

TESIS
657
6569im

FKUA
683



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS HUMANÍSTICAS

CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TESIS DE GRADO

TÍTULO:

**“IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE
COSTOS EN LA FÁBRICA DE EMBUTIDOS “LA MADRILEÑA”
DE LA CIUDAD DE LATACUNGA”.**

Tesis presentada previo a la obtención del Título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría

Autores:

Gómez Viera Sandra de los Ángeles

Gómez Pila Willam's Javier

Director:


Ing. Cárdenas Cárdenas Milton Marcelo.

Latacunga-Ecuador

JUNIO DEL 2009

AUTORÍA

Los criterios emitidos en el presente trabajo de investigación “IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS EN LA FÁBRICA DE EMBUTIDOS “LA MADRILEÑA” DE LA CIUDAD DE LATACUNGA”, son de exclusiva responsabilidad de los autores.



.....
Gómez Viera Sandra de los Ángeles

C.I. 050227404-6



.....
Gómez Pila Willam's Javier

C.I. 050275222-3

AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS

En calidad de Director del Trabajo de Investigación sobre el tema: “Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos en La Fábrica de Embutidos La Madrileña de la Ciudad de Latacunga” de Gómez Viera Sandra de los Ángeles y Gómez Pila Willam’s Javier, egresados de Contabilidad y Auditoría, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico - técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Tesis que el Honorable Consejo Académico de la Carrera de Ciencias Administrativas, Humanísticas y del Hombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, Junio del 2009

El Director

A handwritten signature in blue ink, enclosed in a large, hand-drawn oval. The signature is cursive and appears to read 'Milton Marcelo Cárdenas Cárdenas'. Below the signature is a horizontal dotted line.

Ing. Cárdenas Cárdenas Milton Marcelo.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA CIENCIAS ADMINISTRATIVAS 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 Administrativa Humanísticas; por cuanto, los postulantes: Gómez Viera Sandra de los Angeles y Gómez Pila Willam's Javier con el título de tesis "Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos en La Fábrica de Embutidos "La Madrileña" de la Ciudad de Latacunga". Han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para el sometido al acto de Defensa de Tesis.

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

Latacunga, 11 de Junio del 2009.

Para constancia firman:

Eco Guido Santamaría

PRESIDENTE

Dra. Viviana Panchi

SECRETARIA

Ing. Jaime Altamirano
PROFESIONAL EXTERNO

Dr. Juan Ulloa
OPOSITOR

AGRADECIMIENTO

Nuestros más sinceros agradecimientos en primer lugar a Dios, por permitirnos cumplir uno de los más anhelados sueños en la vida, en segundo lugar a nuestros queridos Padres, quienes con su sacrificio y desvelo siempre nos han apoyado en la difícil misión de ascender un peldaño en nuestras vidas.

Como olvidarnos de nuestra querida Alma Mater la “Universidad Técnica de Cotopaxi” pues en sus aulas hemos recibido los sabios conocimientos que cada uno de nuestros maestros nos brindó, los mismos que nos sirven para enfrentar los difíciles retos de la vida.

Y de manera muy especial al Ing. Marcelo Cárdenas, quien supo brindarnos su apoyo incondicional y sus sabios consejos durante la realización de este trabajo.

Sandra & Willam's

DEDICATORIA

A nuestros queridos Padres con el más grande amor y respeto, para corresponder el apoyo incondicional que siempre nos brindaron.

Sandra & Willam's

ÍNDICE

Portada.....	i	
Autoría.....	ii	
Aval del Director de Tesis.....	iii	
Agradecimiento.....	iv	
Dedicatoria.....	v	
Resumen.....	vi	
Abstract.....	vii	
INTRODUCCIÓN	1-2	
CAPÍTULO I		
1. FUNDAMENTOS TEÓRICOS SOBRE EL SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS		2
1.1. Antecedentes Investigativos	3-5	
1.2. Categorías Fundamentales	5	
1.3. Marco Teórico.....	6	
1.3.1. Gestión Administrativa y Financiera.....	6	
1.3.2. Contabilidad General.....	6	
1.3.2.1. Importancia.....	6	
1.3.2.2. Clasificación.....	7	

1.3.3. Contabilidad de Costos.....	7
1.3.3.1. Importancia.....	8
1.3.3.2. Aplicación.....	8
1.3.3.3. Funciones.....	8
1.3.3.4. Finalidad.....	9
1.3.3.5. Propósito.....	9
1.3.3.6. Objetivos.....	9-10
1.3.3.7. Ciclo.....	10
1.3.4. Concepto de Costo y Gasto.....	10
1.3.4.1. Costo.....	10
1.3.4.2. Gasto.....	10-11
1.3.4.3. Clasificación de los Costos.....	11
1.3.4.3.1. En relación a la participación en el producto terminado.	11
1.3.4.3.2. Por su comportamiento frente a los niveles de producción.	11-12
1.3.4.3.3. Según su grado de identificación en el producto.....	12
1.3.4.3.4. Según el periodo de tiempo en que son calculados.....	12
1.3.4.3.5. Por su grado de control.....	12-13
1.3.4.4. Elementos del Costo.....	13

1.3.4.4.1. Materia prima.....	13
1.3.4.4.2. Mano de obra.....	14
1.3.4.4.3. Costos indirectos de fabricación.....	14
1.3.5. Sistema de Contabilidad de Costos.....	14-15
1.3.5.1. Objetivos.....	15
1.3.5.2. Importancia.....	15
1.3.5.3. Elementos.....	15
1.3.5.4. Clasificación.....	16
1.3.5.4.1. De acuerdo con las características de la producción pueden ser	16
1.3.5.4.2. De acuerdo con la base de costos pueden ser.....	16
1.3.5.4.3. De acuerdo con algunas filosofías sobre el costo pueden ser	16-17
1.3.6. Selección del Tipo de Sistema de Costos.....	17
1.3.7. Sistema de Costos por Órdenes de Producción.....	17
1.3.7.1. Objetivos.....	17-18
1.3.7.2. Importancia.....	18
1.3.7.3. Características.....	18
1.3.7.4. Ventajas.....	18-19
1.3.7.5. Desventajas.....	19

1.3.8. Plan de Cuentas.....	19
1.3.8.1. Importancia.....	19-20
1.3.8.2. Empleo.....	20
1.3.8.3. Requisitos.....	20
1.3.8.4. Aspectos.....	20-21
1.3.8.4.1. Los aspectos a considerar para elaborar un plan de cuentas son	21
1.3.8.4.2. Debe tenerse en cuenta.....	21
1.3.9. Estados Financieros.....	21
1.3.9.1. Clasificación.....	21-22
1.3.10. Análisis Financiero.....	22
1.3.10.1. Índice.....	22
1.3.10.2. Índice Financiero.....	22
1.3.10.2.1. Índices de Liquidez.....	23-24
1.3.10.2.2. Índices de Actividad.....	24-25
1.3.10.2.3. Índices de Solvencia.....	25-26
1.3.10.2.4. Índices de Rentabilidad.....	26-27
1.3.11. Base Legal.....	27
1.3.11.1. Ley de Régimen Tributario	27-28

1.3.11.2.Código de Trabajo	28
1.3.11.3.Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados.....	28-30

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL.....	31
2.1 Breve Caracterización de la institución	31
2.2 METODOLOGÍA EMPLEADA	31
2.2.1. Tipo de Investigación.....	31-32
2.2.2. Metodología	32
2.2.2.1 Diseño no Experimental	32
2.2.3. Métodos	32-33
2.2.4. Población	33-34
2.2.5. Técnicas de Investigación	34-35
2.3. Presentación de Resultados	35
2.3.1. Análisis e interpretación de la información entregada por el Lic. Orlando Caza Contador de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” de la Ciudad de Latacunga	35-39
2.4. Comprobación de Preguntas Directrices	39
2.5. Conclusiones y Recomendaciones	40
2.5.1. Conclusiones	40
2.5.2. Recomendaciones	40-41

2.6. Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos en la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” de la Ciudad de Latacunga	41
2.6.1. Datos Informativos	41
2.6.2. Justificación	41-42
2.6.3. Objetivos	42
2.6.3.1. General	42
2.6.3.2. Específicos	42
2.6.4. Descripción de la Propuesta	43
2.6.4.1. Visión	43-44
2.6.4.2. Misión	44
2.6.5. Estructura administrativa	44-47
2.6.5.1. Niveles de la Organización	48-49
2.6.5.1.1. Funciones del personal que labora en la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”	49-53
2.6.5.1.2. Sección Administrativa	54
2.6.5.1.3. Sección Planta o Producción	54
2.6.5.1.3.1. Productos que elabora la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”	54-59
2.6.6. Proceso Contable	60
2.6.7. Costos de Producción	60
2.6.8. Descripción del Proceso de Producción	60
2.6.8.1. Procesos de Producción	60-61

2.6.8.2 Procesos de recolección de la carne	61-63
2.6.8.2.Requisitos que debe cumplir el proceso de recolección de la carne	63
2.6.8.3.Proceso de Producción de la Mortadela Especial	63-68
2.6.8.4.Limpieza y mantenimiento de la planta	68
2.6.8.5.Tiempo de desarrollo de los procesos productivos	68

CAPÍTULO III

3. APLICACIÓN O VALIDACION DE LA PROPUESTA.....	69
3.1. Plan Operativo de la Propuesta	69
3.2. Resultados Generales de Aplicación de la Propuesta.....	70
PRÁCTICA CONTABLE POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN..	70-268
3.3. Análisis Financiero	269
3.3.1. Índices Financieros	269
3.3.1.1. Índices de Liquidez	270
3.3.1.1.1. Razón de prueba ácida	270
3.3.1.1.2. Índice de capital de trabajo	270-271
3.3.1.2. Índices de Actividad	271
3.3.1.2.1. Rotación de cartera	271
3.3.1.2.2. Rotación de inventarios	271-272

3.3.1.2.2. Periodo de pago a proveedores	272
3.3.1.3. Índices de Solvencia	272
3.3.1.3.1. Endeudamiento	272-273
3.3.1.3.2. Propiedad	273
3.3.1.4. Índices de Rentabilidad	273
3.3.1.4.1. Rendimiento sobre el patrimonio.....	273
3.3.1.4.2. Rendimiento sobre la inversión	274
3.3.1.4.3. Margen neto	274
CONCLUSIONES	275
RECOMENDACIONES	275-276
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	277-278
ANEXOS.	



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS HUMANÍSTICAS

Latacunga - Ecuador

TEMA: ““IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS EN LA FÁBRICA DE EMBUTIDOS “LA MADRILEÑA” DE LA CIUDAD DE LATACUNGA”.

Autores: Sandra Gómez y Willam’s Gómez.

RESUMEN

La presente investigación ha sido desarrollada en la Fábrica de Embutidos La Madrileña, con el objeto de emitir una información real y precisa que sirva como base para resolver los problemas encontrados durante el desarrollo del tema investigativo y se logro determinar que la fábrica es un ente económico en crecimiento pese a la situación actual del ambiente externo y la competencia, además se logro constatar que los costos son calculados de manera empírica es decir no son reales lo cual no permite determinar con exactitud el costo del producto y por ende la situación económica - financiera de la entidad, a la vez se constato que no se aplican programas de capacitación al personal lo que conlleva a no contar con personal altamente calificado, y también tiene un nivel de liquidez elevado o sea posee dinero improductivo; por lo cual se hace imprescindible seguir utilizando el sistema de costos implantado para obtener resultados eficientes y cumplir con las expectativas de la empresa, además es necesario capacitar al personal en las diferentes areas en especial al de producción para lograr optimizar los proceso productivos y finalmente se manifiesta que se debe invertir el dinero en la creación de nuevas sucursales para expandir su mercado y así evitar mantener el recurso económico inmóvil.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS HUMANÍSTICAS

Latacunga - Ecuador

TEMA: “IMPLANTACION DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS EN LA FÁBRICA DE EMBUTIDOS “LA MADRILEÑA” DE LA CIUDAD DE LATACUNGA”.

Autores:

Gómez Viera Sandra de los Ángeles.

Gómez Pila Willam's Javier

ABSTRACT

The present investigation has been developed in the Factory of Embutidos “La Madrileña”, in order to emitting a real and precise information that serves like base to solve the opposing problems during the development of the investigative topic and you achievement to determine that the factory is an economic entity in growth in spite of the current situation of the present enviroment and the competition, also you achievement to verify that the costs are calculated that is to say in an empiric way is not real that which doesn't allow to determine with accuracy the cost of the product and for ende the economic situation - financial of the entity, at the same time you verifies that training programs are not applied the personal what bears to not counting with personal highly qualified, and also has a high level of liquidity that is to say it possesses unproductive money; reason why it becomes indispensable to continue using the system of costs implanted to obtain efficient results and to fulfill the expectations of the company, it is also necessary to qualify the personnel especially in the different areas to that of production to be able to optimize the productive process and finally it is manifested that the money should be invested in the creation of new branches to expand its market and this way to avoid to maintain the immobile economic resource.

INTRODUCCIÓN

La evolución de la humanidad establece la necesidad de la agrupación de personas y como medio de subsistencia se determina el intercambio de bienes o servicios, agrandando el horizonte del pensamiento hasta llegar a la unificación de capitales en empresas financieras, industriales o comerciales sobre la base de normas y procesos cuya función es la ejecución y control de la nueva actividad económica.

Mas en la actualidad no bastan los empíricos conocimientos sobre administración de empresas y contabilidad, razón que conlleva a una extensa preparación, que hace de estas dos áreas las actividades más efectivas para asegurar el funcionamiento competitivo de la industria moderna, con la canalización del ahorro hacia la producción.

Desde luego, para la consecución de los fines empresariales, reviste de fundamental importancia la simultánea adopción de principios y técnicas que permitan la creación de organizaciones con o sin fines de lucro y la negociación de sus productos, siendo la administración la base del desarrollo de un ente económico y la contabilidad la fuente de información financiera necesaria, oportuna y confiable para la toma de decisiones adecuadas; por lo cual es de vital importancia reconocer el fundamental papel que desempeña la contabilidad de costos en la ejecución de las operaciones económicas de las industrias, como parte especializada de la contabilidad financiera.

Esta herramienta exclusiva de cada fábrica, facilita un oportuno y eficaz servicio de información y control del valor total de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación empleados en los procesos de transformación de los insumos de la producción.

Bajo este contexto se considera importante la implantación de un **Sistema de Contabilidad de Costos para la Fábrica de Embutidos la Madrileña** acorde a sus necesidades mediante el desarrollo de tres capítulos.

En el **capítulo I**, se realizó una investigación bibliográfica sobre los contenidos teóricos y los diferentes parámetros para desarrollar un sistema de costos.

En el **capítulo II**, se muestra la metodología empleada y las técnicas de investigación utilizadas para identificar las principales falencias que se dan en la fábrica, a la vez se presenta el análisis e interpretación de los resultados, los mismos que fueron brindados por el Gerente de la Fábrica y el Contador de la misma, permitiendo de esta manera comprobar las preguntas directrices.

El **capítulo III**, contiene la práctica de la contabilidad de costos aplicada en la Fábrica de Embutidos La Madrileña de la ciudad de Latacunga.

Este análisis proporciona un conocimiento integral de la forma de trabajar adoptada por La Madrileña para desenvolverse en un mercado competente, con clientes cada vez más exigentes ante una infinidad de alternativas para la satisfacción de sus necesidades.

Esta información facilitó la implantación del Sistema de Contabilidad de Costos acorde a la necesidad de la fábrica hecho que condujo a la aplicación del tipo de sistema de costos recomendado y a proyectar su situación económica, complementado por el respectivo análisis financiero del presente y futuro de la entidad; emitiendo las conclusiones y recomendaciones respectivas a la culminación del presente proyecto bajo el tema de “Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos en la Fabrica de Embutidos La Madrileña de la Ciudad de Latacunga”.

CAPÍTULO I

1. FUNDAMENTOS TEÓRICOS SOBRE EL SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS

1.1. Antecedentes Investigativos.

La Contabilidad de Costos surgió con el desarrollo las empresas industrias ya que era necesario determinar con exactitud el costo de producción en un producto, identificando los diferentes elementos del costo como son la Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación que son los puntos clave para establecer un margen de utilidad óptimo para cada entidad.

Con el objeto de formarse una rápida idea acerca de la evolución que la Contabilidad de Costos ha tenido en el tiempo, aún cuando no se le identificara como tal, es preciso retraerse a las antiguas civilizaciones del Medio Oriente, en donde es posible encontrar sacerdotes y escribas que tenían como tarea realizar anotaciones para establecer cuál era el costo final de alguna obra o trabajo específico.

Una notable excepción es el sistema contable llevado por un impresor italiano instalado en Amberes durante el Siglo XVI, cuyo nombre era CRISTOPHER PLATIN, el cual utilizaba cuentas por partida doble y formaba una contabilidad de costos por órdenes de trabajo lo que le permitía determinar el costo de cada libro que imprimía.

Debido a la segunda revolución industrial a principios del siglo XX, las empresas alcanzaron altos niveles de producción, contribuyendo para ellos el avance tecnológico y la capacidad de trabajo humano. Como consecuencia de esta situación surgieron problemas que afrontaban los dirigentes industriales tales como: Las continuas variaciones de precio que se producían en los artículos, cuyos costos se establecían por el método histórico y que servía de base para la fijación de aquellos, la repercusión desfavorable en los beneficios de los negocios, debido al atraso con que se recibían las informaciones contables, y la falta de una medida que les facilitara el control periódico de las eficiencias operativas a los directivos empresariales.

Además con desarrollo industrial y el avance tecnológico, Taylor y Henry Fayol elaboraron teorías que abarcaron ampliamente el estudio de tiempos y movimientos en la producción, lo que originó posteriormente la estandarización de los tiempos en la mano de obra. Este fue sin duda, el paso más importante hacia el control de las actividades fabriles.

En esta época el ingeniero Harrington Emersion, basado en las aportaciones de Taylor y Henry Fayol, elaboró sus teorías que propugnaron la predeterminación científica del costo, lo cual inspiró al contador Crister F. Harrison, en sus investigaciones de elaborar un método que permitiera el control de la producción industrial publicado en el *Engineer* "COSTACCOUNTING TO AID PRODUCCIÓN", razón por la cual se le considera diseñador del método de los costos, el cual se aplicó por primera vez en 1912 en los Estados Unidos.

A partir de 1912 el estudio de costo se profundizó considerablemente, destacándose el contador Crister F. Harrison con sus aplicaciones, las cuales se tomaron de libros en 1921, con la consiguiente aplicación en las empresas pero su uso no se generalizó notoriamente, no fue hasta la década del 50 (1950-1960) cuando comenzaron a divulgar las técnicas del costo en las cátedras universitarias

y en las instituciones privadas del país que estudiaban los problemas empresariales.

Los beneficios que reportó el uso del costo a nivel gerencial y contable, en las empresas que desarrollaron este sistema; además de la aparición de la computadora en los procesamientos de datos, contribuyeron al auge en la aplicación del costo hasta nuestros días.

1.2. Categorías Fundamentales.

A continuación los tesisas muestran las categorías fundamentales que serán tomadas en cuenta para el desarrollo del trabajo investigativo en base al Objeto de Estudio y Campo de Acción.



1.3. Marco Teórico.

1.3.1. Gestión Administrativa y Financiera.

La modernización de las instituciones implica la transformación de la gestión administrativa y financiera así como cambios en las relaciones internas y con el entorno. Es necesario flexibilizar las estructuras, hacerlas más livianas y promover esquemas que aseguren mayor compromiso de todas las dependencias de la institución, agilizando los procesos internos.

Dentro de las industrias es muy importante tomar en cuenta esto debido a que la gestión administrativa nos permite controlar todas las actividades realizadas por el personal de los diferentes departamentos y mediante la gestión financiera se puede vigilar todos los movimientos económicos que genera una empresa.

1.3.2. Contabilidad General.

La contabilidad es una técnica que se ocupa de registrar, clasificar y resumir las operaciones mercantiles de un negocio con el fin de interpretar sus resultados.

Para VÁSCONEZ, José Vicente (2001, Pág. 25) “La contabilidad es una actividad de prestación de servicios y constituye un instrumento de los negocios como medio para facilitar información financiera de las empresas.”

Analizando lo anterior se puede indicar que la contabilidad es un arte que se lo emplea para registrar, clasificar, procesar, analizar e interpretar datos transaccionales de cualquier dependencia con el fin de obtener resultados reales para emitir a las partes interesadas.

1.3.2.1. Importancia.

La contabilidad es de gran importancia porque todas las empresas tienen la necesidad de llevar un control de sus negociaciones mercantiles y financieras. Así obtendrá mayor productividad y aprovechamiento de su patrimonio.

1.3.2.2. *Clasificación.*

Entre las más conocidas se puede mencionar las siguientes:

- Contabilidad de Costo Industrial.
- Contabilidad General o Comercial.
- Contabilidad Bancaria.
- Contabilidad de Servicios.
- Contabilidad Agropecuaria.
- Contabilidad Gubernamental.

1.3.3. *Contabilidad de Costos.*

La contabilidad de costos es un sistema de información para predeterminar, registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar de los costos de producción, administración y financiamiento de una industria.

Este tipo de contabilidad requiere informaciones oportunas y confiables, las cuales se posibilitan gracias a los avances de la informática y a los diversos programas elaborados en el área contable.

Para GÓMEZ, Oscar (1981, Pág. 5) "La contabilidad de costos constituye el complemento amplificado y necesario de la contabilidad financiera, que tiene por objeto brindar información de los hechos en el momento preciso para tomar decisiones respecto a maximizar beneficios o minimizar costos."

En relación a lo anterior se puede manifestar que en una industria o fábrica es necesario el manejo de la contabilidad de costos ya que a través de la información que ésta emite se puede tomar decisiones.

1.3.3.1. Importancia.

Los mandos altos, la gerencia y el departamento administrativo se enfrentan constantemente con diferentes situaciones que afectan directamente el funcionamiento de la empresa, la información que obtengan acerca de los costos y los gastos en que incurre la organización para realizar su actividad y que rige su comportamiento, son de vital importancia para la toma de decisiones de una manera rápida y eficaz, esto hace que en la actualidad la "**La contabilidad de costos**" tome gran relevancia frente a las necesidades de los usuarios de la información.

Además la contabilidad de costos es vital dentro de una industria porque con la información que suministra permite tomar decisiones acertadas en el momento preciso evitando posibles desviaciones en el desenvolvimiento de la misma.

1.3.3.2. Aplicación.

Se aplica a las empresas industriales, pero sus procedimientos a todo tipo de empresa. Es esencialmente diagnosticar (partidas que le suministra la contabilidad financiera) y hace síntesis (informa respecto del costo total y unitario de cada producto).

1.3.3.3. Funciones.

La contabilidad de costos tiene tres funciones básicas y estas son:

- 1.- Fabricación o Producción.
- 2.- Ventas.
- 3.- Administración.

Los egresos que se realizan por cada una de las funciones, se acumulan por separado; siendo los egresos que corresponden a las funciones de fabricar se los conoce como "costos de producción o costos de fabricación", en cambio que los egresos correspondientes a las funciones de ventas se llaman "costos de ventas" y

los egresos de administración se los conoce como “costos de administración”. Los gastos de ventas y administración en conjunto se los conoce como “gastos comerciales” o “gastos de no fabricación”.

1.3.3.4. Finalidad.

Es la de conocer y sobre todo hallar cuanto cuesta la transformación total o parcial de un determinado artículo que se lleva a cabo en el taller en donde es realizado la evaluación por la contabilidad de costos.

Para HORGREN, Charles (2007, Pág. 1) “La información sobre contabilidad de costos se utiliza para formular estrategias, para la investigación y desarrollo, la presupuestación, la planeación de la producción, la fijación de precios, y más”.

En correspondencia a lo antepuesto se puede decir que la contabilidad de costos se la utiliza en todas las actividades que desarrolla la industria.

1.3.3.5. Propósito.

El propósito fundamental es proporcionar información financiera relacionada con una entidad económica.

1.3.3.6. Objetivos.

- ❖ Proporcionar la información para determinar el costo de ventas y poder determinar la utilidad o pérdida del período.
- ❖ Determinar el Costo de los inventarios, con miras a la presentación del balance general y el estudio de la situación financiera de la empresa.
- ❖ Suministrar información para ejercer un adecuado control administrativo y facilitar la toma de decisiones acertadas.
- ❖ Facilitar el desarrollo e implementación de las estrategias del negocio.

Según POLIMENI, Ralph (1997, Pág. 5) “Para lograr los objetivos los contadores gerenciales deben asumir las siguientes responsabilidades:

planeación, evaluación, control y aseguramiento de la contabilización de recursos y de la presentación de informes para uso externo”.

Haciendo referencia a lo mencionado se puede manifestar que el contador tiene el compromiso de cumplir con estas diferentes fases para lograr la consecución de los objetivos de manera integra.

1.3.3.7. Ciclo.

El ciclo de la contabilidad de costos, comienza con el empleo de los recursos de la empresa en los diferentes elementos del costo, los cuales son centralizados en la cuenta de productos en proceso y luego traspasados a productos terminados a medida que se concluyen.

En definitiva este ciclo inicia con la utilización de los insumos con que cuenta en ese momento la fábrica, posteriormente éstos se convierten en productos en proceso y finaliza con la obtención del producto terminado.

1.3.4. Concepto de Costo y Gasto.

Según NARANJO, Joselito (1996, Pág. 23):

1.3.4.1. *“Costo es el valor de adquisición o de producción correspondiente a una cosa o servicio. El costo tiene la característica de ser recuperable puesto que si lo trasladamos el concepto a la compra de materias primas mano de obra y otros desembolsos que se lo suman al producto terminado, se los puede recuperar en su valor”.*

En relación a lo anterior se puede manifestar que el costo es una erogación que se efectúa para la elaboración de un producto el mismo que es capitalizable al momento de su venta.

1.3.4.2. *“Gasto es todo desembolso monetario no recuperable pero destinado a*

conseguir rentas como consecuencia de dicha erogación Todo gasto disminuye las utilidades sea en efectivo o a crédito”.

Analizando lo anterior se puede indicar que el gasto es un egreso no recuperable es generado en el departamento de administración y ventas.

1.3.4.3. Clasificación de los Costos.

Una clasificación del costo bajo sus diversos enfoques sería:

1.3.4.3.1. En relación a la participación en el producto terminado.

- a) **Costos primos.**- Está conformado por la materia prima directa y la mano de obra directa que son los elementos que participan directamente en el proceso de producción, estos también son conocidos como los elementos directos del costo. **Ejemplos:** carne, obreros.
- b) **Costos de conversión.**- Son los elementos del costo que se utilizan para la transformación de la materia prima, siendo por lo tanto la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. **Ejemplos:** obreros, etiquetado.

1.3.4.3.2. Por su comportamiento frente a los niveles de producción.

- a) **Costos totales fijos.**- La característica de estos costos es que no varían en los volúmenes de producción. **Ejemplos:** sueldos, seguros.
- b) **Costos totales variables.**- Son aquellos que varían en proporción directa a la variación en los volúmenes de producción; es decir, a mayor producción mayor costo. **Ejemplos:** materias primas, mano de obra.
- c) **Costos totales, semivariables o mixtos.**- Son aquellos que se

mantienen fijos hasta cierto nivel de producción, a partir del cual varían según los cambios en el volumen de producción. **Ejemplo:** sueldo jefe producción.

1.3.4.3.3. Según su grado de identificación en el producto:

- a) **Costos directos.-** Son aquellos que se identifican con certeza y precisión en un determinado producto tanto en cantidad y en valores. **Ejemplo:** materia prima.
- b) **Costos indirectos.-** Son aquellos que sirven de complemento para el producto, y no se pueden identificar con claridad y certeza en cantidades y valores en el costo del producto elaborado. **Ejemplo:** energía eléctrica.

1.3.4.3.4. Según el período de tiempo en que son calculados:

- a) **Costos históricos.-** Son aquellos que realmente fueron consumidos y aplicados a un producto, calculados según valores reales durante todo el proceso productivo en un período de tiempo. **Ejemplo:** producción de años anteriores.
- b) **Costos predeterminados.-** Son aquellos que se calculan en cantidades y valores con anterioridad al proceso de producción, en base a los consumos y precios de períodos anteriores. **Ejemplo:** producción de años anteriores.

1.3.4.3.5. Por su grado de control:

- a) **Costos controlables.-** Son aquellos que por simple decisión administrativa pueden ser modificados, disminuyéndoles o si es necesario eliminándoles con el propósito de mejorar el costo de producción, sin que ello afecte a la producción en su cantidad o

calidad, generalmente se lo hace cuando se requiere tener mejores precios que la competencia o cuando la empresa tiene problemas financieros. **Ejemplos:** seguros de planta, refrigerio, uniformes.

b) Costos no controlables.- Son aquellos que no pueden ser disminuidos o eliminados aunque sea una necesidad de la empresa hacerlo, puesto que se vería afectada la calidad del producto a los niveles de producción. **Ejemplo:** materia prima.

1.3.4.4. Elementos del Costo.

El costo de un producto está integrado por tres elementos:

- ❖ Materia prima.
- ❖ Mano de obra.
- ❖ Costos indirectos de fabricación.

1.3.4.4.1. Materia prima.

Es el elemento primario de la producción que sometido a un proceso es transformado a un bien final o intermedio. Es medible y se puede fácilmente cargar a un artículo determinado.

Además estos se subdividen en:

- a) Materia prima directa.-** Son los materiales que se identifican claramente con un artículo determinado.
- b) Materia prima indirecta.-** Es aquella que se emplea con la finalidad de beneficiar al conjunto de producción de la fábrica y por lo tanto, no se puede determinar con precisión.

1.3.4.4.2. *Mano de obra.*

Es el trabajo físico y mental que realiza el hombre dirigido a transformar total o parcialmente la materia prima en artículos terminados.

Entre estos tenemos:

- a) ***Mano de obra directa.***- Es el conjunto de pagos que se realiza a los obreros que están estrechamente ligados al proceso productivo, por lo que no se puede privar de dicha fuerza de trabajo.

- b) ***Mano de obra indirecta.***- Está constituida por la fuerza de trabajo que interviene en forma indirecta en la elaboración de un producto, como es el caso de los supervisores, técnicos, conserjes, etc.

1.3.4.4.3. *Costos indirectos de fabricación.*

Son todos aquellos costos que siendo necesarios para la producción no se identifican y participan indirectamente en la fabricación de un producto, debido a que su utilidad o uso es para toda la planta industrial.

1.3.5. *Sistema de Contabilidad de Costos.*

Un sistema de contabilidad no es más que normas, pautas, procedimientos etc., para controlar las operaciones y suministrar información financiera de una empresa, por medio de la organización, clasificación y cuantificación de la información administrativa y financiera que se nos suministre.

Para HORGREN, Charles (2007, Pág. 2) “Los sistemas contables se ocupan de acontecimientos y transacciones económicas, tales como venta y compra de materiales, y procesan los datos para convertirlos en información valiosa para los gerentes, representantes de ventas, supervisores de producción y otros”.

Acordando lo anterior se puede decir que los sistemas contables permiten registrar

transacciones de cualquier naturaleza a la vez procesan datos para emitir información veraz a los miembros de la industria o negocio.

1.3.5.1. *Objetivos.*

- ❖ Permitir que distintos empleados puedan mantener registros coherentes con la implementación de un catalogo de cuenta similar.
- ❖ Facilitar el trabajo contable sobre todo cuando se trata de consolidar cifras financieras.
- ❖ Facilitar y satisfacer la necesidad de registro diario de las operaciones de una empresa o entidad.

1.3.5.2. *Importancia.*

Es importante debido a que una buena administración no puede prescindir de un adecuado sistema de costos para la toma de decisiones, por ser este un valioso instrumento para la planificación, el control y consecuentemente para el logro de los objetivos de la empresa.

1.3.5.3. *Elementos.*

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

1. Plan de cuentas.
2. Instructivo del plan.
3. Registro contable.
4. Determinación de saldos.
5. Elaboración de estados financieros.

1.3.5.4. Clasificación.

1.3.5.4.1. De acuerdo con las características de la producción pueden ser.

- a) Sistema de costos por órdenes:** Es un sistema que acumula los costos; por lotes o por órdenes de fabricación. Generalmente la producción es muy heterogénea.
- b) Sistema de costos por procesos:** Es un sistema que acumula los costos en cada proceso sobre una base de tiempo. Los costos se trasladan de proceso en proceso hasta su terminación. Usualmente los productos son homogéneos y permiten una fabricación en serie.

1.3.5.4.2. De acuerdo con la base de costos pueden ser.

- a) Sistema de costo histórico:** Es aquel sistema que registra los costos reales; o sea, los costos incurridos en la fabricación o comercialización del producto o la prestación del servicio
- b) Sistema de costos predeterminados:** Es el sistema que calcula los costos antes de que la producción ocurra o el período comience.

1.3.5.4.3. De acuerdo con algunas filosofías sobre el costo pueden ser.

- a) Costeo total, absorbente o tradicional:** Asigna al producto los tres elementos del costo y no hace distinción entre variables y fijos.
- b) Costeo directo, variable o marginal:** Este sistema asigna al producto los costos variables.
- c) Costeo basado en actividades:** Este sistema asigna a los productos o servicios los materiales directos y el costeo de las actividades necesarias para producirlos o prestarlos y costea las actividades con base en los recursos necesarios para realizarlas.
- d) Costeo objetivo:** Es un procedimiento que permite determinar los costos a partir del precio.
- e) Costeo en el ciclo de vida del producto:** Es la acumulación de costos de actividades que se realizan a lo largo del ciclo de vida de un producto.
- f) Costeo por protocolos:** Es una técnica aplicada en el sector de la

salud con el ánimo de establecer para el médico, el tratamiento de menor costo bien sea en procedimientos o en tratamiento de problemas clínicos.

1.3.6. Selección del Tipo de Sistema de Costos.

En base a la entrevista realizada al Contador y con el afán de implantar un Sistema de Contabilidad de Costos que se sujete a las necesidades de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”, se considera apropiado aplicar el **SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN** debido a que la Fábrica ofrece sus productos al mercado en cantidades elaboradas sobre la base de pedidos que los diferentes clientes hacen. En este sentido el departamento de producción fabrica por lotes y por lo tanto la cuantificación del costo del producto se realiza al finalizar el proceso de producción.

1.3.7. Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

Este se puede identificar con el producto en cada orden de trabajo en particular a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en ese orden específico.

1.3.7.1. Objetivos.

El sistema de costos por órdenes de producción tiene los siguientes objetivos:

1. Calcular el costo de producción de cada pedido o lote de productos que se elabora, mediante el registro adecuado de los tres elementos en las denominadas hojas de costos.
2. Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de producción de cada artículo. Así es posible, bajo este sistema seguir en todo momento el proceso de fabricación que se puede interrumpir sin perjuicio del producto.

3. Mantener un control de la producción, aunque sea después de que esta haya terminado, a fin de reducir los costos en la elaboración de nuevos lotes o de nuevos productos.

1.3.7.2. Importancia.

Este sistema es importante debido a que permite establecer el costo del producto una vez terminado el proceso productivo.

1.3.7.3. Características.

- a) En este sistema la unidad de costos es generalmente un grupo o un lote de productos iguales.
- b) La fabricación de cada lote se emprende mediante una orden de producción.
- c) Los costos se acumulan para cada orden de producción por separado.
- d) La obtención de los costos unitarios es cuestión de una división de los costos totales de cada orden por el número de unidades producidas en dicha orden.
- e) El empleo de este sistema está condicionado por las características de la producción, así solo es apto cuando los productos que se elaboran contra pedido son identificables en todo momento como pertenecientes a una orden de producción específica.
- f) Las distintas órdenes de producción se inician y terminan en cualquier fecha que tiene el período contable y la maquinaria se emplea promiscuamente para la elaboración de las diversas órdenes.

1.3.7.4. Ventajas.

- a) Los costos obtenidos por este sistema se pueden utilizar posteriormente para controlar la eficiencia de la producción en nuevos pedidos, teniendo como base las experiencias anteriores en miras a la optimización.
- b) Este sistema permite la distinción de los lotes más lucrativos y por lo tanto

advierte a tiempo la conveniencia o no de continuar con determinados pedidos.

1.3.7.5. Desventajas.

- a) Dificulta mantener un control de los costos durante la producción.
- b) El sistema implica muchos costos de administración que solo son justificables en grandes empresas.

1.3.8. Plan de Cuentas.

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

Como es un elemento de trabajo esencial, debe ser confeccionado inmediatamente después de haber determinado la estructura del sistema contable y el medio de procesamiento de la información.

1.3.8.1. Importancia.

En la actividad contable, en la que todos los días se trabaja son transacciones de toda índole, en la que debe ponerse en juego no solamente el conocimiento contable, la profesionalidad, las leyes y reglamentos que los sustenta, los principios y postulados contables, es importantísimo la utilización de un plan de cuentas, desarrollado tomando en consideración:

1. Una oportuna y correcta información contable.
2. Que los registros contables tengan la debida consistencia en transacciones de una misma índole y similares a esta.
3. Que el plan de cuentas de la contabilidad de costos, deberá ser incorporado al plan general y maestro de la contabilidad.
4. Permite uniformidad en la terminología de las cuentas utilizadas en el

período y de un período a otro, para que los estados financieros reflejen la consistencia debida a su presentación y posterior análisis.

1.3.8.2. Empleo.

El plan de cuentas sirve:

- ❖ Como estructura básica en la organización y diseño del sistema contable.
- ❖ Como medio para obtener información.
- ❖ Para utilizar la misma cuenta frente a hechos similares.
- ❖ Facilita la confección de los estados contables.

1.3.8.3. Requisitos.

Los requisitos que debe reunir todo plan de cuentas son:

- ❖ **Integridad:** debe ser completo (contener todas las cuentas necesarias de acuerdo a las necesidades de información de la empresa).
- ❖ **Flexibilidad:** debe permitir introducir nuevas cuentas.
- ❖ **Sistematicidad:** las cuentas deben ordenarse de acuerdo a un criterio que les de una estructura organizada.

1.3.8.4. Aspectos.

1.3.8.4.1. Los aspectos a considerar para elaborar un plan de cuentas son.

- ❖ Debe partirse de lo general a lo particular, es decir comenzar por las cuentas colectivas.
- ❖ Utilizar una terminología clara para nombrar a las cuentas.

1.3.8.4.2. Debe tenerse en cuenta.

- ❖ La actividad de la empresa.
- ❖ La forma jurídica de la empresa.

- ❖ La naturaleza de los recursos de la empresa (inmuebles, bienes de uso) y los gravámenes que los afectan (hipoteca, prenda).
- ❖ La forma en que se realizarán las compras (cheques, efectivo, documentos, tarjeta de crédito).
- ❖ La dimensión de la empresa (si tendrá o no sucursales).
- ❖ La forma de operar de la empresa con respecto a las ventas: al contado, a crédito.
- ❖ El tipo de proceso contable establecido (si se utiliza una contabilidad centralizada o no).

Codificar un plan de cuentas es asignarle un símbolo (número o letra o una combinación de ambos) a las cuentas, esto se realiza para facilitar el reconocimiento de las cuentas.

1.3.9. Estados Financieros.

Los estados financieros son los documentos que debe preparar la empresa al terminar el ejercicio contable, con el fin de conocer la situación financiera y los resultados económicos obtenidos en las actividades de su empresa a lo largo de un período.

1.3.9.1. Clasificación.

Los estados financieros básicos son:

- Balance general.
- Estado de resultados.
- Estado de costo de productos vendidos.

a) **Balance general.**- Es aquel informe contable fundamental que globaliza y resume la información de la situación económica y financiera de la empresa a una fecha determinada, mediante la exposición adecuada y clasificada de las cuentas de activo, pasivo y patrimonio, inclusive la síntesis de los resultados económicos presentes y pasados.

- b) *Estado de resultados.*- Es un informe contable que establece la situación económica de la empresa durante un periodo determinado a través de la presentación ordenada y sistemática de las cuentas que denotan rendimientos, costos de productos vendidos y gastos del periodo.
- c) *Estado de costo de productos vendidos.*- Informe contable específico de las empresas industriales, que integra el costo de producción y el costo de venta de artículos terminados del período, mediante la presentación ordenada y sistemática de las cuentas que denotan “inversiones” efectuadas en los distintos conceptos del costo, y los inventarios de los artículos semielaborados y terminados, hasta obtener el costo de productos vendidos.

1.3.10. Análisis Financiero.

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

1.3.10.1. Índice.

Un índice Matemáticamente es una razón, es decir, la relación entre dos números.

1.3.10.2. Índice Financiero.

Es una razón de los valores de las cuentas extraídas de los documentos contables en especial del Balance General o del Estado de Resultados.

Los índices proveen información que permite tomar decisiones acertadas a quienes estén interesados en la empresa.

Sirven para determinar la magnitud y dirección de los cambios sufridos en la empresa durante un período de tiempo. Fundamentalmente los índices están divididos en 4 grandes grupos:

1.3.10.2.1. Índices de Liquidez.

Indican la capacidad de la industria para cumplir sus obligaciones de corto plazo entre sus activos líquidos. Estas son:

a) Liquidez general.- Es la razón de activos corrientes a pasivos corrientes.

Su fórmula es:

$$\text{Liquidez General} = \frac{\text{Activos corrientes}}{\text{Pasivos corrientes}} = \text{Unidad monetaria.}$$

Su interpretación señala que el activo corriente es x veces mayor o menor que el pasivo corriente, o que por cada unidad monetaria de deuda de corto plazo, la empresa cuenta con x unidad monetaria para cubrirla.

b) Razón de prueba ácida.- Mide la capacidad de la empresa para cumplir las obligaciones de corto plazo a partir de sus activos más líquidos.

Su fórmula es:

$$\text{Prueba ácida} = \frac{\text{Activos corrientes} - \text{inventario}}{\text{Pasivos corrientes}} = U.M.$$

Por cada unidad monetaria de deuda a corto plazo la empresa cuenta con x unidad monetaria para cubrirla.

c) Índice de capital de trabajo.- Es la diferencia entre los Activos Corrientes menos Pasivos Corrientes; algo así como el dinero que le queda para poder operar en el día a día.

Su fórmula es:

$$\text{Capital de trabajo} = \text{Activos corrientes} - \text{pasivos corrientes} = U.M.$$

La empresa luego de cubrir sus deudas de corto plazo cuenta con x unidades monetarias para seguir operando.

1.3.10.2.2. Índices de Actividad.

Miden la efectividad y eficiencia de la gestión, en la administración del capital.

Expresan la rapidez con que las cuentas por cobrar o los inventarios se convierten en efectivo.

Así tenemos en este grupo los siguientes índices:

- a) Rotación de cartera.-** Miden la frecuencia de recuperación de las cuentas por cobrar. El saldo en cuentas por cobrar no debe superar el volumen de ventas.

Sus fórmulas son:

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

$$\text{Rotación anual de cartera} = \frac{360}{\text{Rotación de cartera}} = \text{veces.}$$

Este índice revela que la empresa convierte en efectivo sus cuentas por cobrar en x días, o rotan x veces en el período.

- b) Rotación de inventarios.-** Cuantifica el tiempo que demora la inversión en inventarios hasta convertirse en efectivo y permite saber el número de veces que esta inversión va al mercado, en un año y cuántas veces se repone.

Sus fórmulas son:

$$\text{Rotación de inventarios} = \frac{\text{Inventario Promedio} * 360}{\text{Costo de ventas}} = \text{días.}$$

$$\text{Rotación anual de inventarios} = \frac{360}{\text{Rotación de inventarios}} = \text{veces.}$$

Indica que los inventarios van al mercado cada x días, o x veces al año.

- c) **Período de pago a proveedores.**- Mide específicamente el número de días que la firma, tarda en pagar los créditos que los proveedores le han otorgado.

Sus fórmulas son:

$$\text{Rotación pago a proveedores} = \frac{\text{Cuentas por Pagar Promedio} * 360}{\text{Ventas}} = \text{días.}$$

$$\text{Rotación anual pago a proveedores} = \frac{360}{\text{Periodo pago a proveedores}} = \text{veces.}$$

La empresa cancela sus deudas cada x días a sus proveedores, o rota x veces al año. Es preferible tener un índice bajo, ya que significa que se aprovecha al máximo el crédito que ofrecen los proveedores de materia prima.

1.3.10.2.3. **Índices de Solvencia.**

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

- a) **Endeudamiento.**- Representa el porcentaje de fondos de participación de los acreedores, ya sea en el corto o largo plazo en los activos.

Su fórmula es:

$$\text{Razón de endeudamiento} = \frac{\text{Pasivos totales}}{\text{Activos totales}} * 100 = \%.$$

La operación de la empresa es financiada en x % por los acreedores.

b) Propiedad.- Representa el porcentaje de fondos de participación de los accionistas, ya sea en el corto o largo plazo en los activos.

Su fórmula es:

$$\text{Razón de propiedad} = \frac{\text{Patrimonio}}{\text{Activos totales}} * 100 = \%.$$

La operación de la empresa es financiada en x % por los accionistas.

1.3.10.2.4. Índices de Rentabilidad.

Miden la capacidad de generación de utilidad por parte de la empresa.

a) Rendimiento sobre el patrimonio.- Se obtiene dividiendo la utilidad neta entre el patrimonio neto de la empresa. Mide la rentabilidad de los fondos aportados por el inversionista.

Su fórmula es:

$$\text{Rendimiento sobre el patrimonio} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio}} = \%.$$

El rendimiento sobre el patrimonio es un x %.

b) Rendimiento sobre la inversión.- Se obtiene dividiendo la utilidad neta entre los activos totales de la empresa.

Su fórmula es:

$$\text{Rendimiento sobre la inversión} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos totales}} = \%.$$

Por cada unidad monetaria invertida en los activos produce un rendimiento de un x %.

- c) **Margen neto.**- Relaciona la utilidad líquida con el nivel de las ventas netas. Mide el porcentaje de cada unidad monetaria de ventas que queda después de que todos los gastos, incluyendo los impuestos han sido deducidos.

Su fórmula es:

$$\text{Margen neto} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}} = \%.$$

Por cada unidad monetaria que vendió la empresa tiene una utilidad de un x %.

1.3.11. Base Legal.

Para un adecuado desarrollo empresarial es necesario regir todas sus actividades a normas, principios y métodos preestablecidos, caracterizados desde luego con un nivel pertinente de flexibilidad. En este sentido el proceso contable en una empresa también debe basarse en disposiciones ya emitidas por los organismos competentes.

Para el caso de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” en el proceso contable deberá considerar la aplicación de las siguientes leyes y principios:

- 1.3.11.1. Ley de Régimen Tributario.**- Se aplicarán los artículos que hacen mención al cumplimiento de impuestos tales como: Impuesto a la Renta,

Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) semestral y sus formas de pago, Retenciones en la Fuente y otras obligaciones municipales.

El pago del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A) se procede a cancelar cada seis meses de acuerdo al RUC que posee la Fábrica; así también como el pago del Impuesto a la Renta, Impuesto Urbano, Contribución Mejoras que se realizan cada año tanto al Servicio de Rentas Internas como al Municipio de Latacunga.

1.3.11.2. Código de Trabajo.- Se considerará esta ley en lo que se refiere a la cancelación de remuneraciones, de beneficios sociales y otros a favor del personal que presta sus servicios en la fábrica.

Salario mínimo vital: La Madrileña por ser considerada como Fábrica Artesanal paga un valor de \$170,00 al mes dependiendo del cargo que ocupen.

El personal de planta recibe capacitaciones por parte del Jefe de Producción cada 6 meses o en caso de que se adquiriera maquinaria nueva.

El personal administrativo es capacitado cada mes por parte del SRI; debido a que cada uno declara sus impuestos vía Internet y mediante formularios esto más se lo exige al personal administrativo.

1.3.11.3. Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados.

Los principios de contabilidad de aceptación general son un conjunto de doctrinas asociadas con la contabilidad, que sirven de explicación de las actividades corrientes o actuales y como guía en la selección de convencionalismos o procedimientos aplicados por los profesionales de la Contaduría Pública en el ejercicio de las actividades que le son propias, en forma independiente de las entidades analizadas y que han sido aceptados en forma general y aprobados por la Federación de Colegios de Contadores Públicos de Venezuela auscultados a

través de su Comité Permanente de Principios de Contabilidad.

Los 14 principios de contabilidad generalmente aceptados (P.C.G.A.) aprobados por la VII Conferencia Interamericana de Contabilidad y la VII Asamblea Nacional de Graduados en ciencias económicas efectuada en Mar del Plata en 1965, se enuncian de la siguiente forma:

1. **Equidad.**- La equidad entre intereses opuestos debe ser una preocupación constante en la contabilidad, dado que los estados financieros deben prepararse de tal modo que reflejen con equidad, los distintos intereses en juego en una hacienda o empresa dada.
2. **Ente.**- Los estados financieros se refieren siempre a un ente donde el elemento subjetivo o propietario es considerado como tercero.
3. **Bienes económicos.**- Los estados financieros se refieren siempre a bienes económicos, es decir bienes materiales e inmateriales que posean valor económico y por ende susceptibles de ser valuados en términos monetarios.
4. **Moneda de cuenta.**- Los estados financieros reflejan el patrimonio mediante un recurso que se emplea para reducir todos sus componentes heterogéneos a una expresión que permita agruparlos y compararlos fácilmente.
5. **Valuación en costo.**- Las operaciones se cuantifican al costo, es decir, según la contabilidad de moneda que se comprometa o su estimación razonable.
6. **Empresa en marcha.**- Salvo indicación expresa en contrario se entiende que los estados financiero pertenecen a una “empresa en marcha”, considerándose que el concepto que informa la mencionada expresión, se refiere a todo organismo económico cuya existencia personal tiene plena vigencia y proyección futura.
7. **Ejercicio.**- En las empresas en marcha es necesario medir el resultado de la gestión de tiempo en tiempo, ya sea para satisfacer

razones de administración, legales, fiscales o para cumplir con compromisos financieros, etc. Es una condición que los ejercicios sean de igual duración, para que los resultados de dos o más ejercicios sean comparables entre sí.

8. **Devengado.**- Las pérdidas y las ganancias deben incidir en el ejercicio en que se produjeron.
9. **Objetividad.**- Los cambios en los activos, pasivos y en la expresión contable del patrimonio neto, deben reconocerse formalmente en los registros contables, tan pronto como sea posible medirlos objetivamente y expresar esa medida en moneda de cuenta.
10. **Realización.**- Los resultados económicos solo deben comportarse cuando sean realizados, o sea cuando la operación que los origina queda perfeccionada desde el punto de vista de la legislación o prácticas comerciales aplicables y se hayan ponderado fundamentalmente todos los riesgos inherentes a tal operación.
11. **Prudencia.**- Este principio general se puede expresar también diciendo: “contabilizar todas las pérdidas cuando se conocen y las ganancias solamente cuando se hayan realizado”.
12. **Uniformidad.**- El principio de la uniformidad no debe conducir a mantener inalterables aquellos principios generales, cuando fuere aplicable, o normas particulares que las circunstancias aconsejen sean modificadas.
13. **Materialidad.**- Se tendrá en cuenta la significatividad de un hecho, de una partida en total. Se entiende por significativo aquello cuya inclusión u omisión puede hacer variar una decisión del usuario de la información.
14. **Exposición.**- La información debe ser expuesta en forma clara y comprensible para el usuario.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

2.1 Breve Caracterización de la Institución

“La Madrileña” Nace el 18 de Octubre de 1995 en la ciudad de Latacunga provincia de Cotopaxi bajo la idea y criterio del Ing. Gustavo Bastidas joven profesional con la visión de servir a su ciudad y brindar nuevas fuentes de trabajo la misma que se encuentra ubicada en la Panamericana Sur Km. 2 1/2, Barrio Tiobamba, y con sus dos puntos de venta en las ciudades de Latacunga y Salcedo.

Inicialmente se crea una microempresa con el nombre de “Artesanías La Madrileña” relacionada con la elaboración de embutidos, para luego de una transición de 7 años transformarse en la empresa artesanal que cuenta con una planta industrial adecuada para su funcionamiento

2.2 METODOLOGÍA EMPLEADA

2.2.1. *Tipo de Investigación.*

Para la realización de este trabajo de investigación, se utilizó **la investigación exploratoria** debido a que es considerada como el primer acercamiento científico

a un problema. Se utilizó cuando éste aún no fue suficientemente estudiado y las condiciones existentes no eran determinantes. La razón fundamental para emplear esta técnica es que nos permitió obtener la información requerida en el momento oportuno.

También se tomó en cuenta **la investigación descriptiva** ya que los síntomas del problema fueron extraídos de las vivencias adquiridas por los tesisistas durante la observación directa a la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” ubicada en la Ciudad de Latacunga y de esta manera se describió los pasos que deben seguirse en la contabilidad de costos.

2.2.2. Metodología.

2.2.2.1 Diseño no Experimental.

Los tesisistas adoptaron por utilizar como metodología para su investigación el diseño no experimental el mismo que consiste en un estudio sin manipular deliberadamente las variables. La investigación se basa en este diseño debido a que se requiere un sistema que permita obtener una información confiable y libre de errores.

2.2.3. Métodos.

Para recopilar la información necesaria se utilizó los siguientes métodos:

- a) **Método Inductivo.-** Es el razonamiento que, partiendo de casos particulares, se eleva a conocimientos generales. Este método permite la formación de hipótesis, investigación de leyes científicas y las demostraciones. La inducción puede ser completa o incompleta.

En este trabajo se empleó este método con el fin de establecer los contenidos fundamentales del marco teórico de la investigación.

b) **Método Deductivo.**- Es el razonamiento que partiendo de casos generales se eleva a conocimientos particulares. Este método propone una hipótesis como consecuencia de sus inferencias del conjunto de datos empíricos o de principios y leyes más generales.

Para el desarrollo de la presente investigación se maneja este método para la obtención de información contable de períodos anteriores.

c) **Método Analítico.**- Consiste en la extracción de las partes de un todo, con el objeto de estudiarlas y examinarlas por separado, para ver, por ejemplo las relaciones entre las mismas.

Se manipulo este método con el fin de analizar la parte contable tanto en su forma y contenido aplicándose en el segundo y tercer capítulo de la investigación.

d) **Método Sintético.**- Es un proceso mediante el cual se relacionan hechos aparentemente aislados y se formula una teoría que unifica los diversos elementos.

Este método se empleo durante el proceso de toda la investigación el cual nos ayudará a resumir contenidos sumamente extensos.

2.2.4. Población.

Para la realización de la presente investigación se tomo en cuenta a todo el personal de la Fábrica de Embustidos “La Madrileña” de la ciudad de Latacunga la misma que cuenta con un número total de 20 empleados tanto operativo o de producción, administrativo y ventas.

Tabla 2.1.

Personal que conforma la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”

PERSONAL	Nº
PLANTA O PRODUCCIÓN	11
ADMINISTRATIVOS	5
VENTAS	4
TOTAL	20

Fuente: Fábrica de Embutidos “La Madrileña” Departamento Administrativo.

Realizado por: Sandra Gómez - Willam’s Gómez.

2.2.5. Técnicas de Investigación.

Para el desarrollo de la investigación se aplico las siguientes técnicas:

- a) Entrevista.-* Consiste en reunirse con una o varias personas y cuestionarlas orientadamente para obtener información, este medio es posiblemente el mas empleado.

Fue aplicado al departamento de contabilidad debido a que posee los movimientos económicos y financieros de la fábrica.

- b) Observación directa.-* Consiste en acudir al lugar de los hechos en el momento que se requiere obtener información.

Esta se utilizo para vigilar si se cumple ordenadamente el proceso de producción y por ende el manejo de la contabilidad de costos.

2.3. Presentación de Resultados.

2.3.1. Análisis e interpretación de la Entrevista realizada al Lic. Orlando Caza Contador de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” de la Ciudad de Latacunga.

1. ¿Cómo se encuentra actualmente el manejo de la Contabilidad de Costos?

Estamos en proceso o sea implementando con una persona especializada en el manejo de costos, control de costos, ingreso de mercadería al sistema, costo por producto, etc.

Interpretación

En este momento la Fábrica cuenta con un profesional especializado en el área de costos el mismo que ayudo a mejorar los movimientos relacionados con la contabilidad de costos.

2. ¿Cuales son los procesos productivos que se utilizan?

Dentro del proceso de producción tenemos a los pasteros, mezcladores, embutidores, ahumadores, amarradores, empacadores y despachadores.

Todos los procesos que se emplea en producción son eficientes, eficaces y necesarios para la elaboración de los diferentes productos.

3. ¿En qué aspectos tienen mayor dificultad actualmente?

En lo referente a costos desde el inicio de la toma de los datos de los productos además tenemos una bodega para la materia prima y poseemos un laboratorio de donde se sacan los productos, lastimosamente no existe una persona que controle en la noche dicho laboratorio.

En este ítem se puede mencionar que no cuenta con una persona encargada del control de la bodega y laboratorio para la jornada nocturna lo cual provoca una pérdida para la Fábrica.

4. ¿Se efectúa un control frecuente de los costos de producción?

Si, generalmente se lo hace en cada parada y habitualmente se elabora de tres a cuatro paradas diarias.

En lo referente al control en producción se lo realiza frecuentemente permitiendo cumplir las órdenes de pedido.

5. ¿Se mantiene en inventario un stock de materia prima?

Si, tenemos en inventario existencias máximas, mínimas y críticas de materia prima, lo cual nos ayuda a seguir produciendo constantemente.

En virtud a lo antepuesto se puede citar que todas las existencias que manejan en la Fábrica ayudan a no parar la producción.

6. ¿El personal que se emplea en producción es suficiente y eficiente?

Si, nosotros tenemos que darles una capacitación constante a los obreros y prácticamente esperamos optimizar este aspecto.

El número de obreros que se utilizan en el área productiva es el necesario y además es eficiente debido a su constante capacitación.

7. ¿Se dan desperdicios de materia prima?

Sí, como en todo lado estamos hablando de un 5 a un 10 %, lo óptimo sería de un 2 a un 3%.

El desperdicio es incontrolable lo cual provoca un gasto a la fábrica.

8. ¿Cómo se controla el desperdicio de la materia prima?

Estamos controlando el ingreso de materia prima a la fábrica, no recibimos materia prima pasado los cinco días entonces ya no hacemos mucha devolución lo que aquí llamamos reproceso, a través de este mecanismo no se obtiene mucha materia prima en mal estado y en cuanto a producción se está controlando un poco para disminuir los desperdicios.

Ante lo señalado se puede mencionar que la fábrica únicamente establece un control de la materia prima ante los proveedores y no al momento de la producción.

9. ¿El costo de producción de los productos permite enfrentar a la competencia?

Sí, nos hemos adaptado al sistema económico actual del país, estamos replanteando el proceso del producto a través de fórmulas, sin perder la calidad del mismo, tenemos un precio que permite enfrentar a la competencia y seguimos teniendo acogida en el mercado.

El costo de producción se encuentra acorde a la demanda de los clientes y por lo tanto permite a la Fábrica mantenerse en el mercado.

10. ¿El costo de cada producto es el mismo debido a que se utiliza la misma materia prima e insumos?

No, varía entre lo que es el producto especial y popular, por ejemplo tenemos salchicha de pollo especial y popular, se emplea la misma materia prima pero con otra formulación y por ende varía el costo.

Al utilizar diferentes insumos se reduce o aumenta el costo de producción dependiendo el tipo de producto.

11. ¿Mantienen en inventario productos terminados?

Sí, del 100% se queda un 20% en stock de bodega.

