte de producción, a través de una orden de requisición de materiales; este requerimiento se lo efectúa antes de iniciar la producción con la finalidad de evitar cualquier error o fracaso en la elaboración del queso, pues desencadenaría en una pérdida para la empresa.

Por eso es sumamente importante la utilización correcta y actualizada de los kárdex. De acuerdo a la observación, diálogos y entrevistas a los empleados involucrados se ha llegado a determinar que para procesar 1000 litros de leche se necesita la siguiente cantidad de cada material.

- Sal: 40 libras por cada 1000 litros de leche el precio por quintal es de \$ 40,00; por lo tanto cada libra tiene un costo de 0.40 ctvs.
- Cloruro de Calcio para mil litros se utiliza la cantidad de 150grms. El precio es de \$2.80 cada kilo.
- El cuajo en polvo se necesita 3.5 gramos. por cada 100 litros de leche. Es decir para mil necesitaríamos 35 gramos. El precio es de \$ 30,00 el frasco de 450 gramos, por consiguiente cada gramo tiene un costo de 0.067 ctvs.

Tabla N° 3.14
Costos material directo

Detalle	Presentación	Unidad Medida	Cantidad Requerida	Costo Sub total	Costo Total
Sal	\$ 40 saco 100 lbs	Lbs	229.12	0.40	91.65
Cloruro de Calcio	\$ 2.8 cada kg.	Gms	859.2	0.0028	2.41
Cuajo	\$ 30 pote 450 gms	Gms	200.48	0.0667	13.37
Total					107.43

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Para la consecución de esta actividad del cultivo lácteo, coagulación, corte, desuerado, moldeado, prensado, salado y enfundado es donde más se utiliza la

mano de obra directa, principalmente por la cantidad de tiempo que conlleva este proceso, así como las actividades realizadas.

En esta actividad participan dos empleados de producción, su duración conlleva 6 horas que están distribuidos en:

- Cultivo lácteo 30 minutos equivalente al 9%
- Coagulación 1 hora y 30 minutos equivalente al 25%
- Corte 1 hora equivalente al 16%
- Desuerado 30 minutos equivalente al 9%
- Moldeado 1 hora y 30 minutos equivalente al 25%
- Prensado 1 hora equivalente al 16%

El equivalente es la parte proporcional del 100% de las 6 horas destinada a estas actividades, lo que se calcula en base a cada una de las actividades según el tiempo promedio de las mismas.

Tiempo estimado en esta actividad

- 6 horas (20 días) equivalente al 100%

Tabla N° 3.15
Mano de obra directa en producción

Nombre	Numero Empleados	Horas	% MOI	Total
Empleado	1	120	70	140.17
TOTAL MANO OBRA DIRECTA				140.17

Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”

Elaborado por: Grupo de Investigación

De la misma manera se consideran en las actividades los costos indirectos de fabricación, el cual tiene un valor agregado más alto por el tiempo y la cantidad de maquinaria utilizada, esto se halla distribuido de manera técnica así:

Cultivo lácteo 30 minutos equivalente al 9%, en esta actividad se procede por parte del trabajador responsable a filtrar y mecer la leche para eliminar micro sustancias extrañas propias de la manipulación de la leche para posteriormente dejar en reposo durante el tiempo establecido

Tabla N° 3.16
Mano de Obra Cultivo Lácteo

Nombre	Numero Empleados	Minutos	% MOI	Total
Empleado	1	30	9	12.61
TOTAL COSTO CULTIVO				12.61

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.17
Materia Prima Cultivo Lácteo

Nombre	Costo Total	% MOI	Total
Materia Prima	107.43	9	0.0047
TOTAL MANO OBRA DIRECTA			0.0047

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.18-A
Costos Indirectos Fabricación Cultivo Lácteo

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Cultivo	
		%	Costo
MAQUINARIA			
Planta procesadora	19.48	9	1.75
Lira	33.33		3.00
moldes 30 unidades	3.33		0.30
Mesa de trabajo	7		0.63
ENSERES			
Escritorio	1.75		0.16
Equipo de cómputo	19.8		1.78
Telefax	0.3		0.03
Total	85		7.65

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.18-B
Costos Indirectos F. Cultivo Lácteo

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Cultivo	
		%	Costo
Agua Potable	39.87	9	3.59
Energía Eléctrica	41.11		3.70
Suministros de oficina	18.93		1.70
Mantenimiento de bienes	11.73		1.06
Limpieza	19.66		1.77
Total	131.30		11.82

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Considerando todos los factores inmersos en esta actividad, el costo total del cultivo es de \$ 32.08; por consiguiente en relación a los 2045 quesos elaborados, el costo individual por unidad producida es de \$ 0.0157.

3.6.6 Coagulación

En la coagulación se emplea 1 hora y 30 minutos equivalente al 25%, en esta actividad se coloca el coagulante y se mese hasta que la misma alcance una concentración uniforme en la leche.

Tabla N° 3.19
Mano de Obra Coagulación

Nombre	Numero Empleados	Minutos	% MOI	Total
Empleado	1	90	25	35.04
TOTAL COSTO COAGULACIÓN				35.04

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.20
Materia Prima Coagulación

Nombre	Costo Total	% MOI	Total
Materia Prima	107.43	25	0.013
TOTAL MANO OBRA DIRECTA			0.013

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.21-A
Costos Indirectos Coagulación

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Coagulación	
		%	Costo
MAQUINARIA			
Planta procesadora	19.48	25	4.87
Lira	33.33		8.33
moldes 30 unidades	3.33		0.83
Mesa de trabajo	7		1.75
ENCERES			
Escritorio	1.75		0.44
Equipo de cómputo	19.8		4.95
Telefax	0.3		0.08
Total	85		21.25

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.21-B
Costos Indirectos Coagulación

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Coagulación	
		%	Costo
Agua Potable	39.87	25	9.97
Energía Eléctrica	41.11		10.28
Suministros de oficina	18.93		4.73
Mantenimiento de bienes	11.73		2.93
Limpieza	19.66		4.92
Total	131.30		32.83

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Considerando todos los factores inmersos en esta actividad, el costo total de coagulación es de \$ 89.12; por consiguiente en relación a los 2045 quesos elaborados, el costo individual por unidad producida es de \$ 0.0436.

