



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

CARRERA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS HUMANÍSTICAS Y DEL
HOMBRE

INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TESIS DE GRADO

**“IMPLANTACION DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA
LOS PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE DEL BARRIO SAN
SEBASTIAN DE LA PARROQUIA GUAYTACAMA DEL CANTON
LATACUNGA, PERIODO ENERO DEL 2008”.**

Tesis de Grado previa la obtención del Título de Ingeniería en Contabilidad y
Auditoria

Autores:

Pérez Molina Alexandra Elizabeth

Trávez Proaño Mayra Isabel

Director:

Econ. Santiago López

Latacunga - Ecuador

2008

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI
CARRERA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, HUMANISTICAS Y DEL HOMBRE
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 Carrera de Ciencias Administrativas, Humanísticas y Del Hombre; por cuanto, los postulantes: Srtas. Pérez Melina Alexandra Elizabeth y Trávez Perea Mayra Isabel

con el título de tesis: "IMPLANTACION DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LOS PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE DEL BARRIO SAN SEBASTIAN DE LA PARROQUIA GUAYTACAMA DEL CANTON LATACUNGA"

han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Defensa de Tesis.

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

Latacunga, 19 de junio 2007

Para constancia firman:

[Firma]
Nombres de Miembro de Tribunal
PRESIDENTE

[Firma]
Nombres de Miembro de Tribunal
PROFESIONAL EXTERNO

[Firma]
Nombres Miembro de Tribunal
MIEMBRO

[Firma]
Nombres Miembro de Tribunal
OPOSITOR

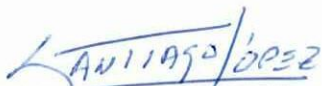
AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS

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

“Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos para los Productos Lácteos Santa Ivonne del barrio San Sebastián de la Parroquia Guaytacama del Cantón Latacunga, período Enero 2008” de Pérez Molina Alexandra Elizabeth y Trávez Proaño Mayra Isabel, egresadas de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Grado, que el Honorable Consejo Académico de la Carrera de Ciencias Administrativas, Humanísticas y del Hombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, 19 de junio, 2008

El Director



.....
Econ. Héctor Santiago López Zurita

DIRECTOR DE TESIS

AUTORIA

Las ideas, opiniones y comentarios en este documento son de exclusiva responsabilidad de las autoras, egresadas: Pérez Molina Alexandra Elizabeth y Trávez Proaño Mayra Isabel



Egda. Pérez Molina Alexandra Elizabeth

CI. N° 050296805-0



Egda. Trávez Proaño Mayra Isabel

CI. N° 050295565-1

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser la fuente de alegría, amor y paz, ayudándome a vencer y seguir adelante en el sendero de la verdad.

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

A mis hermanos por ser incondicionales y consejeros.

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

Al Director de Tesis Economista Santiago López por su asesoramiento de la misma.

A la empresa Productos Lácteos Santa Ivonne quien nos brindo toda la colaboración desinteresada, a su propietario el Sr. Hugo Quinapallo y trabajadores de la empresa.

DEDICATORIA

A mi incansable Madre por todo el apoyo brindado quien con amor, paciencia y sabiduría inculcó valores con responsabilidad, honestidad, respeto y bondad.

A mi Padre por ser el motivo y razón por su esfuerzo y apoyo incondicional.

A mi esposo por haber compartido diariamente las dificultades y darme mucho amor y aliento para culminar con éxito mi carrera tan anhelada.

Alexandra Elizabeth Pérez Molina

AGRADECIMIENTO

A Dios, por ser el guiador de mi camino para enfrentarme a la vida a través de su fuerza, amor, paz y sabiduría.

A mis Padres, por constituirse en los seres más importantes en la formación de mi personalidad, ya que su apoyo me ha permitido ser una profesional.

A mis Hermanos, por su apoyo moral y consejos que me han ayudado a superarme como persona.

A la Universidad Técnica de Cotopaxi, por que se constituye en una de las principales universidades que está al servicio de los sectores populares.

A mis Profesores, por que a través de sus conocimientos nos guiado para formarnos como profesionales y así poder servir a la sociedad.

A la empresa Productos Lácteos Santa Ivonne, por la ayuda brindada para poder desarrollar el trabajo investigativo.

Al Director, por ser la guía que nos ha compartido los conocimientos para el desarrollo de la Tesis.

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo, no hubiese sido posible sin el apoyo de mis padres por tal razón está dedicado a ellos, ya que con su esfuerzo incondicional llegué a culminar unos de mis objetivos importantes de mi vida como es obtener un título profesional.

Mayra Isabel Trávez Proaño

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI

**CARRERA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS HUMANISTICAS Y DEL
HOMBRE**

INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

**“IMPLANTACION DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS
PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE DEL BARRIO
SAN SEBASTIAN DE LA PARROQUIA GUAYTACAMA DEL CANTON
LATACUNGA, PERIODO ENERO DEL 2008.”**

RESUMEN

Mediante la investigación realizada podemos determinar que es indispensable implantar un Sistema de Costos en los Productos Lácteos Santa Ivonne, el mismo que permitirá mejorar el área productiva y de esta manera controlar los recursos que intervienen en la producción.

Para conocer las necesidades prioritarias de la microempresa, los procesos de producción, se aplicó las técnicas de investigación como la observación directa y entrevistas que se realizó a su gerente y a sus trabajadores

En base a este sistema se podrá conocer costos reales de materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, costo unitario de cada producto elaborado, inventarios; ya que de esta forma facilitará la optimización de recursos y una buena administración dentro de la empresa.

Al aplicar el proceso contable se determinó que la microempresa arroja una utilidad positiva lo que indica la transparencia de sus operaciones y el buen manejo de precios frente al mercado nacional.

Por medio de este sistema el gerente logrará tomar decisiones futuras en el área productiva, administrativa y financiera, logrando tener una buena planificación, organización y control de las actividades de la microempresa.

Al finalizar el trabajo investigativo amerita recomendar lo siguiente:

Se recomienda al gerente propietario de Productos Lácteos Santa Ivonne, siga manteniendo el sistema contable, ya que permitirá optimizar recursos, optimizar tiempo, controlar la materia prima, conocer costo reales, de esta forma logrará ser competitivo en el mercado.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

**CAREER OF ADMINISTRATIVE HUMANISTIC SCIENCE AND OF
THE MAN**

ENGINEERING IN ACCOUNTING AND AUDITORY

**“IMPLANTATION OF A COST ACCOUNTING SYSTEM FOR THE
MILKY PRODUCTS SANTA IVONNE OF THE DISTRICT SAN
SEBASTIAN IN GUAYTACAMA TOWN, THE PERIOD JANUARY 2008.”**

SUMMARY

By means of the investigation carried out, we can decide that it is indispensable to implant a system of costs in the milky Products Santa Ivonne, the same that will permit improve the productive area and this way to control the resources that take part in the production.

To know the high-priority needs of the micro-enterprise and the processes of production, it was applied investigation techniques as: the direct observation and interviews, carried out to its manager and workers.

In base to this system it is able to know real cost of raw material, manual labor, cost indirect of manufacture, unit cost of each elaborate product, inventories; since in this way it will facilitate the optimization of resources and a good administration in the company.

When applying the countable process, it was determined that the micro-enterprise presents a positive utility, which indicates the transparency of its operations and the good handling of the prices in relation to the national market.

By means of this system the manager will take future decisions in the productive, administrative and financial area, achieving to have a good planning, organization and control of the activities of the micro-enterprise.

When executing the investigative work, it merits recommending the following. It is recommended to the proprietary manager of milky Products Santa Ivonne, follows by keeping the countable system, since it will permit to optimize resources, optimize time, control the raw material know real costs, and in this way it will be competitive in the market.

INTRODUCCION

Las empresas industriales son las encargadas de transformar la materia prima con el fin de producir un bien y poner a disposición de la sociedad; es decir satisfacen su necesidad.

La contabilidad es una técnica que trata de las actividades económicas y financieras en forma cronológica y cuantificada para clasificarlas, registrarlas, resumirlas en estados y luego analizar e interpretar.

La Contabilidad de Costos registrar la información sobre la materia prima, mano de obra y otros insumos utilizados en la obtención de un producto terminado o de un servicio prestado.