El stock que se maneja en bodega es el adecuado debido a que es un producto sumamente perecible.

12. ¿Cuál es la perspectiva a futuro de la contabilidad de costos para la Fábrica?

Buscar optimizar los recursos; lo que es hora hombre, hora máquina; estamos en ese proceso y deseamos perfeccionarlo a futuro.

Lo que se pretende con el empleo de la contabilidad de costos en la fábrica es de gran importancia debido a que con la optimización de los recursos se puede reducir costos.

13. ¿Qué tipos de registros contables se utilizan para llevar la contabilidad de costos?

Balance inicial, libro diario, mayorización, balance de comprobación, hoja de costos, estado de resultados, balance general financiero y Kardex.

Los registros empleados hacen referencia a los que se manejan dentro de una entidad que se dedica a la transformación de la materia prima.

14. ¿Qué documentación se emplea para cuantificar los costos?

Órdenes de pedido, comprobantes de caja, facturas, notas de crédito, notas de débito, formularios de retención, notas de venta, formularios de devolución.

Se puede mencionar que los documentos que se manejan dentro de la fábrica son de acuerdo a las necesidades de la misma.

2.4. Comprobación de Preguntas Directrices.

Concluida la investigación exploratoria – descriptiva, dentro de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” de la ciudad de Latacunga se logró comprobar las preguntas directrices llegando a determinar las siguientes afirmaciones:

En este instante la Fábrica ha optado por adquirir los servicios de un profesional especializado en el área de costos con el propósito de buscar el mejoramiento en todas las áreas, debido a que también no se cuenta con una persona encargada del control de la bodega y laboratorio lo cual provoca una pérdida para la Industria, además se producen desperdicios elevados de materia prima en producción lo cual significa una erogación.

Además los registros y documentos empleados hacen referencia a los que se manejan dentro de una entidad que se dedica a la transformación de la materia prima y de acuerdo a las necesidades de la misma.

En cuanto a la implantación del sistema de contabilidad de costos, lo que se pretende en la fábrica es buscar la optimización de todos los recursos para de esta manera reducir costos al máximo.

Entonces el grupo de investigadores consideran indispensable estructurar y aplicar dicho sistema para mejorar el manejo de los costos dentro de la Fábrica.

2.5. Conclusiones y Recomendaciones.

2.5.1. Conclusiones.

Una vez concluido el análisis e interpretación de la información obtenida, se llegó a las siguientes conclusiones:

- ❖ Se puede mencionar que la Fábrica actualmente tiene falencias en lo referente a costos, control en bodega y laboratorio en horario nocturno y también se dan desperdicios de materia prima en producción; todo esto hace que se genere gastos para la misma.
- ❖ En lo concerniente a los registros y documentos contables utilizados en la Fábrica cabe indicar que están vinculados acorde a los requerimientos de la misma.
- ❖ Haciendo relación a la implantación del sistema de costos, se manifiesta que se encuentra en proceso de creación con la finalidad de optimizar los recursos de la Fábrica.

2.5.2. Recomendaciones.

Se recomienda:

- ❖ Perfeccionar el manejo de los costos, vincular supervisores para control en bodega y laboratorio, además concienciar al personal de producción para evitar los desperdicios de materia prima; cumpliendo esto se puede superar los actuales problemas.
- ❖ Seguir manejando los mismos registros y documentos contables, ya que estos permiten mantener un control de todos los movimientos que se originan en los diferentes departamentos de la Fábrica.

- ❖ Implantar el Sistema de Contabilidad de Costos, porque a través del mismo se puede cumplir con las expectativas actuales de la Fábrica.

2.6. Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos en la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” de la Ciudad de Latacunga.

2.6.1. Datos Informativos.

Institución:	Fábrica de Embutidos “La Madrileña”
Dirección:	Panamericana Sur Km. 2 1/2 (Barrio Tiobamba).
Gerente - Propietario:	Ing. Guido Gustavo Bastidas Pacheco.
Período:	Del 1 de enero al 31 de Enero del 2007.
Contadores:	Gómez Viera Sandra de los Ángeles Gómez Pila Willam’s Javier

2.6.2. Justificación.

Luego de un análisis y observación directa a la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” se puede manifestar que no cuenta con sistema de contabilidad de costos apropiado debido a la complejidad en su uso y manejo; por lo que con esta investigación se justifica mantener un control frecuente en todas las áreas de la producción elevando los movimientos contables y desplegando las actividades económicas – financieras, obteniendo resultados reales y claros para una adecuada toma de decisiones permitiendo el logro de las metas propuestas.

El sistema de costos en la fábrica de embutidos es importante debido a que no existe una persona que pueda emitir información precisa sin contar con un método

adecuado; es así que, se propone implantar dicho sistema con el propósito de mejorar y garantizar la correcta administración, uso y control de los recursos humanos, materiales y financieros; siendo hoy en día un mecanismo que se debe utilizar para innovar los registros contables, beneficiando a sus propietarios.

2.6.3. Objetivos.

2.6.3.1. General:

- Implantar un sistema de Contabilidad de Costos para la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” encaminado a optimizar los recursos y proveer información oportuna de la realidad financiera orientada a una fijación adecuada de precios.

2.6.3.2. Específicos:

- Realizar un diagnóstico de los procesos de producción de la Fábrica a fin de identificar sus necesidades en cuanto al diseño del sistema de contabilidad de costos.
- Diseñar un sistema de costos acorde a la necesidad de la Fábrica con la finalidad de proponer un instrumento que permita mejorar la toma de decisiones sobre la base de una certera canalización de los recursos de la producción.
- Estructurar los estados contables y realizar un análisis financiero con miras a la generación de datos reales en cuanto a producción y financiamiento.

2.6.4. Descripción de la Propuesta.

La empresa para la que se llevo a cabo la Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos tiene como razón social lo siguiente:

Embutidos



Latacunga – Ecuador
Fono: (03)3806 648/49

EMBUTIDOS “LA MADRILEÑA”

Bastidas Pacheco Guido Gustavo

Dirección: Panamericana Sur Km. 2 1/2 (Barrio Tiobamba)

Latacunga – Ecuador

Fono: (03)2806-648/49

2.6.4.1. Visión.

Ser la empresa líder en la fabricación y comercialización de diversos tipos de embutidos para satisfacer las necesidades alimenticias de la población ecuatoriana, con el procesamiento de materia prima de alta calidad, el apoyo de nuestro recurso humano capacitado y altamente motivado, la confianza de nuestros accionistas, el desarrollo de nuestros distribuidores, el fortalecimiento de nuestros valores, el respeto a nuestra competencia, la adaptación de tecnología de

punta, la protección del medio ambiente y el crecimiento financiero de nuestra empresa.

2.6.4.2.Misión.

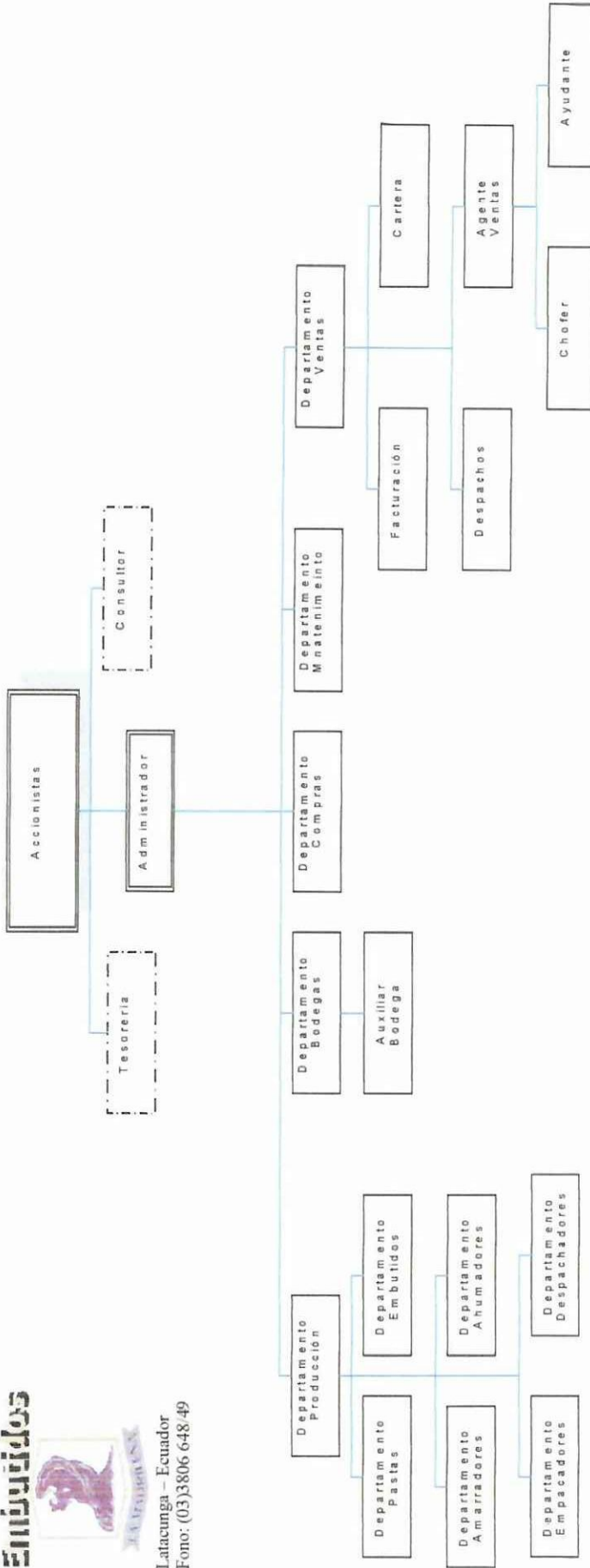
Elaborar y comercializar embutidos de primera calidad para satisfacer las necesidades alimenticias de nuestros clientes en la zona central del Ecuador, bajo normas de higiene y salubridad, con la utilización de materia prima e insumos seleccionados, canales de distribución adecuados y precios accesibles a los diferentes estratos sociales.

2.6.5. Estructura administrativa.

La figura 2.1 indica la estructura administrativa de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.

Figura 2.1.

Organigrama Estructural de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.



Fuente: Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.

Realizado por: Sandra Gómez – Willam’s Gómez.

2.6.5.1. Niveles de la Organización.

Dentro de la Fábrica encontramos los siguientes niveles jerárquicos:

Tabla. 2.2

Niveles Jerárquicos de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.

Niveles	Cargos	Nº de Personas	Género	
			Masculino	Femenino
Alto	Gerente Propietario	1	1	
Ejecutivo	J. Administrativo - Financiero	1		1
Medio	Contabilidad	2	2	
	Facturación	2		2
	Bodega	1	1	
	Ventas y cobranzas	1	1	
	Chofer	2	2	
Operativo	Trabajadores	10	10	
Total de trabajadores		20	17	3

Fuente: Observación Directa.

Realizado por: Sandra Gómez – Willam's Gómez.

Figura 2.2.

Distribución del personal de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” por Género



Fuente: Observación Directa.

Realizado por: Sandra Gómez – Willam’s Gómez.

De 20 personas el 85% de los trabajadores de la Fábrica son hombres y se encuentran distribuidos en un número superior en el área de producción los mismos que utilizan la fuerza física y mental; y el 15% son mujeres ubicadas más en el campo administrativo.

Además cada uno de los empleados conocen su ámbito de trabajo, responsabilidad, requisitos, etc.; aspectos que se encuentran detallados en el Manual de Funciones realizado por el Gerente Propietario de la entidad.

2.6.5.1.1. Funciones del personal que labora en la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.

Gerente – Propietario.

Esta sección se encuentra a cargo del Ing. Bastidas Pacheco Guido Gustavo Gerente - Propietario de la Fábrica quien tiene como funciones las siguientes:

- Representación legal y dirección general de la Fábrica.

- Aprobación de los cronogramas de trabajo, garantías técnicas, comercialización y administrativas.
- Aprobación de respuestas.
- Revisión y ajuste de los planes de la empresa con el Fin de cumplir con los objetivos de la misma.
- Fijar la remuneración de los empleados y trabajadores
- Revisión y aprobación de información como:
 - ❖ Precios de los Productos.
 - ❖ Balances Financieros.
- Manejo de la diversificación de productos elaborados.
- Es responsable directo de la producción de bienes y servicios.
- Establecer las estrategias, planes y políticas de la entidad.
- Determinar que productos o servicios ofrecer y decidir como comercializarlos entre los clientes.
- Los demás que consten en el estatuto.

Jefe Administrativo – Financiero.

Este departamento ejecuta un conjunto de labores que están encaminadas al trabajo administrativo que se realiza en la empresa y se encuentra dirigida por la Ing. Bolaños Mata Nubia Marisol, la misma que realiza lo siguiente:

- Efectuar el pago de remuneración los últimos días de cada mes.

Es necesario dividir en diferentes subsistemas de información que conforma el área administrativa:

Los subsistemas son:

- Contabilidad.
- Facturación.
- Bodega.
- Cartera.
- Recursos humanos.

Contador.

Es la persona encargada de:

- Llevar las cuentas de la organización, a más de comunicar al gerente sobre cualquier novedad que encuentre en los balances correspondientes.
- Realiza el cuadro diario de caja.
- Realiza los asientos contables diarios.
- Elabora los balances financieros de cada período.
- Elabora comprobantes de ingreso y egreso.
- Elabora la reposición de caja chica.
- Cancelación a proveedores.
- Revisión de cartera.
- Revisión de inventarios.

Facturación.

Es la encarga de recibir personal o telefónicamente los pedidos que realizan cada uno de los clientes justificándolas en ordenes de producción para luego ser entregadas al departamento de producción para elaborar dicha parada.

Bodega.

Tiene a su cargo:

- Ejecutar códigos de control para los productos terminados y en proceso, también a las herramientas utilizadas en la Fábrica.
- Control de egreso de la materia prima.
- Control de ingreso de la materia prima.
- Proceso de pedidos de compra.
- Codificación de ítems de inventarios.
- Control de inventarios de productos terminados y en proceso.

Cartera.

Es la persona encargada de recibir y brindar información al cliente así como también es responsable de la entrada y salida del dinero de la entidad.

Recursos Humanos.

- Reclutamiento, selección y contratación del personal.
- Coordinación en otras actividades de orden social que están relacionadas con el personal.
- Manejo de información del IESS: Ministerio de Trabajo.
- Ficha individual de empleados.
- Comprobantes de pago.
- Planillas de aporte al IESS.
- Contratos al personal.
- Memos al personal.
- Cargas familiares.
- Permiso para ausentarse del trabajo, el empleado esta obligado a pedir personalmente permiso con 24 horas de anticipación.
- Efectuar un control a los empleados de la fábrica.
- Prohibir visitas a los empleados de la fábrica dentro de los horarios de trabajo en la misma.
- Ejecutar con esmero y eficiencia todas las tareas dentro de la organización.
- Mantener un ambiente de paz dentro de la entidad.

Jefe de Producción.

- Supervisar que se lleve a cabo adecuadamente el proceso de producción de cada uno de los pedidos u órdenes de producción realizadas por los clientes.
- Verificar que se utilice los insumos necesarios para la obtención de un producto de alta calidad.

- Observar que cada uno de los empleados ingresen a la planta correctamente uniformado.
- Verificar que los artículos y herramientas se encuentren higienizados.
- Inspeccionar la calidad de cada uno de los productos y de esta manera enviar a que se desarrolle el empaqueo correspondiente del mismo.
- Controlar el desperdicio de tiempo, materia prima en general y todos los recursos que posea la empresa.
- Cuidar la caja de herramientas de trabajo procurando su correcto uso y aplicación.
- Impedir el uso de herramientas y equipos de la empresa para fines de tipo personal o ajeno a la empresa.
- Prohibir el ingreso a los proveedores hacia las bodegas de la fábrica.

Jefe de Ventas.

- Búsqueda de nuevos mercados.
- Revisión de inventarios.
- Elaboración y envío de disponibilidad a clientes.
- Recepción de pedidos.
- Envío y coordinación de órdenes.
- Manejo de información de clientes.
- Elaboración de información de ventas.
- Gestión de cobro.
- Planificación de las ventas.
- Asignación de los vendedores a los territorios.
- Determinación del tamaño del equipo de ventas.
- Organización de una red de ventas.
- Elección del sistema y equipo de ventas.
- Especificación de los objetivos de ventas.

2.6.5.1.2. *Sección Administrativa.*

En esta área prestan sus servicios profesionales 9 personas, las mismas que están encargadas del manejo contable, facturación, cobranzas, tributación, ventas por vía telefónica (órdenes de producción) y personales, control, etc; a fin de cumplir con los objetivos y metas de la Fábrica.

La contabilidad se lo hace utilizando métodos y procedimientos básicos de costos que incluye documentos y registros de las transacciones desde una entrada original en los libros de contabilidad hasta formularios de los estados financieros los mismos que en la actualidad nos indican con precisión las utilidades o pérdidas de un período contable.

2.6.5.1.3. *Sección Planta o Producción.*

En esta dependencia prestan servicios 11 personas siendo uno de ellos el Jefe de Producción y el Gerente – Propietario.

Esta área constituye el soporte y la base de la actividad económica de la Fábrica pues está dedicada a la producción de una variedad de cárnicos (embutidos) que a su vez son ofertados al mercado, bajo el control de calidad y sanidad de cada uno de los productos que se elaboran día a día.

2.6.5.1.3.1. *Productos que elabora la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.*

Los productos que ofrece al mercado la Fábrica se detallan en la siguiente tabla.

Tabla 2.3

Productos de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.

Producto	Presentación	Datos que contiene la Etiqueta
Botón (chanco, chorizo, mashquita, mix vacío, pincho especial).	15 cc, 17 cm., 1 lb., 300 gr., 500 gr.	<p>Denominación: Nombre de cada uno de los Productos (Ejemplo: Botón Mix, Longaniza, Chorizo, etc.)</p> <p>Elaborado por: Embutidos “La Madrileña”. Latacunga – Ecuador. Industria Ecuatoriana.</p> <p>Reg. San, 02440AN-AC-09-00.</p> <p>Peso.</p> <p>Número de Lote.</p> <p>Fecha de elaboración.</p> <p>Código de barras.</p> <p>Norma INEN 1340.</p> <p>Información Nutricional.</p> <p>Tiempo de consumo.</p> <p>Ingredientes.</p> <p>PVP.</p> <p>Forma de conservación.</p>
Chorizo (ambateño, colombiano, vacío, fresco, popular).	17 cm., 1 lb., 300 gr.	
Jamón (vacío).	300 gr.	
Longaniza (popular, roja, vacío).	1lb., 3 lbs., 300 gr.	
Mortadela (pollo cortada con cinta, entera, vacío, res cortada con y sin cinta, entera, popular con cinta, vacío).	1 lb., 3 lbs., 5 lbs., 300 gr.	
Salchichas (pollo popular, económica coctel, delgada, gruesa, especial, gruesa, pollo coctel, delgada, gruesa, vacío, popular coctel, delgada, gruesa, res vacío, roja delgada y gruesa, roja sin color, coctel delgada).	18 cm., 1 lb., 300 gr.	

Fuente: Observación Directa.

Realizado por: Sandra Gómez – Willam’s Gómez.

De cada uno de los productos que ofrece al mercado la Fábrica, el consumidor opta por adquirir en grandes proporciones: salchicha popular delgada, salchicha de pollo delgada, botón de chancho, longaniza y chorizo convirtiéndose en una elevada demanda de consumo; cabe mencionar que los demás productos a su vez son consumidos en menores cantidades como se muestra en la siguiente tabla y figura.

Tabla 2.4

Volumen de Ventas por Producto

Producto	Ventas (kg)	%
Botón	7467	9,37
Chorizo	13633	17,12
Jamón	653	0,82
Longaniza	3822	4,80
Mortadela	6819	8,56
Salchicha	47258	59,33
SUMAN	79653	100%

Fuente: Registros de La Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.
Realizado por: Sandra Gómez – Willam’s Gómez.

Figura 2.2

Volumen de Ventas de cada uno de los Productos Elaborados por la Fábrica.



En la figura 2.2 se puede apreciar que el 59.33% y 17.12% de las ventas pertenecen a los productos de salchicha y chorizo pues se puede decir que el consumidor opta por dichos productos y el de menor consumo es el jamón y longaniza con un porcentaje del 0.82% y 4.80%.

Sección Compras y ventas.

La sección de compras esta a cargo del Contador y Jefe de Producción – Gerente Propietario, los mismos que realizan la adquisición de la materia prima directa e indirecta para la producción diaria de cada producto y de otros artículos para la alimentación cotidiana de cada uno de los empleados de la Fábrica.

Cabe mencionar que la materia prima para el desarrollo de los embutidos es la carne misma que debe ser adquirida diaria o semanalmente (dependiendo pedido) siempre y cuando con anticipación a proveedores nacionales los mismos que entregan dichos pedidos en la planta, similar condiciones con los insumos que a continuación se indica en la tabla 2.5.

Tabla 2.5

Proveedores de Materia Prima Directa e Indirecta.

Proveedores	Materia Prima / insumos
ADITMAQ	Fécula, tripas, ácido fosfato
AGRIPAC S.A.	Aditivos.
ALITECNO S.A.	Tripas, proteínas, fundas.
ALVARADO ROMÁN EDGAR MAURICIO / QUIMICAL	Eritorbato, nitrito, fécula, ácido.
ANDRADE PAZMIÑO LUIGGI MAURICIO	Grasa de cerdo.
ATHISI CÍA. LTDA.	Ropa de trabajo.
AVITALSA.	Pulpa de pollo.
CARNESLISTAS S.A.	Cuero, triming.
CARRERA LUIS ERNESTO	Hielo.
CARREÑO GARCÍA FRANKLIN GREGORIO	Achote, condimentos.
CASA COMERCIAL ALMEIDA C. LTDA.	Fosfatos, tripas, grapas.
CENACOP S.A.	Piernas, cerdo, chuletero.
CHACÓN PEDRO	Agua.
CHIMBORAZO LLIGALO MARIA CECILIA	Ajo, cebolla, culantro.
CHIPUGSI ILLUPAMGUI MARIA MATI	Carne de res.
CINTAS TEXTILES S.A.	Hilos.
COREPTEC S.A.	Solventes, máquina video jet.
CORRALES ESPIN MARTHA YOLANDA	Ajinomoto.
DESCALZI	Colorantes naturales, humo líquido.
MULTISA S.A.	Harina, condimentos, abarrotés.

Fuente: Registros de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.

Realizado por: Sandra Gómez – Willam’s Gómez.

Las compras se realizan mediante pedidos por teléfono o directamente con los distribuidores; y el pago se lo hace de contado o a crédito de acuerdo al tiempo establecido entre la Fábrica y el proveedor.

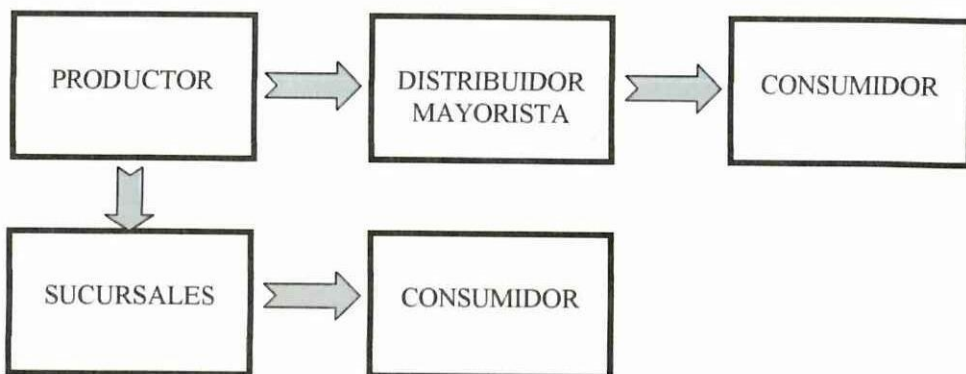
Por otro lado la sección de ventas esta conformado por tres personas y son las encargadas de distribuir los pedidos a cada uno de los clientes en las diferentes ciudades de la Provincia o del País, a su vez trasladar a las sucursales ubicadas en Salcedo y Latacunga (La Estación) cada uno de los productos terminados para consumo individual y minoritario, también deben efectuar el cobro (contado – crédito) a cada cliente de acuerdo a lo establecido en la orden de pedido; este dinero debe ser entregado a la Fábrica el mismo día hasta las 18:00 (6: p.m) al encargado (Contador) de recibir ese rubro para que realice el registro de ingreso de caja correspondiente.

Cabe mencionar que esta sección cuenta con cuatro vehículos para realizar los respectivos recorridos los mismos que son de propiedad de la empresa y son conducidos por los encargados de distribuir cada uno de de los productos.

La cadena de distribución que utiliza La Madrileña se indica en la siguiente figura 2.3:

Figura 2.3.

Cadena de Distribución de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.



Fuente: Observación Directa.

Realizado por: Sandra Gómez – Willam’s Gómez.

2.6.6. Proceso Contable.

En la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” el proceso contable es considerado como un sistema de contabilidad, se realiza utilizando métodos y procedimientos básicos que incluye únicamente documentos que sirven de soporte para registros de entrada original en la contabilidad con el fin de elaborar los estados financieros tales como: Balance General, Estado de Resultados, Estado de Costos de Productos Vendidos; los mismos que proporcionan información general de la situación económica de la Fábrica, y a su vez sirven para el debido cumplimiento de obligaciones tributarias con el Servicio de Rentas Internas (SRI), y la Dirección Regional de Trabajo de Ambato.

2.6.7. Costos de Producción.

Se calculan los costos de producción únicamente con la finalidad de determinar los precios de cada producto, tomando en cuenta los elementos del costo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación). Los costos consecuentemente difieren en base a las órdenes de producción.

2.6.8. Descripción del Proceso de Producción.

2.6.8.1. Procesos de Producción

Los procesos productivos se realizan mediante la ayuda manual (mano de obra) y tecnológica (maquinaria) que facilita la elaboración de los embutidos con 31 personas en toda el área.

En el departamento de producción el personal se encuentra en constante rotación, es decir en tres jornadas diarias (matutina, vespertina y nocturna); bajo la supervisión del Jefe de Producción en cada horario. En cuanto a la comercialización se la realiza a través de cada uno de los camiones dependiendo la localidad de los clientes que puede ser dentro o fuera de la ciudad en base a pedidos por vía telefónica o personalmente en la Fábrica.

La fábrica trabaja con un promedio de 9171 libras diarias destinados a la producción de: mortadela (1 lb., 3 lbs, 5 lbs, 300 gr.), salchicha (18 cm., 1 lb., 3 lbs., 5 lbs., 300 gr.), longaniza (1 lb., 3 lbs., 300 gr.500 gr.), chorizo (17 cm., 1 lb.,300 gr.), botón (15 cm., 17 cm., 1 lb., 5 lbs., 10 lbs.), jamón (300 gr.), cabe mencionar que la materia prima (carne) puede ir variando en base a los pedidos que los distribuidores realizan con 1 o 2 días de anticipación a la producción.

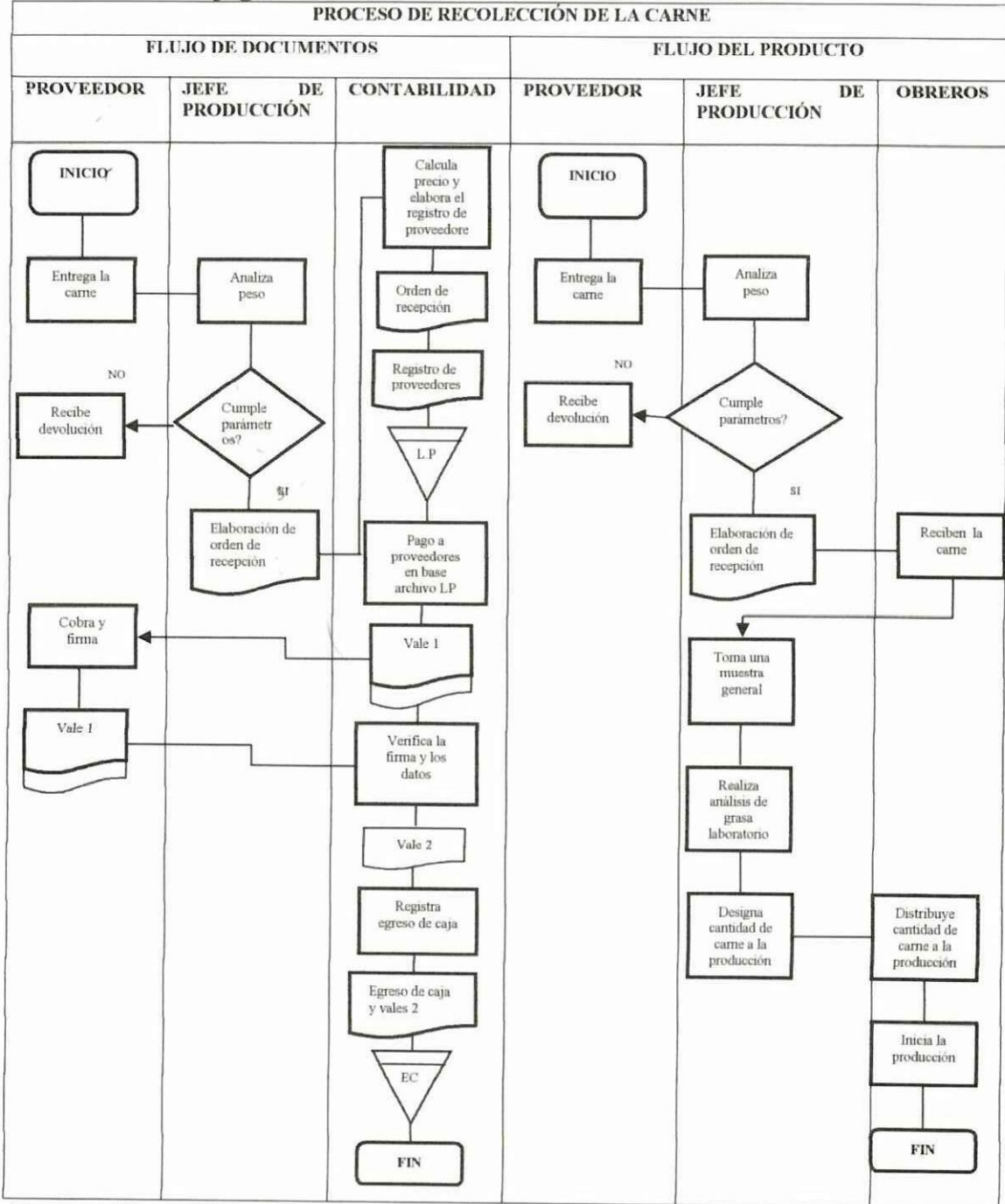
En cuanto al flujo de información de la cantidad de productos a elaborar, se lo desarrolla mediante el empleo de la Orden de Producción que contiene datos como: el tipo de producto, cantidad, fecha de iniciación, fecha de entrega, número de parada y de lote, nombre del responsable y hora que ingreso a la producción; este documento lo llena la persona encargada de contabilidad la misma que entrega al jefe de producción para que asigne la cantidad de materia prima e insumos necesarios para la elaboración de los embutidos. La información que contiene la orden de producción sirve como referencia para el inventario de materia prima.

3.5.5.2 Procesos de recolección de la carne.

La Fábrica no realiza ningún proceso de recolección debido a que los proveedores dejan la materia prima en las instalaciones los días martes y jueves, la carne es transportada en vehículos que poseen cuartos fríos desde la ciudad de Quito y de esta manera realizar posteriormente el proceso de producción correspondiente.

Figura. 2.4.

Flujograma del Proceso de Recolección de la Carne.



Fuente: Observación directa con la ayuda del Jefe de Producción de la Fábrica.
Realizado por: Sandra Gómez – Willam's Gómez.

Simbología:

LP: Lista de proveedores.

EC: Egreso de caja.

2.6.8.2. Requisitos que debe cumplir el proceso de recolección de la carne.

La carne que se utiliza para la elaboración de los embutidos en la Fábrica debe cumplir con las siguientes normas:

1. Control sanitario adecuado. (cubetas, fundas).
2. Carne de calidad (no muy grasa).
3. Carne de tipo industrial de primera.
4. Congelada.

Si la materia prima cumple con estos aspectos se procede a dar inicio a la producción de acuerdo a los pedidos de los clientes.

2.6.8.3. Proceso de Producción de la Mortadela Especial.

La fórmula Cualitativa-Cuantativa que se presenta en la siguiente tabla se aplica para la producción de la mortadela especial para un pedido de 34 Kg. es la siguiente:

Tabla. 2.6

Materiales e Insumos para la elaboración de Mortadela Especial.

LÍNEA	COMPOSICIÓN	CANTIDAD (Kg.)
Carnes	Grasa cerdo	6
	Res	10
	Triming	5
Aditivos	Ácido sórbico	0.04
	Glutamato m	0.04
	Antioxidante A1	0.03
	Humo	0.06
	Taria K7	0.2
Almidones	Fécula papa	2
	Harina	2
Condimentos	Canela	0.04
	Comino	0.15
	Culantro	0.14
	Nuez moscada	0.03
	Pimienta blanca	0.2
	Sal industrial # 3	0.8
Agua	Hielo	7.5
Paquetes	Emulsión cuero	4

Fuente: Datos proporcionados por el contador de la Fábrica.

Realizado por: Sandra Gómez – Willam's Gómez.

Para la elaboración de la mortadela especial se siguen los pasos que se explican en las siguientes líneas:

- 1. Entrega de orden de producción.-** Este paso consiste en entregar la orden de producción por parte del Jefe de producción a los obreros, de esta manera se observará que tipo de producto, cantidad a elaborarse en dicha parada; la misma que se realiza en aproximadamente 10 minutos

(0.17 h/h)

2. **Recepción de la carne.-** Este paso implica en trasladar la carne (34 Kg.) desde la bodega en cubetas limpias con los respectivos insumos analizados en el laboratorio en proporciones establecidas por el Jefe de producción al área de producción, las mismas que deben ser registradas en los inventarios correspondientes a cargo de la persona de turno. El tiempo para el desarrollo de esta actividad es de 10 minutos (0.17 h/h)

3. **Pastero.-** Tiene como finalidad realizar la pasta para la elaboración de la mortadela la misma que debe ser muy suave y blanda ya que esta máquina muele toda la carne a una velocidad extremadamente rápida. Su tiempo es 15 minutos es decir (0.25 h / máquina).

4. **Mezcladora.-** Mediante esta máquina se puede realizar la mezcla de la pasta lista para llevarla a los embudidores con los respectivos insumos tales como:
 - ❖ **Aditivos:** Ácido sórbico (0.04 Kg.), glutamato m (0.04 Kg.), antioxidante A1 (0.03 Kg.), humo (0.06 Kg.), taria K7 (0.2 Kg.).

 - ❖ **Almidones.-** Fécula papa (2 Kg.), harina (2 Kg.).

 - ❖ **Condimentos.-** Canela (0.04 Kg.), comino (0.15 Kg.), culantro (0.14 Kg), nuez moscada (0.03 Kg.), pimienta blanca (0.2 Kg.), sal industrial # 3 (0.8 KG.).

 - ❖ **Agua:** Hielo (7.5 Kg.).

 - ❖ **Paquetes:** Emulsión cuero (4 Kg.).

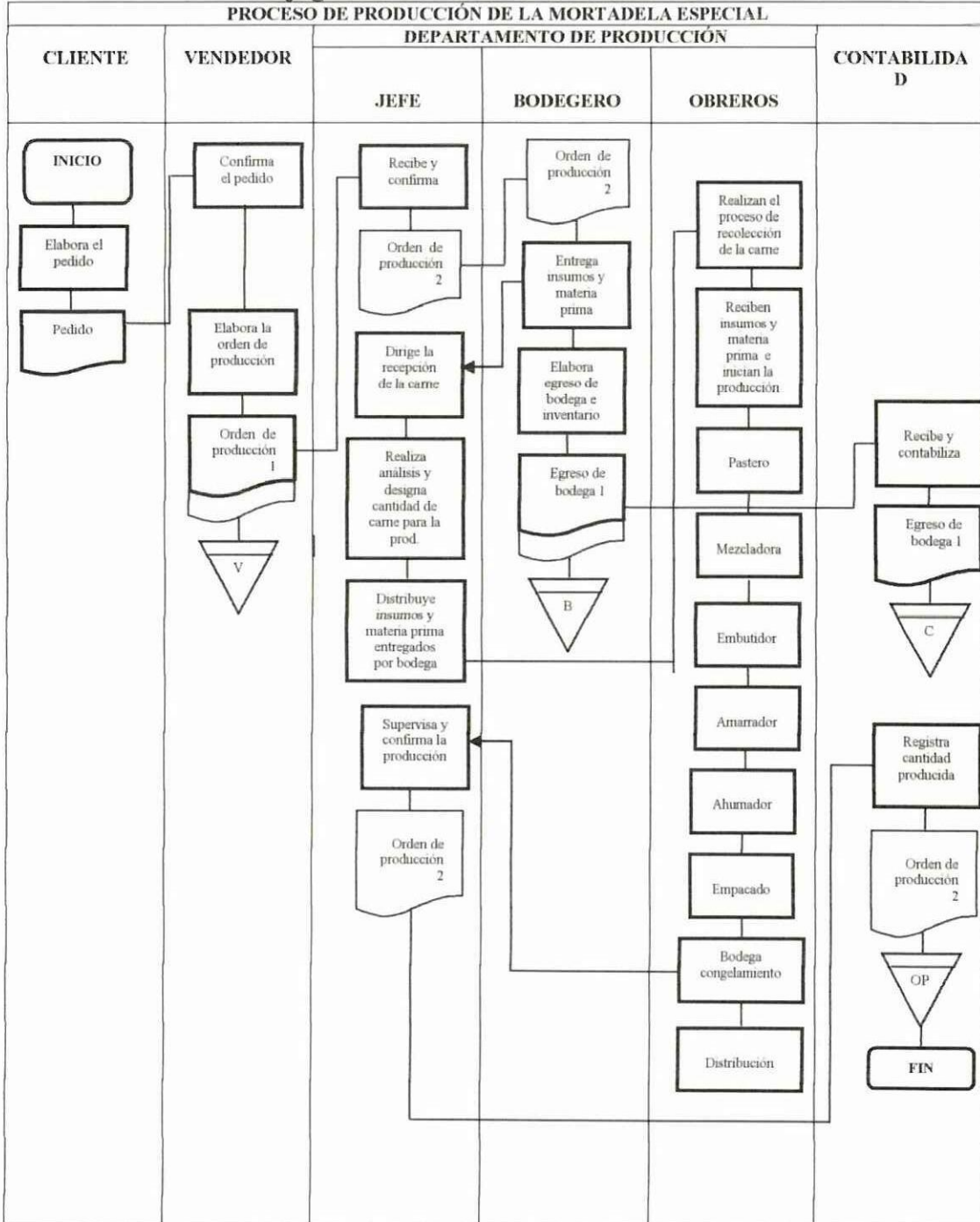
Su tiempo de mezcla es de 10 minutos (0.17 h / maquina) y 10 minutos (0.17 h / h) para realizar la ubicación de los insumos en la máquina.

5. **Embutidor.-** Es aquel que se encarga de rellenar las tripas sean naturales o sintéticas (gusto cliente) con la pasta obtenida en el proceso anterior esto lleva de 10 a 15 minutos (0.17 – 0.25 h/h y h/ máquina) dependiendo la parada (pedido) que se haya encomendado.
6. **Amarrador.-** Después del embutido se procede a realizar el amarrado correspondiente, el mismo que es automático el cual lleva un tiempo de 15 minutos (0.25 h / h), en base a esta fase de producción se va dando forma a los 34 kg. de carne en mortadela especial.
7. **Ahumador .-** Se utiliza para dar consistencia al producto es en base a la quema de aserrín y carbón este proceso tarda 10 minutos (0.17 h/h)
8. **Cocción.-** Dada la forma el producto pasa a un horno a una temperatura de 75° para que se realice la cocción correspondiente en un tiempo aproximado de 30 minutos (0.50 h / h).
9. **Empacado.-** Al momento que sale del ahumador el producto debe dejarse reposar por 5 minutos (0.08 h / h) sobre una mesa el mismo que es trasladado manualmente en cubetas; para luego ser empacadas en fundas debidamente etiquetadas y con su peso correspondiente esto lleva unos 20 a 30 minutos (0.50 h / h) dependiendo la producción.
10. **Bodega de congelamiento.-** Para mantener en buen estado el producto hasta el tiempo de entrega se procede a ubicarlo en cuartos fríos esto lleva un tiempo de 10 minutos (0.17 h / h).
11. **Distribución.-** Para finalizar se realiza la respectiva entrega del pedido al distribuidor o cliente el mismo que debe verificar si el producto emitido en la orden de producción ha sido desarrollado eficientemente y en la cantidad requerida para de esta manera llevar al lugar de consumo. El tiempo de entrega es el acordado en la orden de pedido o producción.

Figura 2.5.

Flujograma del Proceso de Producción.

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA MORTADELA ESPECIAL



Fuente: Observación directa con la ayuda del Jefe de Producción de la Fábrica.
Realizado por: Sandra Gómez – Willam’s Gómez.

Simbología:

V: Archivo del vendedor.

B: Archivo del bodeguero.

C: Archivo del contador.

OP: Orden de producción.

Nota: Para la elaboración de cada producto se sigue el mismo proceso de producción, variando únicamente la cantidad en kilogramos de los insumos al momento de realizar el proceso de mezclado. Como se puede observar en el anexo

3.5.6 Limpieza y mantenimiento de la planta.

La limpieza de la planta se lo efectúa diariamente por los trabajadores que conforman cada una de las secciones vigilados por el Jefe de cada Área con el fin obtener un ambiente limpio y acogedor de trabajo; en cuanto al mantenimiento se lo realiza cada quince días en especial la maquinaria debido a que sufre un desgaste diario y merece toda la atención por parte del Gerente de la planta y la persona que realiza este servicio es ajena a la misma.

2.6.9. Tiempo de desarrollo de los procesos productivos.

El proceso de producción tiene un tiempo de desarrollo en 120 minutos (2.00 h / hombre) y 82 minutos (1.36 h / máquina). Es decir 3 horas 82 minutos.

CAPÍTULO III

3. APLICACIÓN O VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA

3.1. Plan Operativo de la Propuesta.

Después de haber realizado una previa investigación se logra determinar que la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” no cuenta con un sistema de costos acorde a las necesidades de la misma, ya que el sistema actual no permite establecer el costo de producción y por ende la situación económica y financiera de la entidad, por lo cual se hace indispensable utilizar el sistema de costos por órdenes de producción, debido a que la Fábrica opera en base a los pedidos efectuados por los clientes y órdenes del jefe de la Fábrica; al emplear este sistema será posible determinar con exactitud el costo del producto y por ende establecer un margen de utilidad óptimo para mejorar la solvencia de la empresa.

3.2. Resultados Generales de la Aplicación de la Propuesta.

PRÁCTICA CONTABLE POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

Al 1ro. de Enero del 2007. La fábrica de Embutidos "La Madrileña" inicia sus actividades con las siguientes cuentas y valores:

Descripción	Total \$.
Caja	36,064.77
Caja Chica	150.00
Bancos	9,271.95
Cuentas por Cobrar	5,351.58

Inventario de Materia Prima Directa

Descripción	(kg)	Precio (kg)	Total (\$)
Grasa de cerdo	1325	0.90	1,192.50
Carne de Res	850	1.75	1,487.50
Triming	325	2.20	715.00
Entraña	550	1.30	715.00
Piel de pollo	265	0.18	47.70
Total Inventario de Materia Prima Directa			4,157.70

Inventario de Costos Indirectos de Fabricación

Descripción	(kg)	Precio (kg)	Total (\$)
Ácido sórbico	18	10.30	185.40
Glutamato M	10	1.74	17.40
Antioxidante A1	20	5.04	100.80
Condimento Frankfurt V	25	3.90	97.50
Condimento Salchicha de pollo	28	4.90	137.20
Humo	20	1.95	39.00
Rojo 40	10	26.00	260.00
Tari K7	29	2.48	71.92
Amarillo huevo	15	13.00	195.00
Fécula papa	258	0.77	198.66
Harina	820	0.37	303.40
Supro 500E	25	3.14	78.50

Achiote	34	1.43	48.62
Canela	14	6.80	95.20
Comino	25	2.60	65.00
Culantro	48	3.00	144.00
Nuez moscada	10	14.00	140.00
Orégano	20	2.80	56.00
Pimienta blanca	15	2.80	42.00
Sal industrial # 3	436	0.12	52.32
Ajo en polvo	45	3.20	144.00
Cebolla	85	3.80	323.00
Ajo natural	100	1.70	170.00
Hielo	514	0.10	51.40
Total de Costos Indirectos de Fabricación			3,016.32
Total Inventarios			7,174.02
Descripción			Total (\$)
Publicidad Prepagada			450.00
Muebles de Oficina			3,350.00
Depreciación Acumulada Muebles de Oficina			25.13
Equipos de Oficina			2,350.00
Depreciación Acumula Equipo de Oficina			17.63
Equipos de Computación			14,500.00
Depreciación Acumulada Equipos de Computación			193.33
Vehículos			159,060.00
Depreciación Acumulada Vehículos			2,120.80
Maquinaria			821,750.00
Depreciación Acumulada Maquinaria			6,163.13
Instalaciones Eléctricas			2,442.00
Depreciación Acumulada Instalaciones Eléctricas			18.32
Seguros por Pagar			4,398.03
IESS por Pagar			967.63
Cuentas por Pagar			4,500.00
Utilidades Retenidas Ejercicios Anteriores			361,406.38
Capital			?

TRANSACCIONES DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2007.

Enero 2.- Con orden de requisición N° 1 se solicita a bodega: 3 kg de grasa cerdo, 12 kg de carne de res, 0.07 kg de ácido sórbico, 0.02 kg de glutamato M, 0.04 kg de antioxidante A1, 0.01 kg de rojo 40,

0.30 kg de fécula papa, 0.57 kg de supro 500E, 0.02 kg de pimienta blanca, 0.72 kg de sal industrial N°3, 0.14 kg de ajo en polvo y 3.90 kg de hielo; para la producción de 21 kilogramos de jamón.

Enero 2.- Se culmina la orden de producción N° 1 la misma que es de 21 kilogramos de jamón a \$3,36597 c/kg.

Enero 2.- Con orden de requisición N° 2 se solicita a bodega: 6 kg de grasa cerdo, 10 kg de carne de res, 5 kg de trimming, 0.04 kg de ácido sórbico, 0.04 kg de glutamato M, 0.03 kg de antioxidante A1, 0.06 kg de humo, 0.03 kg de rojo 40, 0.20 kg de tari k7, 2 de fécula papa, 2 kg de harina, 0.04 kg de canela, 0.15 kg de comino, 0.14 kg de culantro, 0.03 kg de nuez moscada, 0.20 kg de pimienta blanca, 0.80 kg de sal industrial N°3 y 3.50 kg de hielo; para la producción de 34 kilogramos de mortadela especial.

Enero 2.- Se culmina la orden de producción N° 2 la misma que es de 34 kilogramos de mortadela especial a \$2,4955 c/kg.

Enero 2.- Con orden de requisición N° 3 se solicita a bodega: 13 kg de grasa cerdo, 20 kg de carne de res, 0.03 kg de ácido sórbico, 0.03 kg de antioxidante A1, 0.06 kg de rojo 40, 0.20 kg de tari k7, 0.25 kg de amarillo huevo, 0.50 kg de fécula papa, 0.50 kg de achiote, 0.20 kg de comino, 0.30 kg de culantro, 0.40 kg de orégano, 0.10 kg de pimienta blanca, 0.55 kg de sal industrial N°3, 0.08 kg de ajo en polvo, 0.08 kg de cebolla y 6.30 kg de hielo; para la producción de 46 kg de chorizo ambateño.

Enero 2.- Se culmina la orden de producción N° 3 la misma que es de 46 kilogramos de chorizo ambateño a \$2,2419 c/kg.

Enero 3.- Se vende según factura N° 01 a la ciudad de Ambato: 21 kilogramos de jamón a \$5,1211 c/kg, 34 kilogramos de mortadela

especial a \$3,9024 c/kg y 46 kilogramos de chorizo ambateño a \$3,5474 c/kg, en efectivo.

Enero 3.- Se adquiere a Imprenta Carrillo suministros para la oficina por un valor de \$178.02 según factura N° 00750 en efectivo.

Enero 3.- Se cancela de peajes por la entrega del pedido a la ciudad de Ambato un valor de 4 .00; en efectivo.

Enero 4.- Con orden de requisición N° 4 se solicita a bodega: 20 kg de grasa de cerdo, 40 kg de carne de res, 6 kg de entraña, 0.15 kg de ácido sórbico, 0.09 kg de antioxidante A1, 1.40 kg de condimento salchicha pollo, 0.15 kg de humo, 0.40 kg de tari K7, 7 kg de fécula papa, 7 kg de harina, 1.90 kg de sal industrial N°3, 1 kg de cebolla, 2 kg de ajo natural y 7.50 kg de hielo; para la producción de 128 kg de salchicha de pollo.

Enero 4.- Se culmina la orden de producción N° 4 la misma que es de 128 kilogramos de salchicha de pollo a \$ 1,3778 c/kg.

Enero 4.- Con orden de requisición N° 5 se solicita a bodega: 35 kg de grasa de cerdo, 45 kg de carne de res, 10 kg de entraña, 5 kg de piel de pollo, 0.14 kg de ácido sórbico, 0.15 kg de glutamato M, 0.10 kg de antioxidante A1, 0.15 kg de humo, 0.18 kg de rojo 40, 0.40 kg de tari K7, 1.40 kg de sal industrial N°3, 1 kg de cebolla, 2 kg de ajo natural y 10 kg de hielo; para la producción de 110 kg de longaniza.

Enero 4.- Se culmina la orden de producción N° 5 la misma que es de 110 kilogramos de longaniza a \$1,7541 c/kg.

Enero 4.- Con orden de requisición N° 6 se solicita a bodega: 40 kg de carne de res, 35 kg de piel de pollo, 0.14 kg de ácido sórbico, 0.10 kg de antioxidante A1, 1.30 kg de condimento Frankfurt V, 0.15 kg de

humo, 0.18 kg de rojo 40, 0.40 kg de tari K7, 24 kg de harina, 1 kg de supro 500E, 1.80 kg de sal industrial N°3 y 10.50 kg de hielo; para la producción de 134 kg de salchicha roja.

Enero 4.- Se culmina la orden de producción N° 6 la misma que es de 134 kilogramos de salchicha roja a \$1,1751 c/kg.

Enero 5.- Se vende según factura N° 02 al Señor Diego Espinel: 128 kilogramos de salchicha de pollo a \$2,3377 c/kg, 110 kilogramos de longaniza a \$2,8645 c/kg y 134 kilogramos de salchicha roja a \$2,0538 c/kg; a crédito personal (3 días plazo).

Enero 6.- Con orden de requisición N° 7 se solicita a bodega: 30 kg de grasa de cerdo, 45 kg de carne de res, 15 kg de piel de pollo, 1 kg de cebolla, 2 kg de ajo natural y 9 kg de hielo; para la producción de 102 kg de botón popular.

Enero 6.- Se culmina la orden de producción N° 7 la misma que es de 102 kilogramos de botón popular a \$1,64847 c/kg.

Enero 6.- Con orden de requisición N° 8 se solicita a bodega: 20 kg de grasa de cerdo, 40 kg de carne de res, 6 kg de entraña, 14 kg de fécula papa, 14 kg de harina, 1.90 kg de sal industrial N°3, 1 kg de cebolla, 2 kg de ajo natural y 27 kg de hielo; para la producción de 126 kg de salchicha especial.

Enero 6.- Se culmina la orden de producción N° 8 la misma que es de 126 kilogramos de salchicha especial a \$1,39636 c/kg.

Enero 6.- Con orden de requisición N° 9 se solicita a bodega: 7 kg de grasa de cerdo, 48 kg de carne de res, 13 kg de piel de pollo, 0.14 de ácido sórbico, 0.10 kg de antioxidante A1, 1.30 kg de condimento Frankfurt V, 0.15 kg de humo, 0.18 kg de rojo 40, 0.40 kg de tari K7, 2 kg de fécula papa, 24 kg de harina, 1.80 kg de sal industrial

Nº3 y 8.50 kg de hielo; para la producción de 125 kg de salchicha popular.

- Enero 6.-** Se culmina la orden de producción Nº 9 la misma que es de 125 kilogramos de salchicha popular a \$1,3691 c/kg.
- Enero 8.-** Se vende según factura Nº 03 al Señor Willian Borja: 102 kilogramos de botón popular a \$2,7166 c/kg, 126 kilogramos de salchicha especial a \$2,3636 c/kg y 125 kilogramos de salchicha popular a \$2,3254 c/kg; en efectivo.
- Enero 8.-** Se cobra \$987,85 por la venta realizada el día 5 de enero al Señor Diego Espinel, en efectivo.
- Enero 9.-** Con orden de requisición Nº 10 se solicita a bodega: 35 kg de grasa de cerdo, 45 kg de carne de res, 10 kg de entraña, 5 kg de piel de pollo, 0.15 de ácido sórbico, 0.12 kg de antioxidante A1, 0.22 kg de humo, 0.18 kg de rojo 40, 0.40 kg de tari K7, 0.80 kg de achiote, 0.40 kg de comino, 0.30 kg de culantro, 0.30 kg de orégano, 0.30 kg de pimienta blanca, 1.40 kg de sal industrial Nº3, 1 kg de cebolla, 2 kg de ajo natural y 10 kg de hielo; para la producción de 112 kg de chorizo popular.
- Enero 9.-** Se culmina la orden de producción Nº 10 la misma que es de 112 kilogramos de chorizo popular a \$1,76940 c/kg.
- Enero 9.-** Por mantenimiento de la maquinaria se cancela \$850.00 al Ing. José Hérvas, con cheque.
- Enero 9.-** Con orden de requisición Nº 11 se solicita a bodega: 125 kg de grasa de cerdo, 250 kg de carne de res, 37.50 kg de entraña, 0.94 kg de ácido sórbico, 0.56 kg de antioxidante A1, 8.75 kg de condimento salchicha pollo, 0.94 kg de humo, 2.50 kg de tari K7,

43.75 kg de fécula papa, 43.75 kg de harina, 11.88 kg de sal industrial N°3, 6.25 kg de cebolla, 12.50 kg de ajo natural y 46.88 kg de hielo; para la producción de 800 kg de salchicha de pollo.

Enero 9.- Se culmina la orden de producción N° 11 la misma que es de 800 kilogramos de salchicha de pollo a \$1,112218 c/kg.

Enero 9.- Con orden de requisición N° 12 se solicita a bodega: 32.50 kg de grasa cerdo, 50 kg de carne de res, 0.08 kg de ácido sórbico, 0.08 kg de antioxidante A1, 0.15 kg de rojo 40, 0.50 kg de tari k7, 0.63 kg de amarillo huevo, 1.25 kg de fécula papa, 1.25 kg de achiote, 0.50 kg de comino, 0.75 kg de culantro, 1 kg de orégano, 0.25 kg de pimienta blanca, 1.38 kg de sal industrial N°3, 0.20 kg de ajo en polvo, 0.20 kg de cebolla y 15.75 kg de hielo; para la producción de 115 kg de chorizo ambateño.

Enero 9.- Se culmina la orden de producción N° 12 la misma que es de 115 kilogramos de chorizo ambateño a \$1,7003 c/kg.

Enero 10.- Se vende según factura N° 04 al Señor Marco Altamirano: 112 kilogramos de chorizo popular a \$2,8859 c/kg, 800 kilogramos de salchicha de pollo a \$1,9658 c/kg y 115 kilogramos de chorizo ambateño a \$2,7891 c/kg; con cheque.

Enero 10.- Según orden de compra N° 1 y factura N° 01, se adquiere: 850 kg de carne de res a \$ 1.80 c/kg; en efectivo.

Enero 11.- Con orden de requisición N° 13 se solicita a bodega: 68.66 kg de carne de res, 60.07 kg de piel de pollo, 0.24 kg de ácido sórbico, 0.17 kg de antioxidante A1, 2.23 kg de condimento Frankfurt V, 0.26 kg de humo, 0.31 kg de rojo 40, 0.69 kg de tari K7, 41.19 kg de harina, 1.72 kg de supro 500E, 3.09 kg de sal industrial N°3, 18.02 de hielo; para la producción de 230 kg de salchicha roja.

- Enero 11.-** Se culmina la orden de producción N° 13 la misma que es de 230 kilogramos de salchicha roja a \$1,04897 c/kg.
- Enero 11.-** Con orden de requisición N° 14 se solicita a bodega: 17.14 kg de grasa cerdo, 68.57 kg de carne de res, 0.40 kg de ácido sórbico, 0.11 kg de glutamato M, 0.21 kg de antioxidante A1, 0.06 kg de rojo 40, 1.71 kg de fécula papa, 3.26 kg de supro 500E, 0.10 kg de pimienta blanca, 4.11 kg de sal industrial N°3, 0.80 kg de ajo en polvo y 22.29 kg de hielo; para la producción de 120 kilogramos de jamón.
- Enero 11.-** Se culmina la orden de producción N° 14 la misma que es de 120 kilogramos de jamón a \$1,77583 c/kg.
- Enero 11.-** Con orden de requisición N° 15 se solicita a bodega: 62.50 kg de grasa de cerdo, 80.36 kg de carne de res, 17.86 kg de entraña, 8.93 kg de piel de pollo, 0.27 de ácido sórbico, 0.21 kg de antioxidante A1, 0.39 kg de humo, 0.32 kg de rojo 40, 0.71 kg de tari K7, 1.43 kg de achiote, 0.71 kg de comino, 0.54 kg de culantro, 0.54 kg de orégano, 0.54 kg de pimienta blanca, 2.50 kg de sal industrial N°3, 1.79 kg de cebolla, 3.57 kg de ajo natural y 17.86 kg de hielo; para la producción de 200 kg de chorizo popular.
- Enero 11.-** Se culmina la orden de producción N° 15 la misma que es de 200 kilogramos de chorizo popular a \$1,62645 c/kg.
- Enero 12.-** Se vende según factura N° 05 a la Señora Carolina Cadena: 230 kilogramos de salchicha roja a \$1,8773 c/kg, 120 kilogramos de jamón a \$2,8949 c/kg y 200 kilogramos de chorizo popular a \$ 2,6857c/kg; en efectivo.
- Enero 13.-** Se compra útiles de aseo y limpieza en Supermercado AKI según Nota de Venta N° 0001256 por un valor de \$ 28.70, en efectivo.