3.6.7 Corte

En el corte se emplea 1 hora equivalente al 16%, se procede a su corte mediante los instrumentos denominados liras que presentan una serie de hilos tensos y paralelos entre sí. El tamaño del corte de la cuajada (en granos) determinara el peso del queso a elaborar.

Tabla N° 3.22
Mano de Obra Corte

Nombre	Numero Empleados	Minutos	% MOI	Total
Empleado	1	60	9	22.43
TOTAL COSTO CORTE				22.43

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.23
Materia Prima Corte

Nombre	Costo Total	% MOI	Total
Materia Prima	107.43	16	0.008
TOTAL MANO OBRA DIRECTA			0.008

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.24-A
Costos Indirectos Corte

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Corte	
		%	Costo
MAQUINARIA			
Planta procesadora	19.48	16	3.12
Lira	33.33		5.33
moldes 30 unidades	3.33		0.53
Mesa de trabajo	7		1.12
ENCERES			
Escritorio	1.75		0.28
Equipo de cómputo	19.8		3.17
Telefax	0.3	0.05	
Total	85		13.60

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.24-B
Costos Indirectos Corte

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Corte	
		%	Costo
Agua Potable	39.87	16	6.38
Energía Eléctrica	41.11		6.58
Suministros de oficina	18.93		3.03
Mantenimiento de bienes	11.73		1.88
Limpieza	19.66		3.15
Total	131.30		21.01

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Considerando todos los factores inmersos en esta actividad, el costo total del corte es de \$ 57.04; por consiguiente en relación a los 2045 quesos elaborados, el costo individual por unidad producida es de \$ 0.0279.

3.6.8 Desuerado

Desuerado 30 minutos equivalente al 9%, el obrero, se encarga de eliminar el suero de la cuajada de forma manual con absoluto cuidado a fin de no afectar el corte aplicado.

Tabla N° 3.25
Mano de Obra Desuerado

Nombre	Numero Empleados	Minutos	% MOI	Total
Empleado	1	30	9	12.61
TOTAL COSTO DESUERADO				12.61

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.26
Materia Prima Desuerado

Nombre	Costo Total	% MOI	Total
Materia Prima	107.43	9	0.047
TOTAL MANO OBRA DIRECTA			0.047

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.27-A
Costos Indirectos Desuerado

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Desuerado	
		%	Costo
MAQUINARIA			
Planta procesadora	19.48	9	1.75
Lira	33.33		3.00
moldes 30 unidades	3.33		0.30
Mesa de trabajo	7		0.63
ENCERES			
Escritorio	1.75		0.16
Equipo de cómputo	19.8		1.78
Telefax	0.3		0.03
Total	85		

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.27-B
Costos Indirectos Desuerado

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Desuerado	
		%	Costo
Agua Potable	39.87	9	3.59
Energía Eléctrica	41.11		3.70
Suministros de oficina	18.93		1.70
Mantenimiento de bienes	11.73		1.06
Limpieza	19.66		1.77
Total	131.30		11.82

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Considerando todos los factores inmersos en esta actividad, el costo total del desuerado es de \$ 32.08; por consiguiente en relación a los 2045 quesos elaborados, el costo individual por unidad producida es de \$ 0.0157.

3.6.9 Moldeado

Aquí se emplea 1 hora y 30 minutos equivalente al 25%, el obrero es responsable del llenado de los granos de la cuajada en moldes. Estos moldes son los de plástico alimenticio.

Tabla N° 3.28
Mano de Obra Moldeado

Nombre	Numero Empleados	Minutos	% MOI	Total
Empleado	1	90	9	35.04
TOTAL COSTO CULTIVO				35.04

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.29
Materia Prima Moldeado

Nombre	Costo Total	% MOI	Total
Materia Prima	107.43	25	0.013
TOTAL MANO OBRA DIRECTA			0.013

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.30-A
Costos Indirectos Moldeado

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Moldeado	
		%	Costo
MAQUINARIA			
Planta procesadora	19.48	25	4.87
Lira	33.33		8.33
moldes 30 unidades	3.33		0.83
Mesa de trabajo	7		1.75
ENCERES			
Escritorio	1.75		0.44
Equipo de cómputo	19.8		4.95
Telefax	0.3		0.08
Total	85		21.25

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.30-B
Costos Indirectos Moldeado

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Moldeado	
		%	Costo
Agua Potable	39.87	25	9.97
Energía Eléctrica	41.11		10.28
Suministros de oficina	18.93		4.73
Mantenimiento de bienes	11.73		2.93
Limpieza	19.66		4.92
Total	131.30		32.83

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Considerando todos los factores inmersos en esta actividad, el costo total del moldeado es de \$ 89.12; por consiguiente en relación a los 2045 quesos elaborados, el costo individual por unidad producida es de \$ 0.0436.

3.6.10 Prensado

En esta actividad se emplea 1 hora equivalente al 16%, una vez llenados los moldes se realiza el prensado, que tiene como finalidad dar la forma definitiva al queso, evacuar el suero y el aire atrapado entre los granos y favorecer la unión de los granos de la cuajada.