La presente investigación, tiene una **novedad científica** ya que en los Productos Lácteos Santa Ivonne no se ha realizado estudio alguno sobre el problema existente, facilitando de esta manera la **formulación del problema** mediante la determinación de un sistema contable que permita lograr un adecuado control de los costos en el área de producción, motivo por el cual se establece un **objetivo general** Implantar un sistema de contabilidad de costos para los Productos Lácteos Santa Ivonne del Barrio San Sebastián de la Parroquia Guaytacama del Cantón Latacunga, periodo enero 2008, con el fin de optimizar los recursos de la producción y mejor el área administrativa y financiera, lo cual se lograra con **objetivos específicos** Analizar los fundamentos teóricos que permitirá implantar un sistema de contabilidad de costos, aplicar el sistema de costos en los Productos Lácteos Santa Ivonne de la Parroquia Guaytacama, evaluar los resultados que se obtendrá al implantar el sistema de costos al proceso de producción.

Pariendo de la operacionalización de las variables como es la implantación de un sistema de contabilidad de costos para los Productos Lácteos Santa Ivonne nos permitirá la minimización de los recursos y conocer los costos reales de la producción dentro de la cual se utilizará la variable dependiente.

Para la recolección de información se trabajará con el universo por ser una **población** reducida, el mismo que se obtendrá la información por parte de un gerente propietario, una subgerente y tres trabajadores, por lo que no necesitamos calcular la muestra, **el tipo de investigación** será de forma aplicada por que precisará buscar la confrontación de la teoría con la realidad, así como también de tipo descriptivo por que se ocupará de describir y delimitar los distintos elementos de investigación y su interrelación, **los métodos** empleados en la investigación son métodos teóricos entre los cuales tenemos inductivo-deductivo, analítico-sintético, sistemático estructural, trabajo con documentos, y **las técnicas** para la recolección son la entrevista aplicada al gerente, subgerente y obreros y la observación directa empleada directamente a los procesos de producción cuyos resultados fueron analizados de manera eficiente para una adecuada determinación del sistema contable.

En la investigación realizada se enfoca a la implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos en Productos Lácteos Santa Ivonne, con el fin de mejorar el proceso de producción.

El trabajo consta de tres capítulos:

El primer capítulo trata de una perspectiva general sobre la empresa, gestión administrativa y financiera, sistemas de producción, Contabilidad administrativa, Contabilidad financiera, Contabilidad de costos, Registros de entrada y Estados Financieros.

En el segundo capítulo tratamos sobre el tipo investigativo de forma aplicada y de orden descriptiva, métodos como inductivo-deductivo, analítico – sintético, trabajo con documentos y técnicas como la observación directa y la entrevista, así como también consta de los procesos de producción y categorización de las variables, mismas que han sido pilar fundamental para determinar las necesidades primordiales de la microempresa.

El tercer capítulo consta de la propuesta financiera de la microempresa y la viabilidad de la misma, mediante la obtención de información necesaria, orden de requisición, libro diario, mayores, estados financieros e indicadores financieros.

Se establecen las respectivas conclusiones y recomendaciones del trabajo, las referencias bibliográficas y anexos.

INDICE GENERAL

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

CAPITULO I

CONTENIDO	PAG.
1. La Empresa	1
1.2 Clasificación de las empresas	2
1.2.1 Según la actividad económica que desarrolla	3
1.2.2 Según la forma jurídica	3
1.2.3 Según su dimensión	3
1.2.4 Según su ámbito de actuación	4
1.2.5 Según la titularidad del capital	4
1.3 Gestión Administrativa y Financiera	4
1.3.1 La Planeación	5
1.3.2 La Dirección	6
1.3.3 El Control	6
1.3.4 Actividades de Planificación y Control	6
1.4 Contabilidad Financiera	9
1.5 Contabilidad Administrativa	10
1.6 La Producción y los Sistemas de Producción	12
1.6.1 Características de los Sistemas de Producción	13
1.6.2 Parámetros de los sistemas de Producción	14
1.7 Contabilidad de Costos	14
1.7.1 Propósitos de la contabilidad de costos	15
1.7.2 Objetivos de la contabilidad de costos	16
1.7.3 Características de la contabilidad de costos	16
1.8 Costo	16
1.8.1 Clasificación de los costos	17
1.9 Elementos del costo	18
1.9.1 Los materiales	18
1.9.2 La mano de obra	19
1.9.3 Los costos indirectos de fabricación (CIF)	19
1.10 Gasto	21

1.11	Registros contables	21
1.11.1	Inventario de productos terminados	21
1.11.2	Inventario de productos en procesos	21
1.11.3	Inventario materias primas	21
1.11.4	Inventario de suministros de oficina	21
1.12	Registros de entrada	21
1.12.1	Orden de requisición	21
1.12.2	Orden de producción	22
1.12.3	Tarjeta kardex	24
1.13	Sistema de costeo por órdenes	25
1.13.1	Objetivos del sistema costeo por órdenes	25
1.14	Sistema de costeos por procesos	26
1.14.1	Objetivo de la contabilidad de costos por procesos	26
1.14.2	Organización departamental	26
1.14.3	Características de los costos por procesos	28
1.15	Modelos que se utilizaran en la microempresa	29
1.15.1	Estado de situación inicial	29
1.16	Libro diario	33
1.17	El libro mayor	35
1.18	Balance de comprobación	36
1.19	Estado de pérdidas y ganancias o estado de resultados	38
1.20	Índices Financieros	41

CAPITULO II

2.	Metodología	44
2.1.	Tipo de investigación	44
2.2	Métodos de investigación	44
2.2.1	Método teórico	44
2.2.1.1	Inductivo-deductivo	44
2.2.1.2	Analítico-sintético	44
2.2.1.3	Sistemático estructural	45
2.2.1.4	Dialéctico	45
2.2.1.5	Trabajo con documentos	45
2.3	Técnicas	45
2.3.1	Observación directa	45
2.3.2	Entrevista	45
2.4	Áreas de información	45
2.5	Procesos del área de producción	46
2.6	Proceso del queso	46
2.7	Proceso del yogurt	55
2.8	Categorización de variables utilizadas	62
2.9	Entrevista realizada al gerente, subgerente	68
2.10	Entrevista realizada a los obreros	70
2.11	Ficha de observación	71
2.12	Verificación de las preguntas directrices	72

CAPITULO III

3.	Información general	73
3.1	Reseña histórica de la microempresa	73
3.2	Objetivos de la microempresa	74
3.3	Actividades de la microempresa	74
3.4	Visión	74
3.5	Misión	74
3.6	Estructura organizacional	75
3.7	Análisis del FODA de la empresa	76
3.8	Localización óptima	77
3.8.1	Macro localización	77
3.8.2	Micro localización	78
3.9	Diseño de la propuesta	80
3.9.1	Introducción	80
3.9.2	Justificación	81
3.9.3	Objetivos de la propuesta	82
3.10	Plan de cuentas	83
3.11	Ejercicio contable	86
3.12	Estado de situación inicial de la microempresa	95
3.13	Libro diario de la microempresa	96
3.14	Mayorización	119
3.15	Estado de Costos de Productos Vendidos	129
3.16	Estado de Resultados	130
3.17	Estado de Situación Final	131
3.18	Índices Financieros	133
3.20	Conclusiones y recomendaciones	136
3.20.1	Conclusiones	136
3.20.2	Recomendaciones	137
3.21.	Bibliografía	138

INDICE DE TABLAS

TABLA	PAG.
TABLA 1. Orden de requisición	22
TABLA 2. Orden de producción	23
TABLA 3. Tarjetas kardex	24
TABLA 4. Libro diario de la microempresa	34

INDICE DE GRAFICOS

GRAFICOS	PAG.
GRAFICO 1. Ejemplo de una organización departamental	27
GRAFICO 2. Estado de situación financiera	32
GRAFICO 3. Libro mayor	36
GRAFICO 4. Balance de comprobación de sumas y saldos	37
GRAFICO 5. Estado de resultados	40
GRAFICO 6. Flujo grama de materia prima (Queso)	48
GRAFICO 7. Balance de producción (Queso)	49
GRAFICO 8. Flujo grama de mano de obra	51
GRAFICO 9. Flujo grama de materiales indirectos (Queso)	52
GRAFICO 10. Flujo grama de activos fijos (Queso)	53
GRAFICO 11. Flujo grama de duración del proceso del queso	54
GRAFICO 12. Flujo grama de materia prima (Yogurt)	56
GRAFICO 13. Balance de producción (Yogurt)	57
GRAFICO 14. Flujo grama de materiales indirectos (Yogurt)	59