- Enero 15.-** Con orden de requisición N° 16 se solicita a bodega: 6 kg de grasa de cerdo, 10 kg de carne de res, 5 kg de trimming, 0.05 kg de antioxidante A1, 0.40 kg de condimento salchicha pollo, 0.03 kg de humo, 0.20 kg de tari K7, 2 kg de fécula papa, 2 kg de harina, 0.80 kg de sal industrial N°3 y 7.50 kg de hielo; para la producción de 34 kg de mortadela de pollo.
- Enero 15.-** Se culmina la orden de producción N° 16 la misma que es de 34 kilogramos de mortadela de pollo a \$ 2,48013c/kg.
- Enero 15.-** Con orden de requisición N° 17 se solicita a bodega: 5.71 kg de grasa de cerdo, 11.43 kg de carne de res, 1.71 kg de entraña, 4 kg de fécula papa, 4 kg de harina, 0.54 kg de sal industrial N°3, 0.29 kg de cebolla, 0.57 kg de ajo natural y 7.71 kg de hielo; para la producción de 36 kg de salchicha especial.
- Enero 15.-** Se culmina la orden de producción N° 17 la misma que es de 36 kilogramos de salchicha especial a \$2,2122 c/kg.
- Enero 15.-** Con orden de requisición N° 18 se solicita a bodega: 5 kg de grasa de cerdo, 35 kg de carne de res, 0.05 kg de ácido sórbico, 0.04 kg de antioxidante A1, 0.08 kg de humo, 0.07 kg de rojo 40, 0.14 kg de tari K7, 0.29 kg de achiote, 0.14 kg de comino, 0.11 kg de culantro, 0.11 kg de orégano, 0.11 kg de pimienta blanca, 0.50 kg de sal industrial N°3, 0.36 kg de cebolla, 0.72 kg de ajo natural y 5.50 kg de hielo; para la producción de 48 kg de chorizo colombiano.
- Enero 15.-** Se culmina la orden de producción N° 18 la misma que es de 48 kilogramos de chorizo colombiano a \$2,5185 c/kg.

- Enero 16.-** Se vende según factura N° 06 a “Frigorífico Carlita”: 34 kilogramos de mortadela de pollo a \$3,8809 c/kg, 36 kilogramos de salchicha especial a \$3,5057 c/kg y 48 kilogramos de chorizo colombiano a \$3,8595 c/kg; con cheque.
- Enero 16.-** Con orden de requisición N° 19 se solicita a bodega: 67.65 kg de grasa de cerdo, 101.47 kg de carne de res, 33.82 kg de piel de pollo, 2.25 kg de cebolla, 4.51 kg de ajo natural, y 20.29 kg de hielo; para la producción de 230 kg de botón popular.
- Enero 16.-** Se culmina la orden de producción N° 19 la misma que es de 230 kilogramos de botón popular a \$1,4452726 c/kg.
- Enero 16.-** Con orden de requisición N° 20 se solicita a bodega: 43.75 kg de grasa de cerdo, 87.50 kg de carne de res, 13.13 kg de entraña, 0.33 kg de ácido sórbico, 0.20 kg de antioxidante A1, 3.06 kg de condimento salchicha pollo, 0.33 kg de humo, 0.88 kg de tari K7, 15.31 kg de fécula papa, 15.31 kg de harina, 4.16 kg de sal industrial N°3, 2.19 kg de cebolla, 4.38 kg de ajo natural y 16.41 kg de hielo; para la producción de 280 kg de salchicha de pollo.
- Enero 16.-** Se culmina la orden de producción N° 20 la misma que es de 280 kilogramos de salchicha de pollo a \$1,21282 c/kg.
- Enero 16.-** Con orden de requisición N° 21 se solicita a bodega: 16.24 kg de grasa de cerdo, 27.06 kg de carne de res, 13.53 kg de trimming, 0.14 kg de antioxidante A1, 1.08 kg de condimento salchicha pollo, 0.08 kg de humo, 0.54 kg de tari K7, 5.41 kg de fécula papa, 5.41 kg de harina, 2.16 kg de sal industrial N°3 y 20.29 kg de hielo; para la producción de 92 kg de mortadela de pollo.
- Enero 16.-** Se culmina la orden de producción N° 21 la misma que es de 92 kilogramos de mortadela de pollo a \$1,729615 c/kg.

- Enero 17.-** Se vende según factura N° 07 a la Señora Patricia Madril: 230 kilogramos de botón popular a \$2,4321 c/kg, 280 kilogramos de salchicha de pollo a \$2,1067 c/kg y 92 kilogramos de mortadela de pollo a \$2,8302 c/kg; a crédito personal (2 días plazo).
- Enero 17.-** Con orden de requisición N° 22 se solicita a bodega: 98.64 kg de grasa de cerdo, 126.82 kg de carne de res, 28.18 kg de entraña, 14.09 kg de piel de pollo, 0.39 kg de ácido sórbico, 0.42 kg de glutamato M, 0.28 kg de antioxidante A1, 0.42 kg de humo, 0.51 kg de rojo 40, 1.13 kg de tari K7, 3.95 kg de sal industrial N°3, 2.82 kg de cebolla, 5.64 kg de ajo natural y 28.18 kg de hielo; para la producción de 310 kg de longaniza.
- Enero 17.-** Se culmina la orden de producción N° 22 la misma que es de 310 kilogramos de longaniza a \$1,53460 c/kg.
- Enero 17.-** Con orden de requisición N° 23 se solicita a bodega: 94.12 kg de grasa de cerdo, 141.18 kg de carne de res, 47.06 kg de piel de pollo, 3.14 kg de cebolla, 6.27 kg de ajo natural, y 28.24 kg de hielo; para la producción de 320 kg de botón popular.
- Enero 17.-** Se culmina la orden de producción N° 23 la misma que es de 320 kilogramos de botón popular a \$1,39578 c/kg.
- Enero 17.-** Con orden de requisición N° 24 se solicita a bodega: 60 kg de grasa cerdo, 100 kg de carne de res, 50 kg de triming, 0.40 kg de ácido sórbico, 0.40 kg de glutamato M, 0.30 kg de antioxidante A1, 0.60 kg de humo, 0.30 kg de rojo 40, 2 kg de tari k7, 20 de fécula papa, 20 kg de harina, 0.40 kg de canela, 1.50 kg de comino, 1.40 kg de culantro, 0.30 kg de nuez moscada, 2 kg de pimienta blanca, 8 kg de sal industrial N°3, y 35 kg de hielo; para la producción de 340 kilogramos de mortadela especial.

- Enero 17.-** Se culmina la orden de producción N° 24 la misma que es de 340 kilogramos de mortadela especial a \$1,43580 c/kg.
- Enero 18.-** Se vende según factura N° 08 a la Señora Adriana Páez: 310 kilogramos de longaniza a \$2,5572 c/kg, 320 kilogramos de botón popular a \$2,3628 c/kg y 340 kilogramos de mortadela especial a \$2,4188 c/kg; en efectivo.
- Enero 18.-** Según orden de compra N° 2 y factura N° 02, se adquiere: 860 kg de carne de res a \$ 1.80 c/kg; con cheque.
- Enero 18.-** Se cancela por combustible a Estación de Servicio “Albán” y a Estación de Servicio “Virgen del Cisne” la cantidad de \$ 338 más IVA en efectivo según facturas N° 0036618 y 0047262 respectivamente, con cheque.
- Enero 19.-** Se cobra \$1.565,97 por la venta realizada el día 17 de enero a la Señora Patricia Madril, con cheque.
- Enero 19.-** Según orden de compra N° 3 y factura N° 03, se adquiere: 325 kg de piel de pollo a \$ 0.20 c/kg; en efectivo.
- Enero 19.-** Con orden de requisición N° 25 se solicita a bodega: 93.75 kg de grasa de cerdo, 120.54 kg de carne de res, 26.79 kg de entraña, 13.39 kg de piel de pollo, 0.40 de ácido sórbico, 0.32 kg de antioxidante A1, 0.59 kg de humo, 0.48 kg de rojo 40, 1.07 kg de tari K7, 2.14 kg de achiote, 1.07 kg de comino, 0.80 kg de culantro, 0.80 kg de orégano, 0.80 kg de pimienta blanca, 3.75 kg de sal industrial N°3, 2.68 kg de cebolla, 5.36 kg de ajo natural y 26.79 kg de hielo; para la producción de 300 kg de chorizo popular.

- Enero 19.-** Se culmina la orden de producción N° 25 la misma que es de 300 kilogramos de chorizo popular a \$1,558993 c/kg.
- Enero 19.-** Según orden de compra N° 4 y factura N° 04, se adquiere: 500 kg de hielo a \$ 0.12 c/kg; en efectivo.
- Enero 19.-** Con orden de requisición N° 26 se solicita a bodega: 33.91 kg de grasa cerdo, 52.17 kg de carne de res, 0.08 kg de ácido sórbico, 0.08 kg de antioxidante A1, 0.16 kg de rojo 40, 0.52 kg de tari k7, 0.65 kg de amarillo huevo, 1.30 kg de fécula papa, 1.30 kg de achiote, 0.52 kg de comino, 0.78 kg de culantro, 1.04 kg de orégano, 0.26 kg de pimienta blanca, 1.43 kg de sal industrial N°3, 0.21 kg de ajo en polvo, 0.21 kg de cebolla y 16.43 kg de hielo; para la producción de 120 kg de chorizo ambateño.
- Enero 19.-** Se culmina la orden de producción N° 26 la misma que es de 120 kilogramos de chorizo ambateño a \$1,71672 c/kg.
- Enero 19.-** Con orden de requisición N° 27 se solicita a bodega: 217.35 kg de grasa de cerdo, 326.03 kg de carne de res, 108.68 kg de piel de pollo, 7.25 kg de cebolla, 14.49 kg de ajo natural y 65.21 kg de hielo; para la producción de 739 kg de botón popular.
- Enero 19.-** Se culmina la orden de producción N° 27 la misma que es de 739 kilogramos de botón popular a \$1,327002 c/kg.
- Enero 20.-** Se vende según factura N° 09 al Señor Vinicio Aispur: 300 kilogramos de chorizo popular a \$2,5913 c/kg, 120 kilogramos de chorizo ambateño a \$2,8121 c/kg y 739 kilogramos de botón popular a \$2,2665 c/kg; con cheque.

- Enero 22.-** Se contrata una póliza de seguro contra accidentes para los obreros de la fábrica por \$1075.02 correspondiente al mes de enero con cheque N° 02.
- Enero 23.-** Con orden de requisición N° 28 se solicita a bodega: 63.49 kg de grasa de cerdo, 126.98 kg de carne de res, 19.05 kg de entraña, 44.44 kg de fécula papa, 44.44 kg de harina, 6.03 kg de sal industrial N°3, 3.17 kg de cebolla, 6.35 kg de ajo natural y 85.71 kg de hielo; para la producción de 400 kg de salchicha especial.
- Enero 23.-** Se culmina la orden de producción N° 28 la misma que es de 400 kilogramos de salchicha especial a \$1,14551 c/kg.
- Enero 23.-** Con orden de requisición N° 29 se solicita a bodega: 23.80 kg de grasa de cerdo, 163.20 kg de carne de res, 44.20 kg de piel de pollo, 0.48 de ácido sórbico, 0.34 kg de antioxidante A1, 4.42 kg de condimento Frankfurt V, 0.51 kg de humo, 0.61 kg de rojo 40, 1.36 kg de tari K7, 6.80 kg de fécula papa, 81.60 kg de harina, 6.12 kg de sal industrial N°3 y 28.90 kg de hielo; para la producción de 425 kg de salchicha popular.
- Enero 23.-** Se culmina la orden de producción N° 29 la misma que es de 425 kilogramos de salchicha popular a \$1,15931 c/kg.
- Enero 23.-** Con orden de requisición N° 30 se solicita a bodega: 36.46 kg de grasa de cerdo, 255.21 kg de carne de res, 0.39 kg de ácido sórbico, 0.31 kg de antioxidante A1, 0.58 kg de humo, 0.47 kg de rojo 40, 1.05 kg de tari K7, 2.10 kg de achiote, 1.05 kg de comino, 0.79 kg de culantro, 0.79 kg de orégano, 0.79 kg de pimienta blanca, 3.68 kg de sal industrial N°3, 2.63 kg de cebolla, 5.25 kg de ajo natural y 40.10 kg de hielo; para la producción de 350 kg de chorizo colombiano.

- Enero 23.-** Se culmina la orden de producción N° 30 la misma que es de 350 kilogramos de chorizo colombiano a \$1,79318 c/kg.
- Enero 24.-** Se vende según factura N° 10 a la Señora Geovana Murillo: 400 kilogramos de salchicha especial a \$2,0124 c/kg, 425 kilogramos de salchicha popular a \$2,0317 c/kg y 350 kilogramos de chorizo colombiano a \$2,9192 c/kg; en efectivo.
- Enero 24.-** Según orden de compra N° 5 y factura N° 05, se adquiere: 850 kg de carne de res a \$ 1.80 c/kg; con cheque.
- Enero 24.-** Según orden de compra N° 6 y factura N° 06, se adquiere: 486 kg de grasa de cerdo a \$ 0.95 c/kg; a crédito personal (2 días plazo).
- Enero 25.-** Con orden de requisición N° 31 se solicita a bodega: 5.71 kg de grasa de cerdo, 11.43 kg de carne de res, 1.71 kg de entraña, 4 kg de fécula papa, 4 kg de harina, 0.54 kg de sal industrial N°3, 0.29 kg de cebolla, 0.57 kg de ajo natural y 7.71 kg de hielo; para la producción de 36 kg de salchicha especial.
- Enero 25.-** Se culmina la orden de producción N° 31 la misma que es de 36 kilogramos de salchicha especial a \$2,216446 c/kg.
- Enero 25.-** Con orden de requisición N° 32 se solicita a bodega: 8.12 kg de grasa de cerdo, 13.53 kg de carne de res, 6.76 kg de trimming, 0.07 kg de antioxidante A1, 0.54 kg de condimento salchicha pollo, 0.04 kg de humo, 0.27 kg de tari K7, 2.71 kg de fécula papa, 2.71 kg de harina, 1.08 kg de sal industrial N°3 y 10.15 kg de hielo; para la producción de 46 kg de mortadela de pollo.
- Enero 25.-** Se culmina la orden de producción N° 32 la misma que es de 46 kilogramos de mortadela de pollo a \$2,1740 c/kg.

- Enero 25.-** Con orden de requisición N° 33 se solicita a bodega: 4 kg de grasa cerdo, 16 kg de carne de res, 0.09 kg de ácido sórbico, 0.03 kg de glutamato M, 0.05 kg de antioxidante A1, 0.01 kg de rojo 40, 0.40 kg de fécula papa, 0.76 kg de supro 500E, 0.02 kg de pimienta blanca, 0.96 kg de sal industrial N°3, 0.19 kg de ajo en polvo y 5.20 kg de hielo; para la producción de 28 kilogramos de jamón.
- Enero 25.-** Se culmina la orden de producción N° 33 la misma que es de 28 kilogramos de jamón a \$2,9107 c/kg.
- Enero 26.-** Se vende según factura N° 11 a “Frigorífico Josefina”: 36 kilogramos de salchicha especial a \$3,5117 c/kg, 46 kilogramos de mortadela de pollo a \$3,4523 c/kg y 28 kilogramos de jamón a \$4,4837 c/kg; en efectivo.
- Enero 26.-** Se cancela de la compra realizada el día 24 de enero, en efectivo.
- Enero 26.-** Se cancela a Radio Color Estéreo \$ 450 según factura N° 070, con cheque; para la difusión de los productos correspondiente al mes de enero.
- Enero 26.-** Con orden de requisición N° 34 se solicita a bodega: 36.25 kg de grasa de cerdo, 253.75 kg de carne de res, 0.39 kg de ácido sórbico, 0.31 kg de antioxidante A1, 0.57 kg de humo, 0.47 kg de rojo 40, 1.04 kg de tari K7, 2.09 kg de achiote, 1.04 kg de comino, 0.78 kg de culantro, 0.78 kg de orégano, 0.78 kg de pimienta blanca, 3.65 kg de sal industrial N°3, 2.61 kg de cebolla, 5.22 kg de ajo natural y 39.88 kg de hielo; para la producción de 348 kg de chorizo colombiano.
- Enero 26.-** Se culmina la orden de producción N° 34 la misma que es de 348 kilogramos de chorizo colombiano a \$1,79801 c/kg.

- Enero 26.-** Con orden de requisición N° 35 se solicita a bodega: 70.65 kg de grasa cerdo, 108.70 kg de carne de res, 0.16 kg de ácido sórbico, 0.16 kg de antioxidante A1, 0.33 kg de rojo 40, 1.09 kg de tari K7, 1.36 kg de amarillo huevo, 2.72 kg de fécula papa, 2.72 kg de achiote, 1.09 kg de comino, 1.63 kg de culantro, 2.17 kg de orégano, 0.54 kg de pimienta blanca, 2.99 kg de sal industrial N°3, 0.43 kg de ajo en polvo, 0.43 kg de cebolla y 34.24 kg de hielo; para la producción de 250 kg de chorizo ambateño.
- Enero 26.-** Se culmina la orden de producción N° 35 la misma que es de 250 kilogramos de chorizo ambateño a \$1,55536 c/kg.
- Enero 26.-** Con orden de requisición N° 36 se solicita a bodega: 93.75 kg de grasa de cerdo, 187.50 kg de carne de res, 28.13 kg de entraña, 0.70 kg de ácido sórbico, 0.42 kg de antioxidante A1, 6.56 kg de condimento salchicha pollo, 0.70 kg de humo, 1.88 kg de tari K7, 32.81 kg de fécula papa, 32.81 kg de harina, 8.91 kg de sal industrial N°3, 4.69 kg de cebolla, 9.38 kg de ajo natural y 35.16 kg de hielo; para la producción de 600 kg de salchicha de pollo.
- Enero 26.-** Se culmina la orden de producción N° 36 la misma que es de 600 kilogramos de salchicha de pollo a \$1,1490 c/kg.
- Enero 27.-** Se vende según factura N° 12 al Señor Milton Vizuete: 348 kilogramos de chorizo colombiano a \$2,9259 c/kg, 250 kilogramos de chorizo ambateño a \$2,5862 c/kg y 600 kilogramos de salchicha de pollo a \$2,0173 c/kg; en efectivo.
- Enero 27.-** Según orden de compra N° 7 y factura N° 07, se adquiere: 850 kg de carne de res a \$ 1.80 c/kg; en efectivo.

- Enero 27.-** Con orden de requisición N° 37 se solicita a bodega: 14.12 kg de grasa de cerdo, 23.53 kg de carne de res, 11.76 kg de trimming, 0.12 kg de antioxidante A1, 0.94 kg de condimento salchicha pollo, 0.07 kg de humo, 0.47 kg de tari K7, 4.71 kg de fécula papa, 4.71 kg de harina, 1.88 kg de sal industrial N°3 y 17.65 kg de hielo; para la producción de 80 kg de mortadela de pollo.
- Enero 27.-** Se culmina la orden de producción N° 37 la misma que es de 80 kilogramos de mortadela de pollo a \$1,80708 c/kg.
- Enero 27.-** Con orden de requisición N° 38 se solicita a bodega: 7.14 kg de grasa cerdo, 28.57 kg de carne de res, 0.17 kg de ácido sórbico, 0.05 kg de glutamato M, 0.09 kg de antioxidante A1, 0.02 kg de rojo 40, 0.71 kg de fécula papa, 1.36 kg de supro 500E, 0.04 kg de pimienta blanca, 1.71 kg de sal industrial N°3, 0.33 kg de ajo en polvo y 9.29 kg de hielo; para la producción de 50 kilogramos de jamón.
- Enero 27.-** Se culmina la orden de producción N° 38 la misma que es de 50 kilogramos de jamón a \$2,2803 c/kg.
- Enero 27.-** Con orden de requisición N° 39 se solicita a bodega: 27.05 kg de grasa de cerdo, 34.77 kg de carne de res, 7.73 kg de entraña, 3.86 kg de piel de pollo, 0.11 kg de ácido sórbico, 0.12 kg de glutamato M, 0.08 kg de antioxidante A1, 0.12 kg de humo, 0.14 kg de rojo 40, 0.31 kg de tari K7, 1.08 kg de sal industrial N°3, 0.77 kg de cebolla, 1.55 kg de ajo natural y 7.73 kg de hielo; para la producción de 85 kg de longaniza.
- Enero 27.-** Se culmina la orden de producción N° 39 la misma que es de 85 kilogramos de longaniza a \$1,8957 c/kg.
- Enero 29.-** Se vende según factura N° 13 a "Frigorífico San Luis": 80 kilogramos de mortadela de pollo a \$2,9386 c/kg, 50 kilogramos de

jamón a \$3,6012 c/kg y 85 kilogramos de longaniza \$3,0627 c/kg; en efectivo.

Enero 29.- Con orden de requisición N° 40 se solicita a bodega: 70.59 kg de grasa cerdo, 117.65 kg de carne de res, 58.82 kg de trimming, 0.47 kg de ácido sórbico, 0.47 kg de glutamato M, 0.35 kg de antioxidante A1, 0.71 kg de humo, 0.35 kg de rojo 40, 2.35 kg de tari k7, 23.53 de fécula papa, 23.53 kg de harina, 0.47 kg de canela, 1.76 kg de comino, 1.65 kg de culantro, 0.35 kg de nuez moscada, 2.35 kg de pimienta blanca, 9.41kg de sal industrial N°3 y 41.18 kg de hielo; para la producción de 400 kilogramos de mortadela especial.

Enero 29.- Se culmina la orden de producción N° 40 la misma que es de 400 kilogramos de mortadela especial a \$1,427062 c/kg.

Enero 29.- Con orden de requisición N° 41 se solicita a bodega: 109.12 kg de grasa de cerdo, 163.68 kg de carne de res, 54.56 kg de piel de pollo, 3.64 kg de cebolla, 7.27 kg de ajo natural y 32.74 kg de hielo; para la producción de 371 kg de botón popular.

Enero 29.- Se culmina la orden de producción N° 41 la misma que es de 371 kilogramos de botón popular a \$1,39486 c/kg.

Enero 29.- Con orden de requisición N° 42 se solicita a bodega: 134.33 kg de carne de res, 117.54 kg de piel de pollo, 0.47 kg de ácido sórbico, 0.34 kg de antioxidante A1, 4.37 kg de condimento Frankfurt V, 0.50 kg de humo, 0.60 kg de rojo 40, 1.34 kg de tari K7, 80.60 kg de harina, 3.36 kg de supro 500E, 6.04 kg de sal industrial N°3 y 35.26 de hielo; para la producción de 450 kg de salchicha roja.

Enero 29.- Se culmina la orden de producción N° 42 la misma que es de 450 kilogramos de salchicha roja a \$0,95843 c/kg.

Enero 30.- Se cancela sueldos y salarios al personal de la fábrica según nómina, en efectivo:

APELLIDOS / NOMBRES	CARGO	SUELDO MENSUAL
BASTIDAS PACHECO GUIDO GUSTAVO	JEFE DE PLANTA	300.00
BOLAÑOS MATA NUBIA MARISOL	JEFE FINANCIERO	300.00
CASA JORGE ORLANDO	CONTADOR GENERAL	300.00
HEREDIA LOVATO CARLA PATRICIA	FACTURADORA	66,67
HIDALGO CAICEDO PATRICIO NICANOR	TRABAJADOR GENERAL	170.00
JACHO CARLOS HUMBERTO	JEFE DE BODEGA	170.00
JACHO LAICER NEPTALI	JEFE DE COBRANZAS	170.00
MADRIL TOAQUIZA RENAN FRANCISCO	CHOFER	170.00
NUÑEZ GUALOTUÑA VICTOR EFRAIN	ASISTENTE CONTABLE	200.00
TRAVEZ ALTAMIRANO SANDRA FERNANDA	FACTURADORA	120.00
TOTAL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y VENTAS		1966.67
BURGOS SALTOS EDDY PAUL	AYUDANTE DE BODEGA	170.00
CASA TOAQUIZA SEGUNDO FRANCISCO	OPERARIO ARTESANIA	170.00
CHASI REMACHE WASHINTONG ORLANDO	OPERARIO ARTESANIA	170.00
CHIMBA QUIMBITA DIEGO ARMANDO	OPERARIO ARTESANIA	170.00
CUNALATA ROCHA JOSE LUIS	OPERARIO ARTESANIA	170.00
IZA IZA KLEVER SANTIAGO	OPERARIO ARTESANIA	170.00
MALDONADO LLANO ANGEL EDUARDO	OPERARIO ARTESANIA	170.00
PIEDRA LOPEZ JOSE LUIS	OPERARIO ARTESANIA	170.00
TAIPE TOAPANTA LUIS ALFREDO	OPERARIO ARTESANIA	170.00
VELASCO CHICAIZA JOSE DANILO	OPERARIO ARTESANIA	170.00
TOTAL PERSONAL DE PRODUCCIÓN		1700.00

Enero 31.- Se cancela por alimentación del personal de la fábrica \$500.00 en efectivo al Sr. Oscar Herrera según factura N° 01223.

Enero 31.- Se cancela a la Empresa Eléctrica Cotopaxi S.A. \$1480.50 por consumo de energía eléctrica, según planilla en efectivo, que

corresponde al mes de enero, el consumo equivale a 13.674 kilovatios distribuido para los tres departamentos así:

Producción: 8204.40 kilovatios.

Ventas: 2051.10 kilovatios

Administración: 3418.50 kilovatios

Además se cancela por consumo de agua \$82.69 y de teléfono \$35.79, en efectivo.

Estructura del Plan de Cuentas.

CÓDIGO	NOMBRE CUENTA
1.	ACTIVO
1.1.	ACTIVO CORRIENTE
1.1.1.	DISPONIBLE
1.1.1.01	Caja
1.1.1.02	Caja Chica
1.1.1.03	Bancos
1.1.2.	EXIGIBLE
1.1.2.01	Cuentas por Cobrar
1.1.2.02	IVA en Compras
1.1.2.03	Anticipo Impuesto a la Renta
1.1.2.04	Préstamos Empleados
1.1.2.05	Anticipo Empleados
1.1.3.	REALIZABLE
1.1.3.01	Inventario de Suministros y Materiales
1.1.3.02	Inventario de Suministros de Oficina
1.1.3.03	Inventario de Materiales y Utiles de Aseo
1.1.3.04	Inventario de Materia Prima Directa
1.1.3.05	Inventario de Productos en Proceso
1.1.3.06	Inventario de Productos Terminados
1.1.3.07	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación
1.1.4.	OTROS ACTIVOS CORRIENTES

1.1.4.01	Publicidad Prepagada
1.1.4.02	Seguros Prepagados
1.1.4.03	Publicidad Consumida
1.2.	ACTIVO FIJO
1.2.1.	NO DEPRECIABLES
1.2.1.01	Terrenos
1.2.2.	DEPRECIABLES
1.2.2.01	Edificios
1.2.2.02	Maquinaria
1.2.2.03	Muebles de Oficina
1.2.2.04	Equipos de Oficina
1.2.2.05	Equipos de Computación
1.2.2.06	Vehículos
1.2.2.07	Instalaciones Eléctricas
1.2.3.	DEPRECIACION ACUMULADA ACTIVO FIJO
1.2.3.01	(-) Depreciación Acumulada Edificios
1.2.3.02	(-) Depreciación Acumulada Maquinaria
1.2.3.03	(-) Depreciación Acumulada Muebles de Oficina
1.2.3.04	(-) Depreciación Acumulada Equipos de Oficina
1.2.3.05	(-) Depreciación Acumulada Equipos de Computación
1.2.3.06	(-) Depreciación Acumulada Vehículos
1.2.3.07	(-) Depreciación Acumulada Intalaciones Eléctricas
2.	PASIVO
2.1.	PASIVO CORRIENTE
2.1.01	Cuentas por Pagar
2.1.02	Préstamos Bancarios
2.1.03	IESS por Pagar
2.1.04	Intereses por Pagar
2.1.05	Seguros por Pagar
2.1.06	IVA en Ventas
2.1.07	Anticipo Impuesto a la Renta por Pagar

2.1.08	Retenciones 30% IVA por Pagar
2.1.09	Retenciones 70% IVA por Pagar
2.1.10	Retenciones 100% IVA por Pagar
2.1.11	Retenciones 1% IR por Pagar
2.1.12	Retenciones 2% IR por Pagar
2.1.13	Retenciones 5% IR por Pagar
2.1.14	Retenciones 8% IR por Pagar
2.1.15	Retenciones 25% IR por Pagar
2.1.16	15% Utilidades Trabajadores
2.1.17	Dividendos por Pagar
2.2.	ACREEDORES IESS
2.2.01	Aporte Personal IESS 9.35%
2.2.02	Aporte Patronal 12.15%
2.2.03	Fondo de Reserva por Pagar
2.2.04	Préstamos IESS Empleados por Pagar
2.3.	ACREEDORES EMPLEADOS
2.3.01	Sueldos por Pagar
2.3.02	Beneficios Sociales por Pagar
2.3.03	Décimo Tercer Sueldo
2.3.04	Décimo Cuarto Sueldo
2.3.05	Vacaciones
2.4.	PASIVO A LARGO PLAZO
2.4.1.	PRESTAMOS BANCARIOS
2.4.1.01	Préstamos Banco del Pichincha
2.4.2.	OTRAS OBLIGACIONES POR PAGAR
2.4.2.01	Hipotecas por Pagar
3.	PATRIMONIO
3.1.	CAPITAL
3.1.01	Capital Social
3.1.02	Superávit Ajustes
3.1.03	Reserva Legal

3.1.04	Reserva Estatutaria
3.1.05	Reserva Facultativa
3.2.	RESULTADOS
3.2.1.	UTILIDADES
3.2.1.01	Utilidades Retenidas Ejercicios Anteriores
3.2.1.02	Utilidades del Ejercicio
3.2.2.	PERDIDAS
3.2.2.01	Pérdidas Acumuladas
3.2.2.02	Pérdidas del Ejercicio
4.	INGRESOS
4.1.	INGRESOS OPERACIONALES
4.1.1.	VENTAS
4.1.1.01	Ventas
4.1.1.02	(-) Devolución en Ventas
4.1.1.03	(-) Descuento en Ventas
4.1.2.	COSTO DE VENTAS
4.1.2.01	Costo de Ventas
4.2.	INGRESOS FINANCIEROS
4.2.1.	INTERESES
4.2.1.01	Intereses Ganados
4.2.2.	OTROS INGRESOS NO OPERACIONALES
5.	GASTOS
5.1.	GASTOS OPERACIONALES
5.1.1.	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTA
5.1.1.01	Gasto Promoción y Publicidad
5.1.1.02	Gasto Combustible
5.1.1.03	Gasto Lubricantes
5.1.1.04	Gasto Seguros
5.1.1.05	Gasto Suministros y Materiales
5.1.1.06	Gasto Servicios Básicos
5.1.1.07	Gasto Sueldos

5.1.1.08	Gasto Horas Extras
5.1.1.09	Gasto Movilización
5.1.1.10	Gasto Alimentación
5.1.1.11	Gasto Viáticos y Subsistencia
5.1.2.	GASTO IESS
5.1.2.01	Gasto Fondo de Reserva
5.1.2.02	Gasto Aporte Patronal
5.1.2.03	Gasto Aporte Personal
5.1.3.	GASTO BENEFICIOS SOCIALES
5.1.3.01	Gasto Décimo Tercer Sueldo
5.1.3.02	Gasto Décimo Cuarto Sueldo
5.1.3.03	Gasto Vacaciones
5.1.4.	GASTO AMORTIZACION INTANGIBLES
5.1.4.01	Gasto Amortización de Gasto Constitución
5.1.4.02	Gasto Amortización de Gasto Instalación
5.1.4.03	Gasto Amortización Patentes
5.1.4.04	Gasto Amortización Marcas
5.1.4.05	Gasto Amortización Derecho de Llaves
5.1.5.	GASTO PROVISION CUENTAS INCOBRABLES
5.1.5.01	Provisión Cuentas Incobrables
5.1.6.	INTERESES Y COMISIONES BANCARIAS
5.1.6.01	Servicios Bancarios
5.1.7.	OTROS GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS
5.1.7.01	Suministros de Oficina
5.1.7.02	Peajes
5.1.7.03	Flete Proveedores
5.1.7.04	Refrigerios
5.1.7.05	Mantenimiento Vehículos
5.1.7.06	Mantenimiento Instalaciones
5.1.7.07	Útiles de Aseo y Limpieza
5.1.8	GASTOS DE PRODUCCIÓN

5.1.8.010	Sueldo Mano de Obra Directa
6.	CUENTAS ESPECIALES
6.1.	Resumen de Rentas y Gastos

Fuente: Balances de Fábrica de Embutidos “La Madrileña”.

Realizado por: Sandra Gómez – Willam’s Gómez.

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL
LATACUNGA, AL 01 DE ENERO DEL 2007

ACTIVOS

ACTIVO CORRIENTE		
ACTIVO CORRIENTE DISPONIBLE		\$ 45,486.72
Caja Chica	\$ 150.00	
Caja	36,064.77	
Bancos	9,271.95	
	<hr/>	
ACTIVO CORRIENTE EXIGIBLE		5,351.58
Cuentas por Cobrar	5,351.58	
	<hr/>	
ACTIVO CORRIENTE REALIZABLE		7,174.02
Inventario de Materia Prima Directa	4,157.70	
Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	3,016.32	
	<hr/>	
PAGOS ANTICIPADOS		450.00
Publicidad Prepagada	450.00	
	<hr/>	
ACTIVO FIJO		
ACTIVO FIJO TANGIBLE DEPRECIABLE		994,913.66
Muebles de Oficina	3,350.00	
- Depreciación Acumulada Muebles de Oficina	25.13	3,324.87
	<hr/>	
Equipos de Oficina	2,350.00	
- Depreciación Acumula Equipo de Oficina	17.63	2,332.37
	<hr/>	
Equipos de Computación	14,500.00	
- Depreciación Acumulada Equipos de Computación	193.33	14,306.67
	<hr/>	
Vehículos	159,060.00	
- Depreciación Acumulada Vehículos	2,120.80	156,939.20
	<hr/>	
Maquinaria	821,750.00	
- Depreciación Acumulada Maquinaria	6,163.13	815,586.87
	<hr/>	
Instalaciones Eléctricas	2,442.00	
- Depreciación Acumulada Instalaciones Eléctricas	18.32	2,423.68
	<hr/>	
TOTAL ACTIVOS		<u>1,053,375.98</u>

PASIVOS

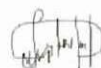
PASIVO CORTO PLAZO (CORRIENTES)		9,865.66
Seguros por Pagar	4,398.03	
IESS por Pagar	967.63	
Cuentas por Pagar	4,500.00	
	<hr/>	
TOTAL PASIVOS		<u>9,865.66</u>

PATRIMONIO

Capital	682,103.94	<u>1,043,510.32</u>
Utilidades Retenidas Ejercicios Anteriores	361,406.38	
	<hr/>	
TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO		<u>1,053,375.98</u>



 Ing. Gustavo Bastidas
GERENTE - PROPIETARIO



 Gómez & Gómez
CONTADORES

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:	1		
Lugar y fecha:	Latacunga, 02 de Enero del 2007		
Cliente:	Jefe de la Fábrica		
Artículo:	Jamón		
Información Adicional:	Cantidad: 21 kg		
Presupuesto N°:	1 Precio de Venta:		
Fecha de Inicio:	2-ene-07	Fecha de Terminación:	2-ene-07
Fecha de Entrega:	3-ene-07		
Observaciones:			
	 Jefe de Producción		
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:	2		
Lugar y fecha:	Latacunga, 02 de Enero del 2007		
Cliente:	Jefe de la Fábrica		
Artículo:	Mortadela Especial		
Información Adicional:	Cantidad: 34 kg		
Presupuesto N°:	2 Precio de Venta:		
Fecha de Inicio:	2-ene-07	Fecha de Terminación:	2-ene-07
Fecha de Entrega:	3-ene-07		
Observaciones:			
	 Jefe de Producción		
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:	3		
Lugar y fecha:	Latacunga, 02 de Enero del 2007		
Cliente:	Jefe de la Fábrica		
Artículo:	Chorizo Amabateño		
Información Adicional:	Cantidad: 46 kg		
Presupuesto N°:	3 Precio de Venta:		
Fecha de Inicio:	2-ene-07	Fecha de Terminación:	2-ene-07
Fecha de Entrega:	3-ene-07		
Observaciones:			
	 Jefe de Producción		
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:	4		
Lugar y fecha:	Latacunga, 04 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. Diego Espinel		
Artículo:	Salchicha de pello		
Información Adicional:	Cantidad: 128 kg		
Presupuesto N°:	4 Precio de Venta:		
Fecha de Inicio:	4-ene-07	Fecha de Terminación:	4-ene-07
Fecha de Entrega:	5-ene-07		
Observaciones:			
	 Jefe de Producción		
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			5
Lugar y fecha:	Latacunga, 04 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. Diego Espinel		
Artículo:	Longaniza	Cantidad:	110 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	5	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	4-ene-07	Fecha de Terminación:	4-ene-07
Fecha de Entrega:	5-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			6
Lugar y fecha:	Latacunga, 04 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. Diego Espinel		
Artículo:	Salchicha Roja	Cantidad:	134 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	6	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	4-ene-07	Fecha de Terminación:	4-ene-09
Fecha de Entrega:	5-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			7
Lugar y fecha:	Latacunga, 06 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. William Borja		
Artículo:	Botón Popular	Cantidad:	102 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	7	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	6-ene-07	Fecha de Terminación:	6-ene-07
Fecha de Entrega:	7-ene-07		
Observaciones:			
_____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			8
Lugar y fecha:	Latacunga, 06 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. William Borja		
Artículo:	Salchicha Especial	Cantidad:	126 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	8	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	6-ene-07	Fecha de Terminación:	6-ene-07
Fecha de Entrega:	7-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			9
Lugar y fecha:	Latacunga, 06 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. William Borja		
Artículo:	Salchicha Popular	Cantidad:	125 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	9	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	6-ene-07	Fecha de Terminación:	6-ene-07
Fecha de Entrega:	7-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			10
Lugar y fecha:	Latacunga, 09 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. Marco Altamirano		
Artículo:	Chorzo Popular	Cantidad:	112 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	10	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	9-ene-07	Fecha de Terminación:	9-ene-07
Fecha de Entrega:	10-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			11
Lugar y fecha:	Latacunga, 09 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. Marco Altamirano		
Artículo:	Salchicha de Pollo	Cantidad:	800 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	11	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	9-ene-07	Fecha de Terminación:	9-ene-07
Fecha de Entrega:	10-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			12
Lugar y fecha:	Latacunga, 09 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. Marco Altamirano		
Artículo:	Chorzo Ambateño	Cantidad:	115 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	12	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	9-ene-07	Fecha de Terminación:	9-ene-07
Fecha de Entrega:	10-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		13	
Lugar y fecha:		Latacunga, 11 de Enero del 2007	
Cliente:	Sra. Carolina Cadena		
Artículo:	Salchicha Roja	Cantidad:	230 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	13	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	11-ene-07	Fecha de Terminación:	11-ene-07
Fecha de Entrega:	12-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		14	
Lugar y fecha:		Latacunga, 11 de Enero del 2007	
Cliente:	Sra. Carolina Cadena		
Artículo:	Jamón	Cantidad:	120 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	14	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	11-ene-07	Fecha de Terminación:	11-ene-07
Fecha de Entrega:	12-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		15	
Lugar y fecha:		Latacunga, 11 de Enero del 2007	
Cliente:	Sra. Carolina Cadena		
Artículo:	Chorizo Popular	Cantidad:	200 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	15	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	11-ene-07	Fecha de Terminación:	11-ene-07
Fecha de Entrega:	12-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		16	
Lugar y fecha:		Latacunga, 15 de Enero del 2007	
Cliente:	Jefe de la Fábrica		
Artículo:	Mortadela de Pollo	Cantidad:	34 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	16	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	15-ene-07	Fecha de Terminación:	15-ene-07
Fecha de Entrega:	16-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		17	
Lugar y fecha:		Latacunga, 15 de Enero del 2007	
Cliente:	Jefe de la Fábrica		
Artículo:	Salchicha Especial	Cantidad:	36 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	17	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	15-ene-07	Fecha de Terminación:	15-ene-07
Fecha de Entrega:	16-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		18	
Lugar y fecha:		Latacunga, 15 de Enero del 2007	
Cliente:	Jefe de la Fábrica		
Artículo:	Chorzo Colombiano	Cantidad:	48 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	18	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	15-ene-07	Fecha de Terminación:	15-ene-07
Fecha de Entrega:	16-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		19	
Lugar y fecha:		Latacunga, 16 de Enero del 2007	
Cliente:	Sra. Patricia Madril		
Artículo:	Botón Polpular	Cantidad:	230 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	19	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	16-ene-07	Fecha de Terminación:	16-ene-07
Fecha de Entrega:	17-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		20	
Lugar y fecha:		Latacunga, 16 de Enero del 2007	
Cliente:	Sra. Patricia Madril		
Artículo:	Salchicha de Pollo	Cantidad:	280 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	20	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	16-ene-07	Fecha de Terminación:	16-ene-07
Fecha de Entrega:	17-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			21
Lugar y fecha:	Latacunga, 16 de Enero del 2007		
Cliente:	Sra. Patricia Madril		
Artículo:	Mortadela de Pollo	Cantidad:	92 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	21	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	16-ene-07	Fecha de Terminación:	16-ene-07
Fecha de Entrega:	17-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			22
Lugar y fecha:	Latacunga, 17 de Enero del 2007		
Cliente:	Sra. Adriana Páez		
Artículo:	Longaniza	Cantidad:	310 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	22	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	17-ene-07	Fecha de Terminación:	17-ene-07
Fecha de Entrega:	18-ene-08		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			23
Lugar y fecha:	Latacunga, 17 de Enero del 2007		
Cliente:	Sra. Adriana Páez		
Artículo:	Botón Popular	Cantidad:	320 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	23	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	17-ene-07	Fecha de Terminación:	17-ene-07
Fecha de Entrega:	18-ene-08		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			24
Lugar y fecha:	Latacunga, 17 de Enero del 2007		
Cliente:	Sra. Adriana Páez		
Artículo:	Mortadela Especial	Cantidad:	340 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	24	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	17-ene-07	Fecha de Terminación:	17-ene-07
Fecha de Entrega:	18-ene-08		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		25	
Lugar y fecha:	Latacunga, 19 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. Vinicio Aispur		
Artículo:	Chorizo Popular	Cantidad:	300 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	25	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	19-ene-07	Fecha de Terminación:	19-ene-07
Fecha de Entrega:	20-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		26	
Lugar y fecha:	Latacunga, 19 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. Vinicio Aispur		
Artículo:	Chorizo Ambateño	Cantidad:	120 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	26	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	19-ene-07	Fecha de Terminación:	19-ene-07
Fecha de Entrega:	20-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		27	
Lugar y fecha:	Latacunga, 19 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. Vinicio Aispur		
Artículo:	Botón Popular	Cantidad:	739 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	27	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	19-ene-07	Fecha de Terminación:	19-ene-07
Fecha de Entrega:	20-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		28	
Lugar y fecha:	Latacunga, 23 de Enero del 2007		
Cliente:	Sra. Geovana Murillo		
Artículo:	Salchicha Especial	Cantidad:	400 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	28	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	23-ene-07	Fecha de Terminación:	23-ene-07
Fecha de Entrega:	24-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"	
Orden de Producción N°:	29
Lugar y fecha:	Latacunga, 23 de Enero del 2007
Cliente:	Sra. Geovana Murillo
Artículo:	Salchicha Popular
Información Adicional:	Cantidad: 425 kg
Presupuesto N°:	29
Fecha de Inicio:	23-ene-07
Fecha de Entrega:	24-ene-07
	Precio de Venta:
	Fecha de Terminación:
Observaciones:	
	
	Jefe de Producción
Departamento de Producción	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"	
Orden de Producción N°:	30
Lugar y fecha:	Latacunga, 23 de Enero del 2007
Cliente:	Sra. Geovana Murillo
Artículo:	Chorizo Colombiano
Información Adicional:	Cantidad: 350 kg
Presupuesto N°:	30
Fecha de Inicio:	23-ene-07
Fecha de Entrega:	24-ene-07
	Precio de Venta:
	Fecha de Terminación:
Observaciones:	
	
	Jefe de Producción
Departamento de Producción	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"	
Orden de Producción N°:	31
Lugar y fecha:	Latacunga, 25 de Enero del 2007
Cliente:	Jefe de la Fábrica
Artículo:	Salchicha Especial
Información Adicional:	Cantidad: 36 kg
Presupuesto N°:	31
Fecha de Inicio:	25-ene-07
Fecha de Entrega:	26-ene-07
	Precio de Venta:
	Fecha de Terminación:
Observaciones:	
	
	Jefe de Producción
Departamento de Producción	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"	
Orden de Producción N°:	32
Lugar y fecha:	Latacunga, 25 de Enero del 2007
Cliente:	Jefe de la Fábrica
Artículo:	Mortadela de Pollo
Información Adicional:	Cantidad: 46 kg
Presupuesto N°:	32
Fecha de Inicio:	25-ene-07
Fecha de Entrega:	26-ene-07
	Precio de Venta:
	Fecha de Terminación:
Observaciones:	
	
	Jefe de Producción
Departamento de Producción	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		33	
Lugar y fecha:	Latacunga, 25 de Enero del 2007		
Cliente:	Jefe de la Fábrica		
Artículo:	Jamón	Cantidad:	28 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	33	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	25-ene-07	Fecha de Terminación:	25-ene-07
Fecha de Entrega:	26-ene-07		
Observaciones:			
 Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		34	
Lugar y fecha:	Latacunga, 26 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr Milton Vizcete		
Artículo:	Chorizo Colombiano	Cantidad:	348 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	34	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	26-ene-07	Fecha de Terminación:	26-ene-07
Fecha de Entrega:	27-ene-07		
Observaciones:			
 Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		35	
Lugar y fecha:	Latacunga, 26 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr Milton Vizcete		
Artículo:	Chorizo Ambateño	Cantidad:	250 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	35	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	26-ene-07	Fecha de Terminación:	26-ene-07
Fecha de Entrega:	27-ene-07		
Observaciones:			
 Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		36	
Lugar y fecha:	Latacunga, 26 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr Milton Vizcete		
Artículo:	Salchicha de Pollo	Cantidad:	600 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	36	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	26-ene-07	Fecha de Terminación:	26-ene-07
Fecha de Entrega:	27-ene-07		
Observaciones:			
 Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			37
Lugar y fecha:	Latacunga, 27 de Enero del 2007		
Cliente:	Jefe de la Fábrica		
Artículo:	Mortadela de Pollo	Cantidad:	80 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	37	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	27-ene-07	Fecha de Terminación:	27-ene-07
Fecha de Entrega:	28-ene-07		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			38
Lugar y fecha:	Latacunga, 27 de Enero del 2007		
Cliente:	Jefe de la Fábrica		
Artículo:	Jamón	Cantidad:	50 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	38	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	27-ene-07	Fecha de Terminación:	27-ene-07
Fecha de Entrega:	28-ene-08		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			39
Lugar y fecha:	Latacunga, 27 de Enero del 2007		
Cliente:	Jefe de la Fábrica		
Artículo:	Longaniza	Cantidad:	85 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	39	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	27-ene-07	Fecha de Terminación:	27-ene-07
Fecha de Entrega:	28-ene-09		
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:			40
Lugar y fecha:	Latacunga, 29 de Enero del 2007		
Cliente:	Sr. Juan Acunio		
Artículo:	Mortadela Especial	Cantidad:	400 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	40	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	29-ene-07	Fecha de Terminación:	29-ene-07
Fecha de Entrega:			
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		41	
Lugar y fecha:		Latacunga, 29 de Enero del 2007	
Cliente:	Sr. Juan Acuro		
Artículo:	Botón Popular	Cantidad:	371 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	41	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	29-ene-07	Fecha de Terminación:	29-ene-07
Fecha de Entrega:			
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Producción N°:		42	
Lugar y fecha:		Latacunga, 29 de Enero del 2007	
Cliente:	Sr. Juan Acuro		
Artículo:	Salchicha Roja	Cantidad:	450 kg
Información Adicional:			
Presupuesto N°:	42	Precio de Venta:	
Fecha de Inicio:	29-ene-07	Fecha de Terminación:	29-ene-07
Fecha de Entrega:			
Observaciones:			
 _____ Jefe de Producción			
Departamento de Producción			

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			1
Fecha:	01/02/07	Orden de Producción:	1
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	3.00	0.90	2.70
RES	12.00	1.76	21.12
ACIDO SORBICO	0.07	10.30	0.72
GLUTAMOTO M	0.02	1.74	0.03
ANTIOXIDANTE A1	0.04	5.04	0.18
ROJO 40	0.01	26.00	0.26
FECULA PAPA	0.30	0.77	0.23
SUPRO 500E	0.57	3.14	1.79
PIMIENTA BLANCA	0.02	2.80	0.05
SAL INDUSTRIAL # 3	0.72	0.12	0.09
AJO EN POLVO	0.14	3.20	0.45
HIELO	3.90	0.10	0.39
TOTAL S.			28.01
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			2
Fecha:	01/02/07	Orden de Producción:	2
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	6.00	0.90	5.40
RES	10.00	1.76	17.60
TRIMING	5.00	2.20	11.00
ACIDO SORBICO	0.04	10.30	0.41
GLUTAMOTO M	0.04	1.74	0.07
ANTIOXIDANTE A1	0.03	5.04	0.15
HUMO	0.06	1.95	0.12
ROJO 40	0.03	26.00	0.78
TARI K7	0.20	2.48	0.50
FECULA PAPA	2.00	0.77	1.54
HARINA	2.00	0.37	0.74
CANELA	0.04	6.80	0.27
COMINO	0.15	2.60	0.39
CULANTRO	0.14	3.00	0.42
NUEZ MOSCADA	0.03	14.00	0.42
PIMIENTA BLANCA	0.20	2.80	0.56
SAL INDUSTRIAL # 3	0.80	0.12	0.10
HIELO	3.50	0.10	0.35
TOTAL S.			40.81
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			3
Fecha:	01/02/07	Orden de Producción:	3
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	13.00	0.90	11.70
RES	20.00	1.76	35.20
ACIDO SORBICO	0.03	10.30	0.31
ANTIOXIDANTE A1	0.03	5.04	0.15
ROJO 40	0.06	26.00	1.56
TARI K7	0.20	2.48	0.50
AMARILLO HUEVO	0.25	13.00	3.25
FECULA PAPA	0.50	0.77	0.39
ACHIOTE	0.50	1.43	0.72
COMINO	0.20	2.60	0.52
CULANTRO	0.30	3.00	0.90
OREGANO	0.40	2.80	1.12
PIMIENTA BLANCA	0.10	2.80	0.28
SAL INDUSTRIAL # 3	0.55	0.12	0.07
AJO EN POLVO	0.08	3.20	0.26
CEBOLLA	0.08	3.80	0.30
HIELO	6.30	0.10	0.63
TOTAL S.			57.84
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			4
Fecha:	01/04/07	Orden de Producción:	4
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	20.00	0.90	18.00
RES	40.00	1.76	70.40
ENTRAÑA	6.00	1.30	7.80
ACIDO SORBICO	0.15	10.30	1.55
ANTIOXIDANTE AI	0.09	5.04	0.45
CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	1.40	4.90	6.86
HUMO	0.15	1.95	0.29
TARI K7	0.40	2.48	0.99
FECULA PAPA	7.00	0.77	5.39
HARINA	7.00	0.37	2.59
SAL INDUSTRIAL # 3	1.90	0.12	0.23
CEBOLLA	1.00	3.80	3.80
AJO NATURAL	2.00	1.70	3.40
HIELO	7.50	0.10	0.75
TOTAL S.			122.50
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			5
Fecha:	01/04/07	Orden de Producción:	5
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	35.00	0.90	31.50
RES	45.00	1.76	79.20
ENTRAÑA	10.00	1.30	13.00
PIEL DE POLLO	5.00	0.18	0.90
ACIDO SORBICO	0.14	10.30	1.44
GLUTAMATO M	0.15	1.74	0.26
ANTIOXIDANTE AI	0.10	5.04	0.50
HUMO	0.15	1.95	0.29
ROJO 40	0.18	26.00	4.68
TARI K7	0.40	2.48	0.99
CEBOLLA	1.00	3.80	3.80
AJO NATURAL	2.00	1.70	3.40
HIELO	10.00	0.10	1.00
TOTAL S.			140.97
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			6
Fecha:	01/04/07	Orden de Producción:	6
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RES	40.00	1.76	70.40
PIEL DE POLLO	35.00	0.18	6.30
ACIDO SORBICO	0.14	10.30	1.44
ANTIOXIDANTE AI	0.10	5.04	0.50
CONDIMENTO FRANKFURT V	1.30	3.90	5.07
HUMO	0.15	1.95	0.29
ROJO 40	0.18	26.00	4.68
TARI K7	0.40	2.48	0.99
HARINA	24.00	0.37	8.88
SUPRO 500E	1.00	3.14	3.14
SAL INDUSTRIAL # 3	1.80	0.12	0.22
HIELO	10.50	0.10	1.05
TOTAL S.			102.97
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/06/07	Orden de Requisición:	7
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	Orden de Producción:	7
		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	30.00	0.90	27.00
RES	45.00	1.76	79.20
PIEL DE POLLO	15.00	0.18	2.70
CEBOLLA	1.00	3.80	3.80
AJO NATURAL	2.00	1.70	3.40
HIELO	9.00	0.10	0.90
TOTAL S.			117.00
Requerido Por:	Aprobado Por:		Entregado Por:
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>		<i>[Firma]</i>
Producción	Gerencia		Bodega

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/06/07	Orden de Requisición:	8
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	Orden de Producción:	8
		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	20.00	0.90	18.00
RES	40.00	1.76	70.40
ENTRAÑA	6.00	1.30	7.80
FECULA PAPA	14.00	0.77	10.78
HARINA	14.00	0.37	5.18
SAL INDUSTRIAL # 3	1.90	0.12	0.23
CEBOLLA	1.00	3.80	3.80
AJO NATURAL	2.00	1.70	3.40
HIELO	27.00	0.10	2.70
TOTAL S.			122.29
Requerido Por:	Aprobado Por:		Entregado Por:
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>		<i>[Firma]</i>
Producción	Gerencia		Bodega

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/06/07	Orden de Requisición:	9
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	Orden de Producción:	9
		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	7.00	0.90	6.30
RES	48.00	1.76	84.48
PIEL DE POLLO	13.00	0.18	2.34
ACIDO SORBICO	0.14	10.30	1.44
ANTIOXIDANTE A1	0.10	5.04	0.50
CONDIMENTO FRANKFURT V	1.30	3.90	5.07
HUMO	0.15	1.95	0.29
ROJO 40	0.18	26.00	4.68
TARI K7	0.40	2.48	0.99
FECULA PAPA	2.00	0.77	1.54
HARINA	24.00	0.37	8.88
SAL INDUSTRIAL # 3	1.80	0.12	0.22
HIELO	8.50	0.10	0.85
TOTAL S.			117.59
Requerido Por:	Aprobado Por:		Entregado Por:
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>		<i>[Firma]</i>
Producción	Gerencia		Bodega

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/09/07	Orden de Requisición:	10
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	Orden de Producción:	10
		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	35.00	0.90	31.50
RES	45.00	1.76	79.20
ENTRAÑA	10.00	1.30	13.00
PIEL DE POLLO	5.00	0.18	0.90
ACIDO SORBICO	0.15	10.30	1.55
ANTIOXIDANTE A1	0.12	5.04	0.60
HUMO	0.22	1.95	0.43
ROJO 40	0.18	26.00	4.68
TARI K7	0.40	2.48	0.99
ACHIOTE	0.80	1.43	1.14
COMINO	0.40	2.60	1.04
CULANTRO	0.30	3.00	0.90
OREGANO	0.30	2.80	0.84
PIMIENTA BLANCA	0.30	2.80	0.84
SAL INDUSTRIAL # 3	1.40	0.12	0.17
CEBOLLA	1.00	3.80	3.80
AJO NATURAL	2.00	1.70	3.40
HIELO	10.00	0.10	1.00
TOTAL S.			145.98
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

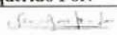


FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/09/07	Orden de Requisición:	11
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	Orden de Producción:	11
		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	125.00	0.90	112.50
RES	250.00	1.76	440.00
ENTRAÑA	37.50	1.30	48.75
ACIDO SORBICO	0.94	10.30	9.66
ANTIOXIDANTE A1	0.56	5.04	2.84
CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	8.75	4.90	42.88
HUMO	0.94	1.95	1.83
TARI K7	2.50	2.48	6.20
FECULA PAPA	43.75	0.77	33.69
HARINA	43.75	0.37	16.19
SAL INDUSTRIAL # 3	11.88	0.12	1.43
CEBOLLA	6.25	3.80	23.75
AJO NATURAL	12.50	1.70	21.25
HIELO	46.88	0.10	4.69
TOTAL S.			765.63
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/09/07	Orden de Requisición:	12
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	Orden de Producción:	12
		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	32.50	0.90	29.25
RES	50.00	1.76	88.00
ACIDO SORBICO	0.08	10.30	0.77
GLUTAMATO M.	0.00	1.74	0.00
ANTIOXIDANTE A1	0.08	5.04	0.38
ROJO 40	0.15	26.00	3.90
TARI K7	0.50	2.48	1.24
AMARILLO HUEVO	0.63	13.00	8.13
FECULA PAPA	1.25	0.77	0.96
ACHIOTE	1.25	1.43	1.79
COMINO	0.50	2.60	1.30
CULANTRO	0.75	3.00	2.25
OREGANO	1.00	2.80	2.80
PIMIENTA BLANCA	0.25	2.80	0.70
SAL INDUSTRIAL # 3	1.38	0.12	0.17
AJO EN POLVO	0.20	3.20	0.64
CEBOLLA	0.20	3.80	0.76
HIELO	15.75	0.10	1.58
TOTAL S.			144.61
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	




FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/11/07	Orden de Requisición:	13
		Orden de Producción:	13
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RES	68.66	1.76	120.84
PIEL DE POLLO	60.07	0.18	10.81
ACIDO SORBICO	0.24	10.30	2.48
ANTIOXIDANTE A1	0.17	5.04	0.87
CONDIMENTO FRANKFURT V	2.23	3.90	8.70
HUMO	0.26	1.95	0.50
ROJO 40	0.31	26.00	8.03
TARI K7	0.69	2.48	1.70
HARINA	41.19	0.37	15.24
SUPRO 500E	1.72	3.14	5.39
SAL INDUSTRIAL # 3	3.09	0.12	0.37
HIELO	18.02	0.10	1.80
TOTAL S.			176.73
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/11/07	Orden de Requisición:	14
		Orden de Producción:	14
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	17.14	0.90	15.43
RES	68.57	1.76	120.69
ACIDO SORBICO	0.40	10.30	4.12
GLUTAMATO M.	0.11	1.74	0.20
ANTIOXIDANTE A1	0.21	5.04	1.04
ROJO 40	0.06	26.00	1.49
FECULA PAPA	1.71	0.77	1.32
SUPRO 500E	3.26	3.14	10.23
PIMIENTA BLANCA	0.10	2.80	0.29
SAL INDUSTRIAL # 3	4.11	0.12	0.49
AJO EN POLVO	0.80	3.20	2.56
HIELO	22.29	0.10	2.23
TOTAL S.			160.07
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/11/07	Orden de Requisición:	15
		Orden de Producción:	15
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	62.50	0.90	56.25
RES	80.36	1.80	144.64
ENTRAÑA	17.86	1.30	23.21
PIEL DE POLLO	8.93	0.18	1.61
ACIDO SORBICO	0.27	10.30	2.76
ANTIOXIDANTE A1	0.21	5.04	1.08
HUMO	0.39	1.95	0.77
ROJO 40	0.32	26.00	8.36
TARI K7	0.71	2.48	1.77
ACHIOTE	1.43	1.43	2.04
COMINO	0.71	2.60	1.86
CULANTRO	0.54	3.00	1.61
OREGANO	0.54	2.80	1.50
PIMIENTA BLANCA	0.54	2.80	1.50
SAL INDUSTRIAL # 3	2.50	0.12	0.30
CEBOLLA	1.79	3.80	6.79
AJO NATURAL	3.57	1.70	6.07
HIELO	17.86	0.10	1.79
TOTAL S.			263.90
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/15/07	Orden de Requisición:	16
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	Orden de Producción:	16
		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	6.00	0.90	5.40
RES	10.00	1.80	18.00
TRIMING	5.00	2.20	11.00
ANTIOXIDANTE A1	0.05	5.04	0.25
CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	0.40	4.90	1.96
HUMO	0.03	1.95	0.06
TARI K7	0.20	2.48	0.50
FECULA PAPA	2.00	0.77	1.54
HARINA	2.00	0.37	0.74
SAL INDUSTRIAL # 3	0.80	0.12	0.10
HIELO	7.50	0.10	0.75
TOTAL S.			40.29
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
			