Tabla N° 3.31
Mano de Obra Prensado

Nombre	Numero Empleados	Minutos	% MOI	Total
Empleado	1	30	9	22.43
TOTAL COSTO PRENSADO				22.43

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.32
Materia Prima Prensado

Nombre	Costo Total	% MOI	Total
Materia Prima	107.43	16	0.008
TOTAL MANO OBRA DIRECTA			0.008

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.33-A
Costos Indirectos Prensado

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Prensado	
		%	Costo
MAQUINARIA			
Planta procesadora	19.48	16	3.12
Lira	33.33		5.33
moldes 30 unidades	3.33		0.53
Mesa de trabajo	7		1.12
ENCERES			
Escritorio	1.75		0.28
Equipo de cómputo	19.8	3.17	
Telefax	0.3	0.05	
Total	85		13.60

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.33-B
Costos Indirectos Prensado

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Prensado	
		%	Costo
Agua Potable	39.87	16	6.38
Energía Eléctrica	41.11		6.58
Suministros de oficina	18.93		3.03
Mantenimiento de bienes	11.73		1.88
Limpieza	19.66		3.15
Total	131.30		

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Considerando todos los factores inmersos en esta actividad, el costo total del prensado es de \$ 57.04; por consiguiente en relación a los 2045 quesos elaborados, el costo individual por unidad producida es de \$ 0.0279.

CONTABILIZACIÓN

Para iniciar la contabilización en este proceso el primer paso es realizar la transferencia de la actividad “Recepción y Análisis de la Leche” a la actividad de “producción” y seguir con la contabilización como se detalla a continuación:

Tabla N° 3.34
Contabilización Producción

Cuenta	Debe	Haber
Inventario Productos Producción	2121.70	
Inventario Productos Recepción y Análisis de la Leche		2121.70
<i>Materia Directo</i>		
Inventario Producto Producción	107.43	
Inventario de Material Directo		107.43
----v/Utilización Mat Prima--		
<i>Mano de obra directa</i>		
Inventario Productos Producción	140.17	
Mano de Obra Directa por Pagar		140.17
<i>Costos indirectos de fabricación</i>		
Producción en Producción	216.29	
Costos Indirectos de Fabricación		216.29
Total	2585.59	2585.59

Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”

Elaborado por: Grupo de Investigación

En esta actividad participan dos empleados en producción, su duración conlleva 1 hora y 10 minutos que están distribuidos en:

- Salado 40 minutos equivalente al 60%
- Enfundado 30 minutos equivalente al 40%

3.6.11 Salado

Consiste en la colocación de la sal previo al enfundado del queso; esta actividad se la efectúa en un tiempo estimado de 40 minutos.

Tabla N° 3.35
Mano Obra Salado

Nombre	Numero Empleados	Horas	Costo hora	Total
Empleado	1	13.32	1.67	22.24
TOTAL MANO OBRA DIRECTA SALADO				22.24

Fuente: Grupo de Investigación

Elaborado por: Grupo de Investigación

Se considera además el costo de la materia prima para cada unidad elaborados es decir del costo total la parte proporcional de los 2045 quesos producidos:

Tabla N° 3.36
Materia Prima Salado

Detalle	Presentación	Unidad Medida	Cantidad Requerida	Costo Sub total	Costo Total	Costo Unidad
Sal	\$ 40 saco 100 lbs	lbs	229.12	0.40	91.65	0,04
Total						0,04

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.37-A
Costos Indirectos Salado

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		SALADO	
		%	Costo
MAQUINARIA			
Planta procesadora	8.85	60	5.31
Equipo frio	20.83		12.50
Mesa de trabajo	3		1.80
ENCERES			
Escritorio	0.88		0.53
Equipo de cómputo	9.9		5.94
Telefax	0.15		0.09
Total	44		26.17

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.37-B
Costos Indirectos Salado

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Salado	
		%	Costo
Agua Potable	31.89	60	19.13
Energía Eléctrica	24.67		14.80
Suministros de oficina	14.2		8.52
Mantenimiento de bienes	3.91		2.35
Limpieza	19.66		11.80
Total	94.33		56.60

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Considerando todos los factores inmersos en esta actividad, el costo total del salado es de \$ 105.59; por consiguiente en relación a los 2045 quesos elaborados, el costo individual por unidad producida es de \$ 0.052.

3.6.12 Enfundado

Para ejecutar esta actividad se aplica un tiempo de 30 minutos; el empleado coordina y ejecuta los trabajos a realizar, finalizando el día de manera productiva.

Tiempo estimado en esta actividad 10 horas

Por el peso y tamaño del queso que produce la empresa se emplean las fundas medianas en la que se puede colocar un queso de 500 gr. el precio de las fundas por mil es de \$ 240,00

Tabla N° 3.38
Material Indirecto en Enfundado

Detalle	Precio/Presentación	Unidad Medida	Cantidad Requerida	Costo Sub total	Costo Total
Funda empaque 500 gr	\$ 240 * millar	Unidad	2045	0.024	49.08
Total					49.08

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.39
Mano Obra Enfundado

Nombre	Numero Empleados	Horas	Costo hora	Total
Empleado	1	10	1.67	16.70
TOTAL MANO OBRA DIRECTA ENFUNDADO Y BODEGA				16.70

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.40-A
Costos Indirectos Enfundado

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		ENFUNDADO	
		%	Costo
MAQUINARIA			
Planta procesadora	8.85	40	3.54
Equipo frio	20.83		8.33
Mesa de trabajo	3		1.20
ENCERES			
Escritorio	0.88		0.35
Equipo de cómputo	9.9		3.96
Telefax	0.15		0.06
Total	44		17.44

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.40-B
Costos Indirectos Enfundado

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD	
		Enfundado	
		%	Costo
Agua Potable	31.89	40	12.76
Energía Eléctrica	24.67		9.87
Suministros de oficina	14.2		5.68
Mantenimiento de bienes	3.91		1.56
Limpieza	19.66		7.86
Total	94.33		37.73

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"
Elaborado por: Grupo de Investigación

Se relacionándolo con el 20 % equivalente a la supervisión y aprobación por parte del jefe de producción de la empresa, considerado el tiempo en esta actividad que es de 23.3 horas.