GRAFICO 15. Flujo gramas de activos fijos (yogurt)	60
GRAFICO 16. Flujo gramas de duración del proceso del yogurt	61
GRAFICO 17. Organigrama estructural de la microempresa	75
GRAFICO 18. Mapa de la provincia de Cotopaxi	77
GRAFICO 19. Ubicación de los productos Lácteos Santa Ivonne	79

ANEXOS

ANEXO 1. Maquinaria
ANEXO 2. Herramientas
ANEXO 3. Inventario inicial de materia prima
ANEXO 4. Inventario de artículos terminados
ANEXO 5. Depreciación maquinaria
ANEXO 6. Depreciación herramientas
ANEXO 7. Depreciación equipo de cómputo
ANEXO 8. Depreciación vehículo
ANEXO 9. Depreciación edificio
ANEXO 10. Depreciación equipo de oficina
ANEXO 11. Ordenes de requisición
ANEXO 12. Kardex de materia prima
ANEXO 13. Kardex de ventas Queso
ANEXO 14. Kardex de ventas Yogurt
ANEXO 15. Hoja de Costos
ANEXO 16. Rol de pagos
ANEXO 17. Rol de provisiones

CAPITULO I

1. LA EMPRESA

“Al principio de la historia, los bienes para satisfacer las necesidades humanas se producían en el seno de cada familia en régimen de autoconsumo. Todos sus miembros colaboraban en la fabricación de todo lo necesario para subsistir. La familia era una unidad de producción y de consumo autosuficiente. Dentro de cada grupo familiar, los individuos más capacitados para realizar una determinada tarea o actividad se fueron especializando paulatinamente en la obtención de un producto útil para los demás.

Así apareció una primera división del trabajo. Poco a poco, el nivel de producción fue aumentando y se producía más de lo que se necesitaba para vivir en el seno familiar. En esta segunda fase, los excedentes obtenidos dentro de una familia se dedicaban al intercambio, en el contexto de una economía de trueque, para cubrir otras demandas no satisfechas. Los excedentes de bienes producidos se intercambiaban por los de otras unidades familiares.

Las familias continuaron siendo simultáneamente unidades de producción y consumo, pero, poco a poco, fueron perdiendo este carácter. Esta situación forzó la aparición de la figura del comerciante, que compraba los bienes que sobraban a unas familias y los intercambiaba con los de otras familias. Esta triple relación hizo posible la aparición del mercado, que se desarrolló con la utilización generalizada de la moneda en las transacciones.

El capitalismo comercial de los siglos XVI y XVII hizo posible un auge de la producción de mercancías y de la circulación entre América y los principales puertos del Mediterráneo y del norte de Europa. Así se formó un comercio

mundial, aparecieron unas industrias urbanas artesanas y se aceleró la circulación monetaria con el crecimiento de los intercambios.

En el plano de la producción, paulatinamente se pasó del sistema doméstico, del comerciante que iba en busca de la mano de obra que suministraban las economías domésticas, al comerciante-fabricante que acumulaba capitales y empleaba a artesanos que trabajaban en sus propios domicilios, a los que proporcionaba las materias primas. Entre fines del siglo XVIII y la primera mitad del XIX, fue pasándose del taller doméstico a la gran factoría, del trabajo a escala reducida al trabajo a gran escala, del uso de las máquinas manuales a las mecánicas movidas por el vapor, de la utilización de pequeños capitales a su empleo masivo, una vez producida la necesaria acumulación previa con la Revolución Industrial nació la nueva empresa capitalista, en el centro neurálgico del nuevo modo de producción.

La naturaleza de la empresa en las sociedades de mercado libre (empresa privada) produce una dinámica organizacional que tiende a supeditar el bienestar de sus trabajadores al beneficio económico en un marco de competitividad extrema. Este hecho queda confirmado por la existencia y necesidad social de los sindicatos de trabajadores, que deben encontrar una fórmula de defensa de sus derechos frente a las presiones de los empresarios. El siglo XX y parte del XIX está marcado por esta clase de desestabilización social producida por el sistema económico.”¹

1.2 CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS

“Existen numerosas diferencias entre unas empresas y otras. Sin embargo según en qué aspecto nos fijemos, podemos clasificarlas de varias formas.

¹ “La empresa”; [en línea]; México; 18 de Agosto del 2000; <http://www.monografias.com/trabajos11/empre/empre.shtml>; [consulta: 12 de junio del 2007]; [16H00].

1.2.1 Según la actividad económica que desarrolla:

Del sector primario.- Es decir, que crea la utilidad de los bienes al obtener los recursos de la naturaleza (agrícolas, ganaderas, pesqueras, mineras, etc.).

Del sector secundario.- Centra su actividad productiva al transformar físicamente unos bienes en otros más útiles para su uso. En este grupo se encuentran las empresas industriales y de construcción.

Del sector terciario (servicios).- Con actividades de diversa naturaleza, como comerciales, transporte, turismo, asesoría, etc.

1.2.2 Según la forma jurídica

Es decir, atendiendo a la titularidad de la empresa y la responsabilidad legal de sus propietarios. Podemos distinguir:

Empresas individuales: Si solo pertenece a una persona. Esta responde frente a terceros con todos sus bienes, tiene responsabilidad ilimitada.

1.2.3 Según su dimensión.

No hay unanimidad entre los economistas a la hora de establecer que es una empresa grande o pequeña, puesto que no existe un criterio único para medir el tamaño de la empresa. Los principales indicadores son: el volumen de ventas, el capital propio, número de trabajadores, beneficios, etc. El más utilizado suele ser según el número de trabajadores. Este criterio delimita la magnitud de las empresas de esta forma:

- Microempresa: Si posee menos de 10 trabajadores.
- Pequeña empresa: Si tiene menos de 50 trabajadores.
- Mediana empresa: Si tiene un número entre 50 y 250 trabajadores.
- Gran empresa: Si posee más de 250 trabajadores.

1.2.4 Según su ámbito de actuación.

En función al aspecto geográfico en el que las empresas realizan su actividad, se pueden distinguir: empresas locales, regionales, nacionales y multinacionales.

1.2.5 Según la titularidad del capital, pueden ser:

Empresa privada: Si el capital está en manos de particulares.

Empresa pública: Si el capital y el control está en manos del Estado.

Empresa mixta: Si la propiedad es compartida.

Empresa social: Si el capital está en su mayor parte en manos de los trabajadores.”²

Según Anónimo define que: “La empresa es la institución o agente económico que toma las decisiones sobre la utilización de factores de la producción para obtener los bienes y servicios que se ofrecen en el mercado”.

Según CUERVO Joaquín, manifiesta que: “La empresa es una unidad económica organizada para la exportación de una actividad específica que puede ser la producción, la transformación, la circulación, la comercialización, la administración de bienes o la prestación de servicios con el propósito de obtener una utilidad económica o social.” (Pag. 3)

Según el artículo anterior las investigadoras estimamos que la empresa es una organización que se dedica a la producción y prestación de bienes y servicios para poner en consideración de los clientes y satisfacer sus necesidades.

1.3 GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

“Es el proceso de identificación, medida, acumulación, análisis, preparación, interpretación y comunicación de la información financiera y estratégica utilizada por los diversos niveles de la dirección para planificar, evaluar y controlar la

² (<http://www.monografias.com/trabajos11/empre/empre.shtml>)

organización y asegurar la asignación óptima de los recursos para todos los integrantes de la asociación empresarial.

OBJETIVOS DE LA GESTION ADMINISTRATIVA:

- Calcular los costos.
- Suministrar información necesaria para las actividades de planificación, evaluación y control,
- Participar en la toma de decisiones estratégica, táctica y operativa.

En la teoría de la gestión, la organización tiene dos facetas esenciales:

- Se refiere a la creación de las denominadas líneas de responsabilidad, que de modo habitual se reflejan en los organigramas de las empresas que especifican quiénes son los directivos de la empresa, desde el presidente hasta el jefe de departamento, especificando las funciones de cada uno.
- La otra faceta esencial se refiere a la creación y desarrollo de una plantilla de ejecutivos dotados de una alta cualificación.

1.3.1 LA PLANEACION

Es el primer momento de los procesos administrativos por medio del cual se define un problema, analiza las experiencias y se diseñan planes y programas.

La planificación dentro de la gestión industrial tiene tres aspectos fundamentales:

- Consiste en la creación de políticas básicas generales en torno a la producción, ventas, compra de equipos, materiales y materias primas, y la contabilidad. También tiene que ver con la política de precios, el análisis de riesgos y otras cuestiones estratégicas.
- El segundo aspecto fundamental tiene que ver con la aplicación de estas políticas.
- El tercero está relacionado con la creación de pautas de trabajo uniformes en todos los departamentos.