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/15/07	Orden de Requisición:	17
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	Orden de Producción:	17
		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	5.71	0.90	5.14
RES	11.43	1.80	20.57
ENTRAÑA	1.71	1.30	2.23
FECULA PAPA	4.00	0.77	3.08
HARINA	4.00	0.37	1.48
SAL INDUSTRIAL # 3	0.54	0.12	0.07
CEBOLLA	0.29	3.80	1.09
AJO NATURAL	0.57	1.70	0.97
HIELO	7.71	0.10	0.77
TOTAL S.			35.40
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
			
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/15/07	Orden de Requisición:	18
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	Orden de Producción:	18
		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	5.00	0.90	4.50
RES	35.00	1.80	63.00
ACIDO SORBICO	0.05	10.30	0.56
ANTIOXIDANTE A1	0.04	5.04	0.22
HUMO	0.08	1.95	0.15
ROJO 40	0.07	26.00	1.69
TARI K7	0.14	2.48	0.36
ACHIOTE	0.29	1.43	0.41
COMINO	0.14	2.60	0.37
CULANTRO	0.11	3.00	0.32
OREGANO	0.11	2.80	0.30
PIMIENTA BLANCA	0.11	2.80	0.30
SAL INDUSTRIAL # 3	0.50	0.12	0.06
CEBOLLA	0.36	3.80	1.37
AJO NATURAL	0.72	1.70	1.22
HIELO	5.50	0.10	0.55
TOTAL S.			75.39
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
			
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			19
Fecha:	01/16/07	Orden de Producción:	
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	67.65	0.90	60.88
RES	101.47	1.80	182.65
PIEL DE POLLO	33.82	0.18	6.09
CEBOLLA	2.25	3.80	8.57
AJO NATURAL	4.51	1.70	7.67
HIELO	20.29	0.10	2.03
TOTAL S.			267.88
Requerido Por:		Aprobado Por:	Entregado Por:
<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
Producción		Gerencia	Bodega

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			20
Fecha:	01/16/07	Orden de Producción:	
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	43.75	0.90	39.38
RES	87.50	1.80	157.50
ENTRAÑA	13.13	1.30	17.06
ACIDO SORBICO	0.33	10.30	3.38
ANTIOXIDANTE AI	0.20	5.04	0.99
CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	3.06	4.90	15.01
HUMO	0.33	1.95	0.64
TARI K7	0.88	2.48	2.17
FECULA PAPA	15.31	0.77	11.79
HARINA	15.31	0.37	5.67
SAL INDUSTRIAL # 3	4.16	0.12	0.50
AJO EN POLVO	0.00	3.20	0.00
CEBOLLA	2.19	3.80	8.31
AJO NATURAL	4.38	1.70	7.44
HIELO	16.41	0.10	1.64
TOTAL S.			271.47
Requerido Por:		Aprobado Por:	Entregado Por:
<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
Producción		Gerencia	Bodega

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			21
Fecha:	01/16/07	Orden de Producción:	
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	16.24	0.90	14.61
RES	27.06	1.80	48.71
TRIMING	13.53	2.20	29.76
ANTIOXIDANTE AI	0.14	5.04	0.68
CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	1.08	4.90	5.30
HUMO	0.08	1.95	0.16
TARI K7	0.54	2.48	1.34
FECULA PAPA	5.41	0.77	4.17
HARINA	5.41	0.37	2.00
SAL INDUSTRIAL # 3	2.16	0.12	0.26
HIELO	20.29	0.10	2.03
TOTAL S.			109.03
Requerido Por:		Aprobado Por:	Entregado Por:
<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
Producción		Gerencia	Bodega

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/17/07	Orden de Requisición:	22
		Orden de Producción:	22
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	98.64	0.90	88.77
RES	126.82	1.80	228.27
ENTRAÑA	28.18	1.30	36.64
PIEL DE POLLO	14.09	0.18	2.54
ACIDO SORBICO	0.39	10.30	4.06
GLUTAMOTO M	0.42	1.74	0.74
ANTIOXIDANTE A1	0.28	5.04	1.42
HUMO	0.42	1.95	0.82
ROJO 40	0.51	26.00	13.19
TARI K7	1.13	2.48	2.80
SAL INDUSTRIAL # 3	3.95	0.12	0.47
CEBOLLA	2.82	3.80	10.71
AJO NATURAL	5.64	1.70	9.58
HIELO	28.18	0.10	2.82
TOTAL S.			402.83
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/17/07	Orden de Requisición:	23
		Orden de Producción:	23
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	94.12	0.90	84.71
RES	141.18	1.80	254.12
PIEL DE POLLO	47.06	0.18	8.47
CEBOLLA	3.14	3.80	11.92
AJO NATURAL	6.27	1.70	10.67
HIELO	28.24	0.10	2.82
TOTAL S.			372.71
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/17/07	Orden de Requisición:	24
		Orden de Producción:	24
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	60.00	0.90	54.00
RES	100.00	1.80	180.00
TRIMING	50.00	2.20	110.00
ACIDO SORBICO	0.40	10.30	4.12
GLUTAMOTO M	0.40	1.74	0.70
ANTIOXIDANTE A1	0.30	5.04	1.51
HUMO	0.60	1.95	1.17
ROJO 40	0.30	26.00	7.80
TARI K7	2.00	2.48	4.96
FECULA PAPA	20.00	0.77	15.40
HARINA	20.00	0.37	7.40
CANELA	0.40	6.80	2.72
COMINO	1.50	2.60	3.90
CULANTRO	1.40	3.00	4.20
NUEZ MOSCADA	0.30	14.00	4.20
PIMIENTA BLANCA	2.00	2.80	5.60
SAL INDUSTRIAL # 3	8.00	0.12	0.96
HIELO	35.00	0.10	3.50
TOTAL S.			412.14
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:		01/19/07	25
DESCRIPCIÓN		CANTIDAD (kg)	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	93.75	0.90	84.38
RES	120.54	1.80	216.96
ENTRAÑA	26.79	1.30	34.82
PIEL DE POLLO	13.39	0.18	2.41
ACIDO SORBICO	0.40	10.30	4.14
ANTIOXIDANTE A1	0.32	5.04	1.62
HUMO	0.59	1.95	1.15
ROJO 40	0.48	26.00	12.54
TARI K7	1.07	2.48	2.66
ACHIOTE	2.14	1.43	3.06
COMINO	1.07	2.60	2.79
CULANTRO	0.80	3.00	2.41
OREGANO	0.80	2.80	2.25
PIMIENTA BLANCA	0.80	2.80	2.25
SAL INDUSTRIAL # 3	3.75	0.12	0.45
CEBOLLA	2.68	3.80	10.18
AJO NATURAL	5.36	1.70	9.11
HIELO	26.79	0.10	2.68
TOTAL S.			395.85
Requerido Por:		Aprobado Por:	Entregado Por:
<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
Producción		Gerencia	Bodega

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:		01/19/07	26
DESCRIPCIÓN		CANTIDAD (kg)	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	33.91	0.90	30.52
RES	52.17	1.80	93.91
ACIDO SORBICO	0.08	10.30	0.81
ANTIOXIDANTE A1	0.08	5.04	0.39
ROJO 40	0.16	26.00	4.07
TARI K7	0.52	2.48	1.29
AMARILLO HUEVO	0.65	13.00	8.48
FECULA PAPA	1.30	0.77	1.00
ACHIOTE	1.30	1.43	1.87
COMINO	0.52	2.60	1.36
CULANTRO	0.78	3.00	2.35
OREGANO	1.04	2.80	2.92
PIMIENTA BLANCA	0.26	2.80	0.73
SAL INDUSTRIAL # 3	1.43	0.12	0.17
AJO EN POLVO	0.21	3.20	0.67
CEBOLLA	0.21	3.80	0.79
HIELO	16.43	0.10	1.64
TOTAL S.			152.98
Requerido Por:		Aprobado Por:	Entregado Por:
<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
Producción		Gerencia	Bodega

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:		01/19/07	27
DESCRIPCIÓN		CANTIDAD (kg)	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	217.35	0.90	195.62
RES	326.03	1.80	586.85
PIEL DE POLLO	108.68	0.20	21.74
CEBOLLA	7.25	3.80	27.53
AJO NATURAL	14.49	1.70	24.63
HIELO	65.21	0.10	6.52
TOTAL S.			862.89
Requerido Por:		Aprobado Por:	Entregado Por:
<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
Producción		Gerencia	Bodega

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/23/07	Orden de Requisición:	28
		Orden de Producción:	28
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	63.49	0.90	57.14
RES	126.98	1.80	228.57
ENTRAÑA	19.05	1.30	24.76
FECULA PAPA	44.44	0.77	34.22
HARINA	44.44	0.37	16.44
SAL INDUSTRIAL # 3	6.03	0.12	0.72
AJO EN POLVO	0.00	3.20	0.00
CEBOLLA	3.17	3.80	12.06
AJO NATURAL	6.35	1.70	10.79
HIELO	85.71	0.12	10.29
TOTAL S.			395.01
Requerido Por:	Aprobado Por:		Entregado Por:
<i>Producción</i>	<i>Gerencia</i>		<i>Bodega</i>
Producción	Gerencia		Bodega

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/23/07	Orden de Requisición:	29
		Orden de Producción:	29
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	23.80	0.90	21.42
RES	163.20	1.80	293.76
PIEL DE POLLO	44.20	0.20	8.84
ACIDO SORBICO	0.48	10.30	4.90
ANTIOXIDANTE A1	0.34	5.04	1.71
CONDIMENTO FRANKFURT V	4.42	3.90	17.24
HUMO	0.51	1.95	0.99
ROJO 40	0.61	26.00	15.91
TARI K7	1.36	2.48	3.37
FECULA PAPA	6.80	0.77	5.24
HARINA	81.60	0.37	30.19
SAL INDUSTRIAL # 3	6.12	0.12	0.73
HIELO	28.90	0.12	3.47
TOTAL S.			407.78
Requerido Por:	Aprobado Por:		Entregado Por:
<i>Producción</i>	<i>Gerencia</i>		<i>Bodega</i>
Producción	Gerencia		Bodega

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	01/23/07	Orden de Requisición:	30
		Orden de Producción:	30
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	36.46	0.90	32.81
RES	255.21	1.80	459.38
ACIDO SORBICO	0.39	10.30	4.06
ANTIOXIDANTE A1	0.31	5.04	1.58
HUMO	0.58	1.95	1.12
ROJO 40	0.47	26.00	12.32
TARI K7	1.05	2.48	2.60
ACHIOTE	2.10	1.43	3.00
COMINO	1.05	2.60	2.73
CULANTRO	0.79	3.00	2.36
OREGANO	0.79	2.80	2.21
PIMIENTA BLANCA	0.79	2.80	2.21
SAL INDUSTRIAL # 3	3.68	0.12	0.44
CEBOLLA	2.63	3.80	9.98
AJO NATURAL	5.25	1.70	8.93
HIELO	40.10	0.12	4.81
TOTAL S.			550.53
Requerido Por:	Aprobado Por:		Entregado Por:
<i>Producción</i>	<i>Gerencia</i>		<i>Bodega</i>
Producción	Gerencia		Bodega

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	Orden de Requisición:		31
	01/25/07	Orden de Producción:	31
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	5.71	0.90	5.14
RES	11.43	1.80	20.57
ENTRAÑA	1.71	1.30	2.23
FECULA PAPA	4.00	0.77	3.08
HARINA	4.00	0.37	1.48
SAL INDUSTRIAL # 3	0.54	0.12	0.07
CEBOLLA	0.29	3.80	1.09
AJO NATURAL	0.57	1.70	0.97
HIELO	7.71	0.12	0.93
TOTAL S.			35.55
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	Orden de Requisición:		32
	01/25/07	Orden de Producción:	32
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	8.12	0.90	7.31
RES	13.53	1.80	24.35
TRIMING	6.76	2.20	14.88
ANTIOXIDANTE A1	0.07	5.04	0.34
CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	0.54	4.90	2.65
HUMO	0.04	1.95	0.08
TARI K7	0.27	2.48	0.67
FECULA PAPA	2.71	0.77	2.08
HARINA	2.71	0.37	1.00
SAL INDUSTRIAL # 3	1.08	0.12	0.13
HIELO	10.15	0.12	1.22
TOTAL S.			54.72
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	Orden de Requisición:		33
	01/25/07	Orden de Producción:	33
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	4.00	0.90	3.60
RES	16.00	1.80	28.80
ACIDO SORBICO	0.09	10.30	0.96
GLUTAMATO M.	0.03	1.74	0.05
ANTIOXIDANTE A1	0.05	5.04	0.24
ROJO 40	0.01	26.00	0.35
FECULA PAPA	0.40	0.77	0.31
SUPRO 500E	0.76	3.14	2.39
PIMIENTA BLANCA	0.02	2.80	0.07
SAL INDUSTRIAL # 3	0.96	0.12	0.12
AJO EN POLVO	0.19	3.20	0.60
HIELO	5.20	0.12	0.62
TOTAL S.			38.09
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:		01/26/07	
DESCRIPCIÓN		CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO
GRASA CERDO	36.25	0.94	34.08
RES	253.75	1.80	456.75
ACIDO SORBICO	0.39	10.30	4.03
ANTIOXIDANTE A1	0.31	5.04	1.57
HUMO	0.57	1.95	1.12
ROJO 40	0.47	26.00	12.25
TARI K7	1.04	2.48	2.59
ACHIOTE	2.09	1.43	2.99
COMINO	1.04	2.60	2.71
CULANTRO	0.78	3.00	2.35
OREGANO	0.78	2.80	2.19
PIMIENTA BLANCA	0.78	2.80	2.19
SAL INDUSTRIAL # 3	3.65	0.12	0.44
CEBOLLA	2.61	3.80	9.92
AJO NATURAL	5.22	1.70	8.87
HIELO	39.88	0.12	4.79
TOTAL S.			548.84
Requerido Por:		Aprobado Por:	
<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	
Producción		Gerencia	
		Entregado Por:	
		<i>[Signature]</i>	
		Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:		01/26/07	
DESCRIPCIÓN		CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO
GRASA CERDO	70.65	0.94	66.41
RES	108.70	1.80	195.65
ACIDO SORBICO	0.16	10.30	1.68
ANTIOXIDANTE A1	0.16	5.04	0.82
ROJO 40	0.33	26.00	8.48
TARI K7	1.09	2.48	2.70
AMARILLO HUEVO	1.36	13.00	17.66
FECULA PAPA	2.72	0.77	2.09
ACHIOTE	2.72	1.43	3.89
COMINO	1.09	2.60	2.83
CULANTRO	1.63	3.00	4.89
OREGANO	2.17	2.80	6.09
PIMIENTA BLANCA	0.54	2.80	1.52
SAL INDUSTRIAL # 3	2.99	0.12	0.36
AJO EN POLVO	0.43	3.20	1.39
CEBOLLA	0.43	3.80	1.65
HIELO	34.24	0.12	4.11
TOTAL S.			322.22
Requerido Por:		Aprobado Por:	
<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	
Producción		Gerencia	
		Entregado Por:	
		<i>[Signature]</i>	
		Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:		01/26/07	
DESCRIPCIÓN		CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO
GRASA CERDO	93.75	0.94	88.13
RES	187.50	1.80	337.50
ENTRANA	28.13	1.30	36.56
ACIDO SORBICO	0.70	10.30	7.24
ANTIOXIDANTE A1	0.42	5.04	2.13
CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	6.56	4.90	32.16
HUMO	0.70	1.95	1.37
TARI K7	1.88	2.48	4.65
FECULA PAPA	32.81	0.77	25.27
HARINA	32.81	0.37	12.14
SAL INDUSTRIAL # 3	8.91	0.12	1.07
CEBOLLA	4.69	3.80	17.81
AJO NATURAL	9.38	1.70	15.94
HIELO	35.16	0.12	4.22
TOTAL S.			586.18
Requerido Por:		Aprobado Por:	
<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	
Producción		Gerencia	
		Entregado Por:	
		<i>[Signature]</i>	
		Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			37
Fecha:	01/27/07	Orden de Producción:	
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	14.12	0.94	13.27
RES	23.53	1.80	42.35
TRIMING	11.76	2.20	25.88
ANTIOXIDANTE A1	0.12	5.04	0.59
CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	0.94	4.90	4.61
HUMO	0.07	1.95	0.14
TARI K7	0.47	2.48	1.17
FECULA PAPA	4.71	0.77	3.62
HARINA	4.71	0.37	1.74
SAL INDUSTRIAL # 3	1.88	0.12	0.23
HIELO	17.65	0.12	2.12
TOTAL S.			95.72
Requerido Por:		Aprobado Por:	Entregado Por:
Producción		Gerencia	Bodega

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			38
Fecha:	01/27/07	Orden de Producción:	
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	7.14	0.94	6.71
RES	28.57	1.80	51.43
ACIDO SORBICO	0.17	10.30	1.72
GLUTAMOTO M	0.05	1.74	0.08
ANTIOXIDANTE A1	0.09	5.04	0.43
ROJO 40	0.02	26.00	0.62
FECULA PAPA	0.71	0.77	0.55
SUPRO 500E	1.36	3.14	4.26
PIMIENTA BLANCA	0.04	2.80	0.12
SAL INDUSTRIAL # 3	1.71	0.12	0.21
AJO EN POLVO	0.33	3.20	1.07
HIELO	9.29	0.12	1.11
TOTAL S.			68.31
Requerido Por:		Aprobado Por:	Entregado Por:
Producción		Gerencia	Bodega

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Orden de Requisición:			39
Fecha:	01/27/07	Orden de Producción:	
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	27.05	0.94	25.42
RES	34.77	1.80	62.59
ENTRAÑA	7.73	1.30	10.05
PIEL DE POLLO	3.86	0.20	0.77
ACIDO SORBICO	0.11	10.30	1.11
GLUTAMOTO M	0.12	1.74	0.20
ANTIOXIDANTE A1	0.08	5.04	0.39
HUMO	0.12	1.95	0.23
ROJO 40	0.14	26.00	3.62
TARI K7	0.31	2.48	0.77
SAL INDUSTRIAL # 3	1.08	0.12	0.13
CEBOLLA	0.77	3.80	2.94
AJO NATURAL	1.55	1.70	2.63
HIELO	7.73	0.12	0.93
TOTAL S.			111.77
Requerido Por:		Aprobado Por:	Entregado Por:
Producción		Gerencia	Bodega

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	Orden de Requisición:		40
	01/29/07	Orden de Producción:	40
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	70.59	0.94	66.35
RES	117.65	1.80	211.76
TRIMING	58.82	2.20	129.41
ACIDO SORBICO	0.47	10.30	4.85
GLUTAMOTO M	0.47	1.74	0.82
ANTIOXIDANTE A1	0.35	5.04	1.78
HUMO	0.71	1.95	1.38
ROJO 40	0.35	26.00	9.18
TARI K7	2.35	2.48	5.84
FECULA PAPA	23.53	0.77	18.12
HARINA	23.53	0.37	8.71
CANELA	0.47	6.80	3.20
COMINO	1.76	2.60	4.59
CULANTRO	1.65	3.00	4.94
NUÉZ MOSCADA	0.35	14.00	4.94
PIMIENTA BLANCA	2.35	2.80	6.59
SAL INDUSTRIAL # 3	9.41	0.12	1.13
HIELO	41.18	0.12	4.94
TOTAL S.			488.52
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
Producción	Gerencia	Bodega	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	Orden de Requisición:		41
	01/29/07	Orden de Producción:	41
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GRASA CERDO	109.12	0.94	102.57
RES	163.68	1.80	294.62
PIEL DE POLLO	54.56	0.20	10.91
CEBOLLA	3.64	3.80	13.82
AJO NATURAL	7.27	1.70	12.37
HIELO	32.74	0.12	3.93
TOTAL S.			438.22
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
Producción	Gerencia	Bodega	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			
Fecha:	Orden de Requisición:		42
	01/29/07	Orden de Producción:	42
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (kg)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RES	134.33	1.80	241.79
PIEL DE POLLO	117.54	0.20	23.51
ACIDO SORBICO	0.47	10.30	4.84
ANTIOXIDANTE A1	0.34	5.04	1.69
CONDIMENTO FRANKFURT V	4.37	3.90	17.03
HUMO	0.50	1.95	0.98
ROJO 40	0.60	26.00	15.72
TARI K7	1.34	2.48	3.33
HARINA	80.60	0.37	29.82
SÚPRO 500E	3.36	3.14	10.54
SAL INDUSTRIAL # 3	6.04	0.12	0.73
HIELO	35.26	0.12	4.23
TOTAL S.			354.21
Requerido Por:	Aprobado Por:	Entregado Por:	
Producción	Gerencia	Bodega	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO

kg

UNIDAD DE MEDIDA:

MATERIAL: GRASA CERDO
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado
CODIGO: 00001
REFERENCIA: 00001
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho

FECHA	DETALLE	N. DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS			
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.		
12/31/07	Estado de Situación Inicial						1325.00	0.90	1,192.50	
01/02/07	Orden de requisición	1				3.00	2.70	1322.00	0.90	1,189.80
01/02/07	Orden de requisición	2				0.03	0.03	1321.97	0.90	1,189.77
01/02/07	Orden de requisición	3				0.08	0.07	1321.89	0.90	1,189.70
01/04/07	Orden de requisición	4				20.00	18.00	1301.89	0.90	1,171.70
01/04/07	Orden de requisición	5				35.00	31.50	1266.89	0.90	1,140.20
01/06/07	Orden de requisición	7				30.00	27.00	1236.89	0.90	1,113.20
01/06/07	Orden de requisición	8				20.00	18.00	1216.89	0.90	1,095.20
01/09/07	Orden de requisición	9				7.00	6.30	1209.89	0.90	1,088.90
01/09/07	Orden de requisición	10				35.00	31.50	1174.89	0.90	1,057.40
01/09/07	Orden de requisición	11				125.00	112.50	1049.89	0.90	944.90
01/09/07	Orden de requisición	12				32.50	29.25	1017.39	0.90	915.65
01/11/07	Orden de requisición	14				15.43	1000.25	1000.25	0.90	900.22
01/11/07	Orden de requisición	15				62.50	56.25	937.75	0.90	843.97
01/15/07	Orden de requisición	16				6.00	5.40	931.75	0.90	838.57
01/15/07	Orden de requisición	17				5.71	5.14	926.03	0.90	833.43
01/15/07	Orden de requisición	18				5.00	4.50	921.03	0.90	828.93
01/16/07	Orden de requisición	19				67.65	60.88	853.39	0.90	768.05
01/16/07	Orden de requisición	20				43.75	39.38	809.64	0.90	728.67
01/16/07	Orden de requisición	21				16.24	14.61	793.40	0.90	714.06
01/17/07	Orden de requisición	22				98.64	88.77	694.76	0.90	625.29
01/17/07	Orden de requisición	23				94.12	84.71	600.65	0.90	540.38
01/17/07	Orden de requisición	24				60.00	54.00	540.65	0.90	486.58
01/19/07	Orden de requisición	25				93.75	84.38	446.90	0.90	402.21
01/19/07	Orden de requisición	26				33.91	30.52	412.98	0.90	371.69
01/19/07	Orden de requisición	27				217.35	195.62	195.63	0.90	176.07
01/23/07	Orden de requisición	28				63.49	57.14	132.14	0.90	118.92
01/23/07	Orden de requisición	29				23.80	21.42	108.34	0.90	97.50
01/23/07	Orden de requisición	30				36.46	32.81	71.88	0.90	64.69
01/25/07	Orden de requisición	31				5.71	5.14	66.17	0.90	59.55
01/25/07	Orden de requisición	32				8.12	7.31	58.05	0.90	52.24
01/25/07	Orden de requisición	33				4.00	3.60	54.05	0.90	48.64
01/15/07	Orden de compra	6	486	0.95	461.7		540.05	0.94	510.34	
01/26/07	Orden de requisición	34				36.25	34.44	503.80	0.94	475.91
01/26/07	Orden de requisición	35				70.65	66.74	433.15	0.94	409.17
01/26/07	Orden de requisición	36				93.75	88.56	339.40	0.94	320.61
01/27/07	Orden de requisición	37				14.12	13.34	325.28	0.94	307.27
01/27/07	Orden de requisición	38				7.14	6.75	318.14	0.94	300.52
01/27/07	Orden de requisición	39				27.05	25.55	291.09	0.94	274.97
01/29/07	Orden de requisición	40				70.59	66.68	220.50	0.94	208.29
01/29/07	Orden de requisición	41				109.12	103.08	111.38	0.94	105.22

MATERIAL:		RES		FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"		UNIDAD DE MEDIDA:		kg		
MÉTODO DE VALORACIÓN:		Promedio Ponderado		TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO						
CÓDIGO:		00002								
REFERENCIA:		00002								
RESPONSABLE:		Sr. Humberto Jacho								
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS CANT.	P.U.	V. TOTAL.	SALIDAS CANT.	P.U.	V. TOTAL.	EXISTENCIAS P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial									
01/02/07	Orden de requisición	1	12.00	1.76	21.12	850.00	1.76	1,496.00	1.76	1,496.00
01/02/07	Orden de requisición	2	0.20	1.76	0.35	837.80	1.76	1474.88	1.76	1474.88
01/02/07	Orden de requisición	3	6.30	1.76	11.09	831.50	1.76	1463.41	1.76	1463.41
01/04/07	Orden de requisición	4	40.00	1.76	70.40	791.50	1.76	1393.04	1.76	1393.04
01/04/07	Orden de requisición	5	45.00	1.76	79.20	746.50	1.76	1313.84	1.76	1313.84
01/04/07	Orden de requisición	6	40.00	1.76	70.40	706.50	1.76	1243.44	1.76	1243.44
01/06/07	Orden de requisición	7	45.00	1.76	79.20	661.50	1.76	1164.24	1.76	1164.24
01/06/07	Orden de requisición	8	40.00	1.76	70.40	621.50	1.76	1093.84	1.76	1093.84
01/06/07	Orden de requisición	9	48.00	1.76	84.48	573.50	1.76	1009.36	1.76	1009.36
01/09/07	Orden de requisición	10	45.00	1.76	79.20	528.50	1.76	930.16	1.76	930.16
01/09/07	Orden de requisición	11	250.00	1.76	440.00	278.50	1.76	490.16	1.76	490.16
01/09/07	Orden de requisición	12	50.00	1.76	88.00	228.50	1.76	402.16	1.76	402.16
01/11/07	Orden de requisición	13	68.66	1.76	120.84	159.84	1.76	281.32	1.76	281.32
01/11/07	Orden de requisición	14	68.57	1.76	120.69	91.27	1.76	160.64	1.76	160.64
01/15/07	Orden de compra	1	850	1.80	1530.00	941.27	1.80	1690.64	1.80	1690.64
01/11/07	Orden de requisición	15	80.36	1.80	144.34	860.91	1.80	1546.30	1.80	1546.30
01/15/07	Orden de requisición	16	10.00	1.80	17.96	850.91	1.80	1528.34	1.80	1528.34
01/15/07	Orden de requisición	17	11.43	1.80	20.53	839.48	1.80	1507.81	1.80	1507.81
01/15/07	Orden de requisición	18	35.00	1.80	62.86	804.48	1.80	1444.95	1.80	1444.95
01/16/07	Orden de requisición	19	101.47	1.80	182.25	703.01	1.80	1262.70	1.80	1262.70
01/16/07	Orden de requisición	20	87.50	1.80	157.16	615.51	1.80	1105.54	1.80	1105.54
01/16/07	Orden de requisición	21	27.06	1.80	48.69	588.45	1.80	1056.93	1.80	1056.93
01/17/07	Orden de requisición	22	126.82	1.80	227.78	461.64	1.80	829.15	1.80	829.15
01/17/07	Orden de requisición	23	141.18	1.80	253.57	320.46	1.80	575.58	1.80	575.58
01/17/07	Orden de requisición	24	100.00	1.80	179.61	220.46	1.80	395.97	1.80	395.97
01/19/07	Orden de requisición	25	120.54	1.80	216.50	99.92	1.80	179.47	1.80	179.47
01/19/07	Orden de requisición	26	52.17	1.80	93.71	47.75	1.80	85.76	1.80	85.76
01/15/07	Orden de compra	2	860	1.80	1548	907.75	1.80	1635.76	1.80	1635.76
01/19/07	Orden de requisición	27	326.03	1.80	586.79	581.72	1.80	1046.98	1.80	1046.98
01/23/07	Orden de requisición	28	126.98	1.80	228.55	454.74	1.80	818.43	1.80	818.43
01/23/07	Orden de requisición	29	163.20	1.80	293.73	291.54	1.80	524.71	1.80	524.71
01/23/07	Orden de requisición	30	255.21	1.80	459.32	36.33	1.80	65.38	1.80	65.38
01/25/07	Orden de requisición	31	11.43	1.80	20.57	24.90	1.80	44.81	1.80	44.81
01/15/07	Orden de compra	5	850	1.80	1530.00	874.90	1.80	1574.81	1.80	1574.81
01/25/07	Orden de requisición	32	13.53	1.80	24.35	861.37	1.80	1550.46	1.80	1550.46
	PASAN:				24.35	861.37	1.80	1550.46	1.80	1550.46

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
RES											
Promedio Ponderado											
CÓDIGO: 00002											
REFERENCIA: 00002											
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho											
FECHA	DETALLE	VIENEN:	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		V. TOTAL.	
				CANT.	P.U.	CANT.	P.U.	CANT.	P.U.	CANT.	P.U.
01/25/07			33			16 00	1 80	24,35	861,37	1 80	1550,46
01/26/07	Orden de requisición		34			253 75	1 80	456 75	591 62	1 80	1064 91
01/26/07	Orden de requisición		35			108 70	1 80	195 65	482 92	1 80	869 26
01/26/07	Orden de requisición		36			187 50	1 80	337 50	295 42	1 80	531 76
01/27/07	Orden de requisición		37			23 53	1 80	42 35	271 89	1 80	489 41
01/27/07	Orden de requisición		38			28 57	1 80	51 43	243 32	1 80	437 98
01/29/07	Orden de requisición		39			34 77	1 80	62 59	208 55	1 80	375 39
01/29/07	Orden de requisición		40			117 65	1 80	211 76	90 90	1 80	163 63
01/15/07	Orden de compra		7	850	1 80				940 90	1 80	1693 63
01/29/07	Orden de requisición		41			163 68	1 80	294 62	777 23	1 80	1399 01
01/29/07	Orden de requisición		42			134 33	1 80	241 79	642 90	1 80	1157 22

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"												
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO												
UNIDAD DE MEDIDA: kg												
TRIMING												
Promedio Ponderado												
CÓDIGO: 00003												
REFERENCIA: 00003												
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho												
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		V. TOTAL.		V. TOTAL.	
			CANT.	P.U.	CANT.	P.U.	CANT.	P.U.	CANT.	P.U.	CANT.	P.U.
12/31/07	Estado de Situación Inicial								325 00	2 20	715 00	2 20
01/02/07	Orden de Requisición	2			0 80	2 20	1 76	324 20	2 20	713 24	2 20	
01/15/07	Orden de Requisición	16			5 00	2 20	11 00	319 20	2 20	702 24	2 20	
01/16/07	Orden de Requisición	21			13 53	2 20	29 76	305 67	2 20	672 48	2 20	
01/17/07	Orden de Requisición	24			50 00	2 20	110 00	255 67	2 20	562 48	2 20	
01/25/07	Orden de Requisición	32			6 76	2 20	14 88	248 91	2 20	547 59	2 20	
01/27/07	Orden de Requisición	37			11 76	2 20	25 88	237 14	2 20	521 71	2 20	
01/29/07	Orden de Requisición	40			58 82	2 20	129 41	178 32	2 20	392 30	2 20	

MATERIAL:		ENTRADA		ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial								1.30	550.00
01/04/07	Orden de Requisición	4	6.00	1.30	7.80	10.00	1.30	544.00	1.30	707.20
01/04/07	Orden de Requisición	5	13.00	1.30	13.00	10.00	1.30	534.00	1.30	694.20
01/06/07	Orden de Requisición	8	6.00	1.30	7.80	10.00	1.30	528.00	1.30	686.40
01/09/07	Orden de Requisición	10	10.00	1.30	13.00	10.00	1.30	518.00	1.30	673.40
01/09/07	Orden de Requisición	11	37.50	1.30	48.75	37.50	1.30	480.50	1.30	624.65
01/11/07	Orden de Requisición	15	17.86	1.30	23.21	17.86	1.30	462.64	1.30	601.44
01/15/07	Orden de Requisición	17	1.71	1.30	2.23	13.13	1.30	460.93	1.30	599.21
01/16/07	Orden de Requisición	20	13.13	1.30	17.06	28.18	1.30	447.80	1.30	582.11
01/17/07	Orden de Requisición	22	28.18	1.30	36.64	26.79	1.30	419.62	1.30	545.51
01/19/07	Orden de Requisición	25	26.79	1.30	34.82	19.05	1.30	392.84	1.30	510.69
01/23/07	Orden de Requisición	28	19.05	1.30	24.76	1.71	1.30	373.79	1.30	485.92
01/25/07	Orden de Requisición	31	1.71	1.30	2.23	28.13	1.30	372.07	1.30	483.70
01/26/07	Orden de Requisición	36	28.13	1.30	36.56	7.73	1.30	343.95	1.30	447.13
01/27/07	Orden de Requisición	39	7.73	1.30	10.05		1.30	336.22	1.30	437.09

UNIDAD DE MEDIDA: kg

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"
TARJETAS KARDEX PRODUCTOS EN PROCESO

ENTRADA
Promedio Ponderado
00004
00004
Sr. Humberto Jacho

MATERIAL:
METODO DE VALORACION:
CODIGO:
REFERENCIA:
RESPONSABLE:

MATERIAL:		ENTRADA		ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	P.U.	V. TOTAL.
01/02/07	Estado de Situación Inicial								265.00	0.18
01/04/07	Orden de Requisición	5	5.00	0.18	0.90	35.00	0.18	260.00	0.18	47.70
01/04/07	Orden de Requisición	6	35.00	0.18	6.30	15.00	0.18	225.00	0.18	46.80
01/06/07	Orden de Requisición	7	15.00	0.18	2.70	13.00	0.18	210.00	0.18	40.50
01/06/07	Orden de Requisición	9	13.00	0.18	2.34	10.00	0.18	197.00	0.18	37.80
01/09/07	Orden de Requisición	10	5.00	0.18	0.90	60.07	0.18	192.00	0.18	35.46
01/11/07	Orden de Requisición	13	60.07	0.18	10.81	8.93	0.18	131.93	0.18	34.56
01/11/07	Orden de Requisición	15	8.93	0.18	1.61	33.82	0.18	123.00	0.18	23.75
01/16/07	Orden de Requisición	19	33.82	0.18	6.09	14.09	0.18	89.17	0.18	22.14
01/17/07	Orden de Requisición	22	14.09	0.18	2.54	47.06	0.18	75.08	0.18	16.05
01/17/07	Orden de Requisición	23	47.06	0.18	8.47	13.39	0.18	70.88	0.18	13.51
01/19/07	Orden de Requisición	25	13.39	0.18	2.41	3.25	0.20	28.02	0.18	5.04
01/19/07	Orden de compra	3	325	0.20	65.00			14.63	0.18	2.63
01/15/07	Orden de Requisición	37	108.68	0.20	21.64			339.63	0.20	67.63
01/19/07	Orden de Requisición	29	44.20	0.20	8.80			230.95	0.20	46.99
01/23/07	Orden de Requisición	39	3.86	0.20	0.77			186.75	0.20	37.19
01/27/07	Orden de Requisición	41	54.56	0.20	10.86			182.89	0.20	36.42
01/29/07	Orden de Requisición	41	117.54	0.20	23.41			128.33	0.20	25.56
01/29/07	Orden de Requisición	42	117.54	0.20	23.41			10.79	0.20	2.15

UNIDAD DE MEDIDA: kg

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"
TARJETAS KARDEX PRODUCTOS EN PROCESO

ENTRADA
Promedio Ponderado
00005
00005
Sr. Humberto Jacho

MATERIAL:
METODO DE VALORACION:
CODIGO:
REFERENCIA:
RESPONSABLE:

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO

kg

MATERIAL: GLUTAMATO M.
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado
CÓDIGO: 00007
REFERENCIA: 00007
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho

FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial							
01/02/07	Orden de Requisición	1	0.02	1.74	0.03	10.00	1.74	17.40
01/02/07	Orden de Requisición	2	0.04	1.74	0.07	9.98	1.74	17.37
01/04/07	Orden de Requisición	5	0.15	1.74	0.26	9.94	1.74	17.30
01/11/07	Orden de Requisición	14	0.11	1.74	0.20	9.79	1.74	17.03
01/17/07	Orden de Requisición	22	0.42	1.74	0.20	9.68	1.74	16.84
01/17/07	Orden de Requisición	24	0.40	1.74	0.70	9.25	1.74	16.10
01/25/07	Orden de Requisición	33	0.03	1.74	0.05	8.85	1.74	15.40
01/27/07	Orden de Requisición	38	0.17	1.74	0.29	8.83	1.74	15.36
01/27/07	Orden de Requisición	39	0.12	1.74	0.20	8.66	1.74	15.07
01/29/07	Orden de Requisición	40	0.47	1.74	0.82	8.07	1.74	14.05

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO

kg

MATERIAL: ANTIOXIDANTE AI
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado
CÓDIGO: 00008
REFERENCIA: 00008
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho

FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial							
01/02/07	Orden de Requisición	1	0.04	5.04	0.18	20.00	5.04	100.80
01/02/07	Orden de Requisición	2	0.03	5.04	0.15	19.96	5.04	100.67
01/02/07	Orden de Requisición	3	0.03	5.04	0.15	19.93	5.04	100.47
01/04/07	Orden de Requisición	4	0.09	5.04	0.45	19.90	5.04	100.32
01/04/07	Orden de Requisición	5	0.10	5.04	0.50	19.81	5.04	99.86
01/04/07	Orden de Requisición	6	0.10	5.04	0.50	19.71	5.04	99.36
01/06/07	Orden de Requisición	9	0.10	5.04	0.50	19.61	5.04	98.85
01/09/07	Orden de Requisición	10	0.12	5.04	0.60	19.51	5.04	98.35
01/09/07	Orden de Requisición	11	0.56	5.04	2.84	19.39	5.04	97.75
01/09/07	Orden de Requisición	12	0.00	5.04	0.00	18.83	5.04	94.91
01/11/07	Orden de Requisición	13	0.17	5.04	0.87	18.83	5.04	94.91
01/11/07	Orden de Requisición	14	0.21	5.04	1.04	18.66	5.04	94.05
01/11/07	Orden de Requisición	15	0.21	5.04	1.08	18.45	5.04	93.01
01/15/07	Orden de Requisición	16	0.05	5.04	0.25	18.24	5.04	91.93
	PASAN:				0.25	18.19	5.04	91.68

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"												
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO												
UNIDAD DE MEDIDA: kg												
MATERIAL: ANTIOXIDANTE A1												
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado												
CÓDIGO: 00008												
REFERENCIA: 00008												
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho												
FECHA	DETALLE	VIENEN:	N.º DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
				CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/15/07	Orden de Requisición		18			0.25	18.19	5.04	0.25	18.19	5.04	91.68
01/16/07	Orden de Requisición		20			0.04	0.80	5.04	0.04	0.80	5.04	91.46
01/16/07	Orden de Requisición		21			0.20	1.60	5.04	0.20	1.60	5.04	90.47
01/17/07	Orden de Requisición		22			0.14	1.12	5.04	0.08	0.64	5.04	89.79
01/17/07	Orden de Requisición		24			0.28	2.24	5.04	1.42	17.53	5.04	88.37
01/19/07	Orden de Requisición		25			0.30	2.40	5.04	1.51	17.23	5.04	86.85
01/19/07	Orden de Requisición		26			0.32	2.56	5.04	1.62	16.91	5.04	85.23
01/23/07	Orden de Requisición		29			0.08	0.64	5.04	0.39	16.83	5.04	84.84
01/23/07	Orden de Requisición		30			0.34	2.72	5.04	1.71	16.49	5.04	83.13
01/25/07	Orden de Requisición		32			0.31	2.48	5.04	1.58	16.18	5.04	81.55
01/25/07	Orden de Requisición		33			0.07	0.56	5.04	0.34	16.11	5.04	81.20
01/26/07	Orden de Requisición		34			0.31	2.48	5.04	1.57	15.75	5.04	80.96
01/26/07	Orden de Requisición		35			0.16	1.28	5.04	0.82	15.59	5.04	78.57
01/26/07	Orden de Requisición		36			0.42	3.36	5.04	2.13	15.17	5.04	76.44
01/27/07	Orden de Requisición		37			0.12	0.96	5.04	0.59	15.05	5.04	75.85
01/27/07	Orden de Requisición		38			0.09	0.72	5.04	0.43	14.96	5.04	75.42
01/27/07	Orden de Requisición		39			0.08	0.64	5.04	0.39	14.89	5.04	75.03
01/29/07	Orden de Requisición		40			0.35	2.80	5.04	1.78	14.53	5.04	73.25
01/29/07	Orden de Requisición		42			0.34	2.72	5.04	1.69	14.20	5.04	71.56

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"												
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO												
UNIDAD DE MEDIDA: kg												
MATERIAL: CONDIMENTO FRANKFURT V												
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado												
CÓDIGO: 00009												
REFERENCIA: 00009												
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho												
FECHA	DETALLE	VIENEN:	N.º DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
				CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial											
01/04/07	Orden de Requisición		6			1.30	3.90	3.90	5.07	23.70	3.90	97.50
01/06/07	Orden de Requisición		9			1.30	3.90	3.90	5.07	22.40	3.90	92.43
01/11/07	Orden de Requisición		13			2.23	3.90	3.90	8.70	20.17	3.90	87.36
01/23/07	Orden de Requisición		29			4.42	3.90	3.90	17.24	15.75	3.90	78.60
01/29/07	Orden de Requisición		42			4.37	3.90	3.90	17.03	11.38	3.90	61.42
												44.39

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: ACIDO SORBICO											
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado											
CÓDIGO: 00006											
REFERENCIA: Sr. Humberto Jaicho											
RESPONSABLE:											
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS				
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial										
01/02/07	Orden de Requisición	1				0.07	10.30	0.72	18.00	10.30	185.40
01/02/07	Orden de Requisición	2				3.50	10.30	36.05	17.93	10.30	184.68
01/02/07	Orden de Requisición	3				0.03	10.30	0.31	14.43	10.30	148.63
01/04/07	Orden de Requisición	4				0.15	10.30	1.55	14.40	10.30	148.32
01/04/07	Orden de Requisición	5				0.14	10.30	1.44	14.25	10.30	146.78
01/06/07	Orden de Requisición	6				0.14	10.30	1.44	14.11	10.30	145.33
01/06/07	Orden de Requisición	9				0.14	10.30	1.44	13.97	10.30	143.89
01/09/07	Orden de Requisición	10				0.15	10.30	1.55	13.83	10.30	142.45
01/09/07	Orden de Requisición	11				0.94	10.30	9.66	13.68	10.30	140.90
01/09/07	Orden de Requisición	12				0.08	10.30	0.77	12.74	10.30	131.25
01/11/07	Orden de Requisición	13				0.24	10.30	2.48	12.67	10.30	130.48
01/11/07	Orden de Requisición	14				0.40	10.30	4.12	12.43	10.30	128.00
01/15/07	Orden de Requisición	15				0.27	10.30	2.76	12.03	10.30	123.88
01/15/07	Orden de Requisición	18				0.05	10.30	0.56	11.76	10.30	121.12
01/16/07	Orden de Requisición	20				0.33	10.30	3.38	11.71	10.30	120.57
01/17/07	Orden de Requisición	22				0.39	10.30	4.06	11.38	10.30	117.19
01/17/07	Orden de Requisición	24				0.40	10.30	4.12	10.98	10.30	113.12
01/19/07	Orden de Requisición	25				0.40	10.30	4.14	10.58	10.30	109.00
01/19/07	Orden de Requisición	26				0.08	10.30	0.81	10.18	10.30	104.86
01/23/07	Orden de Requisición	29				0.48	10.30	4.90	10.10	10.30	104.06
01/23/07	Orden de Requisición	30				0.39	10.30	4.06	9.63	10.30	99.15
01/25/07	Orden de Requisición	33				0.09	10.30	0.96	9.23	10.30	95.10
01/26/07	Orden de Requisición	34				0.39	10.30	4.03	9.14	10.30	94.14
01/26/07	Orden de Requisición	35				0.16	10.30	1.68	8.75	10.30	90.10
01/26/07	Orden de Requisición	36				0.70	10.30	7.24	8.59	10.30	88.43
01/27/07	Orden de Requisición	38				0.17	10.30	1.72	7.88	10.30	81.18
01/27/07	Orden de Requisición	39				0.11	10.30	1.11	7.61	10.30	79.47
01/29/07	Orden de Requisición	40				0.47	10.30	4.85	7.14	10.30	76.35
01/29/07	Orden de Requisición	42				0.47	10.30	4.84	6.67	10.30	73.51
											68.66

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"									
CONDIMENTO SALCHICHA POLLO									
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO									
UNIDAD DE MEDIDA: kg									
MATERIAL: Promedio Ponderado									
MÉTODO DE VALORACIÓN: 00010									
CÓDIGO: Sr. Humberto Jacho									
REFERENCIA:									
RESPONSABLE:									
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial					28.00	4.90	137.20	
01/04/07	Orden de Requisición	4				1.40	4.90	6.86	130.34
01/09/07	Orden de Requisición	11				8.75	4.90	42.88	87.47
01/15/07	Orden de Requisición	16				0.40	4.90	1.96	85.51
01/16/07	Orden de Requisición	20				3.06	4.90	15.01	70.50
01/16/07	Orden de Requisición	21				1.08	4.90	5.30	65.20
01/25/07	Orden de Requisición	32				0.54	4.90	2.65	62.54
01/26/07	Orden de Requisición	36				6.56	4.90	32.16	30.39
01/27/07	Orden de Requisición	37				0.94	4.90	4.61	25.78

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"									
HUMIO									
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO									
UNIDAD DE MEDIDA: kg									
MATERIAL: Promedio Ponderado									
MÉTODO DE VALORACIÓN: 00011									
CÓDIGO: Sr. Humberto Jacho									
REFERENCIA:									
RESPONSABLE:									
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial					20.00	1.95	39.00	
01/02/07	Orden de Requisición	2				0.06	1.95	0.12	38.88
01/04/07	Orden de Requisición	4				0.15	1.95	0.29	38.59
01/04/07	Orden de Requisición	5				0.15	1.95	0.29	38.30
01/04/07	Orden de Requisición	6				0.15	1.95	0.29	38.01
01/06/07	Orden de Requisición	9				0.15	1.95	0.29	37.71
01/09/07	Orden de Requisición	10				0.22	1.95	0.43	37.28
01/09/07	Orden de Requisición	11				0.94	1.95	1.83	35.46
01/11/07	Orden de Requisición	13				0.26	1.95	0.50	34.95
01/11/07	Orden de Requisición	15				0.39	1.95	0.77	34.19
01/15/07	Orden de Requisición	16				0.40	1.95	0.78	33.41
01/15/07	Orden de Requisición	18				0.08	1.95	0.15	33.25
01/16/07	Orden de Requisición	20				0.33	1.95	0.64	32.61
01/16/07	Orden de Requisición	21				0.08	1.95	0.16	32.46
01/17/07	Orden de Requisición	22				0.42	1.95	0.82	31.63
01/17/07	Orden de Requisición	24				0.60	1.95	1.17	30.46
PASAN:									30.46

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"												
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO												
UNIDAD DE MEDIDA: kg												
MATERIAL:		HUMO		N.º DOC.		ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
MÉTODO DE VALORACIÓN:	FECHA	DETALLE	VIENEN:	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
CÓDIGO:												
REFERENCIA:												
RESPONSABLE:												
00011		Orden de Requisición	25	0.59	1.95	1.17	15.62	1.95	30.46			
00011		Orden de Requisición	29	0.51	1.95	0.99	14.52	1.95	29.31			
		Orden de Requisición	30	0.58	1.95	1.12	13.95	1.95	28.32			
		Orden de Requisición	32	0.04	1.95	0.08	13.91	1.95	27.19			
		Orden de Requisición	34	0.57	1.95	1.12	13.33	1.95	27.12			
		Orden de Requisición	36	0.70	1.95	1.37	12.63	1.95	26.00			
		Orden de Requisición	37	0.07	1.95	0.14	12.56	1.95	24.40			
		Orden de Requisición	39	0.12	1.95	0.23	12.44	1.95	24.26			
		Orden de Requisición	40	0.71	1.95	1.38	11.74	1.95	22.89			
		Orden de Requisición	42	0.50	1.95	0.98	11.23	1.95	21.90			

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"												
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO												
UNIDAD DE MEDIDA: kg												
MATERIAL:		ROJO 40		N.º DOC.		ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
MÉTODO DE VALORACIÓN:	FECHA	DETALLE	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	
CÓDIGO:												
REFERENCIA:												
RESPONSABLE:												
00012		Estado de Situación Inicial	1	0.01	26.00	0.26	10.00	26.00	260.00			
		Orden de Requisición	2	0.03	26.00	0.78	9.99	26.00	259.74			
		Orden de Requisición	3	0.06	26.00	1.56	9.96	26.00	258.96			
		Orden de Requisición	5	0.18	26.00	4.68	9.72	26.00	257.40			
		Orden de Requisición	6	0.18	26.00	4.68	9.54	26.00	252.72			
		Orden de Requisición	9	0.18	26.00	4.68	9.36	26.00	248.04			
		Orden de Requisición	10	0.18	26.00	4.68	9.18	26.00	243.36			
		Orden de Requisición	12	0.08	26.00	2.08	9.11	26.00	238.68			
		Orden de Requisición	13	0.31	26.00	8.03	8.80	26.00	236.73			
		Orden de Requisición	14	0.06	26.00	1.56	8.74	26.00	228.70			
		Orden de Requisición	15	0.32	26.00	8.36	8.42	26.00	227.21			
		Orden de Requisición	18	0.07	26.00	1.69	8.35	26.00	218.85			
		Orden de Requisición	22	0.51	26.00	13.19	7.85	26.00	217.16			
		Orden de Requisición	24	0.30	26.00	7.80	7.55	26.00	203.98			
		PASAN:				7.80	7.55	26.00	196.18			
										26.00	196.18	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"									
TARJETAS KARDEX PRODUCTOS EN PROCESO									
UNIDAD DE MEDIDA: kg									
MATERIAL: ROJO 40									
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado									
CÓDIGO: 00012									
REFERENCIA: Sr Humberto Jacho									
RESPONSABLE:									
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
	VIENEN:		CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	V. TOTAL.
01/19/07	Orden de Requisición	25			7.80	7.55	26.00	26.00	196.18
01/19/07	Orden de Requisición	26	0.48	26.00	12.54	7.06	26.00	183.64	
01/23/07	Orden de Requisición	29	0.16	26.00	4.07	6.91	26.00	179.57	
01/23/07	Orden de Requisición	30	0.61	26.00	15.91	6.29	26.00	163.66	
01/25/07	Orden de Requisición	33	0.47	26.00	12.32	5.82	26.00	151.34	
01/26/07	Orden de Requisición	34	0.01	26.00	0.35	5.81	26.00	150.99	
01/26/07	Orden de Requisición	35	0.47	26.00	12.25	5.34	26.00	138.74	
01/27/07	Orden de Requisición	35	0.33	26.00	8.48	5.01	26.00	130.26	
01/27/07	Orden de Requisición	38	0.02	26.00	0.62	4.99	26.00	129.64	
01/29/07	Orden de Requisición	39	0.14	26.00	3.62	4.85	26.00	126.07	
01/29/07	Orden de Requisición	40	0.35	26.00	9.18	4.49	26.00	116.85	
01/29/07	Orden de Requisición	42	0.60	26.00	15.72	3.89	26.00	101.13	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"									
TARJETAS KARDEX PRODUCTOS EN PROCESO									
UNIDAD DE MEDIDA: kg									
MATERIAL: TARI K7									
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado									
CÓDIGO: 00013									
REFERENCIA: Sr Humberto Jacho									
RESPONSABLE:									
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial								
01/02/07	Orden de Requisición	2	0.20	2.48	0.50	29.00	2.48	71.42	
01/02/07	Orden de Requisición	3	0.20	2.48	0.50	28.80	2.48	70.93	
01/04/07	Orden de Requisición	4	0.40	2.48	0.99	28.20	2.48	69.94	
01/04/07	Orden de Requisición	5	0.40	2.48	0.99	27.80	2.48	68.94	
01/06/07	Orden de Requisición	6	0.40	2.48	0.99	27.40	2.48	67.95	
01/09/07	Orden de Requisición	9	0.40	2.48	0.99	27.00	2.48	66.96	
01/09/07	Orden de Requisición	10	0.40	2.48	0.99	26.60	2.48	65.97	
01/09/07	Orden de Requisición	11	2.50	2.48	6.20	24.10	2.48	59.77	
01/09/07	Orden de Requisición	12	0.15	2.48	0.37	23.95	2.48	59.40	
01/11/07	Orden de Requisición	13	0.69	2.48	1.70	23.26	2.48	57.69	
01/11/07	Orden de Requisición	15	0.71	2.48	1.77	22.55	2.48	55.92	
01/15/07	Orden de Requisición	16	0.03	2.48	0.07	22.52	2.48	55.85	
01/15/07	Orden de Requisición	18	0.14	2.48	0.36	22.38	2.48	55.49	
01/16/07	Orden de Requisición	20	0.88	2.48	2.17	21.50	2.48	53.32	
01/16/07	Orden de Requisición	21	0.54	2.48	1.34	20.96	2.48	51.98	
	PASAN:				1.34	20.96	2.48	51.98	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"									
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO									
UNIDAD DE MEDIDA: kg									
MATERIAL: TARI K7									
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado									
CÓDIGO: 00013									
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho									
RESPONSABLE:									
FECHA	DETALLE	VIENEN:	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
				CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/17/07	Orden de Requisición	22				1.34	20.96	2.48	51.98
01/17/07	Orden de Requisición	24		1.13	2.48	2.80	19.83	2.48	49.18
01/19/07	Orden de Requisición	25		2.00	2.48	4.96	17.83	2.48	44.22
01/19/07	Orden de Requisición	26		1.07	2.48	2.66	16.76	2.48	41.57
01/23/07	Orden de Requisición	29		0.52	2.48	1.29	16.24	2.48	40.27
01/23/07	Orden de Requisición	30		1.36	2.48	3.37	14.88	2.48	36.90
01/25/07	Orden de Requisición	32		1.05	2.48	2.60	13.83	2.48	34.29
01/26/07	Orden de Requisición	34		0.27	2.48	0.67	13.56	2.48	33.62
01/26/07	Orden de Requisición	35		1.04	2.48	2.59	12.51	2.48	31.03
01/26/07	Orden de Requisición	36		1.09	2.48	2.70	11.43	2.48	28.34
01/27/07	Orden de Requisición	37		1.88	2.48	4.65	9.55	2.48	23.69
01/27/07	Orden de Requisición	39		0.47	2.48	1.17	9.08	2.48	22.52
01/29/07	Orden de Requisición	40		0.31	2.48	0.77	8.77	2.48	21.76
01/29/07	Orden de Requisición	42		2.35	2.48	5.84	6.42	2.48	15.92
01/29/07	Orden de Requisición			1.34	2.48	3.33	5.08	2.48	12.59

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"									
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO									
UNIDAD DE MEDIDA: kg									
MATERIAL: AMARILLO HUEVO									
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado									
CÓDIGO: 00014									
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho									
RESPONSABLE:									
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	
12/31/07	Estado de Situación Inicial								195.00
01/02/07	Orden de Requisición	3	0.25	13.00	3.25	14.75	13	191.75	13
01/09/07	Orden de Requisición	12	0.50	13.00	6.50	14.25	13	185.25	13
01/19/07	Orden de Requisición	36	0.65	13.00	8.48	13.60	13	176.77	13
01/26/07	Orden de Requisición	35	1.36	13.00	17.66	12.24	13	159.11	13

MATERIAL:		FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"		UNIDAD DE MEDIDA:		kg				
MÉTODO DE VALORACIÓN:		TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO								
CÓDIGO:										
REFERENCIA:										
RESPONSABLE:		Sr. Humberto Jacho								
FECHA		DETALLE		ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
				P.U.		P.U.		P.U.		
				CANT.		CANT.		CANT.		
				V. TOTAL.		V. TOTAL.		V. TOTAL.		
		N°. DOC.								
12/31/07										
01/02/07	Estado de Situación Inicial							258.00	0.77	198.66
01/02/07	Orden de Requisición	1						257.70	0.77	198.43
01/02/07	Orden de Requisición	2						255.70	0.77	196.89
01/02/07	Orden de Requisición	3						255.20	0.77	196.50
01/04/07	Orden de Requisición	4						248.20	0.77	191.11
01/06/07	Orden de Requisición	6						234.20	0.77	180.33
01/06/07	Orden de Requisición	9						232.20	0.77	178.79
01/09/07	Orden de Requisición	11						188.45	0.77	145.11
01/09/07	Orden de Requisición	12						187.83	0.77	144.63
01/11/07	Orden de Requisición	14						186.11	0.77	143.31
01/15/07	Orden de Requisición	16						185.91	0.77	143.15
01/15/07	Orden de Requisición	17						181.91	0.77	140.07
01/16/07	Orden de Requisición	20						166.60	0.77	128.28
01/16/07	Orden de Requisición	21						161.19	0.77	124.11
01/17/07	Orden de Requisición	24						141.19	0.77	108.71
01/19/07	Orden de Requisición	26						139.88	0.77	107.71
01/23/07	Orden de Requisición	28						95.44	0.77	73.49
01/23/07	Orden de Requisición	29						88.64	0.77	68.25
01/25/07	Orden de Requisición	31						84.64	0.77	65.17
01/25/07	Orden de Requisición	32						81.93	0.77	63.09
01/25/07	Orden de Requisición	33						81.53	0.77	62.78
01/26/07	Orden de Requisición	35						78.81	0.77	60.69
01/27/07	Orden de Requisición	36						46.00	0.77	35.42
01/27/07	Orden de Requisición	37						41.30	0.77	31.80
01/27/07	Orden de Requisición	38						40.58	0.77	31.25
01/29/07	Orden de Requisición	40						17.05	0.77	13.13