Tabla N° 3.41
Mano Obra Indirecta Enfundado

Detalle	Costo	% (MOI)	Costo Total
Jefe de Producción	58.65	20%	11.73
Total			11.73

Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”
Elaborado por: Grupo de Investigación

Considerando todos los factores inmersos en esta actividad, el costo total del enfundado es de 132.88; por consiguiente en relación a los 2045 quesos elaborados, el costo individual por unidad producida es de \$ 0.065.

CONTABILIZACIÓN

Para iniciar la contabilización en este proceso el primer paso es realizar la transferencia de la actividad de “Producción” al proceso “Enfundado y Bodega”, y seguir con la contabilización como se detalla a continuación:

Tabla N° 3.42
Contabilización Enfundado y Bodega

Cuenta	Debe	Haber
Inventario Productos Salado y Enfundado	2585.59	
Inventario Productos Producción		2585.59
Material Directo		
Inventario Producto Salado y Enfundado	49.08	
Inventario de Material Directo		49.08
Mano de obra directa		
Inventario Productos Salado y Enfundado	38.94	
Mano de Obra Directa por Pagar		38.94
Costos indirectos de fabricación		
Producción en Salado y Enfundado	137.94	
Costos Indirectos de Fabricación		137.94

<i>Mano de obra indirecta</i>		
Inventario Productos Salado y Enfundado	11.73	
Mano de Obra Indirecta por pagar		11.73
Total	2823.28	2823.28

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

3.6.13 Búsqueda y Capacitación de Trabajadores

Para este proceso se lo aplica en base al tiempo diario (6horas*5días*4semanas), en el cual el jefe de producción se dedica a verificar las obligaciones de sus trabajadores y en caso de necesitar la empresa a buscar y capacitar a los nuevos trabajadores, relacionándolo con el 60 % del total horas empleados en la producción.

Tabla N° 3.43
Mano Obra Indirecta Producción

Detalle	Costo	% (MOI)	Costo Total
Valor Jefe de Producción	302.00	60%	181.20
Total			181.20

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

3.6.14 Infraestructura

La mano de obra indirecta lo conforma el área Administrativa, en este caso el contador, que como en toda empresa es una parte importante en el proceso de producción. Para nuestro se lo aplica en base al costo diario del contador; relacionándolo con el 20 % equivalente a este proceso en la elaboración del producto. Por lo tanto se considera 294 minutos mensuales por esta actividad.

Tabla N° 3.44
Costo Infraestructura Mensual

Detalle	Costo	% (CMOI)	Costo Total
Valor Mensual Contador	11.75	100%	11.75
Total			11.75

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.45
Costo artículo terminado

Cuenta	Debe	Haber
Inventario de productos Terminados	3016.22	
Inventario Productos Enfundado y bodega		3016.22
v/Transferencia Enfundado y Bodega a Producto Terminado		
Total	3016.22	3016.22

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.46
Cálculo total de costos de producción

Materiales	ACTIVIDADES									
	RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS			ELABORACIÓN			ENFUNDADO Y BODEGA			TOTAL
	Cant.	Costo	Total	Cant.	Costo	Total	Cant.	Costo	Total	
Leche	5728	0.33	1,872.37							1,872.37
Cuajo				200.48	0.0667	13.37				13.37
Sal				229	0.4	91.65				91.65
Cloruro de Calcio				859.2	0.0028	2.41				2.41
Fundas							2045	0.024	49.08	49.08
MANO DE OBRA										
Gerente/ Jef. Prd			41.53						38.94	80.46
Empleado			7.73			140.17				147.90
COSTOS										-
Depreciación Planta			7.08			19.48			8.85	35.42
MAQUINARIA										-
Olla			33.33							33.33
Lira						33.33				33.33
Moldes 30 U.						3.33				3.33
Equipo Frío									20.83	20.83
Pesa (leche)			0.13							0.13
Mesa de trabajo						7.00			3.00	10.00
Calefon			5.00							5.00
MUEBLES Y ENSERES										-
Escritorio			0.29			1.75			0.88	2.92
Telefax			0.05			0.30			0.15	0.50
CPU			3.30			19.80			9.90	33.00
Energía eléctrica			16.45			41.11			24.67	82.23
Limpieza			26.22			19.66			19.66	65.55
Agua Potable			7.97			39.87			31.89	79.73
Sumin. Oficina			14.20			18.93			14.20	47.32
Comb./Gas			82.15							82.15
Mant. bienes			3.91			11.73			3.91	19.55
MANO DE OBRA INDIRECTA										
M.O.I			11.75			181.20			11.73	204.68
TOTAL			2,133.45			645.09			237.68	3,016.22

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.47
Resumen gerencial

DETALLE	VALOR
COSTO TOTAL PRODUCCIÓN	3016.22
LIBRAS PRODUCCIÓN	357
COSTO INDIVIDUAL	1.47
UTILIDAD 20%	0.23
PRECIO COMERCIO	1.70