1.3.2 LA DIRECCIÓN

Se ocupa en esencia de vigilar y guiar la empresa; en este sentido se suele diferenciar entre alta dirección, cuya naturaleza es administrativa, y dirección operativa, que se ocupa sobre todo de la ejecución de las distintas estrategias.

1.3.3 EL CONTROL

Se refiere a la utilización de registros e informes para comparar lo logrado con lo programado económicos tradicionales: el comportamiento de los individuos dentro de una estructura organizativa es tan importante como la propia estructura. Así, aunque el pago por ejecución y otros incentivos siguen siendo factores clave para lograr mayores beneficios y cuotas de mercado, otras medidas, como el control de calidad y la gestión de recursos humanos se emplean al margen de las estrategias tradicionales.

Dentro de las relaciones laborales, se suelen utilizar estas técnicas para romper con el colectivismo laboral tradicional, y para acercar más a los empleados a la empresa. Sin embargo, la competencia entre empresas implica que todas procuran aplicar las mejores técnicas de gestión pero aún no se ha encontrado el modelo ideal de gestión industrial que proteja a las empresas de sus propios errores.

1.3.4 ACTIVIDADES DE PLANIFICACIÓN Y CONTROL

La contabilidad de costos proporcionará para las actividades de planificación y control realizadas por la dirección. Como ayuda en la planificación, el control de costos compone, clasifica y resume información económica y financiera sobre la producción y la fijación de precios en bienes o servicios, y presentan la información de forma precisa a la dirección. El contador de costos desempeña un papel importante en la coordinación de la información interna y externa para que la dirección, pueda formular de mejor manera sus planes. En las fases de planificación la contabilidad de costos asiste a la dirección proporcionando presupuestos que reflejen las estimaciones de costos de materiales, mano de obra y otros costos de fabricación y lanzamiento de mercado de un producto o de la prestación de un servicio.

La información de contabilidad de costos se utiliza también para fijación de precios del producto, decisiones de fabricación propia o adquisición externa y en el análisis de inversiones. La empresa, cuando planifica y revisa las diferentes alternativas, utiliza los informes de la contabilidad de costos para facilitar la selección de los mejores métodos para lograr sus objetivos.

Las actividades de control abarcan la regulación de los procesos de producción y la información de las desviaciones en planes previstos. En el proceso de control, el contador de costos presenta informes del grado de avances, que proporciona un resumen de las actividades, mostrando la eficacia de las diferentes divisiones del trabajo.

La fase de control trabaja en relación al presente, mientras que las actividades de planificación se refieren al futuro. Los resultados reales se comparan con los presupuestados para identificar las áreas de desviación donde se están desarrollando problemas. La contabilidad de costos proporciona informes de realimentación para el control de actividades y permite verificar si se están cumpliendo los objetivos. Los informes de realimentación, como parte del proceso de control, representan información sobre el funcionamiento actual, y de que forma éste puede cambiar en el futuro. Los informes de control pueden producir un cambio en el funcionamiento o rendimiento de la empresa solamente si la dirección toma esta iniciativa.

Un informe de control por si solo, no puede provocar dicho cambio, a pesar de que se puede recopilar información sobre los costos fuera del sistema de contabilidad como información estadística, es preferible integrar esta información en el sistema de contabilidad financiera, realizando los asientos correspondientes en los libros Diario y Mayor. La mayoría de sistema de contabilidad de costos cuenta con diarios especiales de fábrica para registrar y resumir los datos de costos se dispone de libros llamados Mayor Auxiliar que registran los gastos en detalle. Además, existen formas especiales que se utilizan para fines de contabilidad de costos, como las fichas de material del departamento de

ingeniería, peticiones de materiales, fichas de tiempo de trabajo y hojas de pedido de trabajadores.

Las fichas de material de departamento de ingeniería indican el tipo y la cantidad que debe utilizarse en la producción de determinada pieza, o en la realización de un trabajo específico. Las entregas de material realizada al departamento de producción están controladas por las hojas de petición de material. Las fichas de tiempo de trabajo registran las horas de la mano de obra empleadas en la fabricación de una pieza. En los sistemas de tiempo real, que cada vez son más corrientes éstos impresos se sustituyen por entradas a un ordenador. Las hojas de pedido de trabajos acumulan el costo total para cada orden de fabricación.”³

Según LUNA Norma determina que: “La Gestión es el conjunto de técnicas y la experiencia de la organización, planificación, dirección y control eficientes de las operaciones de los mismos.” (Pag.21-28)

Según las opiniones vertidas por diferentes autores las postulantes piensan que la gestión administrativa y financiera nos permitirá planificar, organizar, dirigir y controlar la administración de una empresa para determinar de manera oportuna los resultados de las operaciones del proceso de producción.

1.4 CONTABILIDAD FINANCIERA

“En toda empresa se hace necesario que el nivel directivo se encuentre informado sobre todas las operaciones que conforman la gestión de la entidad, para poder coordinar y dirigir en forma eficiente. Como consecuencia de ello, es preciso contar con un sistema de informaciones que documente tanto las relaciones de la entidad con el mundo circundante como también las que se produzcan al interior de la empresa misma, de manera que se genere la información precisa para ser utilizada en el proceso de toma de decisiones.

³ Luna, Norma: “Planeación, evaluación y control”; segunda edición; Edit Limusa; México; 2006; Pag. 20-25

El sistema de información cuyo objetivo es informar sobre la situación económica-financiera empresarial es denominado contabilidad, por lo que su función es registrar y procesar los hechos que componen la actividad económica en que se involucre tal entidad.

Un sistema de información contable, o la contabilidad propiamente, se divide en tres subsistemas básicos: la Contabilidad Financiera, la Contabilidad Administrativa y la Contabilidad de Costos.

La función principal de la contabilidad financiera es:

- Llevar en forma histórica la vida económica de una empresa.
- Registrar las cifras pasadas que sirven para tomar decisiones que beneficien en el presente o a futuro.
- Proporcionar los estados contables o estados financieros que son sujetos al análisis e interpretación, informando a los administradores, a terceras personas y a entes estatales del desarrollo de las operaciones de la empresa.

Esta contabilidad se concreta en la custodia de los activos confiados a la empresa. Fundamentalmente se ocupa de la preparación de informes y datos para personas distintas de los directivos de la empresa. Incluye la preparación, presentación de información para inversores, accionistas, proveedores y acreedores, instituciones bancarias, entidades bancarias (o prestamistas), los propios clientes y ciudadanos en general y para el Gobierno.”⁴

Según ZAPATA Pedro dice que: “La Contabilidad Financiera es un sistema de información destinado a proporcionar información a terceras personas relacionadas con la empresa con accionistas, inversionistas a fin de facilitar sus decisiones.” (Pág. 7)

⁴ Cuervo, Joaquín: “Costeo Basado en Actividades”; primera edición; Bogotá; 2007.

Según CUERVO Joaquín establece que: “La Contabilidad Financiera es un sistema de información utilizando para producir información cuantitativa, como resultado de las transacciones que realiza un ente económico, para que todos los usuarios soporten sus decisiones, que se deben regir bajo los principios de contabilidad, tradicionalmente se a empleado la información suministrada por la Contabilidad Financiera, para interpretar aspectos históricos que dan pautas para conocer la situación de la empresa en un periodo determinado” (Pag. 8)

Según el pensamiento del autor anterior pensamos que la contabilidad financiera tiene como objetivo facilitar al público información sobre la situación económica.

1.5 CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

“La contabilidad administrativa surge en el momento en que los empresarios se percatan de que la situación financiera de la organización no puede ni debe darse como respuesta ante los cambios en el entorno. En el siglo XIX, las empresas se administraban mediante un concepto reactivo: los cambios en la producción, en los niveles de precios y otras variables de la empresa se decidían como respuesta a los cambios en el medio ambiente del negocio. La contabilidad administrativa surge cuando los empresarios deciden actuar internamente en sus organizaciones para dirigirlas tanto financiera como operativamente.

En la actualidad, un porcentaje de las empresas desarrolla planes de acción expresados en términos monetarios conocidos como presupuestos. Éstos contemplan la creación, implementación y desarrollo de las estrategias que la empresa debe llevar a cabo para lograr la consecución de sus objetivos. En la antigüedad, las organizaciones no llevaban a cabo procesos formales de planeación.