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"									
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO									
UNIDAD DE MEDIDA: kg									
MATERIAL: HARINA									
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado									
CÓDIGO: 00016									
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho									
RESPONSABLE:									
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		V. TOTAL
			CANT.	P.U.	CANT.	P.U.	CANT.	P.U.	
12/31/07	Estado de Situación Inicial						820.00	0.37	303.40
01/02/07	Orden de Requisición	2	2.00	0.37		0.74			302.66
01/04/07	Orden de Requisición	4	7.00	0.37		2.59			300.07
01/04/07	Orden de Requisición	6	24.00	0.37		8.88			291.19
01/06/07	Orden de Requisición	8	14.00	0.37		5.18			286.01
01/06/07	Orden de Requisición	9	24.00	0.37		8.88			277.13
01/09/07	Orden de Requisición	11	43.75	0.37		16.19			260.94
01/11/07	Orden de Requisición	13	41.19	0.37		15.24			245.70
01/15/07	Orden de Requisición	16	0.20	0.37		0.07			245.63
01/15/07	Orden de Requisición	17	4.00	0.37		1.48			244.15
01/16/07	Orden de Requisición	20	15.31	0.37		5.67			238.48
01/16/07	Orden de Requisición	21	5.41	0.37		2.00			236.48
01/17/07	Orden de Requisición	24	20.00	0.37		7.40			229.08
01/23/07	Orden de Requisición	28	44.44	0.37		16.44			212.63
01/23/07	Orden de Requisición	29	81.60	0.37		30.19			182.44
01/25/07	Orden de Requisición	31	4.00	0.37		1.48			180.96
01/25/07	Orden de Requisición	32	2.71	0.37		1.00			179.96
01/26/07	Orden de Requisición	36	32.81	0.37		12.14			167.82
01/27/07	Orden de Requisición	37	4.71	0.37		1.74			166.08
01/29/07	Orden de Requisición	40	23.53	0.37		8.71			157.37
01/29/07	Orden de Requisición	42	80.60	0.37		29.82			127.55

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"									
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO									
UNIDAD DE MEDIDA: kg									
MATERIAL: SUPRO 500E									
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado									
CÓDIGO: 00017									
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho									
RESPONSABLE:									
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		V. TOTAL
			CANT.	P.U.	CANT.	P.U.	CANT.	P.U.	
12/31/07	Estado de Situación Inicial						25.00	3.14	78.50
01/02/07	Orden de Requisición	1	0.57	3.14		1.79			76.71
01/04/07	Orden de Requisición	6	1.00	3.14		3.14			73.57
01/11/07	Orden de Requisición	13	1.72	3.14		5.39			68.18
01/11/07	Orden de Requisición	14	3.26	3.14		10.23			57.95
01/25/07	Orden de Requisición	33	0.76	3.14		2.39			55.57
01/27/07	Orden de Requisición	38	1.36	3.14		4.26			51.31
01/29/07	Orden de Requisición	42	3.36	3.14		10.54			40.76

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: ACHIOTE											
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado											
CÓDIGO: 00018											
REFERENCIA: 00018											
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho											
FECHA	DETALLE	N°. DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial	1				34.00	1.43	48.62			
01/02/07	Orden de Requisición	3	0.50	1.43	0.72	33.50	1.43	47.91			
01/02/07	Orden de Requisición	10	0.80	1.43	1.14	32.70	1.43	46.76			
01/09/07	Orden de Requisición	12	1.25	1.43	1.79	31.45	1.43	44.97			
01/09/07	Orden de Requisición	15	1.43	1.43	2.04	30.02	1.43	42.93			
01/11/07	Orden de Requisición	18	0.29	1.43	0.41	29.73	1.43	42.52			
01/19/07	Orden de Requisición	25	2.14	1.43	3.06	27.59	1.43	39.45			
01/19/07	Orden de Requisición	26	1.30	1.43	1.87	26.29	1.43	37.59			
01/23/07	Orden de Requisición	30	2.10	1.43	3.00	24.19	1.43	34.59			
01/26/07	Orden de Requisición	34	2.09	1.43	2.99	22.10	1.43	31.60			
01/26/07	Orden de Requisición	35	2.72	1.43	3.89	19.38	1.43	27.71			

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: CANELA											
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado											
CÓDIGO: 00019											
REFERENCIA: 00019											
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho											
FECHA	DETALLE	N°. DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial								14	6.80	95.20
01/02/07	Orden de Requisición	2	0.04	6.80	0.27	13.96	6.80	94.05			
01/17/07	Orden de Requisición	24	0.40	6.80	2.72	13.56	6.80	92.21			
01/29/07	Orden de Requisición	40	0.47	6.80	3.20	13.09	6.80	89.01			

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: COMINO											
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado											
CÓDIGO: 00020											
REFERENCIA: 00020											
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho											
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial										
01/02/07	Orden de Requisición	2				0.15	2.60	0.39	25.00	2.60	65.00
01/02/07	Orden de Requisición	3				0.20	2.60	0.52	24.85	2.6	64.61
01/09/07	Orden de Requisición	10				0.40	2.60	1.04	24.65	2.6	64.09
01/09/07	Orden de Requisición	12				1.25	2.60	3.25	24.25	2.6	63.05
01/11/07	Orden de Requisición	15				0.71	2.60	1.86	23.00	2.6	59.80
01/15/07	Orden de Requisición	18				0.14	2.60	0.37	22.29	2.6	57.94
01/17/07	Orden de Requisición	24				1.50	2.60	3.90	22.14	2.6	57.57
01/19/07	Orden de Requisición	25				1.07	2.60	2.79	20.64	2.6	53.67
01/19/07	Orden de Requisición	26				0.52	2.60	1.36	19.57	2.6	50.88
01/23/07	Orden de Requisición	30				1.05	2.60	2.73	19.05	2.6	49.53
01/26/07	Orden de Requisición	34				1.04	2.60	2.71	18.00	2.6	46.80
01/26/07	Orden de Requisición	35				1.09	2.60	2.83	16.95	2.6	44.08
01/29/07	Orden de Requisición	40				1.76	2.60	4.59	15.87	2.6	41.26
									14.10	2.6	36.07

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: CULANTRO											
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado											
CÓDIGO: 00021											
REFERENCIA: 00021											
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho											
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial										
01/02/07	Orden de Requisición	2				0.14	3.00	0.42	47.86	3.00	144.00
01/02/07	Orden de Requisición	3				0.14	3.00	0.42	47.72	3.00	143.58
01/09/07	Orden de Requisición	10				0.30	3.00	0.90	47.42	3.00	143.16
01/09/07	Orden de Requisición	12				0.50	3.00	1.50	46.92	3.00	142.26
01/11/07	Orden de Requisición	15				0.54	3.00	1.61	46.38	3.00	140.76
01/15/07	Orden de Requisición	18				0.11	3.00	0.32	46.28	3.00	139.15
01/17/07	Orden de Requisición	24				1.40	3.00	4.20	46.88	3.00	138.83
01/19/07	Orden de Requisición	25				0.80	3.00	2.41	44.07	3.00	134.63
01/19/07	Orden de Requisición	26				0.78	3.00	2.35	43.29	3.00	132.22
01/23/07	Orden de Requisición	30				0.79	3.00	2.36	43.29	3.00	129.87
01/26/07	Orden de Requisición	34				0.78	3.00	2.35	42.50	3.00	127.51
01/26/07	Orden de Requisición	35				1.63	3.00	4.89	41.72	3.00	125.16
01/29/07	Orden de Requisición	40				1.65	3.00	4.94	40.09	3.00	120.27
									38.44	3.00	115.33

MATERIAL:		NUEZ MOSCADA		FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"		TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO		UNIDAD DE MEDIDA:		kg	
MÉTODO DE VALORACIÓN:		Promedio Ponderado									
CÓDIGO:		00022									
REFERENCIA:		Sr. Humberto Jacho									
RESPONSABLE:											
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial								10.00	14.00	140.00
01/02/07	Orden de Requisición	2	0.03	14.00	0.42				9.97	14.00	139.58
01/17/07	Orden de Requisición	24	0.30	14.00	4.20				9.67	14.00	135.38
01/29/07	Orden de Requisición	40	0.35	14.00	4.94				9.32	14.00	130.44

MATERIAL:		OREGANO		FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"		TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO		UNIDAD DE MEDIDA:		kg	
MÉTODO DE VALORACIÓN:		Promedio Ponderado									
CÓDIGO:		00023									
REFERENCIA:		Sr. Humberto Jacho									
RESPONSABLE:											
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial								20.00	2.80	56.00
01/02/07	Orden de Requisición	3	0.40	2.80	1.12				19.60	2.80	54.88
01/09/07	Orden de Requisición	10	0.30	2.80	0.84				19.30	2.80	54.04
01/09/07	Orden de Requisición	12	0.75	2.80	2.10				18.55	2.80	51.94
01/11/07	Orden de Requisición	15	0.54	2.80	1.50				18.01	2.80	50.44
01/15/07	Orden de Requisición	18	0.11	2.80	0.30				17.91	2.80	50.14
01/19/07	Orden de Requisición	25	0.80	2.80	2.25				17.10	2.80	47.80
01/19/07	Orden de Requisición	26	1.04	2.80	2.92				16.06	2.80	44.97
01/23/07	Orden de Requisición	30	0.79	2.80	2.21				15.27	2.80	42.76
01/26/07	Orden de Requisición	34	0.78	2.80	2.19				14.49	2.80	40.57
01/26/07	Orden de Requisición	35	2.17	2.80	6.09				12.31	2.80	34.48

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: PIMIENTA BLANCA											
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado											
CÓDIGO: 00024											
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho											
RESPONSABLE:											
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS				
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12.31.07	Estado de Situación Inicial								15.00	2.80	42.00
01.02.07	Orden de Requisición	1	0.02			0.02		14.98	2.80	41.95	
01.02.07	Orden de Requisición	2	0.20			0.20		14.78	2.80	41.39	
01.02.07	Orden de Requisición	3	0.10			0.10		14.68	2.80	41.11	
01.09.07	Orden de Requisición	10	0.30			0.30		14.38	2.80	40.27	
01.09.07	Orden de Requisición	12	1.00			1.00		13.38	2.80	37.47	
01.11.07	Orden de Requisición	14	0.10			0.10		13.28	2.80	37.18	
01.11.07	Orden de Requisición	15	0.54			0.54		12.74	2.80	35.68	
01.15.07	Orden de Requisición	18	0.11			0.11		12.64	2.80	35.38	
01.17.07	Orden de Requisición	24	2.00			2.00		10.64	2.80	29.78	
01.19.07	Orden de Requisición	25	0.80			0.80		9.83	2.80	27.53	
01.19.07	Orden de Requisición	26	0.26			0.26		9.57	2.80	26.80	
01.23.07	Orden de Requisición	30	0.79			0.79		8.78	2.80	24.59	
01.25.07	Orden de Requisición	33	0.02			0.02		8.76	2.80	24.53	
01.26.07	Orden de Requisición	34	0.78			0.78		7.98	2.80	22.33	
01.26.07	Orden de Requisición	35	0.54			0.54		7.43	2.80	20.81	
01.27.07	Orden de Requisición	38	0.04			0.04		7.39	2.80	20.69	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: SAL INDUSTRIAL # 3											
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado											
CÓDIGO: 00025											
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho											
RESPONSABLE:											
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS				
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
12.31.07	Estado de Situación Inicial								436.00	0.12	52.32
01.02.07	Orden de Requisición	1	0.72			0.72		0.09	435.28	0.12	52.23
01.02.07	Orden de Requisición	2	0.80			0.80		0.12	434.48	0.12	52.14
01.02.07	Orden de Requisición	3	0.55			0.55		0.07	433.93	0.12	52.07
01.04.07	Orden de Requisición	4	1.90			1.90		0.23	432.03	0.12	51.84
01.04.07	Orden de Requisición	5	1.00			1.00		0.12	431.03	0.12	51.72
01.04.07	Orden de Requisición	6	1.80			1.80		0.22	429.23	0.12	51.51
01.06.07	Orden de Requisición	8	1.90			1.90		0.23	427.33	0.12	51.28
01.06.07	Orden de Requisición	9	1.80			1.80		0.22	425.53	0.12	51.06
01.09.07	Orden de Requisición	10	1.40			1.40		0.17	424.13	0.12	50.90
01.09.07	Orden de Requisición	11	1.88			1.88		1.43	412.26	0.12	49.47
								1.43	412.26	0.12	49.47

MATERIAL:		FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"		UNIDAD DE MEDIDA:		kg			
MÉTODO DE VALORACIÓN:		TARJETAS KARDEX PRODUCTOS EN PROCESO							
CÓDIGO:									
REFERENCIA:									
RESPONSABLE:									
FECHA		DETALLE		ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
		VIENEN:		CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/09/07			Orden de Requisición	12			412.26	0.12	49.47
01/11/07			Orden de Requisición	13			412.01	0.12	49.44
01/11/07			Orden de Requisición	14			408.92	0.12	49.07
01/11/07			Orden de Requisición	15			404.80	0.12	48.58
01/15/07			Orden de Requisición	16			402.30	0.12	48.28
01/15/07			Orden de Requisición	17			400.30	0.12	48.04
01/15/07			Orden de Requisición	18			399.76	0.12	47.97
01/16/07			Orden de Requisición	20			399.25	0.12	47.91
01/16/07			Orden de Requisición	21			395.10	0.12	47.41
01/17/07			Orden de Requisición	22			392.93	0.12	47.15
01/17/07			Orden de Requisición	24			388.99	0.12	46.68
01/19/07			Orden de Requisición	25			380.99	0.12	45.72
01/19/07			Orden de Requisición	26			377.24	0.12	45.27
01/23/07			Orden de Requisición	28			375.80	0.12	45.10
01/23/07			Orden de Requisición	29			369.77	0.12	44.37
01/23/07			Orden de Requisición	30			363.65	0.12	43.64
01/25/07			Orden de Requisición	31			359.98	0.12	43.20
01/25/07			Orden de Requisición	32			359.43	0.12	43.13
01/25/07			Orden de Requisición	33			358.35	0.12	43.00
01/26/07			Orden de Requisición	34			357.39	0.12	42.89
01/26/07			Orden de Requisición	35			353.74	0.12	42.45
01/26/07			Orden de Requisición	36			350.75	0.12	42.09
01/27/07			Orden de Requisición	37			341.84	0.12	41.02
01/27/07			Orden de Requisición	38			339.96	0.12	40.80
01/27/07			Orden de Requisición	39			338.25	0.12	40.59
01/29/07			Orden de Requisición	40			337.16	0.12	40.46
01/29/07			Orden de Requisición	42			327.75	0.12	39.33
01/29/07			Orden de Requisición				321.71	0.12	38.60

MATERIAL:		FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"		UNIDAD DE MEDIDA:		kg				
MÉTODO DE VALORACIÓN:		TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO								
CÓDIGO:										
REFERENCIA:										
RESPONSABLE:		Sr. Humberto Jacho								
FECHA	DETALLE	Nº. DOC.	CANT.	ENTRADAS P.U.	V. TOTAL.	CANT.	SALIDAS P.U.	V. TOTAL.	EXISTENCIAS P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial					45.00			3.20	144.00
01/02/07	Orden de Requisición	1				0.14	3.20	0.45	44.86	143.55
01/02/07	Orden de Requisición	3				0.08	3.20	0.26	44.78	143.30
01/09/07	Orden de Requisición	12				1.38	3.20	43.41	3.20	138.90
01/11/07	Orden de Requisición	14				0.80	3.20	2.56	42.61	136.34
01/19/07	Orden de Requisición	26				0.21	3.20	0.67	42.40	135.67
01/25/07	Orden de Requisición	33				0.19	3.20	0.60	42.21	135.07
01/26/07	Orden de Requisición	35				0.43	3.20	1.39	41.77	133.68
01/27/07	Orden de Requisición	38				0.33	3.20	1.07	41.44	132.61

MATERIAL:		FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"		UNIDAD DE MEDIDA:		kg				
MÉTODO DE VALORACIÓN:		TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO								
CÓDIGO:										
REFERENCIA:										
RESPONSABLE:		Sr. Humberto Jacho								
FECHA	DETALLE	Nº. DOC.	CANT.	ENTRADAS P.U.	V. TOTAL.	CANT.	SALIDAS P.U.	V. TOTAL.	EXISTENCIAS P.U.	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial					85.00			3.80	323.00
01/02/07	Orden de Requisición	3				0.08	3.80	0.304	84.92	322.70
01/04/07	Orden de Requisición	4				1.00	3.80	3.8	83.92	318.90
01/04/07	Orden de Requisición	5				2.00	3.80	7.6	81.92	311.30
01/06/07	Orden de Requisición	7				1.00	3.80	3.8	80.92	307.50
01/06/07	Orden de Requisición	8				1.00	3.80	3.80	79.92	303.70
01/09/07	Orden de Requisición	10				1.00	3.80	3.80	78.92	299.90
01/09/07	Orden de Requisición	11				6.25	3.80	23.75	72.67	276.15
01/09/07	Orden de Requisición	12				0.20	3.80	0.76	72.47	275.39
01/11/07	Orden de Requisición	15				1.79	3.80	6.79	70.68	268.60
01/15/07	Orden de Requisición	17				0.29	3.80	1.09	70.40	267.51
01/16/07	Orden de Requisición	19				2.25	3.80	8.57	68.14	258.95
01/16/07	Orden de Requisición	20				2.19	3.80	8.31	65.96	250.63
01/17/07	Orden de Requisición	22				2.82	3.80	10.71	63.14	239.92
01/17/07	Orden de Requisición	23				3.14	3.80	11.92	60.00	228.00
01/19/07	Orden de Requisición	25				2.68	3.80	10.18	57.32	217.82
01/19/07	Orden de Requisición	26				0.21	3.80	0.79	57.11	217.03
01/19/07	Orden de Requisición	27				7.25	3.80	27.53	49.87	189.50
								27.53	49.87	189.50

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"									
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO									
UNIDAD DE MEDIDA: kg									
MATERIAL: CEBOLLA									
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado									
CÓDIGO: 00027									
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho									
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho									
FECHA	DETALLE	VIENEN:	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
				CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/23/07						27.53	49.87	3.80	189.50
01/23/07	Orden de Requisición	28		0.00	3.80	0.00	49.87	3.80	189.50
01/26/07	Orden de Requisición	30		2.63	3.80	9.98	47.24	3.80	179.52
01/26/07	Orden de Requisición	34		2.61	3.80	9.92	44.63	3.80	169.61
01/26/07	Orden de Requisición	35		0.43	3.80	1.65	44.20	3.80	167.95
01/27/07	Orden de Requisición	36		4.69	3.80	17.81	39.51	3.80	150.14
01/29/07	Orden de Requisición	39		0.77	3.80	2.94	38.74	3.80	147.21
01/29/07	Orden de Requisición	41		3.64	3.80	13.82	35.10	3.80	133.38

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"									
TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO									
UNIDAD DE MEDIDA: kg									
MATERIAL: AJO NATURAL									
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado									
CÓDIGO: 00028									
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho									
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho									
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	
12/31/07	Estado de Situación Inicial								10.00
01/04/07	Orden de Requisición	4				2.00	0.10	0.2	98.00
01/04/07	Orden de Requisición	5				10.00	0.10	1	88.00
01/06/07	Orden de Requisición	7				2.00	0.10	0.2	86.00
01/06/07	Orden de Requisición	8				2.00	0.10	0.20	84.00
01/09/07	Orden de Requisición	10				2.00	0.10	0.20	82.00
01/09/07	Orden de Requisición	11				12.50	0.10	1.25	69.50
01/11/07	Orden de Requisición	15				3.57	0.10	0.36	65.93
01/15/07	Orden de Requisición	17				0.57	0.10	0.06	65.36
01/15/07	Orden de Requisición	18				0.72	0.10	0.07	64.64
01/16/07	Orden de Requisición	19				4.51	0.10	0.45	60.13
01/16/07	Orden de Requisición	20				2.19	0.10	0.22	57.94
01/17/07	Orden de Requisición	22				5.64	0.10	0.56	52.30
01/17/07	Orden de Requisición	23				6.27	0.10	0.63	46.03
01/19/07	Orden de Requisición	25				5.36	0.10	0.54	40.67
01/19/07	Orden de Requisición	27				14.49	0.10	1.45	26.18
01/23/07	Orden de Requisición	28				3.17	0.10	0.32	23.01
01/23/07	Orden de Requisición	30				5.25	0.10	0.53	17.76
01/25/07	Orden de Requisición	31				0.57	0.10	0.06	17.19
01/26/07	Orden de Requisición	34				2.61	0.10	0.26	14.58
01/26/07	Orden de Requisición	36				4.69	0.10	0.47	9.89
01/27/07	Orden de Requisición	39				1.55	0.10	0.15	8.34
01/29/07	Orden de Requisición	41				7.27	0.10	0.73	1.07

MATERIAL:			FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"			UNIDAD DE MEDIDA:		
MÉTODO DE VALORACIÓN:			TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO			kg		
CÓDIGO:			00029					
REFERENCIA:			Sr Humberto Jaeho					
RESPONSABLE:								
FECHA	DETALLE	N°. DOC.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
			CANT.	P.U	V. TOTAL.	CANT.	P.U	V. TOTAL.
12/31/07	Estado de Situación Inicial					514.00	0.10	51.40
01/02/07	Orden de Requisición	1	3.90	0.10	0.39	510.10	0.10	51.01
01/02/07	Orden de Requisición	2	3.50	0.10	0.35	506.60	0.10	50.66
01/02/07	Orden de Requisición	3	6.30	0.10	0.63	500.30	0.10	50.03
01/04/07	Orden de Requisición	4	7.50	0.10	0.75	492.80	0.10	49.28
01/04/07	Orden de Requisición	5	10.00	0.10	1.00	482.80	0.10	48.28
01/06/07	Orden de Requisición	6	10.50	0.10	1.05	472.30	0.10	47.23
01/06/07	Orden de Requisición	7	9.00	0.10	0.90	463.30	0.10	46.33
01/06/07	Orden de Requisición	8	27.00	0.10	2.70	436.30	0.10	43.63
01/09/07	Orden de Requisición	9	8.50	0.10	0.85	427.80	0.10	42.78
01/09/07	Orden de Requisición	10	10.00	0.10	1.00	417.80	0.10	41.78
01/09/07	Orden de Requisición	11	46.88	0.10	4.69	370.93	0.10	37.09
01/11/07	Orden de Requisición	12	0.20	0.10	0.02	370.73	0.10	37.07
01/11/07	Orden de Requisición	13	18.02	0.10	1.80	352.70	0.10	35.27
01/15/07	Orden de Requisición	14	22.29	0.10	2.23	330.42	0.10	33.04
01/11/07	Orden de Requisición	15	17.86	0.10	1.79	312.56	0.10	31.26
01/15/07	Orden de Requisición	16	0.80	0.10	0.08	311.76	0.10	31.18
01/15/07	Orden de Requisición	17	7.71	0.10	0.77	304.05	0.10	30.40
01/15/07	Orden de Requisición	18	5.50	0.10	0.55	298.55	0.10	29.85
01/16/07	Orden de Requisición	19	20.29	0.10	2.03	278.25	0.10	27.83
01/16/07	Orden de Requisición	20	4.38	0.10	0.44	273.88	0.10	27.39
01/16/07	Orden de Requisición	21	20.29	0.10	2.03	253.58	0.10	25.36
01/17/07	Orden de Requisición	22	28.18	0.10	2.82	225.40	0.10	22.54
01/17/07	Orden de Requisición	23	28.24	0.10	2.82	197.17	0.10	19.72
01/17/07	Orden de Requisición	24	35.00	0.10	3.50	162.17	0.10	16.22
01/19/07	Orden de Requisición	25	26.79	0.10	2.68	135.38	0.10	13.54
01/19/07	Orden de Requisición	26	16.43	0.10	1.64	118.94	0.10	11.89
01/19/07	Orden de Requisición	27	65.21	0.10	6.52	53.74	0.10	5.37
01/15/07	Orden de compra	4	500	0.12	60	533.74	0.12	65.37
01/23/07	Orden de Requisición	28	6.35	0.12	0.76	547.39	0.12	64.61
01/23/07	Orden de Requisición	29	28.90	0.12	3.41	518.49	0.12	61.20
01/23/07	Orden de Requisición	30	40.10	0.12	4.73	478.39	0.12	56.47
01/25/07	Orden de Requisición	31	7.71	0.12	0.91	470.67	0.12	55.56
01/25/07	Orden de Requisición	32	10.15	0.12	1.20	460.52	0.12	54.36
01/25/07	Orden de Requisición	33	5.20	0.12	0.61	455.32	0.12	53.74
01/26/07	Orden de Requisición	34	39.88	0.12	4.71	415.45	0.12	49.04
	PASAN:				4.71	415.45	0.12	49.04

MATERIAL:		HIELO		FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"		UNIDAD DE MEDIDA:		kg			
MÉTODO DE VALORACIÓN:		Promedio Ponderado		TARJETAS KÁRDEX PRODUCTOS EN PROCESO							
CÓDIGO:		00029									
REFERENCIA:		00029									
RESPONSABLE:		Sr. Humberto Jacho									
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/26/07	Orden de Requisición	35				34.24	0.12	4.11	415.45	0.12	49.04
01/26/07	Orden de Requisición	36				35.16	0.12	4.22	381.21	0.12	45.00
01/27/07	Orden de Requisición	37				17.65	0.12	2.12	346.05	0.12	40.85
01/27/07	Orden de Requisición	38				9.29	0.12	1.11	328.41	0.12	38.76
01/27/07	Orden de Requisición	39				7.73	0.12	0.93	319.12	0.12	37.67
01/29/07	Orden de Requisición	40				41.18	0.12	4.94	311.39	0.12	36.76
01/29/07	Orden de Requisición	41				32.74	0.12	3.93	270.22	0.12	31.90
01/29/07	Orden de Requisición	42				35.26	0.12	4.23	237.48	0.12	28.03
									202.22	0.12	23.87

MATERIAL:		Jamón		FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"		UNIDAD DE MEDIDA:		kg			
MÉTODO DE VALORACIÓN:		Promedio Ponderado		TARJETAS KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS							
CÓDIGO:		00030									
REFERENCIA:		00030									
RESPONSABLE:		Sr. Humberto Jacho									
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/02/07	Orden de Producción	1	21	3.36597	70.69				21	3.36597	70.69
01/03/07	Venta	1				21	3.36597	70.69	0.00	0.0000	0.00
01/11/07	Orden de Producción	14	120	1.77583	213.10				120.00	1.77583	213.10
01/12/07	Venta	5				120.00	1.77583	213.10	0.00	0.0000	0.00
01/25/07	Orden de Producción	33	28	2.9107	81.50				28.00	2.9107	81.50
01/26/07	Venta	11				28.00	2.9107	81.50	0.00	0.0000	0.00
01/27/07	Orden de Producción	38	50	2.2803	114.02				50.00	2.2803	114.02
01/29/07	Venta	13				50.00	2.2803	114.02	0.00	0.0000	0.00

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"												
TARJETAS KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS												
UNIDAD DE MEDIDA: kg												
MATERIAL: Chonzo Ambuteño												
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado												
CÓDIGO: 00031												
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho												
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho												
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS			
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	
01/02/07	Orden de Producción	3	46	2.2419	103.13				46	1.4200	103.1274	
01/02/07	Venta	1				46	2.2419	103.1274	0.00	0.0000	0.0000	
01/09/07	Orden de Producción	12	115	1.7003	195.53				115.00	1.9900	195.5345	
01/10/07	Venta	4				115.00	1.7003	195.5345	0.00	0.0000	0.0000	
01/19/07	Orden de Producción	26	120	1.71672	206.01				120.00	1.71672	206.0064	
01/20/07	Venta	9				120.00	1.71672	206.01	0.00	0.0000	0.0000	
01/26/07	Orden de Producción	35	250	1.55536	388.84				250.00	1.55536	388.8400	
01/27/07	Venta	12				250.00	1.55536	388.84	0.00	0.0000	0.0000	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"												
TARJETAS KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS												
UNIDAD DE MEDIDA: kg												
MATERIAL: Salchicha de Pollo												
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado												
CÓDIGO: 00032												
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho												
RESPONSABLE: Sr. Humberto Jacho												
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS			
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	
01/04/07	Orden de Producción	4	128	1.3778	176.36				128	1.3778	176.36	
01/05/07	Venta	2				128	1.3778	176.36	0.00	0.0000	0.00	
01/09/07	Orden de Producción	11	800	1.12218	889.77				800	1.12218	889.77	
01/10/07	Venta	4				800	1.12218	889.77	0.00	0.0000	0.00	
01/16/07	Orden de Producción	20	280	1.21282	339.59				280.00	1.21282	339.59	
01/17/07	Venta	7				280.00	1.21282	339.59	0.00	0.0000	0.00	
01/26/07	Orden de Producción	36	600	1.1490	689.40				600.00	1.1490	689.40	
01/27/07	Venta	12				600.00	1.1490	689.40	0.00	0.0000	0.00	

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: MÉTODO DE VALORACIÓN: CÓDIGO: REFERENCIA: RESPONSABLE:			ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/03/07	Orden de Producción	5	110	1.7541	192.95				110	1.7541	192.95
01/05/07	Venta	2				110	1.4000	192.95			0.00
01/17/07	Orden de Producción	22	310	1.53460	475.73				310.00	1.53460	475.73
01/18/07	Venta	8				310.00	1.53460	475.73			0.00
01/27/07	Orden de Producción	39	85	1.8957	161.13				85.00	1.8957	161.13
01/29/07	Venta	13				85.00	1.8957	161.13			0.00

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: MÉTODO DE VALORACIÓN: CÓDIGO: REFERENCIA: RESPONSABLE:			ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/02/07	Orden de Producción	2	34	2.4955	84.85				34	2.4955	84.85
01/03/07	Venta	1				34	2.49550	84.85			0.00
01/17/07	Orden de Producción	24	340	1.43580	488.17				340	1.4358	488.17
01/18/07	Venta	8				340	1.43580	488.17			0.00
01/29/07	Orden de Producción	40	400	1.42706	570.82				400	1.42706	570.82

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: MÉTODO DE VALORACIÓN: CÓDIGO: REFERENCIA: RESPONSABLE:			ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/04/07	Orden de Producción	6	134	1.1751	157.46				134	1.1751	157.46
01/05/07	Venta	2				134.00	1.1751	157.46			0.00
01/11/07	Orden de Producción	13	230	1.04897	241.26				230.00	1.04897	241.26
01/12/07	Venta	5				230.00	1.04897	241.26			0.00
01/29/07	Orden de Producción	42	450	0.95843	431.29				450.00	0.95843	431.29

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
TARJETAS KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS

UNIDAD DE MEDIDA: kg

MATERIAL: Botón Popular
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado
CÓDIGO: 00036
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho
RESPONSABLE:

FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/06/07	Orden de Producción	7	102	1.64847	168.14				102	1.64847	168.14
01/08/07	Venta	3				102.00	1.64847	168.14	0.00	0.0000	0.00
01/16/07	Orden de Producción	19	230	1.445272	332.41				230.00	1.445272	332.41
01/17/07	Venta	7				230.00	1.445272	332.41	0.00	0.0000	0.00
01/17/07	Orden de Producción	23	320	1.3958	446.65				320.00	1.3958	446.65
01/18/07	Venta	8				320.00	1.3958	446.65	0.00	0.0000	0.00
01/19/07	Orden de Producción	27	739	1.327002	980.65				739.00	1.327002	980.65
01/20/07	Venta	9				739.00	1.327002	980.65	0.00	0.0000	0.00
01/29/07	Orden de Producción	41	371	1.39486	517.49				371.00	1.39486	517.49

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
TARJETAS KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS

UNIDAD DE MEDIDA: kg

MATERIAL: Salchicha Especial
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado
CÓDIGO: 00037
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho
RESPONSABLE:

FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/06/07	Orden de Producción	8	126	1.39636	175.94				126	1.3964	175.94
01/08/07	Venta	3				126	1.3964	175.94	0.00	0.0000	0.00
01/15/07	Orden de Producción	17	36	2.2122	79.64				36.00	2.2122	79.64
01/16/07	Venta	6				36.00	2.2122	79.64	0.00	0.0000	0.00
01/23/07	Orden de Producción	28	400	1.14551	458.20				400.00	1.14551	458.20
01/24/07	Venta	10				400.00	1.14551	458.20	0.00	0.0000	0.00
01/25/07	Orden de Producción	31	36	2.21646	79.79				36.00	2.2164	79.79
01/26/07	Venta	11				36.00	2.2164	79.79	0.00	0.0000	0.00

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"														
TARJETAS KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS														
UNIDAD DE MEDIDA: kg														
MATERIAL:			Salchicha Popular			ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
MÉTODO DE VALORACIÓN:			Promedio Ponderado			P.U.			P.U.			P.U.		
CÓDIGO:			00038			CANT.			CANT.			CANT.		
REFERENCIA:			00038			V. TOTAL.			V. TOTAL.			V. TOTAL.		
RESPONSABLE:			Sr. Humberto Jacho			N°. DOC.			N°. DOC.			N°. DOC.		
FECHA	DETALLE	N°. DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/06/07	Orden de Producción	9	125	1.3691	171.14							125	1.0700	171.14
01/08/07	Venta	3				125	1.3691	171.14				0.00	0.0000	0.00
01/23/07	Orden de Producción	29	425	1.15931	492.71							425.00	1.15931	492.71
01/24/07	Venta	10				425.00	1.15931	492.71				0.00	0.0000	0.00

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"														
TARJETAS KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS														
UNIDAD DE MEDIDA: kg														
MATERIAL:			Chorizo Popular			ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
MÉTODO DE VALORACIÓN:			Promedio Ponderado			P.U.			P.U.			P.U.		
CÓDIGO:			00039			CANT.			CANT.			CANT.		
REFERENCIA:			00039			V. TOTAL.			V. TOTAL.			V. TOTAL.		
RESPONSABLE:			Sr. Humberto Jacho			N°. DOC.			N°. DOC.			N°. DOC.		
FECHA	DETALLE	N°. DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/09/07	Orden de Producción	10	112.00	1.7694	198.17							112	1.4200	198.17
01/10/07	Venta	4				112.00	1.7694	198.17				0.00	0.0000	0.00
01/11/07	Orden de Producción	15	200.00	1.62645	325.29							200.00	1.62645	325.29
01/12/07	Venta	5				200.00	1.62645	325.29				0.00	0.0000	0.00
01/19/07	Orden de Producción	25	300.00	1.558993	467.70							300.00	1.558993	467.70
01/20/07	Venta	9				300.00	1.558993	467.70				0.00	0.0000	0.00

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"														
TARJETAS KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS														
UNIDAD DE MEDIDA: kg														
MATERIAL:			Mortadela de Pollo			ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
MÉTODO DE VALORACIÓN:			Promedio Ponderado			P.U.			P.U.			P.U.		
CÓDIGO:			00040			CANT.			CANT.			CANT.		
REFERENCIA:			00040			V. TOTAL.			V. TOTAL.			V. TOTAL.		
RESPONSABLE:			Sr. Humberto Jacho			N°. DOC.			N°. DOC.			N°. DOC.		
FECHA	DETALLE	N°. DOC.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/15/07	Orden de Producción	16	34	2.48013	84.32							34	2.48013	84.32
01/16/07	Venta	6				34.00	2.48013	84.32				0.00	0.0000	0.00
01/16/07	Orden de Producción	21	92	1.729615	159.12							92.00	1.729615	159.12
01/17/07	Venta	7				92.00	1.729615	159.12				0.00	0.0000	0.00
01/25/07	Orden de Producción	32	46	2.1740	100.00							46.00	2.1740	100.00
01/26/07	Venta	11				46.00	2.1740	100.00				0.00	0.0000	0.00
01/27/07	Orden de Producción	37	80	1.80708	144.57							80.00	1.80708	144.57
01/29/07	Venta	13				80.00	1.80708	144.57				0.00	0.0000	0.00

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
TARJETAS KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS											
UNIDAD DE MEDIDA: kg											
MATERIAL: Chonzo Colombiano											
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado											
CÓDIGO: 00041											
REFERENCIA: Sr. Humberto Jacho											
RESPONSABLE:											
FECHA	DETALLE	N.º DOC.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
			CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.	CANT.	P.U.	V. TOTAL.
01/15/07	Orden de Produccion	18	48	2.5185	120.89				48	2.5185	120.89
01/16/07	Venta					48.00	2.5185	120.89		0.0000	0.00
01/23/07	Orden de Produccion	30	350	1.79318	627.61				350.00	1.79318	627.61
01/24/07	Venta	10				350.00	1.79318	627.61		0.0000	0.00
01/26/07	Orden de Produccion	34	348	1.79801	625.71				348.00	1.79801	625.71
01/27/07	Venta	12				348.00	1.79801	625.71		0.0000	0.00

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
SOLICITUD DE COMPRA

Lugar y fecha: Latacunga, 07 de enero del 2007

Señor:
Orlando Caza

Sirvanse tramitar la compra de los siguientes

Materiales
 Repuestos

DESCRIPCIÓN	STOCK IDEAL	SALDO A LA FECHA	CANTIDAD REQUERIDA	CLAVE JUSTIFICACIÓN
Carne de Res	850	91.27	850	Nuevos productos
Claves: 1 Reposición stock 2 Nuevos productos 3 Otros (especifique)				<i>Sudal</i> Firma del Bodeguero

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
SOLICITUD DE COMPRA

Lugar y fecha: Latacunga, 16 de enero del 2007

Señor:
Orlando Caza

Sirvanse tramitar la compra de los siguientes

Materiales
 Repuestos

DESCRIPCIÓN	STOCK IDEAL	SALDO A LA FECHA	CANTIDAD REQUERIDA	CLAVE JUSTIFICACIÓN
Carne de Res	860	47.75	860	Nuevos productos
Claves: 1 Reposición stock 2 Nuevos productos 3 Otros (especifique)				<i>Sudal</i> Firma del Bodeguero

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
SOLICITUD DE COMPRA

Lugar y fecha: Latacunga, 17 de enero del 2007

Señor:
Orlando Caza

Sirvanse tramitar la compra de los siguientes

Materiales
 Repuestos

DESCRIPCIÓN	STOCK IDEAL	SALDO A LA FECHA	CANTIDAD REQUERIDA	CLAVE JUSTIFICACIÓN
Piel de pollo	325	14.63	325	Nuevos productos
Claves: 1 Reposición stock 2 Nuevos productos 3 Otros (especifique)				<i>Sudal</i> Firma del Bodeguero

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
SOLICITUD DE COMPRA

Lugar y fecha: Latacunga, 18 de enero del 2007

Señor:
Orlando Caza

Sirvanse tramitar la compra de los siguientes

Materiales
 Repuestos

DESCRIPCIÓN	STOCK IDEAL	SALDO A LA FECHA	CANTIDAD REQUERIDA	CLAVE JUSTIFICACIÓN
Hielo	500	53.74	500	Nuevos productos
Claves: 1 Reposición stock 2 Nuevos productos 3 Otros (especifique)				<i>Sudal</i> Firma del Bodeguero

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"				
SOLICITUD DE COMPRA				5
Señor:		Lugar y fecha:		
Orlando Caza		Latacunga, 22 de enero del 2007		
Sirvanse tramitar la compra de los siguientes		<input checked="" type="checkbox"/> Materiales <input type="checkbox"/> Repuestos		
DESCRIPCIÓN	STOCK IDEAL	SALDO A LA FECHA	CANTIDAD REQUERIDA	CLAVE JUSTIFICACIÓN
Carne de Res	850	24.90	850	Nuevos productos
Claves:		1 Reposición stock 2 Nuevos productos 3 Otros (especifique)		 Firma del Bodeguero

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"				
SOLICITUD DE COMPRA				6
Señor:		Lugar y fecha:		
Orlando Caza		Latacunga, 22 de enero del 2007		
Sirvanse tramitar la compra de los siguientes		<input checked="" type="checkbox"/> Materiales <input type="checkbox"/> Repuestos		
DESCRIPCIÓN	STOCK IDEAL	SALDO A LA FECHA	CANTIDAD REQUERIDA	CLAVE JUSTIFICACIÓN
Grasa de cerdo	486	54.05	486	Nuevos productos
Claves:		1 Reposición stock 2 Nuevos productos 3 Otros (especifique)		 Firma del Bodeguero

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"				
SOLICITUD DE COMPRA				7
Señor:		Lugar y fecha:		
Orlando Caza		Latacunga, 25 de enero del 2007		
Sirvanse tramitar la compra de los siguientes		<input checked="" type="checkbox"/> Materiales <input type="checkbox"/> Repuestos		
DESCRIPCIÓN	STOCK IDEAL	SALDO A LA FECHA	CANTIDAD REQUERIDA	CLAVE JUSTIFICACIÓN
Carne de Res	850	90.90	850	Nuevos productos
Claves:		1 Reposición stock 2 Nuevos productos 3 Otros (especifique)		 Firma del Bodeguero

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ORDEN DE COMPRA 1

Lugar y fecha: Latacunga, 10 de enero del 2007

Señora:
Empresa proveedora: Maria Matilde Chipugsi Illupangui

Cantidad	Unidad medida	Descripción	Código	Precios	
				Unitario	Total
850	kg.	Carne de res	00002	1.80	1530.00


Firma Contador

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ORDEN DE COMPRA 2

Lugar y fecha: Latacunga, 18 de enero del 2007

Señora:
Empresa proveedora: Maria Matilde Chipugsi Illupangui

Cantidad	Unidad medida	Descripción	Código	Precios	
				Unitario	Total
860	kg.	Carne de res	00002	1.80	1548.00


Firma Contador

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ORDEN DE COMPRA 3

Lugar y fecha: Latacunga, 19 de enero del 2007

Señora:
Empresa proveedora: AVITALSA

Cantidad	Unidad medida	Descripción	Código	Precios	
				Unitario	Total
325	kg.	Piel de Pollo	00005	0.20	65.00


Firma Contador

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ORDEN DE COMPRA 4

Lugar y fecha: Latacunga, 19 de enero del 2007

Señor:
Empresa proveedora: Luis Hernesto Carrera.

Cantidad	Unidad medida	Descripción	Código	Precios	
				Unitario	Total
500	kg.	Hielo	00029	0.12	60.00


Firma Contador

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ORDEN DE COMPRA 5

Lugar y fecha: Latacunga, 24 de enero del 2007

Señora:
Empresa proveedora: Maria Matilde Chipugsi Illupangui

Cantidad	Unidad medida	Descripción	Código	Precios	
				Unitario	Total
850	kg.	Carne de Res	00002	1.80	1530.00


Firma Contador

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ORDEN DE COMPRA 6

Lugar y fecha: Latacunga, 24 de enero del 2007

Señor:
Empresa proveedora: Luiggi Fabrizio Andrade Pazmiño

Cantidad	Unidad medida	Descripción	Código	Precios	
				Unitario	Total
486	kg.	Grasa de Cerdo	00001	0.95	461.70


Firma Contador

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ORDEN DE COMPRA 7

Lugar y fecha: Latacunga, 27 de enero del 2007

Señora:
Empresa proveedora: Maria Matilde Chipugsi Illupangui

Cantidad	Unidad medida	Descripción	Código	Precios	
				Unitario	Total
850	kg.	Carne de Res	00002	1.80	1530.00


Firma Contador

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Jefe de la Fabrica
Articulo: Mortadela Especial
Presupuesto N°: 2
Fecha de inicio: 01/02/07

O.P. N°: 2
Cantidad: 34
Precio de Venta: 3.9024
Fecha de Terminación: 01/02/07

Fecha: Latacunga, 02 de Enero del 2007

Materias Primas				Mano de Obra Directa				Costos Indirectos de Fabricación			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	6.00	0.90	5.40	1	5.40	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.0400	10.5000	0.41
RES	10.00	1.76	17.60	1	17.60	1.06	4.05	GLUTAMOTOM	0.0400	1.7400	0.07
TRIMING	5.00	2.20	11.00	1	11.00	1.06	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.0300	5.0400	0.15
				2		1.06	8.10	HUMO	0.0600	1.9500	0.12
				1		1.06	4.05	ROJO 40	0.0300	26.0000	0.78
				1		1.06	4.05	TARI K7	0.2000	2.6800	0.50
				2		1.06	8.10	FEcula PAPA	2.0000	0.7700	1.54
				1		1.06	4.05	HARINA	2.0000	0.3700	0.74
								CANELA	0.0400	6.8000	0.27
								COMINO	0.1500	2.6000	0.39
								CULANTRO	0.1400	3.0000	0.42
								NUEZ MOSCADA	0.0300	14.0000	0.42
								PIMIENTA BLANCA	0.2000	2.8000	0.56
								SAL INDUSTRIAL # 3	0.8000	0.1200	0.10
								HIELO	3.5000	0.1000	0.35
								LUZ			3.29
								MANTENIMIENTO			0.26
Total S.			34.00	Total S.			40.4762	Total S.			10.37

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		34.00	1.0000
* Mano de obra directa		40.4762	1.1905
* Costos indirectos de fabricación		10.37	0.3050
COSTOS DE FABRICACIÓN		84.85	2.4955
* Gastos de comercialización		2.63	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		7.29	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		94.77	2.7874
UTILIDAD APROXIMADA		37.91	1.1150
PRECIO DE VENTA		132.68	3.9024

Departamento Contabilidad Contador Costos

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Jefe de la Fábrica
Arífcub: Chorizo Amateño
Presupuesto N°: 3
Fecha de Inicio: 01/02/07

O.P. N°: 3
Cantidad: 46
Precio de Venta: 3.5474
Fecha de Terminación: 01/02/07

Fecha: Latacunga, 02 de Enero del 2007

Descripción	Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación		V. Total
	Cantidad	V. Unitario	N° P.	Valor / horas	Descripción	Total	
GRASA CERDO	13	0.90	1	1.06	Recepción carne	4.05	10.30
RES	20	1.76	1	1.06	Pastero y Mezclado	4.05	0.31
					Embudo	4.05	5.04
					Amarado	8.10	26.00
					Ahumado	4.05	0.06
					Cocción	8.10	2.48
					Empacado	4.05	0.25
					Cuatro Frio	8.10	13.00
						4.05	0.50
						8.10	0.77
						4.05	1.43
						8.10	0.20
						4.05	2.60
						8.10	0.52
						4.05	3.00
						8.10	2.80
						4.05	1.12
						8.10	2.80
						4.05	0.28
						8.10	0.12
						4.05	0.07
						8.10	3.20
						4.05	0.08
						8.10	3.80
						4.05	0.30
						8.10	0.63
						4.05	0.10
						8.10	0.63
						4.05	0.10
						8.10	4.46
						4.05	0.36
						8.10	15.75
Total S.		46.90		Total S.		40.4762	

Resumen

- *Materiales directos
- * Mano de obra directa
- * Costos indirectos de fabricación

COSTOS DE FABRICACIÓN

- * Gastos de comercialización
- * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO
UTILIDAD APROXIMADA
PRECIO DE VENTA

Total S.	Unitario S.
46.90	1.0196
40.4762	0.8799
15.75	0.3425
103.13	2.2419
3.56	0.0775
9.86	0.2144
116.56	4.7758
46.62	1.0136
163.18	3.5474

Departamento Contabilidad

Contador Costos

Cliente: Sr. Diego Espinal
 Artículo: Salchicha de pollo
 Presupuesto N°: 4
 Fecha de Inicio: 01/04/07

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

O.P. N°: 4
 Cantidad: 128
 Precio de Venta: 2.3377
 Fecha de Terminación: 01/04/07

Fecha: Latacunga, 04 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación							
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N°. Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	20	0.90	18.00	1	1.06	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.15	10.30	1.55
RES	40	1.76	70.40	1	1.06		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.09	5.04	0.45
ENTRANA	6	1.30	7.80	1	1.06		4.05	CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	1.40	4.90	6.86
				2	1.06		8.10	HUMO	0.15	1.95	0.29
				1	1.06		4.05	TARIK 7	0.40	2.48	0.99
				1	1.06		4.05	FEcula PAPA	7.00	0.77	5.30
				2	1.06		8.10	HARINA	7.00	0.37	2.59
				1	1.06		4.05	SAL INDUSTRIAL # 3	1.90	0.12	0.23
								CEBOLLA	1.00	3.80	3.80
								AJO NATURAL	2.00	1.70	3.40
								HIELO	7.50	0.10	0.75
								LUZ			12.40
								MANTENIMIENTO			0.90
Total S.			96.20	Total S.			40.4762	Total S.			39.69

Resumen

- * Materiales directos
- * Mano de obra directa
- * Costos indirectos de fabricación

COSTOS DE FABRICACIÓN

- * Gastos de comercialización
- * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO

UTILIDAD APROXIMADA

PRECIO DE VENTA

Total S.	Unitario S.
96.20	0.7516
40.4762	0.3162
39.69	0.3101
176.36	1.3778
9.92	0.0775
27.45	0.2144
213.73	1.6698
85.49	0.6679
299.22	2.3377

Departamento Contabilidad

Contador Costos

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Diego Espinal
Artículo: Longaniza
Presupuesto N°: 5
Fecha de Inicio: 01/04/07

O.P. N°: 5
Cantidad: 110
Precio de Venta: 2.8645
Fecha de Terminación: 01/04/07

Fecha: Latacinga, 04 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación								
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	35	0.90	31.50	Recepcion carne	1	1.06	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.14	10.30	1.44
RES	45	1.76	79.20	Puestero y Mezclado	1	1.06		4.05	GLUTAMATO M	0.15	1.74	0.26
ENTRAÑA	10	1.30	13.00	Embutido	1	1.06		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.10	5.04	0.50
PIEL DE POLLO	5	0.18	0.90	Amarado	2	1.06		8.10	HUMO	0.15	1.95	0.29
				Ahumado	1	1.06		4.05	ROJO 40	0.18	26.00	4.68
				Coccion	1	1.06		4.05	TARI K7	0.40	2.48	0.99
				Empacado	2	1.06		8.10	CEBOLLA	1.00	3.80	3.80
				Cuanto Frio	1	1.06		4.05	AJO NATURAL	2.00	1.70	3.40
									HIELO	10.00	0.10	1.00
									LUZ			10.65
									MANTENIMIENTO			0.85
Total S.			124.60	Total S.				40.4762	Total S.			27.88

Resumen

- * Materiales directos
 - * Mano de obra directa
 - * Costos indirectos de fabricación
- COSTOS DE FABRICACIÓN**
- * Gastos de comercialización
 - * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADERO
UTILIDAD APROXIMADA
PRECIO DE VENTA

Total S.	Unitario S.
124.60	1.1327
40.4762	0.3680
27.88	0.2534
192.95	1.7541
8.52	0.0775
23.59	0.2144
225.06	2.0460
90.03	0.8184
315.09	2.8645

Departamento Contabilidad

Contador Costos

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Diego Espinel
 Artículo: Salchicha Roja
 Presupuesto N°: 6
 Fecha de Inicio: 01/04/07

O.P. N°: 6
 Cantidad: 134
 Precio de Venta: 2.0538
 Fecha de Terminación: 01/04/09

Fecha: Laibucungu, 04 de Enero del 2007

Materias Primas			Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación				
Descripción	Cantidad	V. Unitario	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
RES	40	1.76	1	70.40	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.14	10.30	1.44
PIEL DE POLLO	35	0.18	1	6.30	1.06	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.10	5.04	0.50
			1		1.06	4.05	CONDIMENTO FRANKFURT V	1.30	3.90	5.07
			2		1.06	8.10	HUMO	0.15	1.95	0.29
			1		1.06	4.05	ROJO 40	0.18	26.00	4.68
			1		1.06	4.05	TARIK7	0.40	2.48	0.99
			2		1.06	8.10	HARINA	24.00	0.37	8.88
			1		1.06	4.05	SUPRO 500E	1.00	3.14	3.14
							SAL INDUSTRIAL # 3	1.80	0.12	0.22
							HIELO	10.50	0.10	1.05
							MANTENIMIENTO			12.98
Total S.				76.70		40.4762		Total S.		40.28

Resumen

- * Materiales directos
- * Mano de obra directa
- * Costos indirectos de fabricación

COSTOS DE FABRICACIÓN

- * Gastos de comercialización
- * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO

UTILIDAD APROXIMADA

PRECIO DE VENTA

	Total S.	Unitario S.
	76.70	0.5724
	40.4762	0.3021
	40.28	0.3006
	157.46	1.1751
	10.38	0.0775
	28.74	0.2144
	196.58	1.4670
	78.63	0.5868
	275.21	2.0538

Departamento Contabilidad

Contador Costos

Cliente:		Sr. William Borja		O.P. N°		7						
Artículo:		Bolon Popular		Cantidad:		102						
Presupuesto N°:		7		Precio de Venta:		2.7166						
Fecha de Inicio:		01/06/07		Fecha de Terminación:		01/06/07						
FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"				Latacunga, 06 de Enero del 2007								
HOJA DE COSTOS												
Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación								
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total	
GRASA CERDO	30.00	0.90	27.00	1	Recepción carne	3.81851	4.05	CEBOLLA	1.00	3.80	3.80	
RES	45.00	1.76	79.20	1	Pastoreo y Mezclado	1.06	4.05	AJO NATURAL	2.00	1.70	3.40	
PIEL DE POLLO	15.00	0.18	2.70	1	Embutido	1.06	4.05	HIELO	9.00	0.10	0.90	
				2	Anarado	1.06	8.10	LUZ			9.88	
				1	Alumado	1.06	4.05	MANTENIMIENTO			0.79	
				1	Cocccion	1.06	4.05					
				2	Empacado	1.06	8.10					
				1	Cuanto Frio	1.06	4.05					
Total \$.			108.90		Total \$.		40.4762	Total \$.			18.77	
Resumen												
* Materiales directos												
* Mano de obra directa												
* Costos indirectos de fabricación												
COSTOS DE FABRICACIÓN												
* Gastos de comercialización												
* Gastos administrativos y financieros												
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADERO												
UTILIDAD APROXIMADA												
PRECIO DE VENTA												
Total \$.								Unitario \$.				
108.90								1.0676				
40.4762								0.3968				
18.77								0.1840				
168.14								1.64817				
7.90								0.0775				
21.87								0.2144				
197.92								1.9404				
79.17								0.7762				
277.09								2.7166				
Departamento Contabilidad								Contador Costos				

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. William Boria
Artículo: Salchicha Especial
Presupuesto N°: 8
Fecha de Inicio: 01/06/07

O.P. N°:
Cantidad: 8
Precio de Venta: 2.3636
Fecha de Terminación: 01/06/07

Fecha: Lathacunga, 06 de Enero del 2007

Materia Primas		Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación							
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	N° P.	Valor / horas	N°. Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	20.00	0.90	18.00	Recepcion carne	1	3.81851	4.05	14.00	RECULA PAPA	14.00	0.77	10.78
BES	40.00	1.76	70.40	Pastoreo y Mezclado	1	1.06	4.05	14.00	HARINA	14.00	0.37	5.18
ENTRANA	6.00	1.30	7.80	Embutido	1	1.06	4.05	1.90	SAL INDUSTRIAL # 3	1.90	0.12	0.23
				Amarado	2	1.06	8.10	1.00	CEBOLLA	1.00	3.80	3.80
				Ahumado	1	1.06	4.05	2.00	AJO NATURAL	2.00	1.70	3.40
				Cocción	1	1.06	4.05	27.00	HIELD	27.00	0.10	2.70
				Empacado	2	1.06	8.10	8.10	LUZ	8.10	0.10	12.20
				Cuatro Frio	1	1.06	4.05	4.05	MANTENIMIENTO	4.05	0.97	0.97
Total S.			96.20	Total S.			Total S.	40.4762	Total S.			39.27

Resumen

- * Materiales directos
- * Mano de obra directa
- * Costos indirectos de fabricación

COSTOS DE FABRICACIÓN

- * Gastos de comercialización
- * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADERO
UTILIDAD APROXIMADA
PRECIO DE VENTA

Total S.	96.20	Unitario S.	0.7635
	40.4762		0.3212
	39.27		0.3116
	175.94		1.39636
	9.76		0.0775
	27.02		0.2144
	212.73		1.6883
	85.09		0.6753
	297.82		2.3636

Departamento Contabilidad

Contador Costos

Materias Primas		Mano de Obra Directa				Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	Nº P.	Valor / horas	Nº Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	7.00	0.90	6.30	Recepcion carne	1	1.06	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.14	10.30	1.44
RES	48.00	1.76	84.48	Pastlero y Mezclado	1	1.06		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.10	5.04	0.50
PIEL DE POLLO	13.00	0.18	2.34	Embutido	1	1.06		4.05	CONDIMENTO FRANKFURT V	1.30	3.90	5.07
				Amarrado	2	1.06		8.10	HUMO	0.15	1.95	0.29
				Alumado	1	1.06		4.05	ROJO 40	0.18	26.00	4.68
				Cocccion	1	1.06		4.05	TARIK 7	0.40	2.48	0.99
				Empacado	2	1.06		8.10	FECULA PAPA	2.00	0.77	1.54
				Cuarto Frio	1	1.06		4.05	HARINA	24.00	0.37	8.88
									SAL INDUSTRIAL # 3	1.80	0.12	0.22
									HIELO	8.50	0.10	0.85
									LUZ			12.11
									MANTENIMIENTO			0.97
Total \$.			93.12	Total \$.				40.4762	Total \$.			37.54

Resumen		Total \$.	Unitario \$.
*Materiales directos		93.12	0.7450
* Mano de obra directa		40.4762	0.3238
* Costos indirectos de fabricacion		37.54	0.3003
COSTOS DE FABRICACIÓN		171.14	1.3691
* Gastos de comercialización		9.69	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		26.81	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		207.63	1.6610
UTILIDAD APROXIMADA		83.05	0.6644
PRECIO DE VENTA		290.68	2.3254

Departamento Contabilidad	Contador Costos
---------------------------	-----------------

Cliente: Sr. William Borja
 Artículo: Salchicha Popular
 Presupuesto N°: 9
 Fecha de Inicio: 01/06/07

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"
HOJA DE COSTOS

O.P. N°: 9
 Cantidad: 125
 Precio de Venta: 2.3254
 Fecha de Terminación: 01/06/07

Fecha: Latacunga, 06 de Enero del 2007

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Marco Almirano
Artículo: Chonzo Popular
Presupuesto N°: 10
Fecha de Inicio: 01/09/07

O.P. N°:
Cantidad: 112
Precio de Venta: 2 8859
Fecha de Terminación: 01/09/07

Fecha: Latacunga, 09 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa				Costos Indirectos de Fabricación					
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	35.00	0.90	31.50	1	Recepcion carne	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.15	10.30	1.55
RES	45.00	1.76	79.20	1	Pastero y Mezclado		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.12	5.04	0.60
ENTRANA	10.00	1.30	13.00	1	Embutido		4.05	HUMO	0.22	1.95	0.43
PIEL DE POLLO	5.00	0.18	0.90	2	Amarrado		8.10	ROJO 40	0.18	26.00	4.68
				1	Alumado		4.05	TARIK 7	0.40	2.48	0.99
				1	Coscion		4.05	ACHOTE	0.80	1.43	1.14
				2	Empacado		8.10	COMINO	0.40	2.60	1.04
				1	Cuarto Frio		4.05	CULANTRO	0.30	3.00	0.90
								OREGANO	0.30	2.80	0.84
								PIMIENTA BLANCA	0.30	2.80	0.84
								SAL INDUSTRIAL # 3	1.40	0.12	0.17
								CEBOLLA	1.00	3.80	3.80
								AJO NATURAL	2.00	1.70	3.40
								HIELO	10.00	0.10	1.00
								LUZ			10.85
								MANTENIMIENTO			0.87
Total S.			124.60				40.4762			Total S.	33.10

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		124.60	1.1125
* Mano de obra directa		40.4762	0.3614
* Costos indirectos de fabricación		33.10	0.2955
COSTOS DE FABRICACIÓN		198.17	1.76940
* Gastos de comercialización		8.68	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		24.02	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		230.87	2.0613
UTILIDAD APROXIMADA		92.35	0.8245
PRECIO DE VENTA		323.22	2.8859

Departamento Contabilidad Contador Costos

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Marco Allamano
Artículo: Salchicha de Pollo
Presupuesto N°: 11
Fecha de Inicio: 01/09/07

O.P. N°:
Cantidad: 800
Precio de Venta: 1.9658
Fecha de Terminación: 01/09/07

Fecha: Latacinga, 09 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación								
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	N.º P.	Valor / horas	N.º Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	125.00	0.90	112.50	Recepcion carne	1	1.06	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.94	10.30	9.66
BES	250.00	1.76	440.00	Pastero y Mezclado	1	1.06		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.56	5.04	2.84
ENTRAÑA	37.50	1.30	48.75	Embunido	1	1.06		4.05	CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	8.75	4.90	42.88
				Amarado	2	1.06		8.10	HUMO	0.94	1.95	1.83
				Ahumado	1	1.06		4.05	TARIK7	2.50	2.48	6.20
				Coccion	1	1.06		4.05	FECULA PAPA	43.75	0.77	33.69
				Empacado	2	1.06		8.10	HARINA	43.75	0.37	16.19
				Cuatro Frio	1	1.06		4.05	SAL INDUSTRIAL # 3	11.88	0.12	1.43
									CEBOLLA	6.25	3.80	23.75
									AJO NATURAL	12.50	1.70	21.25
									HIELO	46.88	0.10	4.69
									LUZ			77.49
									MANTENIMIENTO			6.18
Total \$.			601.25					40.4762				248.05

Resumen

- * Materiales directos
- * Mano de obra directa
- * Costos indirectos de fabricacion

COSTOS DE FABRICACIÓN

- * Gastos de comercialización
- * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO

UTILIDAD APROXIMADA
PRECIO DE VENTA

Total \$.	Unitario \$.
601.25	0.7516
40.4762	0.0506
248.05	0.3101
889.77	1.12218
61.99	0.0775
171.56	0.2144
1123.32	1.4042
449.33	0.5617
1572.65	1.9658

Departamento Contabilidad

Contador Costos

Cliente:		Sra. Carolina Cadena		D.F. N°		13	
Artículo:		Salchicha Roja		Cantidad:		230	
Presupuesto N°:		13		Precio de Venta:		1.873	
Fecha de Inicio:		01/11/07		Fecha de Terminación:		01/11/07	
FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"							
HOJA DE COSTOS							
				Fecha: Latacinga, 11 de Enero del 2007			
Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
RES	68.66	1.76	120.84	Recepcion carne	0.24	10.30	2.46
PIEL DE POLLO	60.07	0.18	10.81	Pastero y Mezclado	0.17	5.04	0.87
				Embutido	2.23	3.90	8.70
				Amarado	0.26	1.95	0.50
				Ahumado	0.31	26.00	8.03
				Coccion	0.69	1.70	1.17
				Empacado	41.19	0.37	15.24
				Cuanto Frio	1.72	3.14	5.39
				SAL INDUSTRIAL # 3	3.09	0.12	0.37
				HIELO	18.02	0.10	1.80
				LUZ			22.26
				MANTENIMIENTO			1.78
Total S.			131.65				69.14
				Total S.	40.4762		
Resumen							
			Total S.			Unitario S.	
			131.65			0.5724	
			40.4762			0.1760	
			69.14			0.3006	
			241.26			1.04897	
			17.82			0.0775	
			49.32			0.2144	
			308.41			1.3409	
			123.36			0.5364	
			431.77			1.8773	
Departamento Contabilidad				Contador Costos			

* Materiales directos
 * Mano de obra directa
 * Costos indirectos de fabricacion

COSTOS DE FABRICACIÓN
 * Gastos de comercialización
 * Gastos administrativos y financieros.