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

Tabla N° 3.48
Resumen costos individuales

ITEMS	ACTIVIDADES																								
	RECOLECCIÓN		RECEPCIÓN		CULTIVO		COAGULACION		CORTE		DESUERADO		MOLDEADO		PRENSADO		SALADO		ENFUNDADO		BUSQUEDA Y CAPACITACIÓN DE		INFRAESTRUCTURA		
	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	C.A.	C.U.	
MATERIALES	1.872,37	0,9200			9,6687	0,0047	26,8575	0,0131	17,1888	0,0084	9,6687	0,0047	26,8575	0,0131	17,1888	0,0084			49,0800	0,0240					
MANO DE OBRA			49,2600	0,0240															38,9400	0,0190					
COSTOS GENERALES			7,0800	0,0030	12,6100	0,0062	35,0400	0,0171	22,4300	0,0110	12,6100	0,0062	35,0400	0,0171	22,4300	0,0110				-					
MAQUINARIA			38,4600	0,0190	7,6500	0,0037	21,2500	0,0104	13,6000	0,0067	7,6500	0,0037	21,2500	0,0104	13,6000	0,0067	26,1700	0,0128	17,4400	0,0085					
MUEBLES Y ENCERES			154,5300	0,0756	11,8200	0,0058	32,8300	0,0161	21,0100	0,0103	11,8200	0,0058	32,8300	0,0161	21,0100	0,0103	56,6000	0,0277	37,7300	0,0184					
MANO DE OBRA INDIRECTA																	-	11,7300	0,0057	181,2	0,08860636	11,7500	0,0057		
TOTAL	1.872,37	0,920	249,330	0,122	41,749	0,020	115,978	0,057	74,229	0,036	41,749	0,020	115,978	0,057	74,229	0,036	82,770	0,040	154,920	0,076	181,200	0,089	11,750	0,006	
C.A.= COSTO DE ACTIVIDAD		C.U. = COSTO UNIDAD				COSTO TOTAL UNIDAD: \$ 1.47																			

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

En interpretación del resumen gerencial se desprenden las siguientes políticas y acciones a seguir para el beneficio de la empresa:

A CORTO PLAZO

- Determinar el costo real de las actividades, inmersas en la elaboración del queso, el cual facilitará el ámbito gerencial para una adecuada toma de decisiones.
- Diferenciar las actividades y responsabilidades descartando aquellas que no agregan valor.
- Considerar los costos de venta para el público según la aplicación del sistema de costos ABC.

A MEDIANO PLAZO

- Generar un cambio de cultura en la ejecución de las diferentes actividades inmersas en la elaboración de queso a fin de garantizar el costo real siguiendo la cadena productiva.
- Implementar el sistema de costos ABC para la toma de decisiones de asignación de recursos, ofreciéndole información exacta sobre el costo de cada actividad, reflejando cada uno de los recursos consumidos en la producción de queso.
- Evaluar resultados en base a la producción y ventas tomando como referencia el costo real de las actividades prioritarias a fin de generar nuevas metas y estrategias para mejorar la productividad de la empresa.

A LARGO PLAZO

- Mejorar el monto de las remuneraciones en base a la evaluación de desempeño por actividades y procesos.
- Dotar de nuevos equipos de larga duración para elevar la productividad del producto.
- Elaborar otros productos derivados de la leche, a fin de posicionar a la empresa dentro del área productiva local y nacional.
- Evaluar la correcta aplicación del sistema de costos ABC a través del tiempo considerando el desarrollo de cada una de las actividades.

3.7 Análisis e Interpretación de Resultados del sistema de costos ABC

Después de haber aplicado las distintas herramientas administrativas mismas que son de gran ayuda al momento de tomar una decisión sobre cuanto se debe producir, se procedió a distribuir los costos según las actividades que generan valor y se realizan dentro de la producción del queso, los resultados fueron diferentes ya que la producción aumenta o disminuye, principalmente por la escases de materia prima en el sector.

El precio al cual se distribuye el queso es de \$1.50 por lo que se determinó que este valor no genera una utilidad en beneficio de la empresa sino por el contrario en los meses que baja la producción tiende a existir perdida, por lo que es necesario que se mantenga la producción de quesos en un mínimo de 2045 quesos y que se aplique el porcentaje de utilidad a fin de establecer el valor correcto del costo del queso en 1.70; este estimado refleja el costo de todas las actividades que conlleva la producción del mismo, es así que con este rubro se está cubriendo todos los gastos como son mano de obra, materia prima y costos indirectos de fabricación.

Mediante la aplicación del Sistema de Costos ABC, se ha expuesto que la empresa está distribuyendo el producto a un precio menor, lo que se convierte en un signo de alarma para la empresa ya que es necesario que se revise, verifique y controle tanto los ingresos como los gastos, por lo que se debe aplicar inmediatamente el Sistema de Costos ABC , pues gracias al presente trabajo investigativo se genera como una herramienta de apoyo gerencial, mediante el cual se puede determinar la cantidad de recursos utilizados en las diferentes actividades.

CONCLUSIONES

- La empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE” al no contar con un sistema de costos por actividad, ha provocado el desconocimiento real del valor del queso, ya que en la elaboración del producto se realizan actividades las cuales generan valor al momento de su comercialización.
- La cadena de valor es una herramienta que le permitió a la empresa de Lácteos identificar con mayor precisión todas las actividades inmersas en la elaboración del queso y permite tomar una decisión con respecto al precio de comercialización.
- El punto de equilibrio permite a la empresa de Lácteos, determinar la rentabilidad existente en los productos terminados, ya que en este se efectúa el análisis del volumen mensual de quesos producidos en base a los costos inmersos en las diferentes actividades intervinientes.
- Durante la distribución de los costos en la producción de quesos de la empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE” se identificó que el valor del producto varia mes a mes, debido que el volumen de la materia prima y de los materiales incurridos para la elaboración del queso cambian de acuerdo al período en la que se encuentra la producción.

RECOMENDACIONES

- La empresa de Lácteos “LA PRADERA DEL VALLE” debe aplicar un sistema de costos que le permite identificar el valor exacto del producto a comercializar, ya que en la actualidad la venta de su producto lo hacen de forma empírica, con la determinación de las actividades se establecerá un precio real del producto.
- La empresa debe contar con una persona capacitada en el área de producción, ya que es la encargada de verificar que se cumpla con todas las actividades durante la elaboración del producto y así al finalizar la producción se estime un valor exacto al producto que se pondrá a disposición del público.
- Dentro de una empresa productora es necesario que el encargado del área de producción aplique el punto de equilibrio, ya que permite planificar el número de unidades a producir, también puedan visualizar el valor de la rentabilidad que se va a obtener con dicha venta, a su vez determinar que los ingresos y gastos son iguales y no que poseen ningún excedente dentro de la producción.
- Durante la elaboración del producto es indispensable la aplicación de un sistema de costos ABC, ya que ayuda a la distribución de todos los gastos que implica dentro de la elaboración del producto e identificar todas las actividades relacionadas con la producción, para así tomar una decisión y establecer el valor del producto.