El objetivo primordial era el de incrementar la producción para no perder ventas. Se daba escasa atención a los costos, los cuales se calculaban de forma muy simple, y al uso eficiente de recursos. Durante la Revolución Industrial los empresarios se encantaron de los beneficios que podían obtener mediante la

reducción de costos y el incremento en la eficiencia de sus procesos. Estos empresarios descubrieron la utilización del concepto de economías de escala, el cual significa la obtención de reducciones en los costos de producción cuando un producto se fabrica en masa.

CARACTERISTICAS DE LA CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

- Su técnica está basada en la utilidad que proporciona la información interna y externa.
- Está más interesada en los detalles, dirigiéndose a reportar las actividades de los departamentos, equipos, tipos de inventarios y otras subdivisiones de la compañía.
- Su utilización es opcional, se aplica cuando los ejecutivos están interesados en obtener información para basar sus decisiones, ya sea, para hacer o dejar de hacer determinada acción.
- Su información debe ser rápida y oportuna, con el fin de tomar decisiones a su tiempo.
- Sus informaciones puede basarse en la técnica de los grandes números. Las cifras como precisión hasta las últimas cifras no son importantes para un directivo.”⁵

Según ZAPATA Pedro explica que: “La Contabilidad Administrativa es un sistema de información al servicio de las necesidades de la administración, con orientación programática, designada a facilitar las funciones de planeación, control y toma de decisiones.” (Pág. 8)

Según CUERVO Joaquín y OSORIO Jair señala que: “La Contabilidad Administrativa es un sistema de información contable diseñado exclusivamente para la administración. Es una contabilidad sin usuarios externos, hecha a la medida de la gerencia.” (Pág. 8)

⁵ Cuervo, Joaquín: “Costeo Basado en Actividades”; primera edición; Bogotá; 2007.

Según lo mencionado anteriormente, las tesoreras consideran que la contabilidad administrativa permite a los gerentes administrar y planificar las actividades económicas y productivas de su empresa para conocer de manera eficiente la rentabilidad de la misma.

1.6 LA PRODUCCIÓN Y LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

“La producción es el acto intencional de producir algo útil. El significado dudoso de la palabra utilidad está sujeto a la opinión personal. Algunos dirían que cualquier cosa que se pueda vender es útil; otras replicarían que las drogas ilícitas dejan utilidades; pero de valor incierto. Incluso si se acepta que "útil" implica una finalidad benéfica, hay margen para la discusión cuando se trata de mercancías tales como los armamentos. Dejando de lado las cuestiones de conciencia, hemos de reconocer que una amplia gama de procesos de producción tienen características similares, independientemente de la utilidad de los productos.

Una unidad de producto requiere normalmente varios tipos de insumos. En un proceso industrial, éstos representan la mayor parte del costo variable de producción. Las instalaciones de conversión van asociadas con el costo fijo y el producto proporciona el ingreso. La contabilidad elemental expresa que el beneficio depende de la relación entre los costos variables y fijos, así como el ingreso, o sea la interacción de los costos de insumos y de conversión para producir ingresos.

El beneficio es un aspecto menos aparente en muchas organizaciones de servicios y del gobierno; pero esas organizaciones dependen también de presupuestos equilibrados para seguir funcionando. A medida que los servicios, por ejemplo el cuidado de la salud, han aumentado y que las actividades del gobierno han proliferado en años recientes, se ha prestado más atención a la relación entre los costos de operación y los beneficios a los consumidores. Los esfuerzos para reducir los costos de insumos y de conversión, si bien mantienen o hacen aumentar el valor de los productos,

emplean métodos asociados con la producción industrial. Ahora se reconoce que los mismos principios de análisis de sistema y diseño del trabajo se pueden aplicar con éxito a los sistemas industriales, de servicios y del gobierno.

Cada componente podría ser en si mismo un sistema, en orden descendente de simplicidad.

Los sistemas se distinguen por sus objetivos: el objetivo de un sistema podría ser producido un componente que se ensamblará con otros componentes para lograr el objetivo de un sistema mayor. Se requieren técnicas más refinadas para manejar sistemas más complejos. Es una carrera muy reñida entre la creación de sistemas cada vez más intrincados y la creación de instrumentos administrativos capaces de controlarlos.”⁶

Según JAMES Riggs establece que: “Un sistema de producción es el proceso de diseño mediante el cual los elementos son transformados en productos útiles. Un proceso es un procedimiento organizado para lograr la conversión de insumos en productos” (Pag. 29, 30, 31)

Según el artículo anterior las investigadoras estiman que los sistemas de producción facilitarán describir el proceso productivo para controlar y dirigir cada una de las actividades económicas, administrativas y financieras de una empresa.

1.6.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

Un sistema de producción, al igual que los problemas, puede ser descrito por un conjunto de características que permiten visualizar la mejor forma en que puede ser implementado.

Un sistema de producción se dice que es monotónico si la aplicación de una regla, nunca evita que más tarde se pueda aplicar otra regla que también pudo ser aplicada al momento en que la primera fue seleccionada.

⁶ James, Riggs: “La producción y los Sistemas de Producción; tercera edición, México; 1998.

Un sistema de producción consiste de:

- Un conjunto de facilidades para la definición de reglas.
- Mecanismos para acceder a una o más bases de conocimientos y datos.
- Una estrategia de control que especifica el orden en el que las reglas son procesadas, y la forma de resolver los conflictos que pueden aparecer cuando varias reglas coinciden simultáneamente.
- Un mecanismo que se encarga de ir aplicando las reglas.

1.6.2 PARÁMETROS DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

“Los parámetros son constantes arbitrarias que se caracterizan, por sus propiedades, el valor y la descripción dimensional de un sistema específico o de un componente del sistema.

Los parámetros de los sistemas son:

- **Entrada o insumo o impulso:** Es la fuerza de arranque del sistema, que provee el material o la energía para la operación del sistema.
- **Salida o producto o resultado:** Es la finalidad para la cual se reunieron elementos y relaciones del sistema. Los resultados de un proceso son las salidas, las cuales deben ser coherentes con el objetivo del sistema. Los resultados de los sistemas son finales, mientras que los resultados de los subsistemas son intermedios.”⁷

1.7 CONTABILIDAD DE COSTOS

“La Contabilidad de Costos propiamente surgió con el desarrollo de las empresas industriales a fines del Siglo XIX. Antes de este período existía una contabilidad global basada en la acumulación de operaciones efectuadas por el comerciante. Con el objeto de formarse una rápida idea acerca de la evolución que la

⁷ <http://www.monografias.com/trabajos23/sistema-costos-fabricacion/sistema-costos-fabricacion.shtm>

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

El control de los costos es de vital para cualquier empresa que se dedica a la fabricación de cualquier tipo de producto ya que esto nos servirá para determinar tanto el precio de venta como la utilidad que deseamos obtener. Es conveniente destacar que el llevar un control de costos bajo principios perfectamente identificados no es exclusivo de las grandes empresas, es aplicable también a los negocios de poca o mediana amplitud tanto públicos como privados, rentables o sin fines lucrativos, ya que estos principios se pueden adaptar a las necesidades específicas de cada tipo de organización.

La finalidad primordial de un control de costos es obtener una producción de calidad con el mínimo de erogaciones posibles, para a su vez, ofrecer al público el precio más bajo y con ello estar en posibilidades de competir en el mercado y tratar de obtener un equilibrio entre la oferta y la demanda de nuestros productos. También la contabilidad de costos es una herramienta que facilita a la gerencia la realización de sus actividades básicas como son las de planeación, organización, dirección y control para lograr una mejor toma de decisiones, así como una organización efectiva del equipo de trabajo.

El grado de participación de la contabilidad de costos en la empresa depende de la misma, en algunos casos el departamento de costos se dedica solo a la compilación de los costos del producto; en cambio en otros se establece un equipo de contadores especializados para proporcionar todo tipo de información relacionada con los desembolsos que son necesarios para la fabricación del producto y la finalidad u objeto que tienen para este.

1.7.1 PROPÓSITOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

- Proporcionar informes relativos a costos para determinar los resultados y valorizar los inventarios.
- Proporcionan información para ejercer el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa y

- Proporcionar información que sirve de base a la gerencia para planeación y toma de decisiones.

1.7.2 OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

- 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.
- La contabilidad de Costos nos permitirá conocer el costo unitario de un producto.