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO
UTILIDAD APROXIMADA
PRECIO DE VENTA

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sra. Carolina Codena
 Artículo: Jamón
 Presupuesto N°: 14
 Fecha de inicio: 01/11/07

O.P. N°: 14
 Cantidad: 120
 Precio de Venta: 2.8949
 Fecha de Terminación: 01/11/07

Fecha: Latacunga, 11 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	17.14	0.9	15.43	1	15.43	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.40	10.30	4.12
RES	68.57	1.76	120.69	1	120.69	1.06	4.05	GLUTAMATO M	0.11	1.74	0.20
				1		1.06	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.21	5.04	1.04
				2		1.06	8.10	ROJO 40	0.06	26.00	1.49
				1		1.06	4.05	FECULA PAPA	1.71	0.77	1.32
				1		1.06	4.05	SUPRO 500E	3.26	3.14	10.23
				2		1.06	8.10	PIMIENTA BLANCA	0.10	2.80	0.29
				1		1.06	4.05	SAL INDUSTRIAL # 3	4.11	0.12	0.49
								HIELD	0.80	3.20	2.56
								LUZ	22.29	0.10	2.23
								MANTENIMIENTO			11.62
Total S.			136.11				40.4762				36.51

Resumen		Total S.	Unitario S.
**Materiales directos		136.11	1.1343
* Mano de obra directa		40.4762	0.3373
* Costos indirectos de fabricación		36.51	0.3042
COSTOS DE FABRICACIÓN		213.10	1.7783
* Gastos de comercialización		9.30	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		25.73	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		248.13	2.0678
UTILIDAD APROXIMADA		99.25	0.8271
PRECIO DE VENTA		347.38	2.8949

Departamento Contabilidad

Contador Costos

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRIEÑA"										
HOJA DE COSTOS										
Cliente: Sr. Marco Allamano Artículo: Chorizo Embutido Presupuesto N°: 12 Fecha de Inicio: 01/09/07					O.P. N°: 12 Cantidad: 115 Precio de Venta: 2.7891 Fecha de Terminación: 01/09/07					
Fecha: Laticungua, 09 de Enero del 2007										
Materia Primas			Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación				
Descripción	Cantidad	V. Unitario	N° P.	Valor / horas	N°. Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	32.50	0.90	1	29.25	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.08	10.30	0.77
RES	50.00	1.76	1	88.00	1.06	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.08	5.04	0.38
			1	88.00	1.06	4.05	ROJO 40	0.15	26.00	3.90
			2		1.06	8.10	TARIK7	0.50	2.48	1.24
			1		1.06	4.05	AMARILLO HUEVO	0.63	13.00	8.13
			1		1.06	4.05	FEcula PAPA	1.25	0.77	0.96
			2		1.06	8.10	ACHOTE	1.25	1.43	1.79
			1		1.06	4.05	COMINO	0.50	2.60	1.30
							CULANTRO	0.75	3.00	2.25
							OREGANO	1.00	2.80	2.80
							PIMIENTA BLANCA	0.25	2.80	0.70
							SAL INDUSTRIAL # 3	1.38	0.12	0.17
							AJO EN POLVO	0.20	3.20	0.64
							CEBOLLA	0.20	3.80	0.76
							LUZ			11.14
							MANTENIMIENTO			0.89
Total S.			Total S.	117.25		40.4762	Total S.			37.81
Resumen										
			Total S.	117.25			Unitario S.			
* Materiales directos				117.25				1.0196		
* Mano de obra directa				40.4762				0.3520		
* Costos indirectos de fabricación				37.81				0.3288		
COSTOS DE FABRICACIÓN										
* Gastos de comercialización				195.53				1.7003		
* Gastos administrativos y financieros				8.91				0.0775		
				24.66				0.2144		
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADERO										
				229.11				1.9922		
				91.64				0.7969		
				320.75				2.7891		
UTILIDAD APROXIMADA										
PRECIO DE VENTA										
Departamento Contabilidad			Contador Costos							

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sra. Carolina Cadena
Artículo: Chorizo Popular
Presupuesto N°: 15
Fecha de Inicio: 01/11/07

O.P. N°: 15
Cantidad: 200
Precio de Venta: 2 6857
Fecha de Terminación: 01/11/07

Fecha: Latacunga, 11 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	62.50	0.90	56.25	1	Recepcion carne	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.27	10.30	2.76
RES	80.36	1.80	144.64	1	Pastero y Mezclado		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.21	5.04	1.08
ENTRANA	17.86	1.30	23.21	1	Embutido		4.05	HUMO	0.39	1.95	0.77
PIEL DE POLLO	8.93	0.18	1.61	2	Amarrado		8.10	ROJO 40	0.32	26.00	8.36
				1	Alumado		4.05	TARI K7	0.71	2.48	1.77
				1	Coccion		4.05	ACHIOTE	1.43	1.43	2.04
				2	Empacado		8.10	COMINO	0.71	2.60	1.86
				1	Cuarto Frio		4.05	CULANTRO	0.54	3.00	1.61
								OREGANO	0.54	2.80	1.50
								PIMIENTA BLANCA	0.54	2.80	1.50
								SAL INDUSTRIAL # 3	2.50	0.12	0.30
								CEBOLLA	1.79	3.80	6.79
								AJO NATURAL	3.57	1.70	6.07
								HIELO	17.86	0.10	1.79
								LUZ			19.37
								MANTENIMIENTO			1.54
Total S.			225.71				40.4762				59.10

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		225.71	1.1286
* Mano de obra directa		40.4762	0.2024
* Costos indirectos de fabricación		59.10	0.2955
COSTOS DE FABRICACIÓN		325.29	1.62645
* Gastos de comercialización		15.50	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		42.89	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		383.68	1.9184
UTILIDAD APROXIMADA		153.47	0.7674
PRECIO DE VENTA		537.15	2.6857

Departamento Contabilidad

Contador Costos

Cliente:		Jefe de la Fabrica		O.P. N°	
Artículo:		Mortadela de Pollo		Cantidad:	
Presupuesto N°:		16		34	
Fecha de Inicio:		01/15/07		Precio de Venta:	
				3 8809	
				Fecha de Terminación:	
				01/15/07	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"										
HOJA DE COSTOS										
Fecha: Latacunga, 15 de Enero del 2007										
Materias Primas			Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación				
Descripción	Cantidad	V. Unitario	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	6.00	0.90	1	5.40	3.81851	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.05	5.04	0.25
RES	10.00	1.80	1	18.00	1.06	4.05	CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	0.4	4.9	1.96
TRIMING	5.00	2.20	1	11.00	1.06	4.05	HUMO	0.03	1.95	0.06
			2		1.06	8.10	TARI K7	0.2	2.48	0.50
			1		1.06	4.05	FECULA PAPA	2	0.77	1.54
			1		1.06	4.05	HARINA	2	0.37	0.74
			2		1.06	8.10	SAL INDUSTRIAL # 3	0.8	0.12	0.10
			1		1.06	4.05	HIELO	7.5	0.1	0.75
							LUZ			3.29
							MANTENIMIENTO			0.26
Total S.		34.40				40.4762			Total S.	9.45

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		34.40	1.0118
* Mano de obra directa		40.4762	1.1905
* Costos indirectos de fabricación		9.45	0.2779
COSTOS DE FABRICACIÓN		84.32	2.48013
* Gastos de comercialización		2.63	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		7.29	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		94.25	2.7721
UTILIDAD APROXIMADA		37.70	1.1088
PRECIO DE VENTA		131.95	3.8809

Departamento Contabilidad	Contador Costos
---------------------------	-----------------

Cliente:		Jefe de la Fabrica		D.P. N°			
Artículo:		Salchicha Especial		Cantidad:			
Presupuesto N°:		17		3-5057			
Fecha de Inicio:		01/15/07		Fecha de Terminación:			
		01/15/07		01/15/07			
FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"							
HOJA DE COSTOS							
Fecha: Lalacunga, 15 de Enero del 2007							
Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	5.71	0.90	5.14	Recepción carne	4.05	4.00	16.20
RES	11.43	1.80	20.57	Pastoreo y Mezclado	4.05	4.00	16.20
ENTRANA	1.71	1.30	2.23	Embudo	4.05	0.54	2.19
				Amarado	8.10	0.29	2.35
				Ahumado	4.05	0.57	2.31
				Coccción	4.05	0.77	3.12
				Empacado	8.10	0.10	0.81
				Cuarto Frio	8.10	0.10	0.81
				MANTENIMIENTO	4.05		
Total S.			27.94				40.4762
		Total S.		Total S.		11.221	
		Resumen		Unitario S.			
		*Materiales directos		0.7762			
		* Mano de obra directa		112.43			
		* Costos indirectos de fabricación		0.3116			
		COSTOS DE FABRICACIÓN		2.2122			
		* Gastos de comercialización		0.0775			
		* Gastos administrativos y financieros		0.2144			
		COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		2.5041			
		UTILIDAD APROXIMADA		1.0016			
		PRECIO DE VENTA		3.5057			
Departamento Contabilidad				Contador Costos			

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Jefe de la Fabrica
Articulo: Chorizo Colombiano
Presupuesto N°: 18
Fecha de Inicio: 01/15/07

O.P. N°: 18
Cantidad: 48
Precio de Venta: 3.8595
Fecha de Terminación: 01/15/07

Fecha: Latacunga, 15 de Enero del 2007

Materias Primas			Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación				
Descripción	Cantidad	V. Unitario	N° P.	Valor / horas	N°. Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	5.00	0.90	1	4.50	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.05	10.30	0.56
RES	35.00	1.80	1	63.00	1.06	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.04	5.04	0.22
			1	63.00	1.06	4.05	HUMO	0.08	1.95	0.15
			2	Amarado	1.06	8.10	ROJO 40	0.07	26.00	1.69
			1	Alumado	1.06	4.05	TARIK7	0.14	2.48	0.36
			1	Coccion	1.06	4.05	ACHOTE	0.29	1.43	0.41
			2	Empacado	1.06	8.10	COMINO	0.14	2.60	0.37
			1	Cuarto Frio	1.06	4.05	CULANTRO	0.11	3.00	0.32
							OREGANO	0.11	2.80	0.30
							PIMIENTA BLANCA	0.11	2.80	0.30
							SAL INDUSTRIAL # 3	0.50	0.12	0.06
							CEBOLLA	0.36	3.80	1.37
							AJO NATURAL	0.72	1.70	1.22
							LUZ	5.50	0.10	0.55
							MANTENIMIENTO			4.65
										0.37
Total S.			Total S.	67.50		40.4762	Total S.			12.91

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		67.50	1.4063
* Mano de obra directa		40.4762	0.8433
* Costos indirectos de fabricación		12.91	0.2690
COSTOS DE FABRICACIÓN		120.89	2.5185
* Gastos de comercialización		3.72	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		7.72	0.1608
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		132.33	2.7568
UTILIDAD APROXIMADA		52.03	1.1027
PRECIO DE VENTA		185.26	3.8595

Departamento Contabilidad

Contador Costos

Cliente:		Sra. Patricia Madal		O.P. N°		19					
Artículo:		Botón Polipolar		Cantidad:		230					
Presupuesto N°:		01/16/07		Precio de Venta:		2.4321					
Fecha de Inicio:				Fecha de Terminación:		01/16/07					
FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"				Fecha: Laheungu, 1o de Enero del 2007							
HOJA DE COSTOS											
Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación							
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	67.65	0.90	60.88	1	1.06	3.81831	4.05	CEBOLLA	2.25	3.80	8.57
RES	101.47	1.80	182.65	1	1.06		4.05	AJO NATURAL	4.51	1.70	7.67
PIEL DE POLLO	33.82	0.18	6.09	1	1.06		4.05	HIELO	20.29	0.10	2.03
				2	1.06		8.10	LUZ			22.28
				1	1.06		4.05	MANTENIMIENTO			1.78
				1	1.06		4.05				
				2	1.06		8.10				
				1	1.06		4.05				
Total S.			249.62	Total S.			40.4762	Total S.			42.32
Resumen											
* Materiales directos											
* Mano de obra directa											
* Costos indirectos de fabricación											
COSTOS DE FABRICACIÓN											
* Gastos de comercialización											
* Gastos administrativos y financieros											
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADERO											
UTILIDAD APROXIMADA											
PRECIO DE VENTA											
Contador Costos											
Departamento Contabilidad											

Materias Primas		Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	43.75	0.90	39.38	1	Recepción carne	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.33	10.30	3.38
RES	87.50	1.80	157.50	1	Pastoreo y Mezclado	1.06	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.20	5.04	0.99
ENTRAÑA	13.13	1.30	17.06	1	Embutido	1.06	4.05	CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	3.06	4.90	15.01
				2	Antuado	1.06	8.10	HUMO	0.33	1.95	0.64
				1	Ahumado	1.06	4.05	TARI K7	0.88	2.48	2.17
				1	Cocctón	1.06	4.05	FECULA PAPA	15.31	0.77	11.79
				2	Empacado	1.06	8.10	HARINA	15.31	0.37	5.67
				1	Cuarto Frio	1.06	4.05	SAL INDUSTRIAL # 3	4.16	0.12	0.50
								CEBOLLA	2.19	3.80	8.31
								AJO NATURAL	4.38	1.70	7.44
								LUZ			2.12
								MANTENIMIENTO			2.16
Total S.			213.94	Total S.			40.4762	Total S.			85.18
Resumen											
* Materiales directos											
* Mano de obra directa											
* Costos indirectos de fabricación											
COSTOS DE FABRICACIÓN											
* Gastos de comercialización											
* Gastos administrativos y financieros.											
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO											
UTILIDAD APROXIMADA											
PRECIO DE VENTA											
Departamento Contabilidad											
Contador Costos											
Total S.											
Unitario S.											
213.94											
40.4762											
85.18											
339.59											
21.70											
60.04											
421.33											
168.53											
589.87											
0.76406											
0.14456											
0.30420											
1.21282											
0.0775											
0.2144											
1.5048											
0.6019											
2.1067											

Cliente: Sra. Patricia Madrid
 Artículo: Salchicha de Pollo
 Presupuesto N°: 20
 Fecha de Inicio: 01/16/07

O.P. N°: 20
 Cantidad: 280
 Precio de Venta: 2.1067
 Fecha de Terminación: 01/16/07

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
 HOJA DE COSTOS
 Fecha: Latacunga, 16 de Enero del 2007

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sin. Patricia Madril
Artículo: Mortadela de Pollo
Presupuesto N°: 21
Fecha de Inicio: 01/16/07

O.P. N°: 21
Cantidad: 92
Precio de Venta: 2.8302
Fecha de Terminación: 01/16/07

Fecha: Latacunga, 16 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa				Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	16.24	0.90	14.61	Recepcion carne	1	1.06	3.81851	4.05	AMTIOXIDANTE AL	0.14	5.04	0.68
RES	27.06	1.80	48.71	Pastero y Mezclado	1	1.06		4.05	CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	1.08	4.90	5.30
TRIMING	13.53	2.20	29.76	Embutido	1	1.06		4.05	HUMO	0.08	1.95	0.16
				Amarado	2	1.06		8.10	TARIK7	0.54	2.48	1.34
				Alumado	1	1.06		4.05	FEcula PAPA	5.41	0.77	4.17
				Coccion	1	1.06		4.05	HARINA	5.41	0.37	2.00
				Empacado	2	1.06		8.10	SAL INDUSTRIAL # 3	2.16	0.12	0.26
				Cuatro Frio	1	1.06		4.05	HIELO	20.29	0.10	2.03
									LUZ			8.91
									MANTENIMIENTO			0.71
Total S.			93.08					40.4762				25.57

Resumen		Total S.	Unitario S.
*Materiales directos		93.08	1.0118
* Mano de obra directa		40.4762	0.4400
* Costos indirectos de fabricacion		25.57	0.2779
COSTOS DE FABRICACIÓN		159.12	1.729615
* Gastos de comercialización		7.13	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		19.73	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADERO		185.98	2.0216
UTILIDAD APROXIMADA		74.39	0.8086
PRECIO DE VENTA		260.38	2.8302

Departamento Contabilidad Contador Costos

Cliente:		O.P. N°	
Sin. Admira Plez		22	
Artículo:		Cantidad:	
Longaniza		310	
Presupuesto N°:		Precio de Venta:	
22		2.5572	
Fecha de Inicio:		Fecha de Terminación:	
01/17/07		01/17/07	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"												
HOJA DE COSTOS												
Fecha: Latacinga, 17 de Enero del 2007												
Materias Primas			Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	98.64	0.90	88.77	Recepcion carne	1	1.06	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.39	10.30	4.06
RES	126.82	1.80	228.27	Pastero y Mezclado	1	1.06		4.05	GLUTAMATO M	0.42	1.74	0.74
ENTRAÑA	28.18	1.30	36.64	Embutido	1	1.06		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.28	5.04	1.42
PIEL DE POLLO	14.09	0.18	2.54	Amarado	2	1.06		8.10	HUMO	0.42	1.95	0.82
				Ahumado	1	1.06		4.05	ROJO 40	0.51	26.00	13.19
				Cocción	1	1.06		4.05	TARI K 7	1.13	2.48	2.80
				Empacado	2	1.06		8.10	SAL INDUSTRIAL # 3	3.95	0.12	0.47
				Cuanto Frio	1	1.06		4.05	CEBOLLA	2.82	3.80	10.71
									AJO NATURAL	5.64	1.70	9.58
									HIELO	28.18	0.10	2.82
									LUZ			30.03
									MANTENIMIENTO			2.30
Total S.			356.22		Total S.			40.4762				79.03

Resumen	
Total S.	Unitario S.
356.22	1.1491
40.4762	0.1306
79.03	0.2549
475.73	1.53460
24.02	0.0775
66.48	0.2144
566.23	1.8265
226.49	0.7306
792.72	2.5572

COSTOS DE FABRICACIÓN	
* Materiales directos	
* Mano de obra directa	
* Costos indirectos de fabricación	
COSTOS DE FABRICACIÓN	
* Gastos de comercialización	
* Gastos administrativos y financieros	
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO	
UTILIDAD APROXIMADA	
PRECIO DE VENTA	

Departamento Contabilidad	Contador Costos
---------------------------	-----------------

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
HOJA DE COSTOS											
Cliente:	Sra. Adriana Plez	O.P. N°	23								
Artículo:	Botón Popular	Cantidad:	320								
Presupuesto N°:	23	Precio de Venta:	2.3628								
Fecha de Inicio:	01/17/07	Fecha de Terminación:	01/17/07								
Latacunga, 17 de Enero del 2007											
Materias Primas			Mano de Obra Directa				Costos Indirectos de Fabricación				
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N.º P.	Valor / horas	N.º Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	94.12	0.90	84.71	1	1.06	3,818.51	4.05	CEBOLLA	3.14	3.80	11.92
BES	141.18	1.80	254.12	1	1.06		4.05	AJO NATURAL	6.27	1.70	10.67
PIEL DE POLLO	47.06	0.18	8.47	1	1.06		4.05	HIELO	28.24	0.10	2.82
				2	1.06		8.10	LIZ			
				1	1.06		4.05	MANTENIMIENTO			31.00
				1	1.06		4.05				2.47
				1	1.06		8.10				
				1	1.06		4.05				
Total S.			347.29				40.4762				58.88
Resumen											
*Materiales directos											
*Mano de obra directa											
*Costos indirectos de fabricación											
COSTOS DE FABRICACIÓN											
*Gastos de comercialización											
*Gastos administrativos y financieros											
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO											
UTILIDAD APROXIMADA											
PRECIO DE VENTA											
Total S.											
Unitario S.											
347.29											
40.4762											
58.88											
446.65											
24.80											
68.62											
0.2144											
1.39578											
0.0775											
0.2144											
540.07											
1.6877											
216.03											
0.0751											
756.10											
2.3628											
Contador Costos											
Departamento Contabilidad											

Cliente: Sra. Adriana Paez
Artículo: Mortadela Especial
Presupuesto N°: 24
Fecha de Inicio: 01/17/07

O.P. N°: 24
Cantidad: 340
Precio de Venta: 2.4188
Fecha de Terminación: 01/17/07

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Fecha: Latacunga, 17 de Enero del 2007

Descripción	Materias Primas		Mano de Obra Directa		N° Horas	Total	Costos Indirectos de Fabricación		V. Total	
	Cantidad	V. Unitario	N° P.	Valor / horas			Descripción	Cantidad (kg)		V. Unitario
GRASA CERDO	60.00	0.90	1	54.00	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.40	10.30	4.12
RES	180.00	1.80	1	180.00		4.05	GLUTAMOTOM	0.40	1.74	0.70
TRIMING	50.00	2.20	1	110.00		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.30	5.04	1.51
			2			8.10	HUMO	0.60	1.95	1.17
			1			4.05	ROJO 40	0.30	26.00	7.80
			1			4.05	TARL K7	2.00	2.48	4.96
			2			8.10	FECLULA PAPA	20.00	0.77	15.40
			1			4.05	HARINA	20.00	0.37	7.40
							CANELA	0.40	6.80	2.72
							COMINO	1.50	2.60	3.90
							CULANTRO	1.40	3.00	4.20
							NUEZ MOSCADA	0.30	14.00	4.20
							PIMIENTA BLANCA	2.00	2.80	5.60
							SAL INDUSTRIAL # 3	8.00	0.12	0.96
							HIELO	35.00	0.10	3.50
							LUZ			32.93
							MANTENIMIENTO			2.63
Total S.				344.00		40.4762				103.70

Resumen		Total S.	Unitario S.
*Materiales directos		344.00	1.0118
* Mano de obra directa		40.4762	0.1190
* Costos indirectos de fabricación		103.70	0.3050
COSTOS DE FABRICACIÓN		488.17	1.43580
* Gastos de comercialización		26.35	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		72.91	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		587.43	1.7277
UTILIDAD APROXIMADA		234.97	0.6911
PRECIO DE VENTA		822.40	2.4188
Departamento Contabilidad		Contador Costos	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Vinuato Aspurr
Artículo: Chorizo Popular
Presupuesto N°: 25
Fecha de Inicio: 01/19/07

O.P. N°: 25
Cantidad: 300
Precio de Venta: 2.5913
Fecha de Terminación: 01/19/07

Fecha: Latacinga, 19 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación								
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	N° P.	Valor / horas	N°. Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	93.75	0.90	84.38	Respeccion carne	1	1.06	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.40	10.30	4.14
BES	120.54	1.80	216.96	Pastero y Mezclado	1	1.06		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.32	5.04	1.62
ENTRAÑA	26.79	1.30	34.82	Embutido	1	1.06		4.05	HUMO	0.59	1.95	1.15
PIEL DE POLLO	13.39	0.18	2.41	Amarado	2	1.06		8.10	ROJO 40	0.48	26.00	12.54
				Alumado	1	1.06		4.05	TARIK 7	1.07	2.48	2.66
				Coccion	1	1.06		4.05	ACHIOTE	2.14	1.43	3.06
				Empacado	2	1.06		8.10	COMINO	1.07	2.60	2.79
				Cuanto Frio	1	1.06		4.05	CULANTRO	0.80	3.00	2.41
									OREGANO	0.80	2.80	2.25
									PIMIENTA BLANCA	0.80	2.80	2.25
									SAL INDUSTRIAL # 3	3.75	0.12	0.45
									CEBOLLA	2.68	3.80	10.18
									AJO NATURAL	5.36	1.70	9.11
									HIELO	26.79	0.10	2.68
									MANTENIMIENTO			29.06
												2.32
												88.65
Total S.			338.57					40.4762				Total S.

Resumen

- * Materiales directos
- * Mano de obra directa
- * Costos indirectos de fabricación

COSTOS DE FABRICACIÓN

- * Gastos de comercialización
- * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO

UTILIDAD APROXIMADA

PRECIO DE VENTA

Total S.	Unitario S.
338.57	1.1286
40.4762	0.1349
88.65	0.2955
467.70	1.558993
23.25	0.0775
64.33	0.2144
555.28	1.8509
222.11	0.7404
777.39	2.5913

Departamento Contabilidad

Contador Costos

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Vinicio Aispur
Artículo: Chonzo Amateño
Presupuesto N°: 26
Fecha de Inicio: 01/19/07

O.P. N°: 26
Cantidad: 120
Precio de Venta: 2.8121
Fecha de Terminación: 01/19/07

Fecha: Latacunga, 19 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación							
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N°. Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	33.91	0.90	30.52	1	30.52	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.08	10.30	0.81
RES	52.17	1.80	93.91	1	93.91	1.06	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.08	5.04	0.39
				1		1.06	4.05	ROJO 40	0.16	26.00	4.07
				2		1.06	8.10	TARL K7	0.52	2.48	1.29
				1		1.06	4.05	AMARILLO HUEVO	0.65	13.00	8.48
				1		1.06	4.05	FECLULA PAPA	1.30	0.77	1.00
				2		1.06	8.10	ACHOTE	1.30	1.43	1.87
				1		1.06	4.05	COMINO	0.52	2.60	1.36
								CULANTRO	0.78	3.00	2.35
								OREGANO	1.04	2.80	2.92
								PIMIENTA BLANCA	0.26	2.80	0.73
								SAL INDUSTRIAL # 3	1.43	0.12	0.17
								AJO EN POLVO	0.21	3.20	0.67
								CEBOLLA	0.21	3.80	0.79
								LUZ	16.43	0.10	1.64
								MANTENIMIENTO			11.62
Total S.			124.43	Total S.			40.4762	Total S.			41.09

Resumen

- * Materiales directos
- * Mano de obra directa
- * Costos indirectos de fabricación

COSTOS DE FABRICACIÓN

- * Gastos de comercialización
- * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO
UTILIDAD APROXIMADA
PRECIO DE VENTA

Descripción	Total S.	Unitario S.
Materiales directos	124.43	1.0370
Mano de obra directa	40.4762	0.3373
Costos indirectos de fabricación	41.09	0.3425
COSTOS DE FABRICACIÓN	206.01	1.71672
Gastos de comercialización	9.30	0.0775
Gastos administrativos y financieros	25.73	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO	241.04	2.0087
UTILIDAD APROXIMADA	96.42	0.8035
PRECIO DE VENTA	337.45	2.8121
Departamento Contabilidad	Contador Costos	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Vinicio Asparr
Artículo: Botón Popular
Presupuesto N°: 27
Fecha de Inicio: 01/19/07

O.P. N°: 27
Cantidad: 739
Precio de Venta: 2.2665
Fecha de Terminación: 01/19/07

Fecha: Latacunga, 19 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación							
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor/ horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	217.35	0.90	195.62	1	1.06	3.81851	4.05	CEBOLLA	7.25	3.80	27.53
BES	326.03	1.80	586.85	1	1.06		4.05	AJO NATURAL	14.49	1.70	24.63
PIEL DE POLLO	108.68	0.20	21.74	1	1.06		4.05	HIELO	65.21	0.10	6.52
				2	1.06		8.10	LUZ			71.58
				1	1.06		4.05	MANUTENIMIENTO			5.71
				1	1.06		4.05				
				2	1.06		8.10				
				1	1.06		4.05				
Total S.			804.21				40.4762				135.97

Resumen		Contador Costos
Descripción	Total S.	Unitario S.
*Materiales directos	804.21	1.0882
*Mano de obra directa	40.4762	0.0548
*Costos indirectos de fabricación	135.97	0.1840
COSTOS DE FABRICACIÓN	980.65	1.327002
*Gastos de comercialización	57.27	0.0775
*Gastos administrativos y financieros	158.47	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO	1196.40	1.6189
UTILIDAD APROXIMADA	478.56	0.6476
PRECIO DE VENTA	1674.95	2.2665

Departamento Contabilidad

Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación		Y. Total						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	N.º P.	Valor / horas	N.º Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	Y. Total
GRASA CERDO	63.49	0.90	57.14	Recepción carne	1	1.06	3.81851	4.05	FECULA PAPA	44.44	0.77	34.22
RES	126.98	1.80	228.57	Pastero y Mezclado	1	1.06		4.05	HARINA	44.44	0.37	16.44
ENTRAÑA	19.05	1.30	24.76	Embutido	1	1.06		4.05	SAL INDUSTRIAL # 3	6.03	0.12	0.72
				Amarado	2	1.06		8.10	CEBOLLA	3.17	3.80	12.06
				Ahumado	1	1.06		4.05	AJO NATURAL	1.70	1.70	10.79
				Cocción	1	1.06		4.05	HIELO	85.71	0.12	10.29
				Empacado	2	1.06		8.10	LUZ			19.63
				Cuanto Frío	1	1.06		4.05	MANTENIMIENTO			3.09
Total S.			310.48					40.4762				107.25

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		310.48	0.7762
* Mano de obra directa		40.4762	0.1012
* Costos indirectos de fabricación		107.25	0.2681
COSTOS DE FABRICACIÓN		458.20	1.14551
* Gastos de comercialización		31.00	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		85.78	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADERO		574.98	1.4374
UTILIDAD APROXIMADA		229.99	0.5750
PRECIO DE VENTA		804.97	2.0124

Departamento Contabilidad	Contador Costos

Cliente: Sra. Geovana Mutillo
 Artículo: Salchicha Especial
 Presupuesto N°: 28
 Fecha de inicio: 01/23/07

O.P. N°: 28
 Cantidad: 400
 Precio de Venta: 2.0124
 Fecha de Terminación: 01/23/07

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
 HOJA DE COSTOS
 Fecha: Latacinga, 23 de Enero del 2007

Cliente:		O.P. N°	
Sra. Geovana Múnillo		29	
Artículo:		Cantidad:	
Salchicha Popular		425	
Presupuesto N°:		Precio de Venta:	
29		2.031,7	
Fecha de Inicio:		Fecha de Terminación:	
01/23/07		01/23/07	

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"											
HOJA DE COSTOS											
Fecha: Latacunga, 23 de Enero del 2007											
Materias Primas		Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	23,80	0,90	21,42	1	21,42	3,81851	4,05	ACIDO SORBICO	0,48	10,30	4,90
RES	163,20	1,80	293,76	1	293,76	1,06	4,05	ANTIOXIDANTE A1	0,34	5,04	1,71
PIEL DE POLLO	44,20	0,20	8,84	1	8,84	1,06	4,05	CONDIMENTO FRANKFURT V	4,42	3,90	17,24
				2		1,06	8,10	HUMO	0,51	1,95	0,99
				1		1,06	4,05	ROJO 40	0,61	26,00	15,91
				1		1,06	4,05	TARIK7	1,36	2,48	3,37
				2		1,06	8,10	FECULA PAPA	6,80	0,77	5,24
				1		1,06	4,05	HARINA	81,60	0,37	30,19
								SAL INDUSTRIAL # 3	6,12	0,12	0,73
								HIELO	28,90	0,12	3,47
								LUZ			41,17
								MANTENIMIENTO			3,28
Total S.			324,02	Total S.			40,4762	Total S.			128,21

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		324,02	0,7624
* Mano de obra directa		40,4762	0,0952
* Costos indirectos de fabricación		128,21	0,3017
COSTOS DE FABRICACIÓN		492,71	1,15931
* Gastos de comercialización		32,93	0,0775
* Gastos administrativos y financieros		91,14	0,2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADERO		616,78	1,4512
UTILIDAD APROXIMADA		246,71	0,5805
PRECIO DE VENTA		863,49	2,0317

Departamento Contabilidad	Contador Costos

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

C/ente: Sra. Geovana Munillo
Articulo: Chonzo Colombiano
Presupuesto N°: 30
Fecha de Inicio: 01/23/07

O.P. N°: 30
Cantidad: 350
Precio de Venta: 2.9192
Fecha de Terminación: 01/23/07

Fecha: Latacunga, 23 de Enero del 2007

Descripción	Materias Primas		Mano de Obra Directa		N.º P.	Valor / horas	N.º Horas	Total	Costos Indirectos de Fabricación			
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción					Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total	
GRASA CERDO	36.46	0.90	32.81	1	1.06	3.81851		4.05	ACIDO SORBICO	0.39	10.30	4.06
RES	255.21	1.80	459.38	1	1.06			4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.31	5.04	1.38
				1	1.06			4.05	HUMO	0.58	1.95	1.12
				2	1.06			8.10	ROJO 40	0.47	26.00	12.32
				1	1.06			4.05	TARL K7	1.05	2.48	2.60
				1	1.06			4.05	ACHIOTE	2.10	1.43	3.00
				2	1.06			8.10	COMINO	1.05	2.60	2.73
				1	1.06			4.05	CULANTRO	0.79	3.00	2.36
									OREGANO	0.79	2.80	2.21
									PIMIENTA BLANCA	0.79	2.80	2.21
									SAL INDUSTRIAL # 3	3.68	0.12	0.44
									CEBOLLA	2.63	3.80	9.98
									AJO NATURAL	5.25	1.70	8.93
									HIELO	40.10	0.12	4.81
									MANTENIMIENTO		2.70	33.90
Total S.			492.19	Total S.			40.4762	Total S.				94.95

Resumen

- * Materiales directos
- * Mano de obra directa
- * Costos indirectos de fabricación

COSTOS DE FABRICACIÓN

- * Gastos de comercialización
- * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO

UTILIDAD APROXIMADA

PRECIO DE VENTA

Total S.	Unitario S.
492.19	1.4063
40.4762	0.1156
94.95	0.2713
627.61	1.79318
27.12	0.0775
75.06	0.2144
729.79	2.0851
291.92	0.8340
1021.71	2.9192

Departamento Contabilidad

Contador Costos

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Jefe de la Fabrica
Articulo: Salchicha Especial
Presupuesto N°: 31
Fecha de inicio: 01/25/07

O.P. N°: 31
Cantidad: 36
Precio de Venta: 3.5117
Fecha de Terminación: 01/25/07

Fecha: Laatinga, 25 de Enero del 2007

Descripción	Materias Primas			Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación				
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	5.71	0.90	5.14	1	1.06	3.81851	4.05	FECULA PAPA	4.00	0.77	3.08
RES	11.43	1.80	20.57	1	1.06		4.05	HARINA	4.00	0.37	1.48
ENTRANA	1.71	1.30	2.23	2	1.06		4.05	SAL INDUSTRIAL # 3	0.54	0.12	0.07
							8.10	CEBOLLA	0.29	3.80	1.09
							4.05	AJO NATURAL	0.57	1.70	0.97
							4.05	HIELO	7.71	0.12	0.93
							8.10	LUZ			3.49
							4.05	MANTENIMIENTO			0.28
Total S.			27.94	Total S.			40.4762	Total S.			11.37

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		27.94	0.7762
* Mano de obra directa		40.4762	1.1243
* Costos indirectos de fabricación		11.37	0.3159
COSTOS DE FABRICACIÓN		79.79	2.216446
* Gastos de comercialización		2.79	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		7.72	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		90.30	2.5084
UTILIDAD APROXIMADA		36.12	1.0034
PRECIO DE VENTA		126.42	3.5117

Departamento Contabilidad Contador: Costos

Materias Primas		Mano de Obra Directa				Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	8.12	0.9	7.31	Recepción carne	1	1.06	3.81851		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.07	5.04
RES	13.53	1.8	24.35	Pastero y Mezclado	1	1.06			4.05	CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	0.54	4.90
TRIMING	6.76	2.2	14.88	Embutido	1	1.06			4.05	HUMO	0.04	2.65
				Ahumado	2	1.06			8.10	TARIK7	0.27	2.48
				Ahumado	1	1.06			4.05	FEcula PAPA	3.71	0.77
				Cocción	1	1.06			4.05	HARINA	2.71	0.37
				Empacado	2	1.06			8.10	SAL INDUSTRIAL # 3	1.08	0.13
				Cuarto Frio	1	1.06			4.05	HIELO	10.15	1.22
										LUZ		0.12
										MANTENIMIENTO		4.46
												0.36
Total S.			46.54		Total S.			40.4762				12.99

Departamento Contabilidad	Contador Costos

Resumen	Total S.	Unitario S.
* Materiales directos	46.54	1.0118
* Mano de obra directa	40.4762	0.8799
* Costos indirectos de fabricación	12.99	0.2823
COSTOS DE FABRICACIÓN	100.00	2.1740
* Gastos de comercialización	3.56	0.0775
* Gastos administrativos y financieros.	9.86	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO	113.43	2.4659
UTILIDAD APROXIMADA	45.37	0.9864
PRECIO DE VENTA	158.81	3.4523

Cliente: Jefe de la Fábrica
 Artículo: Mortadela de Pollo
 Presupuesto N°: 32
 Fecha de Inicio: 01/25/07

O.P. N°: 32
 Cantidad: 46
 Precio de Venta: 3.4523
 Fecha de Terminación: 01/25/07

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
 HOJA DE COSTOS
 Fecha: Latacinga, 25 de Enero del 2007

Cliente:		Jefe de la Fabrica		O.P. N°							
Artículo:		Jamón		Cantidad:							
Presupuesto N°:		33		Precio de Venta:							
Fecha de Inicio:		01/25/07		Fecha de Terminación:							
				01/25/07							
FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"											
HOJA DE COSTOS											
Fecha: Laibungu, 25 de Enero del 2007											
Materias Primas			Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación					
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	4	0.90	3.60	1	Recepcion carne	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.09	10.30	0.96
RES	16	1.80	28.80	1	Pastero y Mezclado		4.05	GLUTAMOTO M	0.03	1.74	0.05
				1	Embutido		8.10	ANTIOXIDANTE A1	0.05	5.04	0.24
				2	Amarrado		4.05	ROJO 40	0.01	26.00	0.35
				1	Ahumado		4.05	FECULA PAPA	0.40	0.77	0.31
				1	Cocción		4.05	SUPRO 500E	0.76	3.14	2.39
				2	Empacado		8.10	PIMIENTA BLANCA	0.02	2.80	0.07
				1	Cuarto Frio		4.05	SAL INDUSTRIAL # 3	0.96	0.12	0.12
								AJO EN POLVO	0.19	3.20	0.60
								HIELO	5.20	0.12	0.62
								LUZ			2.71
								MANTENIMIENTO			0.22
Total S.			32.40				40.4762				8.62
Resumen											
			Total S.				Unitario S.				
**Materiales directos			32.40				1.1571				
* Mano de obra directa			40.4762				1.4456				
* Costos indirectos de fabricación			8.62				0.3080				
COSTOS DE FABRICACIÓN			81.50				2.9107				
* Gastos de comercialización			2.17				0.0775				
* Gastos administrativos y financieros			6.00				0.2144				
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADERO			89.67				3.2026				
UTILIDAD APROXIMADA			35.87				1.2810				
PRECIO DE VENTA			125.54				4.4837				
Departamento Contabilidad			Contador Costos								

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Milton Vizcaino
 Artículo: Chorizo Colombiano
 Presupuesto N°: 34
 Fecha de Inicio: 01/26/07

O.P. N°: 34
 Cantidad: 348
 Precio de Venta: 2.9259
 Fecha de Terminación: 01/26/07

Fecha: Laticungua, 26 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N°. Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	36.25	0.94	34.08	1	34.08	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.39	10.30	4.03
RES	253.75	1.8	456.75	1	456.75		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.31	5.04	1.57
				1			4.05	HUMO	0.57	1.95	1.12
				2			8.10	ROJO 40	0.47	26.00	12.25
				1			4.05	TARI K7	1.04	2.48	2.99
				1			4.05	ACHIOTE	2.09	1.43	2.99
				2			8.10	COMINO	1.04	2.60	2.71
				1			4.05	CULANTIRO	0.78	3.00	2.35
								OREGANO	0.78	2.80	2.19
								PIMIENTA BLANCA	0.78	2.80	2.19
								SAL INDUSTRIAL # 3	3.65	0.12	0.44
								CEBOLLA	2.61	3.80	9.92
								AJO NATURAL	5.22	1.70	8.87
								HIELO	39.88	0.12	4.79
								LUZ			33.71
								MANTENIMIENTO			2.69
Total \$.			490.83				40.4702	Total \$.			94.41

Resumen		Total \$.	Unitario \$.
*Materiales directos		490.83	1.4104
* Mano de obra directa		40.4762	0.1163
* Costos indirectos de fabricación		94.41	0.2713
COSTOS DE FABRICACIÓN		625.71	1.79801
* Gastos de comercialización		26.97	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		74.63	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		727.30	2.0899
UTILIDAD APROXIMADA		290.92	0.8360
PRECIO DE VENTA		1018.22	2.9259

Departamento Contabilidad

Contador Costos

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"

HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Milton Vizuete
 Artículo: Chorizo Amboteflo
 Presupuesto N°: 35
 Fecha de inicio: 01/26/07

O.P. N°: 35
 Cantidad: 250
 Precio de Venta: 2.5862
 Fecha de Terminación: 01/26/07

Fecha: Latacinga, 26 de Enero del 2007

Materias Primas				Mano de Obra Directa				Costos Indirectos de Fabricación			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	70.65	0.94	66.41	1	1.06	3.8185	4.05	ACIDO SORBICO	0.16	10.30	1.68
RES	108.70	1.80	195.65	1	1.06		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.16	5.04	0.82
								ROJO 40	0.33	26.00	8.48
								8.10 TARI K7	1.09	2.48	2.70
								4.05 AMARILLO HUEVO	1.36	13.00	17.66
								4.05 FECULA PAPA	2.72	0.77	2.09
								8.10 ACHIOTE	2.72	1.43	3.89
								4.05 COMINO	1.09	2.60	2.83
								CULANTRO	1.63	3.00	4.89
								OREGANO	2.17	2.80	6.09
								PIMIENTA BLANCA	0.54	2.80	1.52
								SAL INDUSTRIAL # 3	2.99	0.12	0.36
								AJO EN POLVO	0.43	3.20	1.39
								CEBOLLA	0.43	3.80	1.65
								HIELO	34.24	0.12	4.11
								LUZ			24.21
								MANTENIMIENTO			1.93
Total S.			262.07	Total S.			40.4762	Total S.			86.30

Resumen		Total S.	Unitario S.
*Materiales directos		262.07	1.0483
* Mano de obra directa		40.4762	0.1619
* Costos indirectos de fabricación		86.30	0.3452
COSTOS DE FABRICACIÓN		388.84	1.55536
* Gastos de comercialización		19.37	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		53.61	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		461.82	1.8473
UTILIDAD APROXIMADA		184.73	0.7389
PRECIO DE VENTA		646.55	2.5862

Departamento Contabilidad

Contador Costos

Cliente: Sr. Milton Vizuete
 Artículo: Salchicha de Pollo
 Presupuesto N°: 36
 Fecha de Inicio: 01/26/07

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

HOJA DE COSTOS

O.P. N°: 36
 Cantidad: 600
 Precio de Venta: 2.0173
 Fecha de Terminación: 01/26/07

Fechas: Lathungua, 26 de Enero del 2007

Materia Primas			Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación				
Descripción	Cantidad	V. Unitario	N° P.	Valor / horas	N°. Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	93.75	0.94	1	88.13	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.70	10.30	7.24
RES	187.50	1.80	1	337.50	1.06	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.42	5.04	2.13
ENTRAÑA	28.13	1.30	1	36.56	1.06	4.05	CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	6.56	4.90	32.16
			2		1.06	8.10	HUMO	0.70	1.95	1.37
			1		1.06	4.05	TARIK7	1.88	2.48	4.65
			1		1.06	4.05	FECULA PAPA	32.81	0.77	25.27
			2		1.06	8.10	HARINA	32.81	0.37	12.14
			1		1.06	4.05	SAL INDUSTRIAL # 3	8.91	0.12	1.07
							CEBOLLA	4.69	3.80	17.81
							AJO NATURAL	9.38	1.70	15.94
							HIELO	35.16	0.12	4.22
							LUZ			58.12
							MANTENIMIENTO			4.63
Total \$.		462.19	Total \$.			40.4762	Total \$.			186.74

Resumen

- * Materiales directos
- * Mano de obra directa
- * Costos indirectos de fabricación

COSTOS DE FABRICACIÓN

- * Gastos de comercialización
- * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO

UTILIDAD APROXIMADA

PRECIO DE VENTA

Total \$.	Unitario \$.
462.19	0.7703
40.4762	0.0675
186.74	0.3112
689.40	1.1490
46.50	0.0775
128.67	0.2144
864.57	1.4409
345.83	0.5764
1210.39	2.0173

Departamento Contabilidad

Contador Costos

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Jefe de la Fabrica
Artículo: Morchuela de Pollo
Presupuesto N°: 37/
Fecha de Inicio: 01/27/07

O.P. N°: 37
Cantidad: 80
Precio de Venta: 2.9386
Fecha de Terminación: 01/27/07

Fecha: Laheungua, 27 de Enero del 2007

Materias Primas		Mimo de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	N°. Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	14.12	0.94	13.27	1	3.81851	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.12	5.04	0.59
RES	23.35	1.80	42.35	1	1.06	4.05	CONDIMENTO SALCHICHA POLLO	0.94	4.90	4.61
TRIMING	11.76	2.20	25.88	1	1.06	4.05	HUMO	0.07	1.95	0.14
				2	1.06	8.10	TARUK7	0.47	2.48	1.17
				1	1.06	4.05	FEcula PAPA	4.71	0.77	3.62
				1	1.06	4.05	HARINA	4.71	0.37	1.74
				2	1.06	8.10	SAL INDUSTRIAL # 3	1.88	0.12	0.23
				1	1.06	4.05	HIELO	17.65	0.12	2.12
							LUZ		7.75	7.75
							MANTENIMIENTO			0.62
Total S.			81.51	Total S.		40.4762	Total S.			22.38

Resumen

- * Materiales directos
 - * Mimo de obra directa
 - * Costos indirectos de fabricacion
- COSTOS DE FABRICACIÓN**
- * Gastos de comercialización
 - * Gastos administrativos y financieros
- COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO**
- UTILIDAD APROXIMADA**
- PRECIO DE VENTA**

Total S.	Unitario S.
81.51	1.0188
40.4762	0.5060
22.58	0.2823
144.57	1.80708
6.20	0.0775
17.16	0.2144
167.92	2.0990
67.17	0.8396
235.09	2.9386

Departamento Contabilidad

Contador Costos

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Jefe de la Fábrica
Artículo: Jamón
Presupuesto N°: 38
Fecha de Inicio: 01/27/07

O.P. N°: 38
Cantidad: 50
Precio de Venta: 3.6012
Fecha de Terminación: 01/27/07

Fecha: Latacutinga, 27 de Enero del 2007

Descripción	Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación					
	Cantidad	V. Unitario	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	7.14	0.94	1	6.71	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.17	10.30	1.72
RES	28.57	1.80	1	51.43	1.06	1	4.05	GLUTAMATO M.	0.05	1.74
					1.06	1	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.09	5.04
					1.06	2	8.10	ROJO-40	0.02	26.00
					1.06	1	4.05	FECULA PAPA	0.71	0.55
					1.06	2	4.05	SUPRO 500E	1.36	3.14
					1.06	2	8.10	PIMIENTA BLANCA	0.04	2.80
					1.06	1	4.05	SAL INDUSTRIAL # 3	1.71	0.12
								AJO EN POLVO	3.20	1.07
								HIELO	9.29	0.12
								LUZ		1.11
								MANTENIMIENTO		4.84
Total S.		58.14		Total S.		40.4762	Total S.			15.40

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		58.14	1.1629
* Mano de obra directa		40.4762	0.8095
* Costos indirectos de fabricación		15.40	0.3080
COSTOS DE FABRICACIÓN		114.02	2.2803
* Gastos de comercialización		3.87	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		10.72	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		128.61	2.5723
UTILIDAD APROXIMADA		51.45	1.0289
PRECIO DE VENTA		180.06	3.6012

Departamento Contabilidad

Contador Costos

Cliente:		Jefe de la Fabrica		O.P. N°						
Artículo:		Logranza		Cantidad:						
Presupuesto N°:		39		39						
Fecha de Inicio:		01/27/07		Precio de Venta:						
				3 0627						
				Fecha de Terminación:						
				01/27/07						
FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"										
HOJA DE COSTOS										
Fecha: Latacutunga, 27 de Enero del 2007										
Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	27.05	0.94	1	25.42	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.11	10.30	1.11
RES	34.77	1.80	1	62.59		4.05	GILITAMOTO M	0.12	1.74	0.20
ENTRANA	7.73	1.30	1	10.05		4.05	ANTOXIDANTE A1	0.08	5.04	0.39
PIEL DE POLLO	3.86	0.20	2	0.77		8.10	HUMO	0.12	1.95	0.23
			1			4.05	ROJO 40	0.14	26.00	3.62
			1			4.05	TARIK 7	0.31	2.48	0.77
			2			8.10	SAL INDUSTRIAL # 3	1.08	0.12	0.13
			1			4.05	CEBOLLA	0.77	3.80	2.94
							AJO NATURAL	1.55	1.70	2.63
							HIELO	7.73	0.12	0.93
							LUZ			8.23
							MANTENIMIENTO			0.66
Total S.			Total S.	98.83		Total S.				Total S.
						40.4762				21.82
Resumen										
						Total S.				Unitario S.
						98.83				1.1627
						40.4762				0.4762
						21.82				0.2568
						161.13				1.8957
						6.59				0.0775
						18.23				0.2144
						185.95				2.1876
						74.38				0.8750
						260.33				3.0627
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO										
UTILIDAD APROXIMADA										
PRECIO DE VENTA										
Contador Costos										
Departamento Contabilidad										

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Juan Acuña
Artículo: Mortadela Especial
Presupuesto N°: 40
Fecha de Inicio: 01/29/07

O.P. N°: 40
Cantidad: 400
Precio de Venta: 2.4066
Fecha de Terminación: 01/29/07

Fecha: Latacunga, 29 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	70.58823529	0.94	66.53	1	66.53	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.47	10.30	4.85
RES	117.6470588	1.8	211.76	1	211.76	1.06	4.05	GLUTAMATO M.	0.47	1.74	0.82
TRIMING	58.82352941	2.2	129.41	1	129.41	1.06	4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.35	5.04	1.78
				2		1.06	8.10	HUMO	0.71	1.95	1.38
				1		1.06	4.05	ROJO 40	0.35	26.00	9.18
				1		1.06	4.05	TARI K2	2.35	2.48	5.84
				2		1.06	8.10	FECULA PAPA	23.53	0.77	18.12
				1		1.06	4.05	HARINA	23.53	0.37	8.71
								CANELA	0.47	6.80	3.20
								COMINO	1.76	2.60	4.59
								CULANTRO	1.65	3.00	4.94
								NUEZ MOSCADA	0.35	14.00	4.94
								PIMIENTA BLANCA	2.35	2.80	6.59
								SAL INDUSTRIAL #3	9.41	0.12	1.13
								HIELO	41.18	0.12	4.94
								LUZ			38.74
								MANTENIMIENTO			3.09
Total S.			407.53				40.4762				122.82

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		407.53	1.0188
* Mano de obra directa		40.4762	0.1012
* Costos indirectos de fabricación		122.82	0.3070
COSTOS DE FABRICACIÓN		570.82	1.427062
* Gastos de comercialización		31.00	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		85.78	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		687.60	1.7190
UTILIDAD APROXIMADA		275.04	0.6876
PRECIO DE VENTA		962.64	2.4066

Departamento Contabilidad Contador Costos

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILENA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Juan Acuno
Artículo: Botón Popular
Presupuesto N°: 41
Fecha de Inicio: 01/29/07

O.P. N°: 41
Cantidad: 371
Precio de Venta: 2.3615
Fecha de Terminación: 01/29/07

Fecha: Latacunga, 29 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación						
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	N° P.	Valor / horas	N° Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
GRASA CERDO	109.12	0.94	102.57	1	1.06	3.81851	4.05	CEBOLLA	3.64	3.80	13.82
RES	163.68	1.8	294.62	1	1.06		4.05	AJO NATURAL	7.27	1.70	12.37
PIEL DE POLLO	54.56	0.2	10.91	1	1.06		4.05	HIELO	32.74	0.12	3.93
				2	1.06		8.10	LUZ			35.93
				1	1.06		4.05	MANTENIMIENTO			2.87
				1	1.06		4.05				
				2	1.06		8.10				
				1	1.06		4.05				
Total S.			408.10				40.4762				68.92

Resumen		Total S.	Unitario S.
* Materiales directos		408.10	1.1000
* Mano de obra directa		40.4762	0.1091
* Costos indirectos de fabricación		68.92	0.1858
COSTOS DE FABRICACIÓN		517.49	1.39486
* Gastos de comercialización		28.75	0.0775
* Gastos administrativos y financieros		79.56	0.2144
COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO		625.80	1.6868
UTILIDAD APROXIMADA		250.32	0.6747
PRECIO DE VENTA		876.12	2.3615

Departamento Contabilidad

Contador Costos

FABRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRIENSA"
HOJA DE COSTOS

Cliente: Sr. Juan Acunio
Artículo: Salchicha Roja
Presupuesto N°: 42
Fecha de Inicio: 01/29/07

O.P. N°: 42
Cantidad: 450
Precio de Venta: 1.7505
Fecha de Terminación: 01/29/07

Fecha: Laticuanga, 29 de Enero del 2007

Materias Primas		Mano de Obra Directa		Costos Indirectos de Fabricación							
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Descripción	N.º P.	N.º Horas	Total	Descripción	Cantidad (kg)	V. Unitario	V. Total
RES	134.3283582	1.8	241.79	Recepcion carne	1	3.81851	4.05	ACIDO SORBICO	0.47	10.30	4.84
PIEL DE POLLO	117.5373134	0.2	23.51	Pastero y Mezclado	1		4.05	ANTIOXIDANTE A1	0.34	5.04	1.69
				Embuido	1		8.10	CONDIMENTO FRANKFURT V	4.37	3.90	17.03
				Amarrado	2		4.05	HUMO	0.50	1.95	0.98
				Ahumado	1		4.05	ROJO.40	0.60	26.00	15.72
				Cocción	1		4.05	TARIK7	1.34	2.48	3.33
				Empacado	2		8.10	HARINA	80.60	0.37	29.82
				Cuatro Frio	1		4.05	SUPRO 500E	3.56	3.14	10.54
								SAL INDUSTRIAL # 3	6.04	0.12	0.73
								HIELO	35.26	0.12	4.23
								LUZ			33.90
								MAINTENIMIENTO			2.70
Total S.			265.30	Total S.			40.4762	Total S.			125.52

Resumen

- *Materiales directos
- * Mano de obra directa
- * Costos indirectos de fabricación

COSTOS DE FABRICACIÓN

- * Gastos de comercialización
- * Gastos administrativos y financieros

COSTOS DE FABRICACIÓN Y MERCADEO
UTILIDAD APROXIMADA
PRECIO DE VENTA

Total S.	265.30	Unitario S.	0.5896
	40.4762		0.0899
	125.52		0.2789
	431.29		0.95843
	34.87		0.0775
	96.50		0.2144
	562.66		1.2504
	225.07		0.5001
	787.73		1.7505