BIBLIOGRAFÍA

CITADA

- BRAVO, Mercedes. Contabilidad General. Séptima Edición. Ecuador, 2007. Pág. 1-3
- BRAVO, Mercedes. UBIDIA, Carmita. Contabilidad de Costos. Editorial Nuevo día. Primera Edición. Quito-Ecuador, 2007. Pág.14-17
- CAMPAÑA, Fernando. Contabilidad de Costos. Quinta Edición. Editorial Mc Graw Hill. Colombia, 2005. Pág.110- 112
- ESPEJO JARAMILLO, Lupe Beatriz. Contabilidad. Guía didáctica. Editorial de la Universidad Técnica Particular de Loja. 2012. Pág.8
- GOMEZ, Oscar. Contabilidad de Costos. Quinta Edición. Editorial Mc. Graw Hill. Colombia, 2005. Pág. 6
- NARANJO, Salguero hnos. Contabilidad de Costos. Edición 2005. Pág. 1
- RAMÍREZ ADILLA, David Noel. Contabilidad Administrativa. Séptima Edición. México, 2005. Pág. 72-74

CONSULTADA

- BRAVO, Mercedes. Contabilidad General. Séptima Edición, 2007
- BRAVO, Mercedes. UBIDIA, Carmita. Contabilidad de Costos. Editorial Nuevo día. Primera Edición. Quito-Ecuador, 2007
- CAMPAÑA, Fernando. Contabilidad de Costos. Quinta Edición. Editorial Mc Graw Hill, Colombia, 2005
- ESPEJO JARAMILLO, Lupe Beatriz. Contabilidad. Guía didáctica. Editorial de la Universidad Técnica Particular de Loja, 2012
- GOMEZ, Oscar; “Contabilidad de Costos”, Quinta Edición. Editorial Mc. Graw Hill. Colombia. 2005
- NARANJO, Salguero hnos. Contabilidad de Costos, 2005

- RAMÍREZ ADILLA, David Noel. Contabilidad Administrativa. Séptima Edición. México, 2005

VIRTUAL

- La Gestión Administrativa y Financiera , Disponible en página web: <<http://www.knoow.net/resultpesqgoogle.htm?cx=partner9762497644032648%3A4871369348&cof=FORID%3A10&ie=UTF8&q=gestion+financiera&sa=Search&siteurl=www.knoow.net%2F&ref=&ss=3246j684878j18>> [06/11/2012.10:00]
- La Gestión Financiera , Disponible en página web: <<http://www.monografias.com/cgi-bin/search.cgi?query=gestion%20financiera>> [10/11/2012.12:45]
- La Contabilidad, Disponible en página web: <<http://www.monografias.com/trabajos60/manual-contabilidad-costos-ii/manual-contabilidad-costos-ii2.shtml>> [13/12/2012.13:05]
- Sistema de Costos , Disponible en página web: <<http://www.monografias.com/trabajos94/sistemas-de-costos/sistemas-de-costos.shtml>>[20/12/2012.14:46]

ANEXOS

ANEXO N° 1

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE GENERAL

1. ¿La empresa cuenta con un sistema de costos adecuado?

.....
.....
.....
.....

2. ¿Conoce usted sobre el manejo o funcionamiento del sistema de costos por actividades?

.....
.....
.....
.....

3. ¿Existen en la empresa registros de soporte para el control de inventarios?

.....
.....
.....
.....

4. Para la determinación del precio de venta ¿Cuáles son los factores que toma en cuenta?

.....
.....
.....
.....

5. ¿Cuál es la forma de pago a los trabajadores?

.....
.....
.....
.....

6. **¿Se dan incentivos a los empleados y trabajadores de la empresa “LA PRADERA DEL VALLE”?**

.....
.....
.....
.....
.....

7. **¿Los empleados y trabajadores de la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” cuenta con la afiliación al seguro obligatorio IESS?**

.....
.....
.....
.....
.....

8. **¿Qué tipo de obligaciones tributarias tiene la empresa con el Servicio de Rentas Internas?**

.....
.....
.....
.....
.....

9. **¿La empresa cuenta con organigrama estructural y funcional?**

.....
.....
.....
.....
.....

10. **¿Estaría de acuerdo que su empresa “LA PRADERA DEL VALLE” cuenta con un sistema de costos adecuado a la actividad que realiza su empresa?**

.....
.....
.....
.....

ANEXO N° 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

ENTREVISTA DIRIGIDA AL CONTADOR

1. **¿El sistema de costos que posee la empresa cumple con las expectativas que permita cumplir con los objetivos de la entidad?**

.....
.....
.....
.....

2. **¿Cómo se controla la entrega de materiales en la planta de producción?**

.....
.....
.....
.....

3. **¿En qué tiempo se realizan los pagos a los proveedores?**

.....
.....
.....
.....

4. **¿La empresa de lácteos cuenta con un sistema contable?**

.....
.....
.....

5. **¿Existe una persona responsable de la compra de materiales, suministros e insumos necesarios para la producción?**

.....
.....
.....
.....

6. **¿Usted ha recibido capacitaciones por parte de la empresa en relación a su área contable?**

.....
.....
.....
.....

7. **¿Piensa usted que es adecuado el control que lleva la empresa de su producción?**

.....
.....
.....
.....