1.7.3 CARACTERÍSTICAS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS.

- Es una rama o fase de la contabilidad general.
- Obtención de información referente al costo unitario de producto o lote de artículos.
- Análisis de costos en todos sus aspectos, con el fin de lograr una información detallada hacia los ejecutivos de la empresa.
- Control de los tres elementos del costo para producir un artículo. Finalidad primordial de la contabilidad de costos.”⁸

1.8 COSTO

“Es el valor de adquisición o de producción correspondiente a una cosa o servicio.

⁸ James, Cashin: “Teoría y problemas de Contabilidad de Costos”; editorial Mc Graw-Hill; Bogotá; 1978.

1.8.1 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

De acuerdo con la clase de organización o función del negocio

Costos de producción.- Son propios de las empresas que elaboran sus productos.

Costos de mercadeo.- Cuya finalidad es calcular cuánto cuesta distribuir el producto.

Costos de administración.- Están encaminados a desarrollar la planeación, organización, evaluación y control objeto social.

Según la naturaleza de las operaciones de producción

Costos por órdenes de producción.- Son propios de la empresa que elaboran sus productos con base en órdenes de producción o pedido de los clientes.

Costos por procesos.- Son utilizados por empresas de producción masiva y continua de artículos similares, donde los costos de los productos se averiguan por periodos de tiempo.

De acuerdo con la forma en que se expresen los datos, según la fecha y el método de cálculo

Costos históricos.- Los costos son reales y se van presentando como ocurren con miras a la producción de estados financieros.

Costos predeterminados.- Con base en datos de costos que se determinan o calculan antes de que se inicie a la producción.

De acuerdo con su variabilidad

Fijos.- Son los que pertenecen constantes durante cualquier proceso de producción sea que el volumen de producción o de ventas.

Variables.- Son aquellas que varían en forma proporcional a la producción o a las ventas, como los materiales directos, mano de obra directa cuando se pasa por unidad producida y algunos costos indirectos de fabricación

SemivARIABLES.- Son aquellos costos que tienen elementos fijos y variables.”⁹

1.9 ELEMENTOS DEL COSTO

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, estos son los componentes que suministran la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto.

1.9.1 LOS MATERIALES

“Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

Terminología de los materiales

En relación con la compra y el uso de los materiales dentro de una empresa, se debe tomar la siguiente aclaración con respecto a su terminología.

Materia prima.- En la compra de materiales, el término materia prima hace referencia tanto a los materiales directos como los indirectos, sin distinción de ninguna naturaleza.

Materiales directos.- Son aquellos que entran directamente en la producción, son los que pueden identificarse plenamente en la producción.

Materiales indirectos.- Son aquellos que aunque no se incorporan en el producto son indispensables dentro del proceso de producción.

⁹ Hermanos Naranjo Salguero: “Contabilidad de Costos y Gubernamental”; primera edición; Quito; 2003.

Suministros de fábrica.- Cuando se habla de suministros de fábrica no se hace referencia a materiales sino a diversos implementos o artículos que quieren para mantener una fábrica o una planta en buen estado.”¹⁰

1.9.2 LA MANO DE OBRA

“Es el esfuerzo físico o mental empleados para la elaboración de un producto.

Naturaleza de la mano de obra

El pago de los trabajadores y demás personas que laboran en una empresa constituye la mano de obra, cuya incidencia sobre la producción, ya sea directa o indirecta. Gracias a la mano de obra, en su acción sobre equipos y máquinas, los materiales se convierten en partes específicas o en productos terminados.

A diferencia de los materiales, la mano de obra no queda representada finalmente en el producto, de ahí que su naturaleza, por tanto, muy diferente; es, en realidad, un servicio integrado por numerosos factores, la mayoría de ellos humanos, que deben analizarse en todos sus aspectos si se quiere obtener resultados óptimos.

Mano de obra directa.- Es la remuneración que se da a los trabajadores que intervienen directamente en la elaboración del producto, es decir el pago que se da a los obreros que trabajan en los diferentes departamentos de producción.

Mano de obra indirecta.- Es el salario que se paga a trabajadores y empleados que ayudan de alguna manera a la elaboración del producto, aunque no en forma directa.

1.9.3 LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)

Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo.

¹⁰ Gómez, Oscar: “Contabilidad de Costos”; quinta edición; Colombia; 2005

Naturaleza de los costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación , debido a que constituyen un elemento indirecto del costo del producto, no pueden asociarse o cargarse con facilidad a una orden de trabajo o departamento específico; son costos que se aplican a la producción, utilizando una tasa predeterminada , puesto que ocurren de forma no uniforme, dando origen a la realización de estimaciones.

Materiales indirectos.- Hacen parte de los materiales indirectos los combustibles, los lubricantes, las herramientas de poco valor y los suministros de fábrica, como tornillos y pegamentos.

Mano de obra indirecta.- Se catalogan dentro de este renglón los siguientes costos: salarios de empleados de oficinas de administración de la fábrica, cronometradores, empleados de superintendencia, empleados de almacén y ayudantes, etc.

Otros costos indirectos.- Dentro de este grupo están las depreciaciones (de edificios y máquinas), impuestos, seguros, alquileres, servicios públicos (agua, luz, teléfono), repuestos de maquinaria, prestaciones sociales de los obreros de producción indirecta, etc.

- **Costos indirectos fijos.-** Son aquellos que permanecen constantes por un periodo relativamente corto, por lo general el ciclo contable de la empresa.
- **Costos indirectos variables.-** Son aquellos que varían en forma proporcional al volumen de producción o de ventas, es decir, si éstos aumentan 50% los costos aumentarán en la misma proporción y, si por el contrario, la actividad disminuye 20% el mismo porcentaje disminuirán los costos.”¹¹

¹¹ Gómez, Oscar: “Contabilidad de Costos”; quinta edición; Colombia; 2005

1.10 GASTO

“Es todo desembolso monetario no recuperable pero destinado a conseguir rentas como consecuencia de dicha erogación.

1.11 REGISTROS CONTABLES

1.11.1 Inventario de productos terminados.- Es el de aquellos productos que ya han sido terminados, almacenados y han quedado listos para la venta.

1.11.2 Inventario de productos en procesos.- Está representado por aquellos productos que no han sido terminados, a los cuales les falta parte de todos o algunos de los elementos de costo.

1.11.3 Inventario materias primas.- Está constituido por los insumos que se usan en la producción, considerándose como tales, tanto los materiales directos como los indirectos.

1.11.4 Inventario de suministros de oficina.- Está representado por una clase específica de materiales como lubricantes, grasas y aceites que, aunque no llegan a hacer productos terminados, ayudan a la fabricación del mismo.”¹²

1.12 REGISTROS DE ENTRADA

1.12.1 ORDEN DE REQUISICION

“Una requisición de compra es una solicitud escrita que usualmente emite el departamento de producción para solicitar materiales y suministros a bodega. Las órdenes de requisición constan de lo siguiente:

¹² Hermanos Naranjo Salguero: “Contabilidad de Costos y Gubernamental”; primera edición; Quito; 2003.

- Razón social.
- Numero de requisición.
- Fecha.
- Concepto de artículos solicitados.
- Cantidad de artículos solicitados.
- Precio unitario
- Precio total
- Requerido por:
- Entregado por:
- Firma autorizada.”¹³

TABLA 1. ORDEN DE REQUISICIÓN

EMPRESA XYZ			
ORDEN DE REQUISICION N°			
Fecha:			
Concepto	Cantidad	P. unitario	V. Total
Requerido por:			
Entregado por:			

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: Postulantes

¹³ Hermanos Naranjo Salguero: “Contabilidad de Costos y Gubernamental”; primera edición; Quito; 2003.

1.12.2 ORDEN DE PRODUCCION

“Es un formulario por medio del cual el jefe de producción pone en función a las demás unidades de la organización de la fábrica para dar comienzo a la producción.

- Razón social.
- Número de la orden de producción.
- Fecha.
- Artículo.
- Cantidad.
- Materia prima directa.
- Mano de obra directa.
- Gastos indirectos de fabricación.
- Resumen.”¹⁴

TABLA 2. ORDEN DE PRODUCCIÓN

EMPRESA XYZ			
ORDEN DE PRODUCCION N°			
Fecha:			
Artículo:			
Cantidad:			
Materia prima directa	Mano de obra directa	Gastos de fabricación	Resumen

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: Postulantes

¹⁴ Hermanos Naranjo Salguero: “Contabilidad de Costos y Gubernamental”; primera edición; Quito; 2003.