Departamento Contabilidad

Contador Costos

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

1

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
Enero 2	En la ciudad de Latacunga al 01 de enero del 2007 la Fábrica de Embutidos "La Madrileña" inicia sus _ 1 _		\$	\$	\$
	Caja	1.1.1.01		36,064.77	
	Caja Chica	1.1.1.02		150.00	
	Bancos	1.1.1.03		9,271.95	
	Cuentas por Cobrar	1.1.2.01		5,351.58	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04		4,157.70	
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07		3,016.32	
	Publicidad Prepagada	1.1.4.01		450.00	
	Muebles de Oficina	1.2.2.03		3,350.00	
	Equipos de Oficina	1.2.2.04		2,350.00	
	Equipos de Computación	1.2.2.05		14,500.00	
	Vehiculos	1.2.2.06		159,060.00	
	Maquinaria	1.2.2.02		821,750.00	
	Instalaciones Eléctricas	1.2.2.07		2,442.00	
	Depreciación Acumulada Muebles de Oficina	1.2.3.03			25.13
	Depreciación Acumulada Equipo de Oficina	1.2.3.04			17.63
	Depreciación Acumulada Equipos de Computación	1.2.3.05			193.33
	Depreciación Acumulada Vehiculos	1.2.3.06			2,120.80
	Depreciación Acumulada Maquinaria	1.2.3.02			6,163.13
	Depreciación Acumulada Instalaciones Eléctricas	1.2.3.07			18.32
	Seguros por Pagar	2.1.05			4,398.03
	IESS por Pagar	2.1.03			967.63
	Cuentas por Pagar	2.1.01			4,500.00
	Capital	3.1.01			682,103.94
	Utilidades Retenidas Ejercicios Anteriores	3.2.1.01			361,406.38
	Para registrar el Estado de Situación Inicial.				
Enero 2	_ 2 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		28.01	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			23.82
	Grasa de Cerdo		2.70		
	Res		21.12		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.4.01			4.19
	Ácido Sórbico		0.72		
	Glutamato M		0.03		
	Antioxidante A1		0.18		
	Rojo 40		0.26		
	Fécula Papa		0.23		
	Supro 500E		1.79		
	Pimienta Blanca		0.05		
	Sal Industrial N° 3		0.09		
	Ajo en Polvo		0.45		
	Hielo		0.39		
	P/R el inicio de la producción según O.R. N° 1				
	PASAN:			1,061,942.33	1,061,942.33

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

2

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,061,942.33	1,061,942.33
Enero 2	_ 3 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		70.69	
	Jamón		33.07		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			28.01
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			2.20
	P/R la entrega de la orden de producción N° 1				
Enero 2	_ 4 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		40.81	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			34.00
	Grasa de Cerdo		5.40		
	Res		17.60		
	Triming		11.00		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			6.81
	Ácido Sórbico		0.41		
	Glutamato M		0.07		
	Antioxidante A1		0.15		
	Humo		0.12		
	Rojo 40		0.78		
	Tari K7		0.50		
	Fécula Papa		1.54		
	Harina		0.74		
	Canela		0.27		
	Comino		0.39		
	Culantro		0.42		
	Nuez Moscada		0.42		
	Pimienta Blanca		0.56		
	Sal Industrial N° 3		0.10		
	Hielo		0.35		
	P/R la producción según orden de requisición N° 2				
Enero 2	_ 5 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		84.85	
	Mortadela especial		47.24		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			40.81
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			3.56
	P/R la entrega de la orden de producción N° 2				
	PASAN:			1,062,138.68	1,062,138.68

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

3

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,062,138.68	1,062,138.68
Enero	2	_ 6 _			
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		57.84	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			46.90
	Grasa de Cerdo		11.70		
	Res		35.20		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			10.94
	Ácido Sórbico		0.31		
	Antioxidante A1		0.15		
	Rojo 40		1.56		
	Tari K7		0.50		
	Amarillo Huevo		3.25		
	Fécula Papa		0.39		
	Achiote		0.72		
	Comino		0.52		
	Culantro		0.90		
	Orégano		1.12		
	Pimienta Blanca		0.28		
	Sal Industrial N° 3		0.07		
	Ajo en Polvo		0.26		
	Cebolla		0.30		
	Hielo		0.63		
	P/R la producción según orden de requisición N° 3				
Enero	2	_ 7 _			
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		103.13	
	Chorizo Ambateño		103.13		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			57.84
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			4.81
	P/R la entrega de la orden de producción N° 3				
Enero	3	_ 8 _			
	Caja	1.1.1.01		446.29	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		8.11	
	Ventas	4.1.1.01			405.72
	21 kg de Jamón		108.02		
	34 kg de Mortadela Especial		133.46		
	46 kg de Chorizo Ambateño		164.23		
	IVA en Ventas	2.1.06			48.69
	P/R la venta según factura N° 01				
Enero	3	_ 8.1 _			
	Costo de Ventas	4.1.2.01		258.66	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			258.66
	21 kg de Jamón		70.6854		
	34 kg de Mortadela Especial		84.8470		
	46 kg de Chorizo Ambateño		103.1274		
	P/R según kardex.				
	PASAN:			1,063,012.71	1,063,012.71

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

5

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN:	\$	1,063,493.60	1,063,493.60
Enero	4	_ 13 _			
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		140.97	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			124.60
	Grasa de Cerdo		31.50		
	Res		79.20		
	Entraña		13.00		
	Piel de Pollo		0.90		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			16.37
	Ácido Sórbico		1.44		
	Glutamato M		0.26		
	Antioxidante A1		0.50		
	Humo		0.29		
	Rojo 40		4.68		
	Tari K7		0.99		
	Cebolla		3.80		
	Ajo Natural		3.40		
	Hielo		1.00		
	P/R la producción según orden de requisición N° 5				
Enero	4	_ 14 _			
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		192.95	
	Longaniza		192.95		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			140.97
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			11.50
	P/R la entrega de la orden de producción N° 5				
Enero	4	_ 15 _			
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		102.97	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			76.70
	Res		70.40		
	Piel de Pollo		6.30		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			26.27
	Ácido Sórbico		1.44		
	Antioxidante A1		0.50		
	Condimento Frankfurt V		5.07		
	Humo		0.29		
	Rojo 40		4.68		
	Tari K7		0.99		
	Harina		8.88		
	Supro 500E		3.14		
	Sal Industrial N° 3		0.22		
	Hielo		1.05		
	P/R la producción según orden de requisición N° 6				
		PASAN:		1,063,930.49	1,063,930.49

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

6

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,063,930.49	1,063,930.49
Enero 4	_ 16 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		157.46	
	Salchicha Roja		157.46		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			102.97
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			14.01
	P/R la entrega de la orden de producción N° 6				
Enero 5	_ 17 _				
	Cuentas por Cobrar	1.1.2.01		987.85	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		17.96	
	Ventas	4.1.1.01			898.05
	128 kg de Salchicha de Pollo		302.16		
	110 kg de Longaniza		317.61		
	134 kg de Salchicha Roja		278.28		
	IVA en Ventas	2.1.06			107.77
	P/R la venta según factura N° 02				
Enero 5	_ 17.1 _				
	Costo de Ventas	4.1.2.01		526.77	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			526.77
	128 kg de Salchicha de Pollo		176.3584		
	110 kg de Longaniza		192.9510		
	134 kg de Salchicha Roja		157.4634		
	P/R según kardex.				
Enero 6	_ 18 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		117.00	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			108.90
	Grasa de Cerdo		27.00		
	Res		79.20		
	Piel de Pollo		2.70		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			8.10
	Cebolla		3.80		
	Ajo Natural		3.40		
	Hielo		0.90		
	P/R la producción según orden de requisición N° 7				
Enero 6	_ 19 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		168.14	
	Botón Popular		168.14		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			117.00
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			10.67
	P/R la entrega de la orden de producción N° 7				
	PASAN:			1,065,905.68	1,065,905.68

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

7

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,065,905.68	1,065,905.68
Enero 6	_ 20 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		122.29	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			96.20
	Grasa de Cerdo		18.00		
	Res		70.40		
	Entraña		7.80		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			26.09
	Fécula Papa		10.78		
	Harina		5.18		
	Sal Industria # 3		0.23		
	Cebolla		3.80		
	Ajo Natural		3.40		
	Hielo		2.70		
	P/R la producción según orden de requisición N° 8				
Enero 6	_ 21 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		175.94	
	Salchicha Especial		175.94		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			122.29
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			13.18
	P/R la entrega de la orden de producción N° 8				
Enero 6	_ 22 _				
	<i>Inventario de Productos en Proceso</i>	1.1.3.05		117.59	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			93.12
	Grasa de Cerdo		6.30		
	Res		84.48		
	Piel de Pollo		2.34		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			24.47
	Ácido Sórbico		1.44		
	Antioxidante A1		0.50		
	Condimento Frankfur V		5.07		
	Humo		0.29		
	Rojo 40		4.68		
	Tari K7		0.99		
	Fecula Papa		1.54		
	Harina		8.88		
	Sal Industria # 3		0.22		
	Hielo		0.85		
	P/R la producción según orden de requisición N° 9				
Enero 6	_ 23 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		171.14	
	Salchicha Popular		171.14		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			117.59
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			13.07
	P/R la entrega de la orden de producción N° 9				
	PASAN:			1,066,492.63	1,066,492.63

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

8

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,066,492.63	1,066,492.63
Enero 8	_ 24 _				
	Caja	1.1.1.01		961.03	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		17.47	
	Ventas	4.1.1.01			873.67
	102 kg de Botón Popular		279.43		
	126 kg de Salchicha Especial		300.70		
	125 kg de Salchicha Popular		293.54		
	IVA en Ventas	2.1.06			104.84
	P/R la venta según factura N° 03				
Enero 8	_ 24.1 _				
	Costo de Ventas	4.1.2.01		515.22	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			515.22
	102 kg de Botón Popular		168.1439		
	126 kg de Salchicha Especial		175.94136		
	125 kg de Salchicha Popular		171.1375		
	P/R según kardex.				
Enero 8	_ 25 _				
	Caja	1.1.1.01		987.85	
	Cuentas por Cobrar	1.1.2.01			987.85
	P/R el cobro de la venta realizada el 5 de enero.				
Enero 9	_ 26 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		145.98	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			124.60
	Grasa de Cerdo		31.50		
	Res		79.20		
	Entraña		13.00		
	Piel de Pollo		0.90		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			21.38
	Ácido Sórbico		1.55		
	Antioxidante A1		0.60		
	Humo		0.43		
	Rojo 40		4.68		
	Tari K7		0.99		
	Achiote		1.14		
	Comino		1.04		
	Culantro		0.90		
	Orégano		0.84		
	Pimienta Blanca		0.84		
	Sal Industrial N° 3		0.17		
	Cebolla		3.80		
	Ajo Natural		3.40		
	Hielo		1.00		
	P/R la producción según orden de requisición N° 10				
	PASAN:			1,069,120.19	1,069,120.19

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

9

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,069,120.19	1,069,120.19
Enero 9	_ 27 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		198.17	
	Chorizo Popular		198.17		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			145.98
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			11.71
	P/R la entrega de la orden de producción N° 10				
Enero 9	_ 28 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		765.63	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			601.25
	Grasa de Cerdo		112.50		
	Res		440.00		
	Entraña		48.75		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			164.38
	Ácido Sórbico		9.66		
	Antioxidante A1		2.84		
	Condimento Salchicha Pollo		42.88		
	Humo		1.83		
	Tari K7		6.20		
	Fécula Papa		33.69		
	Harina		16.19		
	Sal Industrial N° 3		1.43		
	Cebolla		23.75		
	Ajo Natural		21.25		
	Hielo		4.69		
	P/R la producción según orden de requisición N° 11				
Enero 9	_ 29 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		889.77	
	Salchicha de Pollo		889.77		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			765.63
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			83.67
	P/R la entrega de la orden de producción N° 11				
	PASAN:			1,070,973.77	1,070,973.77

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

10

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,070,973.77	1,070,973.77
Enero 9	_ 30 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		143.03	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			117.25
	Grasa de Cerdo		29.25		
	Res		88.00		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			25.78
	Ácido Sórbico		0.77		
	Antioxidante A1		0.38		
	Rojo 40		3.90		
	Tari K7		1.24		
	Amarillo Huevo		8.13		
	Fécula Papa		0.96		
	Achiote		1.79		
	Comino		1.30		
	Culantro		2.25		
	Orégano		2.80		
	Pimienta Blanca		0.70		
	Sal Industrial N° 3		0.17		
	Ajo en Polvo		0.64		
	Cebolla		0.76		
	P/R la producción según orden de requisición N° 12				
Enero 9	_ 31 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		195.53	
	Crorizo Ambateño		195.53		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			143.03
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			12.03
	P/R la entrega de la orden de producción N° 12				
Enero 10	_ 32 _				
	Caja	1.1.1.01		2,628.15	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		47.78	
	Ventas	4.1.1.01			2,389.23
	112 kg de Chorizo Popular		474.89		
	800 kg de Salchicha de Pollo		1,590.96		
	115 kg de Chorizo Ambateño		323.38		
	IVA en Ventas	2.1.06			286.71
	P/R la venta según factura N° 04				
Enero 10	_ 32.1 _				
	Costo de Ventas	4.1.2.01		1,283.48	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			1,283.48
	112 kg de Chorizo Popular		198.17280		
	800 kg de Salchicha de Pollo		889.7744		
	115 kg de Chorizo Ambateño		195.5345		
	P/R según kardex.				
	PASAN:			1,075,271.76	1,075,271.76

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°: 11

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,075,271.76	1,075,271.76
Enero 10	_ 33 _				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.04		1,377.00	
	IVA en Compras	1.1.2.02		183.60	
	Caja	1.1.1.01			1,530.00
	850 kg de Carne de Res		1,530.00		
	Anticipo Impuesto a la Renta por Pagar	2.1.07			30.60
	P/R la compra según orden y factura N° 1				
Enero 11	_ 34 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		176.73	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			131.65
	Res		120.84		
	Piel de Pollo		10.81		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			45.08
	Ácido Sórbico		2.48		
	Antioxidante A1		0.87		
	Condimento Frankfurt V		8.70		
	Humo		0.50		
	Rojo 40		8.03		
	Tari K7		1.70		
	Harina		15.24		
	Supro 500E		5.39		
	Sal Industrial N° 3		0.37		
	Hielo		1.80		
	P/R la producción según orden de requisición N° 13				
Enero 11	_ 35 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		241.26	
	Salchicha Roja		241.26		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			176.73
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			24.05
	P/R la entrega de la orden de producción N° 13				
PASAN:				1,077,250.35	1,077,250.35

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

12

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,077,250.35	1,077,250.35
Enero 11	_ 36 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		160.07	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			136.11
	Grasa de Cerdo		15.43		
	Res		120.69		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			23.96
	Ácido Sórbico		4.12		
	Glutamato M		0.20		
	Antioxidante A1		1.04		
	Roja 40		1.49		
	Fécula Papa		1.32		
	Fécula Papa		10.23		
	Supro 500E		10.23		
	Pimienta Blanca		0.29		
	Sal Industrial N° 3		0.49		
	Ajo en Polvo		2.56		
	Hielo		2.23		
	P/R la producción según orden de requisición N° 14				
Enero 11	_ 37 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		213.10	
	Jamón		213.10		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			160.07
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			12.55
	P/R la entrega de la orden de producción N° 14				
Enero 11	_ 38 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		263.90	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			225.71
	Grasa de Cerdo		56.25		
	Res		144.64		
	Entraña		23.21		
	Piel de Pollo		1.61		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			38.18
	Ácido Sórbico		2.76		
	Antioxidante A1		1.08		
	Humo		0.77		
	Rojo 40		8.36		
	Tari K7		1.77		
	Achiote		2.04		
	Comino		1.86		
	Culantro		1.61		
	Orégano		1.50		
	Pimienta Blanca		1.50		
	Sal Industrial N° 3		0.30		
	Cebolla		6.79		
	Ajo Natural		6.07		
	Hielo		1.79		
	P/R la producción según orden de requisición N° 15				
	PASAN:			1,077,887.42	1,077,887.42

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

13

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN:	\$	1,077,887.42	1,077,887.42
Enero 11	_ 39 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		325.29	
	Chorizo Popular		325.29		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			263.90
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			20.92
	P/R la entrega de la orden de producción N° 15				
Enero 12	_ 40 _				
	Caja	1.1.1.01		1,461.79	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		26.58	
	Ventas				1,328.90
	230 kg de Salchicha Roja		437.05		
	120 kg de Jamón		350.14		
	200 kg de Chorizo Popular		541.72		
	IVA en Ventas				159.47
	P/R la venta según factura N° 05				
Enero 12	_ 40.1 _				
	Costo de Ventas	4.1.2.01		779.65	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			779.65
	230 kg de Salchicha Roja		241.26		
	120 kg de Jamón		213.10		
	200 kg de Chorizo Popular		325.29		
	P/R según kardex.				
Enero 13	_ 41 _				
	Útiles de Aseo y Limpieza	5.1.7.07		28.70	
	Caja				28.70
	P/R la compra según nota de venta N° 0001256				
Enero 15	_ 42 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		40.29	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			34.40
	Grasa de Cerdo		5.40		
	Res		18.00		
	Tríming		11.00		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			5.89
	Antioxidante A1		0.25		
	Condimento Salchicha Pollo		1.96		
	Humo		0.06		
	Tari K7		0.50		
	Fécula Papa		1.54		
	Harina		0.74		
	Sal Industrial N° 3		0.10		
	Hielo		0.75		
	P/R la producción según orden de requisición N° 16				
		PASAN:		1,080,549.73	1,080,549.73

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

14

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,080,549.73	1,080,549.73
Enero 15	_ 43 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		84.32	
	Mortadela de Pollo		84.32		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			40.29
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			3.56
	P/R la entrega de la orden de producción N° 16				
Enero 15	_ 44 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		35.40	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			27.94
	Grasa de Cerdo		5.14		
	Res		20.57		
	Entraña		2.23		
	Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			7.45
	Fécula Papa		3.08		
	Harina		1.48		
	Sal Industrial N° 3		0.07		
	Cebolla		1.09		
	Ajo Natural		0.97		
	Hielo		0.77		
	P/R la producción según orden de requisición N° 17				
Enero 15	_ 45 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		79.64	
	Salchicha Especial		42.03		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			35.40
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			3.76
	P/R la entrega de la orden de producción N° 17				
	PASAN:			1,080,749.09	1,080,749.09

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

15

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,080,749.09	1,080,749.09
Enero 15	_ 46 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		75.39	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			67.50
	Grasa de Cerdo		4.50		
	Res		63.00		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			7.89
	Ácido Sórbico		0.56		
	Antioxidante A1		0.22		
	Humo		0.15		
	Rojo 40		1.69		
	Tari K7		0.36		
	Achiote		0.41		
	Comino		0.37		
	Culantro		0.32		
	Orégano		0.30		
	Pimienta Blanca		0.30		
	Sal Industrial N° 3		0.06		
	Cebolla		1.37		
	Ajo Natural		1.22		
	Hielo		0.55		
	P/R la producción según orden de requisición N° 18				
Enero 15	_ 47 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		120.89	
	Chorizo Colombiano		83.28		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			75.39
	Mano de Obra Directa				40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			5.02
	P/R la entrega de la orden de producción N° 18				
Enero 16	_ 48 _				
	Bancos	1.1.1.03		513.85	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		9.34	
	Ventas	4.1.1.01			467.14
	34 kg de Mortadela de Pollo		132.73		
	36 kg de Salchicha Especial		127.03		
	48 kg de Chorizo Colombiano		207.38		
	IVA en Ventas	2.1.06			56.06
	P/R la venta según factura N° 06				
Enero 16	_ 48.1 _				
	Costo de Ventas	4.1.2.01		284.85	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			284.85
	34 kg de Mortadela de Pollo		84.32		
	36 kg de Salchicha Especial		79.64		
	48 kg de Chorizo Colombiano		120.89		
	P/R según kardex.				
	PASAN:			1,081,753.42	1,081,753.42

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

16

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,081,753.42	1,081,753.42
Enero 16	_ 49 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		267.88	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			249.62
	Grasa de Cerdo		60.88		
	Res		182.65		
	Piel de Pollo		6.09		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			18.26
	Cebolla		8.57		
	Ajo Natural		7.67		
	Hielo		2.03		
	P/R la producción según orden de requisición N° 19				
Enero 16	_ 50 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		332.41	
	Botón Popular		294.80		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			267.88
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			24.05
	P/R la entrega de la orden de producción N° 19				
Enero 16	_ 51 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		269.83	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			213.94
	Grasa de Cerdo		39.38		
	Res		157.50		
	Entraña		17.06		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			55.89
	Ácido Sórbico		3.38		
	Antioxidante A1		0.99		
	Condimento Salchicha Pollo		15.01		
	Humo		0.64		
	Tari K7		2.17		
	Fécula Papa		11.79		
	Harina		5.67		
	Sal Industrial N° 3		0.50		
	Cebolla		8.31		
	Ajo Natural		7.44		
	P/R la producción según orden de requisición N° 20				
Enero 16	_ 52 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		339.59	
	Salchicha de Pollo		339.59		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			269.83
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			29.28
	P/R la entrega de la orden de producción N° 20				
	PASAN:			1,082,963.13	1,082,963.13

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

17

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,082,963.13	1,082,963.13
Enero 16	_ 53 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		109.03	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			93.08
	Grasa de Cerdo		14.61		
	Res		48.71		
	Triming		29.76		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			15.94
	Antioxidante A1		0.68		
	Condimento Salchicha Pollo		5.30		
	Humo		0.16		
	Tari K7		1.34		
	Fécula Papa		4.17		
	Harina		2.00		
	Sal Industrial N° 3		0.26		
	Hielo		2.03		
	P/R la producción según orden de requisición N° 21				
Enero 16	_ 54 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		159.12	
	Mortadela de Pollo		159.12		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			109.03
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			9.62
	P/R la entrega de la orden de producción N° 21				
Enero 17	_ 55 _				
	Cuentas por Cobrar	1.1.2.01		1,565.97	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		28.47	
	Ventas	4.1.1.01			1,423.61
	230 kg de Botón Popular		564.65		
	280 kg de Salchicha de Pollo		596.29		
	92 kg de Mortadela de Pollo		262.67		
	IVA en Ventas	2.1.06			170.83
	P/R la venta según factura N° 07				
Enero 17	_ 55.1 _				
	Costo de Ventas	4.1.2.01		831.13	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			831.13
	230 kg de Botón Popular		332.41		
	280 kg de Salchicha de Pollo		339.59		
	92 kg de Mortadela de Pollo		159.12		
	P/R según kardex.				
	PASAN:			1,085,656.85	1,085,656.85

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

18

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,085,656.85	1,085,656.85
Enero 17	_ 56 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		402.83	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			356.22
	Grasa de Cerdo		88.77		
	Res		228.27		
	Entraña		36.64		
	Piel de Pollo		2.54		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			46.61
	Ácido Sórbico		4.06		
	Glutamato M		0.74		
	Antioxidante A1		1.42		
	Humo		0.82		
	Rojo 40		13.19		
	Tari K7		2.80		
	Sal Industrial N° 3		0.47		
	Cebolla		10.71		
	Ajo Natural		9.58		
	Hielo		2.82		
Enero 17	P/R la producción según orden de requisición N° 22				
	_ 57 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		475.73	
	Longaniza		475.73		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			402.83
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			32.42
Enero 17	P/R la entrega de la orden de producción N° 22				
	_ 58 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		372.71	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			347.29
	Grasa de Cerdo		84.71		
	Res		254.12		
	Piel de Pollo		8.47		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			25.41
	Cebolla		11.92		
	Ajo Natural		10.67		
	Hielo		2.82		
Enero 17	P/R la producción según orden de requisición N° 23				
	_ 59 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		446.65	
	Botón Popular		446.65		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			372.71
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			33.47
	P/R la entrega de la orden de producción N° 23				
	PASAN:			1,087,354.76	1,087,354.76

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

19

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN:	\$	1,087,354.76	1,087,354.76
Enero 17	_ 60 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		412.14	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			344.00
	Grasa de Cerdo		54.00		
	Res		180.00		
	Triming		110.00		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			68.14
	Ácido Sórbico		4.12		
	Glutamato M		0.70		
	Antioxidante A1		1.51		
	Humo		1.17		
	Rojo 40		7.80		
	Tari K7		4.96		
	Fécula Papa		15.40		
	Harina		7.40		
	Canela		2.72		
	Comino		3.90		
	Culantro		4.20		
	Nuez Moscada		4.20		
	Pimienta Blanca		5.60		
	Sal Industrial N° 3		0.96		
	Hielo		3.50		
	P/R la producción según orden de requisición N° 24				
Enero 17	_ 61 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		488.17	
	Mortadela especial		450.56		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			412.14
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			35.56
	P/R la entrega de la orden de producción N° 24				
Enero 18	_ 62 _				
	Caja	1.1.1.01		2,632.78	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		47.87	
	Ventas	4.1.1.01			2,393.43
	310 kg de Longaniza		799.83		
	320 kg de Botón Popular		763.42		
	340 kg de Mortadela Especial		830.18		
	IVA en Ventas	2.1.06			287.21
	P/R la venta según factura N° 08				
Enero 18	_ 62.1 _				
	Costo de Ventas	4.1.2.01		1,410.55	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			1,410.55
	310 kg de Longaniza		475.73		
	320 kg de Botón Popular		446.65		
	340 kg de Mortadela Especial		488.17		
	P/R según kardex.				
		PASAN:		1,092,346.26	1,092,346.26

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

20

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		S	1,092,346.26	1,092,346.26
Enero 18	_ 63 _				
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04		1,393.20	
	IVA en Compras	1.1.2.02		185.76	
	Bancos	1.1.1.03			1,548.00
	860 kg de Carne de Res		1,548.00		
	Anticipo Impuesto a la Renta por Pagar	2.1.07			30.96
	P/R la compra según orden y factura N° 2				
Enero 18	_ 64 _				
	Gasto Combustible	5.1.1.02		338.00	
	IVA en Compras	1.1.2.02		40.56	
	Bancos	1.1.1.03			378.56
	P/R el pago según factura N° 0036618 y 0047267				
Enero 19	_ 65 _				
	Bancos	1.1.1.03		1,565.97	
	Cuentas por Cobrar	1.1.2.01			1,565.97
	P/R el cobro de la venta realizada el 17 de enero.				
Enero 19	_ 66 _				
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04		58.50	
	IVA en Compras	1.1.2.02		7.80	
	Caja	1.1.1.01			65.00
	325 kg de Piel de Pollo		65.00		
	Anticipo Impuesto a la Renta por Pagar	2.1.07			1.30
	P/R la compra según orden y factura N° 3				
Enero 19	_ 67 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		395.85	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			338.57
	Grasa de Cerdo		84.38		
	Res		216.96		
	Entraña		34.82		
	Piel de Pollo		2.41		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			57.28
	Ácido Sórbico		4.14		
	Antioxidante A1		1.62		
	Humo		1.15		
	Rojo 40		12.54		
	Tari K7		2.66		
	Achiote		3.06		
	Comino		2.79		
	Culantro		2.41		
	Orégano		2.25		
	Pimienta Blanca		2.25		
	Sal Industrial N° 3		0.45		
	Cebolla		10.18		
	Ajo Natural		9.11		
	Hielo		2.68		
	P/R la producción según orden de requisición N° 25				
	PASAN:			1,096,331.90	1,096,331.90

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

21

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,096,331.90	1,096,331.90
Enero 19	_ 68 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		467.70	
	Chorizo Popular		467.70		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			395.85
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			31.37
	P/R la entrega de la orden de producción N° 25				
Enero 19	_ 69 _				
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07		60.00	
	IVA en Compras	1.1.2.02		7.20	
	Caja	1.1.1.01			66.00
	500 kg de Hielo		67.20		
	Anticipo Impuesto a la Renta por Pagar	2.1.07			1.20
	P/R la compra según orden y factura N° 4				
Enero 19	_ 70 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		152.98	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			124.43
	Grasa de Cerdo		30.52		
	Res		93.91		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			28.54
	Ácido Sórbico		0.81		
	Antioxidante A1		0.39		
	Rojo 40		4.07		
	Tari K7		1.29		
	Amarillo Huevo		8.48		
	Fécula Papa		1.00		
	Achiote		1.87		
	Comino		1.36		
	Culantro		2.35		
	Orégano		2.92		
	Pimienta Blanca		0.73		
	Sal Industrial N° 3		0.17		
	Ajo en Polvo		0.67		
	Cebolla		0.79		
	Hielo		1.64		
	P/R la producción según orden de requisición N° 26				
Enero 19	_ 71 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		206.01	
	Chorizo Ambateño		206.01		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			152.98
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			12.55
	P/R la entrega de la orden de producción N° 26				
	PASAN:			1,097,225.78	1,097,225.78

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

22

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,097,225.78	1,097,225.78
Enero 19	_ 72 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		862.89	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			804.21
	Grasa de Cerdo		195.62		
	Res		586.85		
	Piel de Pollo		21.74		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			58.69
	Cebolla		27.53		
	Ajo Natural		24.63		
	Hielo		6.52		
	P/R la producción según orden de requisición N° 27				
Enero 19	_ 73 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		980.65	
	Botón Popular		980.65		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			862.89
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			77.29
	P/R la entrega de la orden de producción N° 27				
Enero 20	_ 74 _				
	Bancos	1.1.1.03		3,097.96	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		56.33	
	Ventas	4.1.1.01			2,816.33
	300 kg de Chorizo Popular		784.26		
	120 kg de Chorizo Ambateño		340.20		
	739 kg de Botón Popular		1,691.87		
	IVA en Ventas	2.1.06			337.96
	P/R la venta según factura N° 09				
Enero 20	_ 74.1 _				
	Costo de Ventas	4.1.2.01		1,654.36	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			1,654.36
	300 kg de Chorizo Popular		467.70		
	120 kg de Chorizo Ambateño		206.01		
	739 kg de Botón Popular		980.65		
	P/R según kardex.				
Enero 22	_ 75 _				
	Seguros por pagar	2.1.05		366.50	
	Bancos	1.1.1.03			366.50
	P/R la contratación de una póliza para el mes de enero.				
	PASAN:			1,104,244.47	1,104,244.47

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

23

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN:	\$	1,104,244.47	1,104,244.47
Enero	23	_ 76 _			
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		395.01	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			310.48
	Grasa de Cerdo		57.14		
	Res		228.57		
	Entraña		24.76		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			84.53
	Fécula Papa		34.22		
	Harina		16.44		
	Sal Industrial N° 3		0.72		
	Cebolla		12.06		
	Ajo Natural		10.79		
	Hielo		10.29		
	P/R la producción según orden de requisición N° 28				
Enero	23	_ 77 _			
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		458.20	
	Salchicha Especial		458.20		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			395.01
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			22.72
	P/R la entrega de la orden de producción N° 28				
Enero	23	_ 78 _			
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		407.78	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			324.02
	Grasa de Cerdo		21.42		
	Res		293.76		
	Piel de Pollo		8.84		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			83.76
	Ácido Sórbico		4.90		
	Antioxidante A1		1.71		
	Condimento Frankfurt V		17.24		
	Humo		0.99		
	Rojo 40		15.91		
	Tari K7		3.37		
	Fécula Papa		5.24		
	Harina		30.19		
	Sal Industrial N° 3		0.73		
	Hielo		3.47		
	P/R la producción según orden de requisición N° 29				
Enero	23	_ 79 _			
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		492.71	
	Salchicha Popular		492.71		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			407.78
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			44.45
	P/R la entrega de la orden de producción N° 29				
		PASAN:		1,105,998.18	1,105,998.18

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°: 24

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,105,998.18	1,105,998.18
Enero 23	_ 80 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		550.53	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			492.19
	Grasa de Cerdo		32.81		
	Res		459.38		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			58.35
	Ácido Sórbico		4.06		
	Antioxidante A1		1.58		
	Humo		1.12		
	Rojo 40		12.32		
	Tari K7		2.60		
	Achiote		3.00		
	Comino		2.73		
	Culantro		2.36		
	Orégano		2.21		
	Pimienta Blanca		2.21		
	Sal Industrial N° 3		0.44		
	Cebolla		9.98		
	Ajo Natural		8.93		
	Hielo		4.81		
	P/R la producción según orden de requisición N° 30				
Enero 23	_ 81 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		627.61	
	Chorizo Colombiano		627.61		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			550.53
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			36.60
	P/R la entrega de la orden de producción N° 30				
Enero 24	_ 82 _				
	Caja	1.1.1.01		2,988.77	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		54.34	
	Ventas	4.1.1.01			2,717.06
	400 kg de Salchicha Especial		814.12		
	425 kg de Salchicha Popular		873.21		
	350 kg de Chorizo Colombiano		1,029.74		
	IVA en Ventas	2.1.06			326.05
	P/R la venta según factura N° 10				
Enero 24	_ 82.1 _				
	Costo de Ventas	4.1.2.01		1,578.52	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			1,578.52
	400 kg de Salchicha Especial		458.20		
	425 kg de Salchicha Popular		492.71		
	350 kg de Chorizo Colombiano		627.61		
	P/R según kardex.				
	PASAN:			1,111,797.95	1,111,797.95

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

25

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,111,797.95	1,111,797.95
Enero 24	_ 83 _				
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04		1,530.00	
	IVA en Compras	1.1.2.02		183.60	
	Bancos				1,683.00
	850 kg de Carne de Res		1,530.00		
	Anticipo Impuesto a la Renta por Pagar	2.1.07			30.60
	P/R la compra según orden y factura N° 5				
Enero 24	_ 84 _				
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04		461.70	
	IVA en Compras	1.1.2.02		55.40	
	Cuentas por Pagar	2.1.01			507.87
	486 kg de Grasa de Cerdo		461.70		
	Anticipo Impuesto a la Renta por Pagar	2.1.07			9.23
	P/R la compra según orden y factura N° 6				
Enero 25	_ 85 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		35.55	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			27.94
	Grasa de Cerdo		5.14		
	Res		20.57		
	Entraña		2.23		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			7.61
	Fécula Papa		3.08		
	Harina		1.48		
	Sal Industrial N° 3		0.07		
	Cebolla		1.09		
	Ajo Natural		0.97		
	Hielo		0.93		
	P/R la producción según orden de requisición N° 31				
Enero 25	_ 86 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		79.79	
	Salchicha Especial		79.79		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			35.55
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			3.76
	P/R la entrega de la orden de producción N° 31				
	PASAN:			1,114,144.00	1,114,144.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

26

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,114,144.00	1,114,144.00
Enero 25	_ 87 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		54.72	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			46.54
	Grasa de Cerdo		7.31		
	Res		24.35		
	Triming		14.88		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			8.18
	Antioxidante A1		0.34		
	Condimento Salchicha Pollo		2.65		
	Humo		0.08		
	Tari K7		0.67		
	Fécula Papa		2.08		
	Harina		1.00		
	Sal Industrial N° 3		0.13		
	Hielo		1.22		
	P/R la producción según orden de requisición N° 32				
Enero 25	_ 88 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		100.00	
	Mortadela de Pollo		100.00		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			54.72
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			4.81
	P/R la entrega de la orden de producción N° 32				
Enero 25	_ 89 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		38.09	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			32.40
	Grasa de Cerdo		3.60		
	Res		28.80		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			5.69
	Ácido Sórbico		0.96		
	Glutamato M		0.05		
	Antioxidante A1		0.24		
	Rojo 40		0.35		
	Fécula Papa		0.31		
	Supro 500E		2.39		
	Pimienta Blanca		0.07		
	Sal Industrial N° 3		0.12		
	Ajo en Polvo		0.60		
	Hielo		0.62		
	P/R el inicio de la producción según O.R. N° 33				
Enero 25	_ 90 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		81.50	
	Jamón		81.50		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			38.09
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			2.93
	P/R la entrega de la orden de producción N° 33				
	PASAN:			1,114,418.31	1,114,418.31

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

28

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,116,649.20	1,116,649.20
Enero 26	_ 95 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		625.71	
	Chorizo Colombiano		625.71		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			548.84
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			36.39
	P/R la entrega de la orden de producción N° 34				
Enero 26	_ 96 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		322.22	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			262.07
	Grasa de Cerdo		66.41		
	Res		195.65		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			60.15
	Ácido Sórbico		1.68		
	Antioxidante A1		0.82		
	Rojo 40		8.48		
	Tari K7		2.70		
	Amarillo Huevo		17.66		
	Fécula Papa		2.09		
	Achiote		3.89		
	Comino		2.83		
	Culantro		4.89		
	Orégano		6.09		
	Pimienta Blanca		1.52		
	Sal Industrial N° 3		0.36		
	Ajo en Polvo		1.39		
	Cebolla		1.65		
	Hielo		4.11		
	P/R la producción según orden de requisición N° 35				
Enero 26	_ 97 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		388.84	
	Chorizo Ambateño		388.84		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			322.22
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			26.15
	P/R la entrega de la orden de producción N° 35				
	PASAN:			1,117,985.97	1,117,985.97

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

29

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,117,985.97	1,117,985.97
Enero 26	_ 98 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		586.18	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			462.19
	Grasa de Cerdo		88.13		
	Res		337.50		
	Entraña		36.56		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			123.99
	Ácido Sórbico		7.24		
	Antioxidante A1		2.13		
	Condimento Salchicha Pollo		32.16		
	Humo		1.37		
	Tari K7		4.65		
	Fécula Papa		25.27		
	Harina		12.14		
	Sal Industrial N° 3		1.07		
	Cebolla		17.81		
	Ajo Natural		15.94		
	Hielo		4.22		
	P/R la producción según orden de requisición N° 36				
Enero 26	_ 99 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		689.40	
	Salchicha de Pollo		689.40		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			586.18
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			62.75
	P/R la entrega de la orden de producción N° 36				
Enero 27	_ 100 _				
	Caja	1.1.1.01		3,192.84	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		58.05	
	Ventas	4.1.1.01			2,902.58
	348 kg de Chorizo Colombiano		1,026.18		
	250 kg de Chorizo Ambateño		652.28		
	600 kg de Salchicha de Pollo		1,224.12		
	IVA en Ventas	2.1.06			348.31
	P/R la venta según factura N° 12				
Enero 27	_ 100.1 _				
	Costo de Ventas	4.1.2.01		1,703.95	
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06			1,703.95
	348 kg de Chorizo Colombiano		625.7075		
	250 kg de Chorizo Ambateño		388.8400		
	600 kg de Salchicha de Pollo		689.4000		
	P/R según kardex.				
	PASAN:			1,124,216.38	1,124,216.38

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

31

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,126,238.58	1,126,238.58
Enero 27	_ 105 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		114.02	
	Jamón		76.41		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			68.31
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			5.23
	P/R la entrega de la orden de producción N° 38				
Enero 27	_ 106 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		111.77	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			98.83
	Grasa de Cerdo		25.42		
	Res		62.59		
	Entraña		10.05		
	Piel de Pollo		0.77		
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			12.94
	Ácido Sórbico		1.11		
	Glutamato M		0.20		
	Antioxidante A1		0.39		
	Humo		0.23		
	Rojo 40		3.62		
	Tari K7		0.77		
	Sal Industrial N° 3		0.13		
	Cebolla		2.94		
	Ajo Natural		2.63		
	Hielo		0.93		
	P/R la producción según orden de requisición N° 39				
Enero 27	_ 107 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		161.13	
	Longaniza		161.13		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			111.77
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			8.89
	P/R la entrega de la orden de producción N° 39				
Enero 29	_ 108 _				
	Caja	1.1.1.01		748.44	
	Anticipo Impuesto a la Renta	1.1.2.03		13.61	
	Ventas	4.1.1.01			680.40
	80 kg de Mortadela de Pollo		236.92		
	50 kg de Jamón		181.21		
	85 kg de Longaniza		262.28		
	IVA en Ventas	2.1.06			81.65
	P/R la venta según factura N° 13				
	PASAN:			1,127,387.55	1,127,387.55

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

32

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
Enero 29	VIENEN: _ 108.1 _		\$	1,127,387.55	1,127,387.55
	Costo de Ventas	4.1.2.01		419.72	
	Inventario de Artículos Terminados	1.1.3.06			419.72
	80 kg de Mortadela de Pollo		144.57		
	50 kg de Jamón		114.02		
	85 kg de Longaniza		161.13		
	P/R según kardex.				
Enero 29	_ 109 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		488.52	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			407.53
	Grasa de Cerdo		66.35		
	Res		211.76		
	Triming		129.41		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			80.99
	Ácido Sórbico		4.85		
	Glutamato M		0.82		
	Antioxidante A1		1.78		
	Humo		1.38		
	Rojo 40		9.18		
	Tari K7		5.84		
	Fécula Papa		18.12		
	Harina		8.71		
	Canela		3.20		
	Comino		4.59		
	Culantro		4.94		
	Nuez Moscada		4.94		
	Pimienta Blanca		6.59		
	Sal Industrial N° 3		1.13		
	Hielo		4.94		
	P/R la producción según orden de requisición N° 40				
Enero 29	_ 110 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		570.82	
	Mortadela especial		570.82		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			488.52
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			41.83
	P/R la entrega de la orden de producción N° 40				
Enero 29	_ 111 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		438.22	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			408.10
	Grasa de Cerdo		102.57		
	Res		294.62		
	Piel de Pollo		10.91		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			30.12
	Cebolla		13.82		
	Ajo Natural		12.37		
	Hielo		3.93		
	P/R la producción según orden de requisición N° 41				
	PASAN:			1,129,304.82	1,129,304.82

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO DIARIO

2007

PÁGINA N°:

33

FECHA	DETALLE	CÓDIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN:		\$	1,129,304.82	1,129,304.82
Enero 29	_ 112 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		517.49	
	Botón Popular		517.49		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			438.22
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			38.80
	P/R la entrega de la orden de producción N° 41				
Enero 29	_ 113 _				
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05		354.21	
	Inventario de Materia Prima Directa	1.1.3.04			265.30
	Res		241.79		
	Piel de Pollo		23.51		
	Inventarios Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			88.91
	Ácido Sórbico		4.84		
	Antioxidante AI		1.69		
	Condimento Frankfurt V		17.03		
	Humo		0.98		
	Rojo 40		15.72		
	Tari K7		3.33		
	Harina		29.82		
	Supro 500E		10.54		
	Sal Industrial N° 3		0.73		
	Hielo		4.23		
	P/R la producción según orden de requisición N° 42				
Enero 29	_ 114 _				
	Inventario de Productos Terminados	1.1.3.06		431.29	
	Salchicha Roja		431.29		
	Inventario de Productos en Proceso	1.1.3.05			354.21
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01			40.48
	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07			36.60
	P/R la entrega de la orden de producción N° 42				
Enero 30	_ 115 _				
	Inventario Costos Indirectos de Fabricación	1.1.3.07		1966.67	
	Mano de Obra Indirecta		1,966.67		
	Mano de Obra Directa	5.1.8.01		1700.00	
	Caja	1.1.1.01			3,666.67
	P/R el pago de los sueldos del mes de enero.				
Enero 31	_ 116 _				
	Gastos de Alimentación	5.1.1.10		500.00	
	20 Almuerzos * 20 Días a \$1,25		500.00		
	Caja	1.1.1.01			500.00
	P/R el pago por alimentación del mes de enero.				
	PASAN:			1,134,774.49	1,134,774.49

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"

LIBRO MAYOR

CUENTA: Caja

N°: 001

FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE		HABER		SALDO	
			\$		\$		\$	
Enero 2	Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	36,064.77				36,064.77	
Enero 3	P/R la venta según factura N° 01	8	446.29				36,511.06	
Enero 3	P/R la compra de suministros según factura N° 00750	9			178.02		36,333.04	
Enero 3	P/R el pago de peaje.	10			4.00		36,329.04	
Enero 8	P/R la venta según factura N° 03	24	961.03				37,290.07	
Enero 8	P/R el cobro de la venta realizada el 5 de enero.	25	987.85				38,277.93	
Enero 10	P/R la venta según factura N° 04	32	2,628.15				40,906.08	
Enero 10	P/R la compra según orden y factura N° 1	33			1,530.00		39,376.08	
Enero 12	P/R la venta según factura N° 05	40	1,461.79				40,837.87	
Enero 13	P/R la compra según nota de venta N° 0001256	41			28.70		40,809.17	
Enero 18	P/R la venta según factura N° 08	62	2,632.78				43,441.95	
Enero 19	P/R la compra según orden y factura N° 3	66			65.00		43,376.95	
Enero 19	P/R la compra según orden y factura N° 4	69			66.00		43,310.95	
Enero 24	P/R la venta según factura N° 10	82	2,988.77				46,299.72	
Enero 26	P/R la venta según factura N° 11	91	454.62				46,754.34	
Enero 26	P/R el pago de la compra realizada el 24 de enero.	92			507.87		46,246.47	
Enero 27	P/R la venta según factura N° 12	100	3,192.84				49,439.30	
Enero 27	P/R la compra según orden y factura N° 7	101			1,683.00		47,756.30	
Enero 29	P/R la venta según factura N° 13	108	748.44				48,504.74	
Enero 30	P/R el pago de los sueldos del mes de enero.	115			3,666.67		44,838.07	
Enero 31	P/R el pago por alimentación del mes de enero.	116			500.00		44,338.07	
Enero 31	P/R el pago de los servicios básicos (C.I.F.).	117			710.68		43,627.39	
	SUMAN		52,567.33		8,939.94		43,627.39	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
Caja Chica			N°: 002			
LIBRO MAYOR						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
	Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$ 150.00		\$ 150.00
		SUMAN		150.00	0.00	150.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
Bancos			N°: 003			
LIBRO MAYOR						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
	Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$ 9,271.95		\$ 9,271.95
	Enero	16 P/R la venta según factura N° 06	48	513.85		9,785.80
	Enero	18 P/R la compra según orden y factura N° 2	63		1,548.00	8,237.80
	Enero	18 P/R el pago según factura N° 0036618 y 0047267	64		378.56	7,859.24
	Enero	19 P/R el cobro de la venta realizada el 17 de enero.	65	1,565.97		9,425.21
	Enero	20 P/R la venta según factura N° 09	74	3,097.96		12,523.17
	Enero	22 P/R la contratación de una póliza para el mes de enero.	75		366.50	12,156.67
	Enero	24 P/R la compra según orden y factura N° 5	83		1,683.00	10,473.67
	Enero	26 P/R el pago según factura N°070 con cheque N° 03	93		450.00	10,023.67
		SUMAN		14,449.73	4,426.06	10,023.67

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuentas por Cobrar						
N°: 004						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
				\$	\$	\$
	Enero	2 P/R la venta según factura N° 02	1	5,351.58		5,351.58
	Enero	5 P/R la venta según factura N° 02	17	987.85		6,339.43
	Enero	8 P/R el cobro de la venta realizada el 5 de enero.	25		987.85	5,351.58
	Enero	17 P/R la venta según factura N° 07	55	1,565.97		6,917.55
	Enero	19 P/R el cobro de la venta realizada el 17 de enero.	65		1,565.97	5,351.58
		SUMAN		7,905.40	2,553.82	5,351.58

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Inventario de Materia Prima Directa						
N°: 005						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
				\$	\$	\$
	Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	4,157.70		4,157.70
	Enero	2 P/R el inicio de la producción según O.R. N° 1	2		23.82	4,133.88
	Enero	2 P/R la producción según orden de requisición N° 2	4		34.00	4,099.88
	Enero	2 P/R la producción según orden de requisición N° 3	6		46.90	4,052.98
	Enero	4 P/R la producción según orden de requisición N° 4	11		96.20	3,956.78
	Enero	4 P/R la producción según orden de requisición N° 5	13		124.60	3,832.18
	Enero	4 P/R la producción según orden de requisición N° 6	15		76.70	3,755.48
	Enero	6 P/R la producción según orden de requisición N° 7	18		108.90	3,646.58
	Enero	6 P/R la producción según orden de requisición N° 8	20		96.20	3,550.38
	Enero	6 P/R la producción según orden de requisición N° 9	22		93.12	3,457.26
	Enero	9 P/R la producción según orden de requisición N° 10	26		124.60	3,332.66
	Enero	9 P/R la producción según orden de requisición N° 11	28		601.25	2,731.41
	Enero	9 P/R la producción según orden de requisición N° 12	30		117.25	2,614.16
		PASAN:		4,157.70	1,543.54	47,321.33

CUENTA:		Inventario de Materia Prima Directa		EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"				LIBRO MAYOR		Nº: 005	
FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE S	HABER S	SALDO S						
	VIENEN:										
Enero	10 P/R la compra según orden y factura Nº 1	33	4,157.70		47,321.33						
Enero	11 P/R la producción según orden de requisición Nº 13	34	1,377.00		3,991.16						
Enero	11 P/R la producción según orden de requisición Nº 14	36		131.65	3,859.51						
Enero	11 P/R la producción según orden de requisición Nº 15	38		136.11	3,723.40						
Enero	15 P/R la producción según orden de requisición Nº 16	42		225.71	3,497.68						
Enero	15 P/R la producción según orden de requisición Nº 17	44		34.40	3,463.28						
Enero	15 P/R la producción según orden de requisición Nº 18	46		27.94	3,435.34						
Enero	16 P/R la producción según orden de requisición Nº 19	49		67.50	3,367.84						
Enero	16 P/R la producción según orden de requisición Nº 20	51		249.62	3,118.22						
Enero	16 P/R la producción según orden de requisición Nº 21	53		213.94	2,904.28						
Enero	17 P/R la producción según orden de requisición Nº 22	56		93.08	2,811.20						
Enero	17 P/R la producción según orden de requisición Nº 23	58		356.22	2,454.98						
Enero	17 P/R la producción según orden de requisición Nº 24	60		347.29	2,107.69						
Enero	18 P/R la compra según orden y factura Nº 2	63		344.00	1,763.69						
Enero	19 P/R la compra según orden y factura Nº 3	65	1,393.20		3,156.89						
Enero	19 P/R la producción según orden de requisición Nº 25	67	58.50		3,215.39						
Enero	19 P/R la producción según orden de requisición Nº 26	70		338.57	2,876.82						
Enero	19 P/R la producción según orden de requisición Nº 27	72		124.43	2,752.38						
Enero	23 P/R la producción según orden de requisición Nº 28	76		804.21	1,948.18						
Enero	23 P/R la producción según orden de requisición Nº 29	78		310.48	1,637.70						
Enero	23 P/R la producción según orden de requisición Nº 30	80		324.02	1,313.68						
Enero	24 P/R la compra según orden y factura Nº 5	83		492.19	821.49						
Enero	24 P/R la compra según orden y factura Nº 6	84	1,530.00		2,351.49						
Enero	25 P/R la producción según orden de requisición Nº 31	85	461.70		2,813.19						
Enero	25 P/R la producción según orden de requisición Nº 32	87		27.94	2,785.25						
				46.54	2,738.71						
			8,978.10	6,239.39	116,230.79						

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Inventario de Materia Prima Directa						
N°: 005						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
				\$	\$	\$
		VIENEN:		8,978.10		116,230.79
Enero	25	P/R el inicio de la producción según O.R. N° 33	89		6,239.39	2,706.31
Enero	26	P/R la producción según orden de requisición N° 34	94		490.83	2,215.48
Enero	26	P/R la producción según orden de requisición N° 35	96		262.07	1,953.42
Enero	26	P/R la producción según orden de requisición N° 36	98		462.19	1,491.23
Enero	27	P/R la compra según orden y factura N° 7	101	1,530.00		3,021.23
Enero	27	P/R la producción según orden de requisición N° 37	102		81.51	2,939.73
Enero	27	P/R el inicio de la producción según O.R. N° 38	104		58.14	2,881.58
Enero	27	P/R la producción según orden de requisición N° 39	106		98.83	2,782.75
Enero	29	P/R la producción según orden de requisición N° 40	109		407.53	2,375.22
Enero	29	P/R la producción según orden de requisición N° 41	111		408.10	1,967.12
Enero	29	P/R la producción según orden de requisición N° 42	113		265.30	1,701.82
		SUMAN		10,508.10	8,806.28	1,701.82

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Inventario de Costos Indirectos de Fabricación						
N°: 006						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
				\$	\$	\$
				3,016.32		3,016.32
Enero	2	Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1			
Enero	2	P/R el inicio de la producción según O.R. N° 1	2		4.19	3,012.13
Enero	2	P/R la entrega de la orden de producción N° 1	3		2.20	3,009.93
		PASAN:		3,016.32	6.39	3,009.93

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR

CUENTA:		Inventario de Costos Indirectos de Fabricación		N°: 006		
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE \$	HABER \$	SALDO \$	
	VIENEN:		3,016.32		3,009.93	
Enero	2 P/R la producción según orden de requisición N° 2	4		6.39	3,003.12	
Enero	2 P/R la entrega de la orden de producción N° 2	5		3.56	2,999.56	
Enero	2 P/R la producción según orden de requisición N° 3	6		10.94	2,988.62	
Enero	2 P/R la entrega de la orden de producción N° 3	7		4.81	2,983.81	
Enero	4 P/R la producción según orden de requisición N° 4	11		26.30	2,957.51	
Enero	4 P/R la entrega de la orden de producción N° 4	12		13.39	2,944.12	
Enero	4 P/R la producción según orden de requisición N° 5	13		16.37	2,927.75	
Enero	4 P/R la entrega de la orden de producción N° 5	14		11.50	2,916.24	
Enero	4 P/R la producción según orden de requisición N° 6	15		26.27	2,889.98	
Enero	4 P/R la entrega de la orden de producción N° 6	16		14.01	2,875.96	
Enero	6 P/R la producción según orden de requisición N° 7	18		8.10	2,867.86	
Enero	6 P/R la entrega de la orden de producción N° 7	19		10.67	2,857.20	
Enero	6 P/R la producción según orden de requisición N° 8	20		26.09	2,831.11	
Enero	6 P/R la entrega de la orden de producción N° 8	21		13.18	2,817.93	
Enero	6 P/R la producción según orden de requisición N° 9	22		24.47	2,793.46	
Enero	6 P/R la entrega de la orden de producción N° 9	23		13.07	2,780.39	
Enero	8 P/R la producción según orden de requisición N° 10	26		21.38	2,759.01	
Enero	9 P/R la entrega de la orden de producción N° 10	27		11.71	2,747.30	
	PASAN:		3,016.32	269.02	2,747.30	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Inventario de Costos Indirectos de Fabricación						
N°: 006						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
				\$	\$	\$
		VIENEN:		3,016.32		2,747.30
Enero	9	P/R la producción según orden de requisición N° 11	28		269.02	2,582.91
Enero	9	P/R la entrega de la orden de producción N° 11	29		83.67	2,499.25
Enero	9	P/R la producción según orden de requisición N° 12	30		25.78	2,473.47
Enero	9	P/R la entrega de la orden de producción N° 12	31		12.03	2,461.44
Enero	11	P/R la producción según orden de requisición N° 13	34		45.08	2,416.36
Enero	11	P/R la entrega de la orden de producción N° 13	35		24.05	2,392.30
Enero	11	P/R la producción según orden de requisición N° 14	36		23.96	2,368.34
Enero	11	P/R la entrega de la orden de producción N° 14	37		12.55	2,355.79
Enero	11	P/R la producción según orden de requisición N° 15	38		38.18	2,317.61
Enero	11	P/R la entrega de la orden de producción N° 15	39		20.92	2,296.69
Enero	15	P/R la producción según orden de requisición N° 16	42		5.89	2,290.80
Enero	15	P/R la entrega de la orden de producción N° 16	43		3.56	2,287.24
Enero	15	P/R la producción según orden de requisición N° 17	44		7.45	2,279.79
Enero	15	P/R la entrega de la orden de producción N° 17	45		3.76	2,276.02
Enero	15	P/R la producción según orden de requisición N° 18	46		7.89	2,268.13
Enero	15	P/R la entrega de la orden de producción N° 18	47		5.02	2,263.11
Enero	16	P/R la producción según orden de requisición N° 19	49		18.26	2,244.85
Enero	16	P/R la entrega de la orden de producción N° 19	50		24.05	2,220.79
Enero	16	P/R la producción según orden de requisición N° 20	51		55.89	2,164.90
		PASAN:		3,016.32	851.42	2,164.90

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: Inventario de Costos Indirectos de Fabricación						
N°: 006						
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE S	HABER S	SALDO S	
	VIENEN:					
Enero	P/R la entrega de la orden de producción N° 20	52	3,016.32	851.42	2,164.90	
Enero	P/R la producción según orden de requisición N° 21	53		29.28	2,135.62	
Enero	P/R la entrega de la orden de producción N° 21	54		15.94	2,119.67	
Enero	P/R la producción según orden de requisición N° 22	56		9.62	2,110.05	
Enero	P/R la entrega de la orden de producción N° 22	57		46.61	2,063.44	
Enero	P/R la producción según orden de requisición N° 23	58		32.42	2,031.02	
Enero	P/R la entrega de la orden de producción N° 23	59		25.41	2,005.61	
Enero	P/R la producción según orden de requisición N° 24	60		33.47	1,972.14	
Enero	P/R la entrega de la orden de producción N° 24	61		68.14	1,904.00	
Enero	P/R la producción según orden de requisición N° 25	67		35.56	1,868.44	
Enero	P/R la entrega de la orden de producción N° 25	68		57.28	1,811.17	
Enero	P/R la compra según orden y factura N° 4	69	60.00	31.37	1,779.79	
Enero	P/R la producción según orden de requisición N° 26	70		28.54	1,811.25	
Enero	P/R la entrega de la orden de producción N° 26	71		12.55	1,798.70	
Enero	P/R la producción según orden de requisición N° 27	72		58.69	1,740.01	
Enero	P/R la entrega de la orden de producción N° 27	73		77.29	1,662.73	
Enero	P/R la producción según orden de requisición N° 28	76		84.53	1,578.19	
Enero	P/R la entrega de la orden de producción N° 28	77		22.72	1,555.48	
Enero	P/R la producción según orden de requisición N° 29	78		83.76	1,471.71	
Enero	P/R la entrega de la orden de producción N° 29	79		44.45	1,427.27	
	PASAN:		3,076.32	1,649.05	1,427.27	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR

CUENTA: Inventario de Costos Indirectos de Fabricación

Nº: 006

FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
			S	S	S
	VIENEN:		3,076.32	1,649.05	1,427.27
Enero 23	P/R la producción según orden de requisición N° 30	80		58.35	1,368.92
Enero 23	P/R la entrega de la orden de producción N° 30	81		36.60	1,332.32
Enero 25	P/R la producción según orden de requisición N° 31	85		7.61	1,324.71
Enero 25	P/R la entrega de la orden de producción N° 31	86		3.76	1,320.94
Enero 25	P/R la producción según orden de requisición N° 32	87		8.18	1,312.77
Enero 25	P/R la entrega de la orden de producción N° 32	88		4.81	1,307.96
Enero 25	P/R el inicio de la producción según O.R. N° 33	89		5.69	1,302.26
Enero 25	P/R la entrega de la orden de producción N° 33	90		2.93	1,299.33
Enero 26	P/R la producción según orden de requisición N° 34	94		58.01	1,241.32
Enero 26	P/R la entrega de la orden de producción N° 34	95		36.39	1,204.93
Enero 26	P/R la producción según orden de requisición N° 35	96		60.15	1,144.77
Enero 26	P/R la entrega de la orden de producción N° 35	97		26.15	1,118.63
Enero 26	P/R la producción según orden de requisición N° 36	98		123.99	994.64
Enero 26	P/R la entrega de la orden de producción N° 36	99		62.75	931.89
Enero 27	P/R la producción según orden de requisición N° 37	102		14.22	917.67
Enero 27	P/R la entrega de la orden de producción N° 37	103		8.37	909.31
Enero 27	P/R el inicio de la producción según O.R. N° 38	104		10.17	899.14
Enero 27	P/R la entrega de la orden de producción N° 38	105		5.23	893.91
Enero 27	P/R la producción según orden de requisición N° 39	106		12.94	880.97
Enero 27	P/R la entrega de la orden de producción N° 39	107		8.89	872.08
Enero 29	P/R la producción según orden de requisición N° 40	109		80.99	791.10
	PASAN:		3,076.32	2,285.22	791.10