8. **¿Considera Ud. que es necesario la implementación de un sistema de costos ABC? Porque**

.....
.....
.....
.....

9. **¿Cuál son los problemas fundamentales que enfrenta la empresa al no disponer con un sistema de costos ABC?**

.....
.....
.....
.....
.....

10. **¿La empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE” cuenta con un manual de políticas contables?**

.....
.....
.....
.....

- d. Anualmente
6. **¿Existe un control de producción que garantice la calidad del producto final?**
- a. Si b. No
7. **¿Cuál es el destino de los desperdicios?**
- Regala
- Vende
- Guarda
8. **¿Considera usted que el lugar de trabajo es adecuado para cumplir con sus funciones?**
- a. Si b. No
9. **¿La empresa “LA PRADERA DEL VALLE” cuenta con suficiente mano de obra para cumplir con los pedidos de los clientes?**
- a. Si b. No
10. **¿Cuántos productos elabora la empresa?**
- a. 1
- b. 2
- c. 3

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO N° 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PROVEEDORES

Instrucciones:

- Lea detenidamente cada una de las preguntas y responda con sinceridad.
- Marque con una **X** la respuesta que crea conveniente.

CUESTIONARIO

1. ¿Durante qué tiempo viene usted ofreciendo sus productos a la empresa de lácteos “LA PRADERA DEL VALLE”?

- a. 1 año
- b. 2 años
- c. Más de 2 años

2. ¿Con que frecuencia usted realiza la entrega de la materia prima?

- a. Diariamente
- b. Semanalmente
- c. Mensualmente

3. ¿Cómo considera usted el ambiente en el cual se desenvuelve la empresa?

- a. Excelente
- b. Muy bueno
- c. Bueno
- d. Regular

4. ¿La empresa de lácteos realiza los pedidos a su empresa de forma?

- a. Personal
- b. Telefónica

c. Otras formas

5. ¿Cada que tiempo la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” cancela a sus proveedores?

a. Semanal

b. Quincenal

c. Mensual

6. ¿Los pagos efectuados por la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” se realizan en las fechas establecidas?

a. Si

b. No

7. ¿Conoce usted los productos que elabora la empresa “LA PRADERA DEL VALLE”?

a. Si

b. No

8. ¿Con que frecuencia usted consume los productos que oferta la empresa?

a. Siempre

b. A veces

c. Nunca

9. ¿Usted piensa que los productos ofertados por la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” son de calidad?

a. Si

b. No

10. ¿Piensa usted que el precio al que oferta su producto es accesible?

a. Si

b. No

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

6. **¿Cree usted que la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” debería elaborar nuevos productos?**

a. Si

b. No

7. **¿Piensa usted que la empresa “LA PRADERA DEL VALLE” debe dar a conocer su producto mediante la publicidad?**

a. Si

b. No

8. **¿Qué medio publicitario recomendaría usted que utilice la empresa “LA PRADERA DEL VALLE”?**

a. Radio

b. Televisión

c. Prensa escrita

9. **¿Conoce usted el proceso productivo del queso fresco?**

a. Si

b. No

10. **¿Usted como adquiere el producto de la empresa “LA PRADERA DEL VALLE”?**

a. Directamente

b. Indirectamente (supermercados)

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO N° 6

BALANCE GENERAL

EMPRESA DE LÁCTEOS “LA PRADERA DEL VALLE”
BALANCE GENERAL
AL 01 DE SEPTIEMBRE DEL 2012

ACTIVO			
CORRIENTE			\$ 22.762,57
DISPONIBLE		\$ 10.580,34	
Caja			
Bancos	\$ 925,00		
EXIGIBLE	\$ 9.655,34		
Cuentas por cobrar		\$ 6.293,44	
IVA en ventas	\$ 5.645,60		
Anticipo de sueldos	\$ 407,84		
REALIZABLE	\$ 240,00	\$ 5.888,79	
Inventario de materia prima	\$ 2.432,12		
Inventario de productos terminados	\$ 3.456,67		
ACTIVO NO CORRIENTE			\$ 31.208,88
DEPRECIABLES		\$ 31.208,88	
Terreno	\$ 8.000,00		
Edificio	\$ 11.000,00		
Equipo de Oficina	\$ 1.650,00		
Maquinaria y equipo	\$ 3.000,00		
Equipo de computación	\$ 980,00		
Vehículo	\$ 10.000,00		
(-) Depreciación acumulada	\$ 3.421,12		
TOTAL ACTIVO			<u>\$ 53.971,45</u>
PASIVO			
CORRIENTE		\$ 14.039,63	
Cuentas por pagar	\$ 4.778,90		
IVA compras	\$ 1.920,20		
Nomina por pagar	\$ 4.966,23		
15% Participación Trabajadores	\$ 736,85		
25% Impuesto a la Renta	\$ 1.637,45		
NO CORRIENTE		\$ 5.878,90	
Prestamos por pagar	\$ 5.878,90		
TOTAL PASIVO			\$ 19.918,53
PATRIMONIO			
CAPITAL		\$ 25.298,55	
Capital Social	\$ 25.298,55		
RESULTADOS		\$ 8.754,37	
Utilidad de ejercicio anterior	\$ 4.578,89		
Utilidad del ejercicio	\$ 4.175,48		
TOTAL PATRIMONIO			<u>\$ 34.052,92</u>
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO			<u>\$ 53.971,45</u>