1.13 SISTEMA DE COSTEO POR ÓRDENES

“El sistema de costeo por órdenes de producción, también conocido con los nombres de costos por órdenes específicas de producción, por lotes de trabajo o por pedidos de los clientes, es propio de aquellas empresas cuyos costos se pueden identificar con el producto, en cada orden del trabajo en particular, a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en esa orden específica. Es asimismo propio de empresas que producen sus artículos con base en el ensamblaje de varias partes hasta obtener un producto final, en el cual los diferentes productos pueden identificarse fácilmente por unidades o por lotes individuales.

El sistema de costeo por órdenes de producción puede basarse en datos históricos o en datos predeterminados.

En datos históricos porque es un sistema que se aplica en gran número de industrias que trabajan con base en órdenes de producción intermitente, en las cuales es posible suspender el trabajo en cualquier operación, en cualquier momento, sin que por ello se perjudiquen el proceso de producción en el lote específico en que se está trabajando.

En datos predeterminados porque se pueden calcular para un periodo corto mediante la utilización de una tasa predeterminada de costos indirectos.

1.13.1 OBJETIVOS DEL SISTEMA COSTEO POR ORDENES

- Calcular el costo de producción de cada artículo que se elabora mediante un adecuado de los tres elementos en las hojas de costos por trabajo.
- Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de producción de cada artículo
- Mantener un control de la producción, aunque sea después de que ésta se ha terminado, con miras a la reducción de los costos en la elaboración de nuevos lotes de trabajo.”¹⁶

¹⁶ Gómez, Oscar: “Contabilidad de Costos”; quinta edición; Colombia; 2005

1.14 SISTEMA DE COSTEOS POR PROCESOS

“Los costos por procesos de producción, conocidos también como costos por procesos simplemente, o como costos continuos es otro de los sistema de la contabilidad de costos industriales que, adaptándose a la formas físicas de elaborar uno o varios productos, procura obtener costos unitarios más exactos posibles, acumulando los valores por materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación a través de procesos o etapas de fabricación durante un periodo contable, que generalmente es un mes.”¹⁷

NATURALEZA DE LOS COSTOS POR PROCESOS

“La Contabilidad de costos por procesos es un sistema de costeo de los productos elaborados, aplicable a las empresas manufactureras que producen grandes volúmenes de artículos similares mediante un flujo continuo de producción. Los costos de materiales, mano de obra directa y gastos generales de fabricación se asignan a los departamentos productivos. El término costeo por procesos se refiere al uso de departamentos o de procesos productivos como base primordial para la acumulación de los costos de producción. Los costos unitarios se calculan dividiendo los costos totales de producción de cada departamento entre las unidades equivalentes producidas durante un periodo específico.

1.14.1 OBJETIVO DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS

Determinar los costos de la producción terminada y de los inventarios finales de productos en procesos.

1.14.2 ORGANIZACIÓN DEPARTAMENTAL

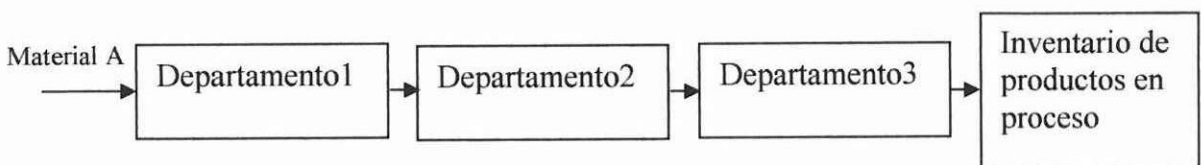
Dentro de un sistema de costos por procesos, los departamentos productivos son el centro de atención. Esta orientación departamental se adapta mejor cuando se trata de productos homogéneos o proceso continuos de producción: los molinos de trigo, fundiciones de acero, refinerías petroleras, industrias químicas, etc. En contraste dentro del sistema de costos por pedidos, la contabilidad identifica los

¹⁷ Molina, Antonio: “Contabilidad de Costos”; Quito; 1987.

costos de producción con lotes específicos de productos, debido a las características especiales y las especificaciones de cada una de las órdenes de producción. Sin bien es cierto que tanto el sistema de costos por pedidos como el sistema de costos por procesos podrían en última instancia ser útil para cualquier empresa manufacturera, en la práctica las industrias con producción continua prefieren el sistema de costos por procesos, pues satisface mejor sus necesidades de información y de elaboración de reportes. Para efectos de control de costos será conveniente que se identifiquen los centros de costos incluidos dentro de un departamento.

Para fines de la contabilidad de costos, un departamento productivo es unidad organizacional que recibe materias primas y la transforma parcialmente hasta que se convierten en productos terminados. Las materias primas pueden seguir un flujo a través de varios departamentos antes que el producto final se termine. El producto terminado del departamento 1 podrá hacer materia prima para el departamento 2. Los costos unitarios se calculan periódicamente en cada uno de los departamentos incrementándose a medida que la materia prima inicial pasa a través de los departamentos.¹⁸

GRAFICO 1. EJEMPLO DE UNA ORGANIZACIÓN DEPARTAMENTAL



Fuente: Investigación de campo
Elaborado: Postulantes

¹⁸ Ramírez, David: "Contabilidad de Costos por Procesos"; quinta edición; México; 1998.

1.14.3 CARACTERÍSTICAS DE LOS COSTOS POR PROCESOS

“Las principales características de los costos por procesos son:

1. Se aplican a los procesos de producción continuo o en serie.
2. El control de la producción se realiza en forma periódica.
3. El costo de producción se determina al finalizar el periodo económico, el mismo que puede ser: diario, semanal, trimestral o anual.
Se determinan en base al tiempo y no en base a los trabajos.
4. El costo total de fabricación es igual al monto de los costos incurridos en el periodo.
5. El costo unitario de fabricación es igual al costo total del periodo dividido para el número de unidades producidas, en ese mismo periodo. Es el valor promedio de los costos empleados en el periodo, en la suposición de que todos los productos son iguales.
6. El sistema más fácil de aplicación en las industrias, tiene mucho parecido con la contabilidad general.
7. No facilita la determinación precisa de los inventarios de producción en proceso, por lo que recurre al cálculo de este inventario mediante la aplicación de unidades equivalentes.
8. En este sistema no es necesario establecer diferencias entre elementos directos o indirectos del costo.
9. Este sistema emplea los costos reales o históricos, de preferencia y solamente en casos excepcionales aplica los procedimientos de los costos predeterminados.”¹⁹

¹⁹ Molina, Antonio: “Contabilidad de Costos”; Quito; 1987.

1.15 MODELOS QUE SE UTILIZARAN PARA LLEVAR LA CONTABILIDAD EN LA MICROEMPRESA

1.15.1 ESTADO DE SITUACION INICIAL

“El estado de situación financiera, también llamado balance general, es el medio que la contabilidad ha utilizado para mostrar el efecto acumulado de las operaciones que se han efectuado en el pasado. Nos muestra, a una fecha determinada, cuáles son los activos con los que cuenta la empresa para las futuras operaciones, así como los derechos que existen sobre los mismos y que aparecen bajo el nombre de pasivos y capital contable.

ACTIVOS: El activo se refiere a todos aquellos recursos económicos que posee una empresa y que son registrados y medidos de acuerdo con los principios contables generalmente aceptados. Los activos son costos que no han sido aplicados a los estados de resultados de ejercicios anteriores, y que representan un beneficio económico futuro esperado.

Características principales del activo circulante

- Disponibilidad e intención de convertirse en efectivo dentro del ciclo normal de operaciones.
- Para uso o adquisición de otros activos circulantes, para pagar deudas de corto plazo y en general para cubrir todos los gastos y costos incurridos en las operaciones normales de la empresa durante un periodo.

Características principales del activo fijo

- Esta representado por propiedades de la empresa físicamente tangibles que han de usarse durante más de un año en la producción y/o distribución de bienes y servicios que representan el giro normal de operaciones de la empresa y que por lo general no son fácilmente convertibles en efectivo.
- Todo activo fijo, con excepción del terreno que no es depreciable ni agotable, se consume durante su vida útil en la producción de bienes y

servicios, por lo tanto debe existir una cuenta de depreciación acumulada del activo correspondiente, para que al término de cada periodo se reconozca a la parte de ese activo que ya ha sido depreciado y se vaya acumulando periodo a periodo durante su vida de servicio.

- Debido a que el terreno no se deprecia y los otros activos fijos sí, las partidas del activo fijo se deberán presentar separadamente en el Estado de Situación Financiera con su depreciación acumulada correspondiente. Los activos fijos más importantes son: Terrenos, Edificios, Maquinaria y Equipo, Equipo de Transporte.