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Inventario de Costos Indirectos de Fabricación						
N°: 006						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
				\$	\$	\$
		VIENEN:		3,076.32	2,285.22	791.10
Enero	29	P/R la entrega de la orden de producción N° 40	110		41.83	749.26
Enero	29	P/R la producción según orden de requisición N° 41	111		30.12	719.15
Enero	29	P/R la entrega de la orden de producción N° 41	112		38.80	680.35
Enero	29	P/R la producción según orden de requisición N° 42	113		88.91	591.43
Enero	29	P/R la entrega de la orden de producción N° 42	114		36.60	554.83
Enero	30	P/R el pago de los sueldos del mes de enero.	115	1,966.67		2,521.50
		SUMAN		5,042.99	2,521.49	2,521.50

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Publicidad Prepagada						
N°: 007						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
				\$	\$	\$
Enero	2	Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	450.00		450.00
Enero	26	P/R el pago según factura N°070 con cheque N° 03	93	450.00		450.00
Enero	31	Para registrar el ajuste de un mes.	8		450.00	0.00
		SUMAN		900.00	450.00	450.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Muebles de Oficina						
N°: 008						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
	Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$ 3,350.00		\$ 3,350.00
		SUMAN		3,350.00	0.00	3,350.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Equipos de Oficina						
N°: 009						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
	Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	2.00	\$ 2,350.00		\$ 2,350.00
		SUMAN		2,350.00	0.00	2,350.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Equipos de Computación						
N°: 010						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
	Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$ 14,500.00		\$ 14,500.00
		SUMAN		14,500.00	0.00	14,500.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Nº: 011						
CUENTA:	Vehiculos					
FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$ 159,060.00	\$	\$	159,060.00
		SUMAN	159,060.00	0.00		159,060.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Nº: 012						
CUENTA:	Maquinaria					
FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$ 821,750.00	\$	\$	821,750.00
		SUMAN	821,750.00	0.00		821,750.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Nº: 013						
CUENTA:	Instalaciones Eléctricas					
FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$ 2,442.00	\$	\$	2,442.00
		SUMAN	2,442.00	0.00		2,442.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta:			N°: 014			
	Depreciación Acumulada Muebles de Oficina					
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$	25.13	\$	25.13
	SUMAN		0.00	25.13		25.13

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta:			N°: 015			
	Depreciación Acumulada Equipo de Oficina					
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$	17.63	\$	17.63
	SUMAN		0.00	17.63		17.63

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta:			N°: 016			
	Depreciación Acumulada Equipos de Computación					
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$	193.33	\$	193.33
	SUMAN		0.00	193.33		193.33

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: Seguros por Pagar			N°: 020			
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$	\$	\$	
Enero	22 P/R la contratación de una póliza para el mes de enero.	75	366.50	4,398.03	4,398.03	
	SUMAN		366.50	4,398.03	4,031.53	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: IESS por Pagar			N°: 021			
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$	\$	\$	
	SUMAN		0.00	967.63	967.63	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: Cuentas por Pagar			N°: 022			
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$	\$	\$	
Enero	24 P/R la compra según orden y factura N° 6	84		4,500.00	4,500.00	
Enero	26 P/R el pago de la compra realizada el 24 de enero.	92	507.87	507.87	5,007.87	
	SUMAN		507.87	5,007.87	4,500.00	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Nº: 023						
CUENTA:	Capital					
FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$	\$	\$	
				682,103.94	682,103.94	
				0.00	682,103.94	
					SUMAN	
					0.00	
					682,103.94	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Nº: 024						
CUENTA:	Utilidades Retenidas Ejercicios Anteriores					
FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 Para registrar el Estado de Situación Inicial.	1	\$	\$	\$	
				361,406.38	361,406.38	
				0.00	361,406.38	
					SUMAN	
					0.00	
					361,406.38	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Nº: 025						
CUENTA:	Inventario de Productos en Proceso					
FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	2 P/R el inicio de la producción según O.R. N° 1	2	\$	\$	\$	
Enero	2 P/R la entrega de la orden de producción N° 1	3		28.01	28.01	
				28.01	0.00	
					PASAN:	
					28.01	
					0.00	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR

Inventario de Productos en Proceso

Nº: 025

FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE		HABER		SALDO
			\$	\$	\$	\$	
	VIENEN:						
Enero	2 P/R la producción según orden de requisición N° 2	4		28.01	28.01		0.00
Enero	2 P/R la entrega de la orden de producción N° 2	5		40.81		40.81	
Enero	2 P/R la producción según orden de requisición N° 3	6		57.84		57.84	
Enero	2 P/R la entrega de la orden de producción N° 3	7			57.84		0.00
Enero	4 P/R la producción según orden de requisición N° 4	11		122.50		122.50	
Enero	4 P/R la entrega de la orden de producción N° 4	12			122.50		0.00
Enero	4 P/R la producción según orden de requisición N° 5	13		140.97		140.97	
Enero	4 P/R la entrega de la orden de producción N° 5	14			140.97		0.00
Enero	4 P/R la producción según orden de requisición N° 6	15		102.97		102.97	
Enero	4 P/R la entrega de la orden de producción N° 6	16			102.97		0.00
Enero	6 P/R la producción según orden de requisición N° 7	18		117.00		117.00	
Enero	6 P/R la entrega de la orden de producción N° 7	19			117.00		0.00
Enero	6 P/R la producción según orden de requisición N° 8	20		122.29		122.29	
Enero	6 P/R la entrega de la orden de producción N° 8	21			122.29		0.00
Enero	6 P/R la producción según orden de requisición N° 9	22		117.59		117.59	
Enero	6 P/R la entrega de la orden de producción N° 9	23			117.59		0.00
Enero	9 P/R la producción según orden de requisición N° 10	26		145.98		145.98	
Enero	9 P/R la entrega de la orden de producción N° 10	27			145.98		0.00
Enero	9 P/R la producción según orden de requisición N° 11	28		765.63		765.63	
Enero	9 P/R la entrega de la orden de producción N° 11	29			765.63		0.00
Enero	9 P/R la producción según orden de requisición N° 12	30		143.03		143.03	
	PASAN:			1,904.63	1,761.60		143.03
							143.03

**EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Inventario de Productos en Proceso

Nº: 025

FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	VIENEN:		
			DEBE \$	HABER \$	SALDO \$
Enero	9 P/R la entrega de la orden de producción N° 12	31	1,904.63	1,761.60	143.03
Enero	11 P/R la producción según orden de requisición N° 13	34	176.73	143.03	0.00
Enero	11 P/R la entrega de la orden de producción N° 13	35		176.73	176.73
Enero	11 P/R la producción según orden de requisición N° 14	36	160.07	176.73	0.00
Enero	11 P/R la entrega de la orden de producción N° 14	37		160.07	160.07
Enero	11 P/R la producción según orden de requisición N° 15	38	263.90	160.07	0.00
Enero	11 P/R la entrega de la orden de producción N° 15	39		263.90	263.90
Enero	15 P/R la producción según orden de requisición N° 16	42	40.29	263.90	0.00
Enero	15 P/R la entrega de la orden de producción N° 16	43		40.29	40.29
Enero	15 P/R la producción según orden de requisición N° 17	44	35.40	40.29	0.00
Enero	15 P/R la entrega de la orden de producción N° 17	45		35.40	35.40
Enero	15 P/R la producción según orden de requisición N° 18	46	75.39	35.40	0.00
Enero	15 P/R la entrega de la orden de producción N° 18	47		75.39	75.39
Enero	16 P/R la producción según orden de requisición N° 19	49	267.88	75.39	0.00
Enero	16 P/R la entrega de la orden de producción N° 19	50		267.88	267.88
Enero	16 P/R la producción según orden de requisición N° 20	51	269.83	267.88	0.00
Enero	16 P/R la entrega de la orden de producción N° 20	52		269.83	269.83
Enero	16 P/R la producción según orden de requisición N° 21	53	109.03	269.83	0.00
Enero	16 P/R la entrega de la orden de producción N° 21	54		109.03	109.03
Enero	17 P/R la producción según orden de requisición N° 22	56	402.83	109.03	0.00
Enero	17 P/R la entrega de la orden de producción N° 22	57		402.83	402.83
			3,705.98	3,705.98	0.00

PASAN:

**EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Inventario de Productos en Proceso

Nº: 025

FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE		HABER		SALDO	
			S		S		S	
	VIENEN:							
Enero	17 P/R la producción según orden de requisición N° 23	58	3,705.98		3,705.98		0.00	
Enero	17 P/R la entrega de la orden de producción N° 23	59	372.71		372.71		0.00	
Enero	17 P/R la producción según orden de requisición N° 24	60	412.14				412.14	
Enero	17 P/R la entrega de la orden de producción N° 24	61		412.14			0.00	
Enero	19 P/R la producción según orden de requisición N° 25	67	395.85				395.85	
Enero	19 P/R la entrega de la orden de producción N° 25	68		395.85			0.00	
Enero	19 P/R la producción según orden de requisición N° 26	70	152.98				152.98	
Enero	19 P/R la entrega de la orden de producción N° 26	71		152.98			0.00	
Enero	19 P/R la producción según orden de requisición N° 27	72	862.89				862.89	
Enero	19 P/R la entrega de la orden de producción N° 27	73		862.89			0.00	
Enero	23 P/R la producción según orden de requisición N° 28	76	395.01				395.01	
Enero	23 P/R la entrega de la orden de producción N° 28	77		395.01			0.00	
Enero	23 P/R la producción según orden de requisición N° 29	78	407.78				407.78	
Enero	23 P/R la entrega de la orden de producción N° 29	79		407.78			0.00	
Enero	23 P/R la producción según orden de requisición N° 30	80	550.53				550.53	
Enero	23 P/R la entrega de la orden de producción N° 30	81		550.53			0.00	
Enero	25 P/R la producción según orden de requisición N° 31	85	35.55				35.55	
Enero	25 P/R la entrega de la orden de producción N° 31	86		35.55			0.00	
Enero	25 P/R la producción según orden de requisición N° 32	87	54.72				54.72	
Enero	25 P/R la entrega de la orden de producción N° 32	88		54.72			0.00	
Enero	25 P/R el inicio de la producción según O.R. N° 33	89	38.09				38.09	
	PASAN:		7,384.23		7,346.14		38.09	38.09

**EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Inventario de Productos en Proceso

Nº: 025

FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE		HABER		SALDO
			\$		\$		
	VIENEN:		7,384.23		7,346.14		38.09
Enero 25	P/R la entrega de la orden de producción N° 33	90			38.09		0.00
Enero 26	P/R la producción según orden de requisición N° 34	94				548.84	548.84
Enero 26	P/R la entrega de la orden de producción N° 34	95			548.84		0.00
Enero 26	P/R la producción según orden de requisición N° 35	96				322.22	322.22
Enero 26	P/R la entrega de la orden de producción N° 35	97			322.22		0.00
Enero 26	P/R la producción según orden de requisición N° 36	98				586.18	586.18
Enero 26	P/R la entrega de la orden de producción N° 36	99			586.18		0.00
Enero 27	P/R la producción según orden de requisición N° 37	102				95.72	95.72
Enero 27	P/R la entrega de la orden de producción N° 37	103			95.72		0.00
Enero 27	P/R el inicio de la producción según O.R. N° 38	104				68.31	68.31
Enero 27	P/R la entrega de la orden de producción N° 38	105			68.31		0.00
Enero 27	P/R la producción según orden de requisición N° 39	106				111.77	111.77
Enero 27	P/R la entrega de la orden de producción N° 39	107			111.77		0.00
Enero 29	P/R la producción según orden de requisición N° 40	109				488.52	488.52
Enero 29	P/R la entrega de la orden de producción N° 40	110			488.52		0.00
Enero 29	P/R la producción según orden de requisición N° 41	111				438.22	438.22
Enero 29	P/R la entrega de la orden de producción N° 41	112			438.22		0.00
Enero 29	P/R la producción según orden de requisición N° 42	113				354.21	354.21
Enero 29	P/R la entrega de la orden de producción N° 42	114			354.21		0.00
	SUMAN		10,398.21		10,398.21		0.00

Cuenta:		Inventario de Productos Terminados		N°: 026	
EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA" LIBRO MAYOR					
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
			\$	\$	\$
Enero	2 P/R la entrega de la orden de producción N° 1	3	70.69		70.69
Enero	2 P/R la entrega de la orden de producción N° 2	5	84.85		155.53
Enero	2 P/R la entrega de la orden de producción N° 3	7	103.13		258.66
Enero	3 P/R según kardex.	8.1		258.66	0.00
Enero	4 P/R la entrega de la orden de producción N° 4	12	176.36		176.36
Enero	4 P/R la entrega de la orden de producción N° 5	14	192.95		369.32
Enero	4 P/R la entrega de la orden de producción N° 6	16	157.46		526.77
Enero	5 P/R según kardex.	17.1		526.77	0.00
Enero	6 P/R la entrega de la orden de producción N° 7	19	168.14		168.14
Enero	6 P/R la entrega de la orden de producción N° 8	21	175.94		344.09
Enero	6 P/R la entrega de la orden de producción N° 9	23	171.14		515.22
Enero	8 P/R según kardex.	24.1		515.22	0.00
Enero	9 P/R la entrega de la orden de producción N° 10	27	198.17		198.17
Enero	9 P/R la entrega de la orden de producción N° 11	29	889.77		1,087.95
Enero	9 P/R la entrega de la orden de producción N° 12	31	195.53		1,283.48
Enero	10 P/R según kardex.	32.1		1,283.48	0.00
Enero	11 P/R la entrega de la orden de producción N° 13	35	241.26		241.26
Enero	11 P/R la entrega de la orden de producción N° 14	37	213.10		454.36
Enero	11 P/R la entrega de la orden de producción N° 15	39	325.29		779.65
PASAN:			3,363.79	2,584.14	779.65

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR

CUENTA: Inventario de Productos Terminados

Nº: 026

FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
			\$	\$	\$
	VIENEN:		3.363.79	2,584.14	779.65
Enero 12	P/R según kardex.	40.1		779.65	0.00
Enero 15	P/R la entrega de la orden de producción N° 16	43	84.32		84.32
Enero 15	P/R la entrega de la orden de producción N° 17	45	79.64		163.96
Enero 15	P/R la entrega de la orden de producción N° 18	47	120.89		284.85
Enero 16	P/R según kardex.	48.1		284.85	0.00
Enero 16	P/R la entrega de la orden de producción N° 19	50	332.41		332.41
Enero 16	P/R la entrega de la orden de producción N° 20	52	339.59		672.00
Enero 16	P/R la entrega de la orden de producción N° 21	54	159.12		831.12
Enero 17	P/R según kardex.	55.1		831.12	0.00
Enero 17	P/R la entrega de la orden de producción N° 22	57	475.73		475.72
Enero 17	P/R la entrega de la orden de producción N° 23	59	446.65		922.37
Enero 17	P/R la entrega de la orden de producción N° 24	61	488.17		1,410.55
Enero 18	P/R según kardex.	62.1		1,410.55	0.00
Enero 19	P/R la entrega de la orden de producción N° 25	68	467.70		467.70
Enero 19	P/R la entrega de la orden de producción N° 26	71	206.01		673.70
Enero 19	P/R la entrega de la orden de producción N° 27	73	980.65		1,654.36
Enero 20	P/R según kardex.	74.1		1,654.36	0.00
Enero 23	P/R la entrega de la orden de producción N° 28	77	458.20		458.20
Enero 23	P/R la entrega de la orden de producción N° 29	79	492.71		950.91
Enero 23	P/R la entrega de la orden de producción N° 30	81	627.61		1,578.52
Enero 24	P/R según kardex.	82.1		1,578.52	0.00
	PASAN:		9,123.20	9,123.20	0.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Inventario de Productos Terminados						
Nº: 026						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
				\$	\$	\$
		VIENEN:		9,123.20		9,123.20
Enero	25	P/R la entrega de la orden de producción N° 31	86	79.79		79.79
Enero	25	P/R la entrega de la orden de producción N° 32	88	100.00		179.79
Enero	25	P/R la entrega de la orden de producción N° 33	90	81.50		261.29
Enero	26	P/R según kardex.	91.1		261.30	0.00
Enero	26	P/R la entrega de la orden de producción N° 34	95	625.71		625.70
Enero	26	P/R la entrega de la orden de producción N° 35	97	388.84		1,014.54
Enero	26	P/R la entrega de la orden de producción N° 36	99	689.40		1,703.95
Enero	27	P/R según kardex.	100.1		1,703.95	0.00
Enero	27	P/R la entrega de la orden de producción N° 37	103	144.57		144.57
Enero	27	P/R la entrega de la orden de producción N° 38	105	114.02		258.58
Enero	27	P/R la entrega de la orden de producción N° 39	107	161.13		419.72
Enero	29	P/R según kardex.	108.1		419.72	0.00
Enero	29	P/R la entrega de la orden de producción N° 40	110	570.82		570.82
Enero	29	P/R la entrega de la orden de producción N° 41	112	517.49		1,088.32
Enero	29	P/R la entrega de la orden de producción N° 42	114	431.29		1,519.61
				13,027.77	11,508.16	1,519.61

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR

N°: 027

CUENTA: Anticipo Impuesto a la Renta

FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE		HABER		SALDO
			\$		\$		
Enero	3 P/R la venta según factura N° 01	8		8.11			8.11
Enero	5 P/R la venta según factura N° 02	17		17.96			26.08
Enero	8 P/R la venta según factura N° 03	24		17.47			43.55
Enero	10 P/R la venta según factura N° 04	32		47.78			91.33
Enero	12 P/R la venta según factura N° 05	40		26.58			87.31
Enero	16 P/R la venta según factura N° 06	48		9.34			96.65
Enero	17 P/R la venta según factura N° 07	55		28.47			125.13
Enero	18 P/R la venta según factura N° 08	62		47.87			172.99
Enero	20 P/R la venta según factura N° 09	74		56.33			195.86
Enero	24 P/R la venta según factura N° 10	82		54.34			250.20
Enero	26 P/R la venta según factura N° 11	91		8.27			218.63
Enero	27 P/R la venta según factura N° 12	100		58.05			276.69
Enero	29 P/R la venta según factura N° 13	108		13.61			259.69
	SUMAN			394.19		0.00	394.19

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: Anticipo Impuesto a la Renta por Pagar						
N°: 028						
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
			\$	\$	\$	
Enero	10 P/R la compra según orden y factura N° 1	33		30.60	60.73	
Enero	18 P/R la compra según orden y factura N° 2	63		30.96	142.03	
Enero	19 P/R la compra según orden y factura N° 3	66		1.30	140.73	
Enero	19 P/R la compra según orden y factura N° 4	69		1.20	139.53	
Enero	24 P/R la compra según orden y factura N° 5	83		30.60	219.60	
Enero	24 P/R la compra según orden y factura N° 6	84		9.23	210.37	
Enero	27 P/R la compra según orden y factura N° 7	101		30.60	246.09	
	SUMAN			0.00	134.49	134.49

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: Ventas						
N°: 029						
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
			\$	\$	\$	
Enero	3 P/R la venta según factura N° 01	8		405.72	405.72	
Enero	5 P/R la venta según factura N° 02	17		898.05	1,303.77	
Enero	8 P/R la venta según factura N° 03	24		873.67	2,177.43	
Enero	10 P/R la venta según factura N° 04	32		2,389.23	4,566.66	
Enero	12 P/R la venta según factura N° 05	40		1,328.90	5,895.57	
	PASAN:			0.00	5,895.57	5,895.57

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR

Cuenta:		Ventas		N°: 029	
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
			\$	\$	\$
	VIENEN:				
Enero	16 P/R la venta según factura N° 06	48		5,895.57	5,895.57
Enero	17 P/R la venta según factura N° 07	55		467.14	6,362.71
Enero	18 P/R la venta según factura N° 08	62		1,423.61	7,786.31
Enero	20 P/R la venta según factura N° 09	74		2,393.43	10,179.75
Enero	24 P/R la venta según factura N° 10	82		2,816.33	12,996.07
Enero	26 P/R la venta según factura N° 11	91		2,717.06	15,713.13
Enero	27 P/R la venta según factura N° 12	100		413.29	16,126.42
Enero	29 P/R la venta según factura N° 13	108		2,902.58	19,029.00
	SUMAN			680.40	19,709.40
			0.00	19,709.40	19,709.40

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR

Cuenta:		IVA en Ventas		N°: 030	
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
			\$	\$	\$
Enero	3 P/R la venta según factura N° 01	8		48.69	48.69
Enero	5 P/R la venta según factura N° 02	17		107.77	156.45
Enero	8 P/R la venta según factura N° 03	24		104.84	261.29
Enero	10 P/R la venta según factura N° 04	32		286.71	548.00
Enero	12 P/R la venta según factura N° 05	40		159.47	707.47
	PASAN:			707.47	707.47
			0.00	707.47	707.47

CUENTA:		IVA en Ventas		EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"				LIBRO MAYOR		N°: 030	
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO						
			\$	\$	\$						
		VIENEN:									
Enero	16 P/R la venta según factura N° 06	48		707.47	707.47						
Enero	17 P/R la venta según factura N° 07	55		56.06	763.52						
Enero	18 P/R la venta según factura N° 08	62		170.83	934.36						
Enero	20 P/R la venta según factura N° 09	74		287.21	1,221.57						
Enero	24 P/R la venta según factura N° 10	82		337.96	1,559.53						
Enero	26 P/R la venta según factura N° 11	91		326.05	1,885.58						
Enero	27 P/R la venta según factura N° 12	100		49.59	1,935.17						
Enero	29 P/R la venta según factura N° 13	108		348.31	2,283.48						
	SUMAN			0.00	2,365.13						

CUENTA:		Costo de Ventas		EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"				LIBRO MAYOR		N°: 031	
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO						
			\$	\$	\$						
Enero	3 P/R según kardex.	8.1	258.66		258.66						
Enero	5 P/R según kardex.	17.1	526.77		785.43						
Enero	8 P/R según kardex.	24.1	515.22		1,300.66						
Enero	10 P/R según kardex.	32.1	1,283.48		2,584.14						
Enero	12 P/R según kardex.	40.1	779.65		3,363.79						
	PASAN:		3,363.79	0.00	3,363.79						

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: Costo de Ventas			N°: 031			
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
			\$	\$	\$	
		VIENEN:	3,363.79	0.00	3,363.79	
Enero 16	P/R según kardex.	48.1	284.85		3,648.64	
Enero 17	P/R según kardex.	55.1	831.13		4,479.77	
Enero 18	P/R según kardex.	62.1	1,410.55		5,890.32	
Enero 20	P/R según kardex.	74.1	1,654.36		7,544.67	
Enero 24	P/R según kardex.	82.1	1,578.52		9,123.20	
Enero 26	P/R según kardex.	91.1	261.30		9,384.49	
Enero 27	P/R según kardex.	100.1	1,703.95		11,088.44	
Enero 29	P/R según kardex.	108.1	419.72		11,508.16	
		SUMAN	11,508.16	0.00	11,508.16	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: Suministros de Oficina			N°: 032			
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
			\$	\$	\$	
Enero 3	P/R la compra de suministros según factura N° 00750	9	178.02		178.02	
Enero 31	P/R. el cierre de las cuentas de gastos.			178.02	0.00	
		SUMAN	178.02	178.02	0.00	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: Gasto Movilización						
N°: 033						
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	3 P/R el pago de peaje.	10	\$	\$	\$	4.00
Enero	31 P/R el cierre de las cuentas de gastos.	118		4.00		0.00
	SUMAN			4.00		4.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: IVA en Compras						
N°: 034						
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	10 P/R la compra según orden y factura N° 1	33	\$	\$	\$	183.60
Enero	18 P/R la compra según orden y factura N° 2	63		185.76		369.36
Enero	18 P/R el pago según factura N° 0036618 y 0047267	64		40.56		409.92
Enero	19 P/R la compra según orden y factura N° 3	66		7.80		417.72
Enero	19 P/R la compra según orden y factura N° 4	69		7.20		424.92
Enero	24 P/R la compra según orden y factura N° 5	83		183.60		608.52
Enero	24 P/R la compra según orden y factura N° 6	84		55.40		663.92
Enero	27 P/R la compra según orden y factura N° 7	101		183.60		847.52
	SUMAN			847.52		847.52

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
Cuenta: Útiles de Aseo y Limpieza				N°: 035		
LIBRO MAYOR						
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
			\$	\$	\$	
Enero 13	P/R la compra según nota de venta N° 0001256	41	28.70		28.70	
Enero 31	P/R. el cierre de las cuentas de gastos.	118		28.70		0.00
	SUMAN		28.70	28.70		0.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
Cuenta: Gasto Combustible				N°: 036		
LIBRO MAYOR						
FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO	
			\$	\$	\$	
Enero 18	P/R el pago según factura N° 0036618 y 0047267	64	338.00		338.00	
Enero 31	P/R. el cierre de las cuentas de gastos.			338.00		0.00
	SUMAN		338.00	338.00		0.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR

Mano de Obra Directa

Nº: 037

CUENTA:

FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE		HABER		SALDO
			\$		\$		
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 1	3			40.4762		40.48
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 2	5			40.4762		80.95
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 3	7			40.4762		121.43
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 4	12			40.4762		161.90
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 5	14			40.4762		202.38
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 6	16			40.4762		242.86
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 7	19			40.4762		283.33
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 8	21			40.4762		323.81
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 9	23			40.4762		364.29
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 10	27			40.4762		404.76
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 11	29			40.4762		445.24
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 12	31			40.4762		485.71
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 13	35			40.4762		526.19
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 14	37			40.4762		566.67
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 15	39			40.4762		607.14
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 16	43			40.4762		647.62
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 17	45			40.4762		688.10
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 18	47			40.4762		728.57
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 19	50			40.4762		769.05
Enero	P/R la entrega de la orden de producción Nº 20	52			40.4762		809.52
		PASAN:		0.00	809.52		809.52

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
LIBRO MAYOR

Mano de Obra Directa

Nº: 037

CUENTA:

FECHA	DETALLE	Nº ASIENTO	DEBE		HABER		SALDO
			\$		\$		
	VIENEN:						
Enero	16 P/R la entrega de la orden de producción N° 21	54		809.52		809.52	
Enero	17 P/R la entrega de la orden de producción N° 22	57		40.4762		850.00	
Enero	17 P/R la entrega de la orden de producción N° 23	59		40.4762		890.48	
Enero	17 P/R la entrega de la orden de producción N° 24	61		40.4762		930.95	
Enero	19 P/R la entrega de la orden de producción N° 25	68		40.4762		971.43	
Enero	19 P/R la entrega de la orden de producción N° 26	71		40.4762		1,011.90	
Enero	19 P/R la entrega de la orden de producción N° 27	73		40.4762		1,052.38	
Enero	23 P/R la entrega de la orden de producción N° 28	77		40.4762		1,092.86	
Enero	23 P/R la entrega de la orden de producción N° 29	79		40.4762		1,133.33	
Enero	23 P/R la entrega de la orden de producción N° 30	81		40.4762		1,173.81	
Enero	25 P/R la entrega de la orden de producción N° 31	86		40.4762		1,214.29	
Enero	25 P/R la entrega de la orden de producción N° 32	88		40.4762		1,254.76	
Enero	25 P/R la entrega de la orden de producción N° 33	90		40.4762		1,295.24	
Enero	26 P/R la entrega de la orden de producción N° 34	95		40.4762		1,335.71	
Enero	26 P/R la entrega de la orden de producción N° 35	97		40.4762		1,376.19	
Enero	26 P/R la entrega de la orden de producción N° 36	99		40.4762		1,416.67	
Enero	26 P/R la entrega de la orden de producción N° 37	103		40.4762		1,457.14	
Enero	27 P/R la entrega de la orden de producción N° 38	105		40.4762		1,497.62	
Enero	27 P/R la entrega de la orden de producción N° 39	107		40.4762		1,538.10	
Enero	29 P/R la entrega de la orden de producción N° 40	110		40.4762		1,578.57	
Enero	29 P/R la entrega de la orden de producción N° 41	112		40.4762		1,619.05	
Enero	29 P/R la entrega de la orden de producción N° 42	114		40.4762		1,659.52	
Enero	30 P/R el pago de los sueldos del mes de enero.	115	1,700.00		40.4762	1,700.00	
	SUMAN		1,700.00		1,700.00	0.00	0.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
Gastos de Alimentación			N°: 038			
LIBRO MAYOR						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
	Enero	31 P/R el pago por alimentación del mes de enero.	116	500.00		500.00
	Enero	31 P/R. el cierre de las cuentas de gastos.			500.00	0.00
		SUMAN		500.00	500.00	0.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
Gasto Servicios Básicos			N°: 039			
LIBRO MAYOR						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° asiento	DEBE	HABER	SALDO
	Enero	31 P/R el pago de los servicios básicos (C.I.F.).	117	710.68		710.68
	Enero	31 P/R. el cierre de las cuentas de gastos.	118		710.68	0.00
		SUMAN		710.68	710.68	0.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
Publicidad Consumida			N°: 040			
LIBRO MAYOR						
CUENTA:	FECHA	DETALLE	N° asiento	DEBE	HABER	SALDO
	Enero	31 Para registrar el ajuste de un mes.		450.00		450.00
	Enero	31 P/R. el cierre de las cuentas de gastos.	118		450.00	0.00
		SUMAN		450.00	450.00	0.00

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: Resumen de Rentas y Gastos			Nº: 041			
FECHA	DETALLE	Nº asiento	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	31 P/R. el cierre de las cuentas de gastos.	118	2,209.40		2,209.40	
Enero	31 P/R el cierre de las cuentas de rentas.	119		19,709.40	17,500.00	
Enero	31 P/R la ganancia del ejercicio.	120	5,991.84		23,491.84	
	SUMAN		8,201.24	19,709.40	11,508.16	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: Utilidad Ejercicio Presente			Nº: 042			
FECHA	DETALLE	Nº asiento	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	31 P/R la ganancia del ejercicio.	120		5,991.84	5,991.84	
Enero	31 P/R la obligación empresarial.	121	5,991.84		0.00	
	SUMAN		5,991.84	5,991.84	0.00	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: 15% Participación Utilidades Trabajadores			Nº: 043			
FECHA	DETALLE	Nº asiento	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	31 P/R la obligación empresarial.	121		898.78	898.78	
	SUMAN			898.78	898.78	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"						
LIBRO MAYOR						
Cuenta: 25% Impuesto a la Renta			Nº: 044			
FECHA	DETALLE	Nº asiento	DEBE	HABER	SALDO	
Enero	31 P/R la obligación empresarial.	121		1,497.96	1,497.96	
	SUMAN			1,497.96	1,497.96	

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
BALANCE DE COMPROBACION AJUSTADO
DEL 1 AL 31 DE ENERO DEL 2007

Nº	CUENTAS	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Caja	₡. 52,567.33	₡. 8,939.94	₡. 43,627.39	
2	Caja Chica	150.00	0.00	150.00	
3	Bancos	14,449.73	4,426.06	10,023.67	
4	Cuentas por Cobrar	7,905.40	2,553.82	5,351.58	
5	Inventario de Materia Prima Directa	10,508.10	8,806.28	1,701.82	
6	Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	5,042.99	2,521.49	2,521.50	
7	Publicidad Prepagada	900.00	450.00	450.00	
8	Muebles de Oficina	3,350.00	0.00	3,350.00	
9	Equipos de Oficina	2,350.00	0.00	2,350.00	
10	Equipos de Computación	14,500.00	0.00	14,500.00	
11	Vehículos	159,060.00	0.00	159,060.00	
12	Maquinaria	821,750.00	0.00	821,750.00	
13	Instalaciones Eléctricas	2,442.00	0.00	2,442.00	
14	Depreciación Acumulada Muebles de Oficina	0.00	25.13		25.13
15	Depreciación Acumulada Equipo de Oficina	0.00	17.63		17.63
16	Depreciación Acumulada Equipos de Computación	0.00	193.33		193.33
17	Depreciación Acumulada Vehículos	0.00	2,120.80		2,120.80
18	Depreciación Acumulada Maquinaria	0.00	6,163.13		6,163.13
19	Depreciación Acumulada Instalaciones Eléctricas	0.00	18.32		18.32
20	Seguros por Pagar	366.50	4,398.03		4,031.53
21	IESS por Pagar	0.00	967.63		967.63
22	Cuentas por Pagar	507.87	5,007.87		4,500.00
23	Capital	0.00	682,103.94		682,103.94
24	Utilidades Retenidas Ejercicios Anteriores	0.00	361,406.38		361,406.38
25	Inventario de Productos en Proceso	10,398.21	10,398.21		0.00
26	Inventario de Productos Terminados	13,027.77	11,508.16	1,519.61	
27	Anticipo Impuesto a la Renta	394.19	0.00	394.19	
28	Anticipo Impuesto a la Renta por Pagar	0.00	134.49		134.49
29	Ventas	0.00	19,709.40		19,709.40
30	IVA en Ventas	0.00	2,365.13		2,365.13
31	Costo de Ventas	11,508.16	0.00	11,508.16	
32	Suministros de Oficina	178.02	0.00	178.02	
33	Gasto Movilización	4.00	0.00	4.00	
34	IVA en Compras	847.52	0.00	847.52	
35	Útiles de Aseo y Limpieza	28.70	0.00	28.70	
36	Gasto Combustible	338.00	0.00	338.00	
37	Mano de Obra Directa	1,700.00	1,700.00	0.00	
38	Gastos de Alimentación	500.00	0.00	500.00	
39	Gasto Servicios Básicos	710.68	0.00	710.68	
40	Publicidad Consumida	450.00	0.00	450.00	
TOTAL		1,135,935.17	1,135,935.17	1,083,756.84	1,083,756.84



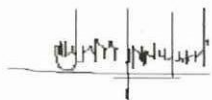
ING. Gustavo Bastidas
GERENTE - PROPIETARIO



Gómez & Gómez
CONTADORES

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS
DEL 1 AL 31 DE ENERO DEL 2007

	MATERIA PRIMA DIRECTA		<u>\$. 8,806.28</u>
	Inventario Inicial de Materia Prima	\$. 4,157.70	
(+)	Compra de Materia Prima Directa	<u>6,350.40</u>	
(=)	Disponibles Materia Prima	10,508.10	
(-)	Inventario Final de Materia Prima	<u>1,701.82</u>	
(=)	Materia Prima Utilizada	8,806.28	
(+)	MANO DE OBRA DIRECTA		1,700.00
(+)	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		<u>2,521.50</u>
(=)	COSTO DE PRODUCCIÓN		13,027.78
(-)	Inventario Inicial de Productos en Proceso		0.00
(=)	Producción disponible		13,027.78
(-)	Inventario Final de Productos en Proceso		0.00
(=)	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS		13,027.78
(+)	Inventario Inicial de Productos Terminados		0.00
(=)	DISPONIBLE PARA LA VENTA		13,027.78
(-)	Inventario Final de Productos Terminados		1,519.61
(=)	COSTO DE VENTAS		<u><u>11,508.16</u></u>



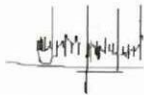
Ing. Gustavo Bastidas
GERENTE - PROPIETARIO



Gómez & Gómez
CONTADORES

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 AL 31 DE ENERO DEL 2007

Ventas		# 19,709.40
(-) Costo de Ventas		<u>11,508.16</u>
(=) Utilidad Bruta en Ventas		8,201.24
(-) GASTOS DE OPERACIÓN		2,209.40
ADMINISTRACIÓN	\$ 917.40	
Servicios Básicos- Administración y Ventas	\$ 710.68	
Útiles de Aseo y Limpieza	28.70	
Suministros de Oficina	<u>178.02</u>	
VENTAS		792.00
Gasto Movilización	4.00	
Gasto Combustible	338.00	
Publicidad Consumida	<u>450.00</u>	
OTROS GASTOS		500.00
Gastos de Alimentación	<u>500.00</u>	
(=) Utilidad Operacional		<u>5,991.84</u>
(=) UTILIDAD DEL EJERCICIO ANTES DE PARTICIPACIÓN		5,991.84
(-) 15% Participación Utilidades Trabajadores	<u>898.78</u>	898.78
(=)UTILIDAD DEL EJERCICIO ANTES DE IMPUESTOS		5,093.07
(-) 25% Impuesto a la Renta	<u>1,497.96</u>	<u>1,497.96</u>
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO		<u><u>3,595.11</u></u>
RESERVAS:		
10% Reserva Legal	599.18431	
8% Reserva Estatutaria	479.35	
5% Reserva Facultativa	299.59215	
Dividendos	<u>2,216.98</u>	
	<u>3,595.11</u>	



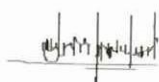
Ing. Gustavo Bastidas
GERENTE - PROPIETARIO



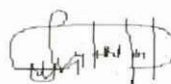
Gómez & Gómez
CONTADORES

EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA
AL 31 DE ENERO DEL 2007

ACTIVOS		
Activo Corriente		
Activo Corriente Disponible		#. 54,648.58
Caja	\$. 43,627.39	
Caja Chica	150.00	
Bancos	10,023.67	
IVA en Compras	847.52	
Activo Corriente Exigible		5,351.58
Cuentas por Cobrar	5,351.58	
Activo Corriente Realizable		6,137.12
Inventario de Materia Prima Directa	1,701.82	
Inventario de Costos Indirectos de Fabricación	2,521.50	
Inventario de Productos Terminados	1,519.61	
Anticipo Impuesto a la Renta	394.19	
Pagos Anticipados		450.00
Publicidad Prepagada	450.00	
Activo Fijo		
Activo Fijo Tangible Depreciable		994,913.66
Muebles de Oficina	3,350.00	3,324.87
(-) Depreciación Acumulada Muebles de Oficina	25.13	
Equipos de Oficina	2,350.00	2,332.37
(-) Depreciación Acumulada Equipo de Oficina	17.63	
Equipos de Computación	14,500.00	14,306.67
(-) Depreciación Acumulada Equipos de Computación	193.33	
Vehículos	159,060.00	156,939.20
(-) Depreciación Acumulada Vehículos	2,120.80	
Maquinaria	821,750.00	815,586.87
(-) Depreciación Acumulada Maquinaria	6,163.13	
Instalaciones Eléctricas	2,442.00	2,423.68
(-) Depreciación Acumulada Instalaciones Eléctricas	18.32	
TOTAL ACTIVOS		1,061,500.95
PASIVO		
PASIVO CORRIENTE		14,395.52
Seguros por Pagar	4,031.53	
IESS por Pagar	967.63	
Cuentas por Pagar	4,500.00	
IVA en Ventas	2,365.13	
Anticipo Impuesto a la Renta por Pagar	134.49	
15% Participación Utilidades Trabajadores	898.78	
25% Impuesto a la Renta	1,497.96	
TOTAL PASIVOS		14,395.52
PATRIMONIO		1,047,105.43
Capital	682,103.94	
Utilidades Retenidas Ejercicios Anteriores	361,406.38	
Utilidad del Ejercicio	3,595.11	
TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO		1,061,500.95



Ing. Gustavo Bastidas
GERENTE - PROPIETARIO



Gómez & Gómez
CONTADORES

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ROL DE PAGOS
ene-07

No.	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO APPELLIDOS NOMBRE	CARGO	S B U	HORAS EXTRAS	TOTAL INGRESOS	APORTE IESS 9,35%	ANTICIPO SUELDOS	TOTAL EGRESOS	LIQUIDO A RECIBIR
1	BASTIDAS PACHECO GUIDO GESTAVO	JEFE DE PLANTA	300,00		300,00	28,05		28,05	271,95
2	BOLANOS MATA NUBIA MARISOL	JEFE FINANCIERO	300,00		300,00	28,05		28,05	271,95
3	CASA JORGE ORLANDO	CONTADOR GENERAL	300,00		300,00	28,05		28,05	271,95
4	HEREDIA LOVATO CARLA PATRICIA	FACTURADORA	66,67		66,67	6,23		6,23	60,44
5	HIDALGO CAICEDO PATRICIO NICANOR	TRABAJADOR GENERAL	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
6	JACHO CARLOS HUMBERTO	JEFE DE BODEGA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
7	JACHO LAICER NEPTALI	JEFE DE COBRANZAS	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
8	MADRILL TOAQUIZA RENAN FRANCISCO	CHOFER	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
9	NÚÑEZ GUALOTOÑA VICTOR EFRAIN	ASISTENTE CONTABLE	200,00		200,00	18,70		18,70	181,30
10	TRAVEZ ALTAMIRANO SANDRA FERNANDA	FACTURADORA	120,00		120,00	11,22		11,22	108,78
	TOTAL ADMINISTRATIVO		1.966,67		1.966,67	183,88		183,88	1.510,84

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN					TOTAL INGRESOS	APORTES IESS 9,35%	ANTICIPO SUELDOS	TOTAL EGRESO	LIQUIDO A RECIBIR
No.	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO APPELLIDOS NOMBRE	CARGO	S B U	HORAS EXTRAS	TOTAL INGRESOS	APORTE IESS 9,35%	ANTICIPO SUELDOS	TOTAL EGRESO	LIQUIDO A RECIBIR
1	BURGOS SALTOS EDDY PAUL	AYUDANTE DE BODEGA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
2	CASA TOAQUIZA SEGUNDO FRANCISCO	OPERARIO ARTESANIA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
3	CHASI REMACHE WASHINGTON ORLANDO	OPERARIO ARTESANIA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
4	CHIMBA QUMBITA DIEGO AEMANIDO	OPERARIO ARTESANIA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
5	CUNALATA ROCHA JOSE LUIS	OPERARIO ARTESANIA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
6	IZAZA KLEVER SANTIAGO	OPERARIO ARTESANIA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
7	MALDONADO LLANO ANGEL EDUARDO	OPERARIO ARTESANIA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
8	PIEDRA LOPEZ JOSE LUIS	OPERARIO ARTESANIA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
9	TAPIE TOAPANTA LUIS ALFREDO	OPERARIO ARTESANIA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
10	VELASTO CHEAIZA JOSE DANIELO	OPERARIO ARTESANIA	170,00		170,00	15,90		15,90	154,11
	TOTAL PRODUCCIÓN		1.700,00		1.700,00	158,95		158,95	1.541,05

TOTAL 3.051,89

REALIZADO POR

AUTORIZADO POR

FÁBRICA DE EMBUTIDOS "LA MADRILEÑA"
ROL DE PROVISIONES

cas-07

No.	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO APELIDOS NOMBRE	CARGO	SUELDO	DÉCIMO TERCER SUELDO	DÉCIMO CUARTO SUELDO	FONDO DE RESERVA	VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL
1	BASTIDAS PACHECO GUIDO GUSTAVO	JEFE DE PLANTA	300,00	25,00	14,17	25,00	12,50	36,45	113,12
2	BOLANOS MATA NUBIA MARISOL	JEFE FINANCIERO	300,00	25,00	14,17	25,00	12,50	36,45	113,12
3	CASA JORGE ORLANDO	CONTADOR GENERAL	300,00	25,00	14,17	25,00	12,50	36,45	113,12
4	HEREDIA LOVATO CARLA PATRICIA	FACTURADORA	66,67	5,56	14,17	5,56	2,78	8,10	36,16
5	HIDALGO CAICEDO PATRICIO NICANOR	TRABAJADOR GENERAL	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
6	JACHO CARLOS HUMBERTO	JEFE DE BODEGA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
7	JACHO LAICER NEPTALI	JEFE DE COBRANZAS	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
8	MADRIL TOAQUIZA RENAN FRANCISCO	CHOFER	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
9	NUÑEZ GUALOTUÑA VICTOR EFRAIN	ASISTENTE CONTABLE	200,00	16,67	14,17	16,67	8,33	24,30	80,13
10	TRAVEZ ALTAMIRANO SANDRA FERNANDA	FACTURADORA	120,00	10,00	14,17	10,00	5,00	14,58	53,75
	TOTAL ADMINISTRATIVO		1.966,67	163,89	141,67	163,89	69,44	202,50	677,22

	DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN	CARGO	SUELDO	DÉCIMO TERCER SUELDO	DÉCIMO CUARTO SUELDO	FONDO DE RESERVA	VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL
1	BURGOS SALTOS EDDY PAUL	AYUDANTE DE BODEGA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
2	CASA TOAQUIZA SEGUNDO FRANCISCO	OPERARIO ARTESANIA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
3	CHASI REMACHE WASHINGTON ORLANDO	OPERARIO ARTESANIA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
4	CHIMBA QUIMBITA DIEGO ARMANDO	OPERARIO ARTESANIA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
5	CUNALATA ROCHA JOSE LUIS	OPERARIO ARTESANIA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
6	IZA KLEVER SANTIAGO	OPERARIO ARTESANIA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
7	MALDONADO LLANO ANGEL EDUARDO	OPERARIO ARTESANIA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
8	PIEDRA LOPEZ JOSE LUIS	OPERARIO ARTESANIA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
9	TAIPE TOAPANTA LUIS ALFREDO	OPERARIO ARTESANIA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
10	VELASCO CHICALA JOSE DAMILO	OPERARIO ARTESANIA	170,00	14,17	14,17	14,17	7,08	20,66	70,24
	TOTAL PRODUCCION		1.700,00	141,67	141,67	141,67	70,83	206,55	702,38

TOTAL 1.579,61

REALIZADO POR :

AUTORIZADO POR :

3.3. Análisis Financiero.

Para tomar decisiones racionales de acuerdo con los objetivos de la Fábrica, el administrador necesita ciertas herramientas analíticas tales como el análisis financiero.

El análisis de la Fábrica no es solo el control interno, sino también una mejor comprensión de lo que buscan los accionistas en las condiciones financieras y el desenvolvimiento de la misma. El tipo de análisis varía de acuerdo a los intereses específicos de las partes de la que se trate, así por ejemplo los acreedores comerciales se interesan por la liquidez, por otro lado el interés de los inversionistas enfoca a las utilidades y su tendencia, así pues concentran su análisis en la rentabilidad de la empresa.

El análisis de los estados financieros es parte de un sistema mayor de procesamiento de información en la cual se pueden basar decisiones bien fundamentales.

3.3.1. Índices Financieros.

Para evaluar la condición financiera y el desempeño de una Fábrica se requieren de ciertos patrones las cuales frecuentemente son las razones financieras o índices que relacionan dos piezas de información financiera entre sí.

El análisis e interpretación de los diversos índices proporcionan una mejor comprensión de la situación financiera y el desempeño de la Fábrica; para el desarrollo de éste análisis no se emplean indiscriminadamente reglas generales para todo tipo de Fábricas. Debido a que la información financiera presentada y los índices a calcular a partir de ella son numéricos, se tiende a considerarlas como representaciones exactas de la verdadera condición financiera de la Fábrica.

3.3.1.1. Índices de Liquidez.

Su fórmula es:

$$\begin{aligned} \text{Liquidez General} &= \frac{\text{Activos corrientes}}{\text{Pasivos corrientes}} = \text{Unidad monetaria} \\ &= \frac{5464858}{1439552} \\ &= \$3.80 \end{aligned}$$

El índice de liquidez general para la fábrica es de \$3.80, lo que significa que por cada dólar de deuda la empresa tiene para respaldar \$3.80, llegando a establecer que el rango permitido por la industria es de 1 a 1.50, esto significa que la empresa tiene \$2.30 en exceso, lo cual podría invertir en otras actividades.

3.3.1.1.1. Razón de prueba ácida.-

Su fórmula es:

$$\begin{aligned} \text{Prueba ácida} &= \frac{\text{Activos corrientes} - \text{inventario}}{\text{Pasivos corrientes}} = \text{U.M.} \\ &= \frac{5464858 - 574293}{1439552} \\ &= \$3.40 \end{aligned}$$

Por cada dólar de deuda la fábrica posee \$3.40 para respaldar sus obligaciones logrando establecer que el rango aceptable es de 1 a 1.50, esto significa que la fábrica tiene un excedente de \$1.90 el mismo que se podría invertir en la innovación de la planta industrial, además este índice demuestra la liquidez exacta de la entidad.

3.3.1.1.2. Índice de capital de trabajo.-

Su fórmula es:

$$\begin{aligned} \text{Capital de trabajo} &= \text{Activos corrientes} - \text{pasivos corrientes} = \text{U.M.} \\ &= 54648.58 - 14395.52 \\ &= \$ 40253.06 \end{aligned}$$

La Fábrica dispone de \$ 40253.06 para el desarrollo de sus actividades normales, en virtud a lo expuesto es recomendable invertir para la ampliación de la fábrica para evitar mantener demasiado dinero inmóvil.

3.3.1.2. Índices de Actividad

3.3.1.2.1. Rotación de cartera.-

Sus fórmulas son:

$$\begin{aligned} \text{Rotación de cartera} &= \frac{\text{Cuentas por Cobrar Promedio} * 360}{\text{Ventas}} = \text{días.} \\ &= \frac{764.51 * 360}{19709.40} \\ &= \frac{275223.60}{19709.40} \\ &= 14 \text{ días} \end{aligned}$$

Este índice revela que la cartera de clientes se recupera cada 14 días, lo cual es ventajoso para la entidad debido a que realiza los cobros en los plazos establecidos, además este indicador permite revelar que la empresa tiene mayor liquidez de ventas generando por ende una mayor rentabilidad.

3.3.1.2.2. Rotación de inventarios.-

Sus fórmulas son:

$$\begin{aligned} \text{Rotación de inventarios} &= \frac{\text{Inventario Promedio} * 360}{\text{Costo de ventas}} = \text{días.} \\ &= \frac{5742.93 * 360}{11508.16} \\ &= \frac{2067454.80}{11508.16} \\ &= 180 \text{ veces.} \end{aligned}$$

Los productos disponibles para la venta ingresan y salen de la bodega 180 veces al mes, lo cual es óptimo para la fábrica ya que los inventarios de productos terminados están en constante movimiento generando mayor rentabilidad.

3.3.1.2.2. *Período de pago a proveedores.-*

Sus fórmulas son:

$$\begin{aligned}
 \text{Rotación pago a proveedores} &= \frac{\text{Cuentas por Pagar} * 30}{\text{Ventas}} = \text{días} \\
 &= \frac{4500 * 30}{1970940} \\
 &= \frac{135000}{1970940} \\
 &= 7 \text{ días}
 \end{aligned}$$

Este índice revela que la fábrica cancela sus deudas a los proveedores cada 7 días, lo cual es representativo ante el cumplimiento de obligaciones en los plazos establecidos.

3.3.1.3. *Índices de Solvencia.*

3.3.1.3.1. *Endeudamiento.-*

Su fórmula es:

$$\begin{aligned}
 \text{Razón de endeudamiento} &= \frac{\text{Pasivos totales}}{\text{Activos totales}} * 100 = \% \\
 &= \frac{14385.52}{1061475.95} * 100 \\
 &= 1.36\%
 \end{aligned}$$

La operación de la fábrica es financiada el 1.36 % por las terceras personas, este índice es significativo debido a que no se mantiene muchas deudas con entidades financieras, además este indicador emite una idea positiva que la fábrica cuenta

con capital propio para el desarrollo de las actividades en un ciclo contable.

3.3.1.3.2. *Propiedad.-*

Su fórmula es:

$$\begin{aligned} \text{Razón de propiedad} &= \frac{\text{Patrimonio}}{\text{Activos totales}} * 100 = \% \\ &= \frac{1047105.43}{1061500.95} \\ &= 98.64\% \end{aligned}$$

Este indicador identifica que la operación de la fábrica es financiada en un 98.64 % por los accionistas, por lo cual se recomienda invertir el capital en la expansión de nuevos mercados a través de nuevas sucursales.

3.3.1.4. *Índices de Rentabilidad.*

3.3.1.4.1. *Rendimiento sobre el patrimonio.-*

Su fórmula es:

$$\begin{aligned} \text{Rendimiento sobre el patrimonio} &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio}} * 100 = \% \\ &= \frac{3595.11}{1047105.43} \\ &= 34\% \end{aligned}$$

El rendimiento sobre el patrimonio arroja un margen de rentabilidad del 34 %, este porcentaje es representativo para la fábrica ya que por cada dólar de inversión se obtiene el 34% de utilidad.

3.3.1.4.2. Rendimiento sobre la inversión.-

Su fórmula es:

$$\begin{aligned}\text{Rendimiento sobre la inversión} &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos totales}} * 100 = \% \\ &= \frac{3595.11}{1061500.95} \\ &= 34\%\end{aligned}$$

Por cada unidad monetaria invertida en los activos produce un rendimiento de un 34%, esta proporción es aceptable en virtud de que la fábrica no invierte demasiado en la compra de activos.

3.3.1.4.3. Margen neto.-

Su fórmula es:

$$\begin{aligned}\text{Margen neto} &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}} * 100 = \% \\ &= \frac{3595.11}{19709.40} * 100 \\ &= 18.24\%\end{aligned}$$

Por cada unidad monetaria que vendió la Fábrica arroja una utilidad del 18.24 %, este indicador es aceptable ya que si se hace una comparación con otros medios de inversión la fábrica no llegaría a obtener la misma utilidad.

Conclusiones.

Después de la realización del proyecto se concluye que:

- La Fábrica de Embutidos La Madrileña no cuenta con un Sistema de Contabilidad de Costos, lo cual no le permite conocer la situación económica y financiera en un período determinado.
- Los costos con los que trabaja la Fábrica son calculados de manera empírica, lo cual no le permite conocer el costo real de la producción y por lo tanto el rendimiento de su actividad económica.
- No aplica programas de capacitación al personal que le permita contar con recurso humano calificado y aplicar en los procesos productivos técnicas de administración de la producción, así por ejemplo no emplea estudios de tiempo en los procesos para optimizar este recurso, y únicamente se limita a controlar la utilización de los materiales en la producción.
- La Fábrica de Embutidos La Madrileña tiene un nivel de liquidez elevado generando dinero improductivo.

Recomendaciones.

El análisis realizado y las conclusiones antes señaladas permitieron emitir las siguientes recomendaciones:

- Debido a que la fábrica es un ente económico se sugiere implantar el sistema de contabilidad de costos propuesto con el fin de optimizar los procesos productivos, obtener resultados eficientes y cumplir con las metas de la fábrica.

- Cuantificar los costos en base a datos reales a través del uso de la hoja de costos para determinar con exactitud el costo de producción y por ende fijar el precio de venta con un margen de utilidad aceptable con el fin de enfrentar a la competencia.
- Aplicar programas de capacitación al personal, control del uso de recursos y estudios de tiempo, alternativas mediante las cuales pueden desarrollarse nuevas posibilidades tendientes a alcanzar los niveles óptimos de los costos.
- En vista que la fábrica tiene liquidez elevada se recomienda invertir el recurso económico en la creación de nuevas sucursales para expandir su mercado y así evitar mantener demasiado dinero inactivo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Citada:

- VÁSCONEZ, José Vicente. “Contabilidad General”. Editorial VOLUNTAD. Edición Primera. Quito – Ecuador 2001, Pág. 25.
- GÓMEZ, Oscar. “Contabilidad de Costos”. Editorial MC. GRAW HILL INTERAMERICANA, S.A. Edición Quinta. Bogotá D.C. – Colombia. 1981, Pág. 5.
- GÓMEZ, Giovanni. [en línea]. Abril 2004.
- HORGREN, Charles.”Contabilidad de Costos Un Enfoque Gerencial”. Editorial PEARSON EDUCACIÓN. Edición Décimo Segunda. México. 2007, Pág. 1.
- NARANJO, Joselito. “Contabilidad de Costos por Ordenes de Producción”. Editorial “DON BOSCO”. Edición Primera. Quito – Ecuador.1996, Págs.16.
- POLIMENI, Ralph S. “Contabilidad de Costos Conceptos y Aplicaciones para la Toma de Decisiones Gerenciales”. Editorial MC. GRAW HILL. Edición Tercera. Bogotá – Colombia. 1997, Pág. 5.
- PALENQUE, José Manuel. “Contabilidad y Decisiones” (Capitulo 6) Págs. 16.
- HORGREN, Charles.”Contabilidad de Costos Un Enfoque Gerencial”. Editorial PEARSON EDUCACIÓN. Edición Décimo Segunda. México. 2007, Pág. 2.
- PALENQUE, José Manuel. “Contabilidad y Decisiones” (Capitulo 6) Págs. 16.

Consultada:

- CUERVO, Joaquín. “Contabilidad de Costos Marco Conceptual de los Costos” Editorial KIMPES LTDA. Edición Primera. Bogotá D.C. – Colombia. 2007.
- GÓMEZ, Oscar. “Contabilidad de Costos”. Editorial MC. GRAW HILL INTERAMERICANA, S.A. Edición Quinta. Bogotá D.C. – Colombia. 1981.
- IZA QUISATASIG, Pablo. “Elaboración de un Sistema de Contabilidad de Costos para Industrias Madereras de la Ciudad de Latacunga Provincia de Cotopaxi”. [Tesis]. U.T.C. Secretaria de la Carrera de CC. AA. HH. y H., 2005.
- MOLINA ESPINOSA, Sonia. “Diseño de un Sistema de Contabilidad INLAPEG”. [Tesis]. ESPE sede Latacunga, Secretaria de la Carrera, 2005.
- NARANJO, Joselito. “Contabilidad de Costos por Ordenes de Producción”. Editorial “DON BOSCO”. Edición Primera. Quito – Ecuador. 1996.
- VÁSCONEZ, José Vicente. “Contabilidad General”. Editorial VOLUNTAD. Edición Primera. Quito – Ecuador 2001.

Electrónica:

- CHACÓN., Garbey. Sistemas de contabilidad de Costos [en línea], Cuba: Eds: Política la Habana Cuba, 1998. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos11/ansocie/ansocie.shtml>
- MARTÍNEZ. S, Jarissa. Definición y clasificación de los costos [en línea]. México: Eds. PORRUAL, 1999. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos15/costos.clasificaci%27n/costos.shtml#top>.
- VASQUEZ., Juan. Contabilidad de Costos [en línea], Bogota: Eds. MACCHI, 1995. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos39/contabilidad-de-costos/contabilidad-de-costos2.shtml>.

ANEXOS

ANEXO 1.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS HUMANÍSTICAS

Entrevista realizada al Lic. Orlando Caza Contador de la Fábrica de Embutidos “La Madrileña” de la Ciudad de Latacunga.

1. ¿Cómo se encuentra actualmente el manejo de la Contabilidad de Costos?
2. ¿Cuales son los procesos productivos que se utilizan?
3. ¿En qué aspectos tienen mayor dificultad actualmente?
4. ¿Se efectúa un control frecuente de los costos de producción?
5. ¿Se mantiene en inventario un stock de materia prima?
6. ¿El personal que se emplea en producción es suficiente y eficiente?
7. ¿Se dan desperdicios de materia prima?
8. ¿Cómo se controla el desperdicio de la materia prima?
9. ¿El costo de producción de los productos permite enfrentar a la competencia?
10. ¿El costo de cada producto es el mismo debido a que se utiliza la misma materia prima e insumos?
11. ¿Mantienen en inventario productos terminados?

12. ¿Cuál es la perspectiva a futuro de la contabilidad de costos para la Fábrica?
13. ¿Qué tipos de registros contables se utilizan para llevar la contabilidad de costos?
14. ¿Qué documentación se emplea para cuantificar los costos?

ANEXO N° 2.- ÁREA ADMINISTRATIVA



ANEXO N° 3.- PERSONAL QUE LABORA EN EL ÁREA ADMINISTRATIVA