ANEXO N° 7

ESTADO DE RESULTADOS

EMPRESA DE LÁCTEOS "LA PRADERA DEL VALLE"
ESTADO DE RESULTADOS
AL 01 DE SEPTIEMBRE DEL 2012

VENTAS	\$ 34.568,90	
(-) Costo de Ventas	\$ 19.876,32	
=Utilidad Bruta		\$ 14.692,58
GASTOS OPERACIONALES		
Gastos Administrativos		\$ 6.922,48
Gasto Sueldo	\$ 3.456,75	
Gasto Energía Eléctrica	\$ 986,70	
Gasto Agua	\$ 956,78	
Gasto Teléfono	\$ 786,56	
Gastos Suministros de Oficina	\$ 567,80	
Gasto Depreciación	\$ 167,89	\$ 24.394,48
Gastos de Venta		\$ 1.220,32
Gasto Combustible	\$ 985,76	
Gasto Mantenimiento de Vehículo	\$ 234,56	
Utilidad antes de impuestos		\$ 6.549,78
25% Impuesto a la renta		\$ 1.637,45
15% Participación de trabajadores		\$ 736,85
Utilidad neta del ejercicio		\$ 4.175,48

ANEXOS N° 8

TABLA N° 3.22

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN EN PRODUCCIÓN

Detalle	Valor Actual	% (deprec)	Depreciación Anual	Deprec. Mes	% (CIF)	Costo Total
MAQUINARIA						
Planta procesadora	8500	5%	425.00	35.42	55%	19.48
Lira	4000	10%	400.00	33.33	100%	33.33
moldes 30 unidades	400	10%	40.00	3.33	100%	3.33
Mesa de trabajo	1200	10%	120.00	10.00	70%	7.00
ENCERES						-
Escritorio	350	10%	35.00	2.92	60%	1.75
Equipo de cómputo	1200	33%	396.00	33.00	60%	19.80
Telefax	60	10%	6.00	0.50	60%	0.30
Total	15,710.00		1,422.00	118.50		85.00

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

ANEXOS N° 9

TABLA N° 3.23

INSUMOS INTERVINIENTES PRODUCCIÓN

Insumos	Costo Anual	Costo Mensual	Costo Diario	% "IIP"	Costo Total
Agua Potable	956.78	79.73	2.66	50%	39.87
Energía Eléctrica	986.70	82.23	2.74	50%	41.11
Suministros de oficina	567.80	47.32	1.58	40%	18.93
Mantenimiento de bienes	234.56	19.55	0.65	60%	11.73
Limpieza	786.56	65.55	2.18	30%	19.66
Total					131.30

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

ANEXOS N° 10

TABLA N° 3.24

COSTOS INDIVIDUALES INDIRECTOS DE FABRICACIÓN EN PRODUCCIÓN

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD											
		Cultivo		Coagulación		Corte		Desuerado		Modelado		Prensado	
		%	Costo	%	Costo	%	Costo	%	Costo	%	Costo	%	Costo
MAQUINARIA													
Planta procesadora	19.48		1.75		4.87		3.12		1.75		4.87		3.12
Lira	33.33		3.00		8.33		5.33		3.00		8.33		5.33
moldes 30 unidades	3.33		0.30		0.83		0.53		0.30		0.83		0.53
Mesa de trabajo	7	9	0.63	25	1.75	16	1.12	9	0.63	25	1.75	16	1.12
ENCERES													
Escritorio	1.75		0.16		0.44		0.28		0.16		0.44		0.28
Equipo de cómputo	19.8		1.78		4.95		3.17		1.78		4.95		3.17
Telefax	0.3		0.03		0.08		0.05		0.03		0.08		0.05
Total	85		7.65		21.25		13.60		7.65		21.25		13.60

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

ANEXOS N° 11

TABLA N° 3.25

COSTOS INDIVIDUALES EN INSUMOS INTERVINIENTES PRODUCCIÓN

Detalle	Costo Total	ACTIVIDAD											
		Cultivo		Coagulación		Corte		Desuerado		Modelado		Prensado	
		%	Costo	%	Costo	%	Costo	%	Costo	%	Costo	%	Costo
Agua Potable	39.87	9	3.59	25	9.97	16	6.38	9	3.59	25	9.97	16	6.38
Energía Eléctrica	41.11		3.70		10.28		6.58		3.70		10.28		6.58
Suministros de oficina	18.93		1.70		4.73		3.03		1.70		4.73		3.03
Mantenimiento de bienes	11.73		1.06		2.93		1.88		1.06		2.93		1.88
Limpieza	19.66		1.77		4.92		3.15		1.77		4.92		3.15
Total	131.30		11.82		32.83		21.01		11.82		32.83		21.01

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

ANEXO N° 12

TABLA N° 3.30

**COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN EN ENFUNDADO Y
BODEGA**

Detalle	Valor Actual	% (deprec)	Depreciación Anual	Depreciación mensual	% (CIF)	Costo Total
MAQUINARIA						
Planta procesadora	8500	5%	425.00	35.42	25%	8.85
Equipo frio	2500	10%	250.00	20.83	100%	20.83
Mesa de trabajo	1200	10%	120.00	10.00	30%	3.00
ENCERES						
Escritorio	350	10%	35.00	2.92	30%	0.88
Equipo de cómputo	1200	33%	396.00	33.00	30%	9.90
Teléfono	60	10%	6.00	0.50	30%	0.15
Total	13,810.00		1,232.00	102.67		43.61

Fuente: Empresa de lácteos "La Pradera del Valle"

Elaborado por: Grupo de Investigación

ANEXOS N° 13**TABLA N° 3.31****INSUMOS INTERVINIENTES EN ENFUNDADO Y BODEGA**

Insumos	Costo Anual	Costo Mensual	Costo Diario	% (CIF)	Costo Total
Agua Potable	956.78	79.73	2.66	40%	31.89
Energía Eléctrica	986.70	82.23	2.74	30%	24.67
Suministros de oficina	567.80	47.32	1.58	30%	14.20
Mantenimiento de bienes	234.56	19.55	0.65	20%	3.91
Limpieza	786.56	65.55	2.18	30%	19.66
Total					94.33

Fuente: Empresa de lácteos “La Pradera del Valle”

Elaborado por: Grupo de Investigación