Características principales del activo diferido

- Un activo intangible es todo aquel activo cuyo valor reside en los derechos que su posesión confiere al propietario y que no representa una reclamación contra algún individuo o negocio.
- No posee propiedades físicas y se adquiere con el propósito de usarse durante su vida útil económica en las operaciones normales del negocio.
- No tiene existencia material y su valor verdadero depende de su contribución a las utilidades del negocio. Siempre que el activo intangible se relacione directamente con las operaciones normales del negocio, su amortización anual deberá tratarse como un costo de producción o como un gasto de operación.

PASIVOS: El pasivo representa todas aquellas deudas, compromisos u obligaciones presentes contraídas por una empresa, provenientes de transacciones o eventos pasados, con el objeto de financiar los bienes que constituyen el activo.

Características del Pasivo circulante

- Representa toda aquella obligación que normalmente requerirá, dentro del periodo en curso, el uso de algún activo circulante o la creación de otro pasivo circulante.

- Otra de sus características es que por lo general se origina en conexión con las operaciones normales del negocio. Las partidas más comúnmente clasificadas como pasivo circulante son las siguientes: proveedores, documentos por pagar, impuestos por pagar, acreedores diversos.

Características del Pasivo a Largo Plazo

- Un pasivo no circulante o de largo plazo es una obligación que normalmente tiene un vencimiento o fecha de liquidación futura con un plazo mayor a un año o al ciclo normal de operaciones a partir de la fecha del Estado de Situación Financiera.
- Generalmente se incurre en pasivos a largo plazo con el fin de financiar la expansión de la planta o para la adquisición de equipo, maquinaria, terrenos o edificios adicionales, o con el objetivo de liquidar alguna otra deuda de corto o largo plazo.
- La parte de las obligaciones a largo plazo que vence dentro del periodo siguiente a la fecha del Estado de Situación Financiera deberá mostrarse como un pasivo circulante, a menos que se vaya a rembolsar o a pagar usando fondos comprendidos dentro del activo no circulante. Algunas de las partidas que se incluyen en esta categoría son: préstamos hipotecarios, obligaciones a pagar a largo plazo.

CAPITAL: El capital de un negocio es aquella parte que resta de los activos después de que los pasivos han sido deducidos. Representa la inversión de los accionistas o socios en una entidad y consiste generalmente en las aportaciones, más las utilidades retenidos o menos las pérdidas acumuladas, más otro tipo de superávit en su caso.

Las principales partidas que forman parte del capital son: Capital Social, Aportaciones para futuros aumentos de capital, Utilidades no distribuidas y/o Pérdidas acumuladas.²⁰

²⁰ “Libro diario, mayores”; [en línea]; México; 20 septiembre del 2001; <http://www.monografias.com/trabajos17/libros-diario-mayor/libros-diario-mayor.shtml>; [consulta: 10 de febrero del 2008]; [10H00].

1.16 LIBRO DIARIO

“Es un documento numerado, que le permite registrar en forma cronológica todas las transacciones realizadas por la empresa. El libro diario es el registro contable principal en cualquier sistema contable, en el cual se anotan todas las operaciones. El primer registro de una operación se hace en el diario.

Es el libro en el cual se registran todos los ingresos y egresos efectuados por la empresa, en el orden que se vaya realizando durante el período (compra, ventas, pagos, cobros, gastos, etc.). Éste libro consta de dos columnas: la del Debe y la del Haber. Para que los registros sean válidos deben asentarse en el libro debidamente autorizado.

A esta operación se le llama asentar en el diario. El diario es un libro de registro original o de primera anotación.

El asiento de cada transacción indica qué cuentas deben cargarse y cuáles deben acreditarse posteriormente en el mayor.”²¹

²¹ “Libro diario, mayores”; [en línea]; México; 20 septiembre del 2001; <http://www.monografias.com/trabajos17/libros-diario-mayor/libros-diario-mayor.shtml>; [consulta: 10 de febrero del 2008]; [10H00].

1.17 EL LIBRO MAYOR

“Libro Mayor es donde se registran las cuentas de activos, pasivos y patrimonio de la empresa.

Es el libro de contabilidad en donde se organizan y clasifican las diferentes cuentas que moviliza la empresa de sus activos, pasivos y patrimonio. Para que los registros sean válidos deben asentarse en el libro debidamente autorizado.

Es el registro o resumen de todas las transacciones que aparecen en el libro diario, con el propósito de conocer su movimiento y saldo en forma particular.

Los cargos y créditos a las distintas cuentas, según se muestra en los asientos de diario, se registran en las cuentas mediante el proceso llamado pasar al mayor.

Cuenta es una ficha individual que registra las cantidades de una cuenta en el debe y en el haber, así como el saldo de la misma. El libro mayor precisamente lo que hace es eso; anotar las cantidades que intervienen en los asientos en su correspondiente cuenta del libro mayor, representada por una T.

El Mayor contiene todas las cuentas que se han ido registrando en el Diario hasta cierta fecha, en éstas se habrán ido anotando las alteraciones producidas. A través de estos registros será posible conocer el valor por el que figuran las distintas cuentas a esa data, siendo éste el cometido del Mayor.

Al valor que presenta una cuenta en una fecha dada se le conoce con el nombre de saldo. Éste viene dado por la diferencia entre la suma del Debe y la suma del Haber de la correspondiente cuenta. El saldo puede ser:

- Deudor, si la suma del Debe es mayor que la del Haber.
- Acreedor, si la suma del Debe es inferior a la suma del Haber.
- Nulo, si el valor de ambas sumas coincide.
- En cualquier fecha, en el libro Mayor se cumplirá que la suma de los saldos deudores coincidirá con la suma de los saldos acreedores y, además,

valor total de las sumas del Debe será igual al importe total de las sumas del Haber.”²²

GRAFICO 3. LIBRO MAYOR

Debe	CUENTA	Haber
	xxxxx	xxx
	xxxxx	xxx
	xxxx	
	Suma Debe: xxxxx	Suma Haber: xxxxx

Saldo deudor: xxxxx
 Saldo acreedor: xxxxxx
 Saldo nulo: xxxxx

Elaborado: Postulantes

1.18 BALANCE DE COMPROBACION

“Se trata de un documento contable elaborado por el empresario que le permite hacerse una idea sobre la situación de su empresa, y las operaciones realizadas en el periodo. Se les denomina también Balances de Comprobación.

El objetivo final de este balance es comprobar

La revisión de las fichas de Mayor, una a una, junto con el balance de Sumas y Saldos será lo que nos dé la garantía de que todo está en orden.

²² “Libro diario, mayores”; [en línea]; México; 20 septiembre del 2001; <http://www.monografias.com/trabajos17/libros-diario-mayor/libros-diario-mayor.shtml>; [consulta: 10 de febrero del 2008]; [10H00].

Para su elaboración se siguen los siguientes pasos:

1. Se obtienen para cada cuenta las sumas de las anotaciones, tanto en el debe como en el Haber.
2. Se obtiene para cada cuenta el saldo de la misma. El saldo se obtiene por diferencia entre el Debe y el Haber si se trata de cuentas de activo o de gastos.

En caso de ser cuentas de ingresos o de pasivo (tanto el Neto Patrimonial como el Exigible), el saldo se obtiene por diferencia entre el Haber y el Debe.

3. Las sumas y los saldos obtenidos se llevan al Balance.

1.19 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS O ESTADO DE RESULTADOS

“Es un documento contable que muestra detallada y ordenadamente la utilidad o pérdida del ejercicio.

Primera parte del estado de pérdidas y ganancias:

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

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

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

Ventas totales

Menos: Devoluciones sobre ventas

Descuentos sobre ventas

Igual: Ventas netas

Compras

Mas: Gastos de compra

Igual: Compras totales

Menos: Devoluciones sobre compras

Descuentos sobre compras

Igual: Compras netas

Mas: Inventario inicial

Igual: Total de mercancías

Menos: Inventario final

Igual: Costo de lo vendido

Ventas netas

Menos: Costo de lo vendido

Igual: Utilidad en ventas

Segunda parte del estado de pérdidas y ganancias:

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

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

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

Utilidad bruta o en ventas

Menos: Gastos de venta

Gastos de administración

Igual: Utilidad o pérdida de operación

Otros gastos

Menos: Otros productos

Igual: Utilidad o pérdida entre gastos y productos

Impuesto Sobre la Renta

Mas: Participación Utilidad Trabajadores

Igual Utilidad o pérdida del ejercicio.”²⁴

GRAFICO 5. ESTADO DE RESULTADOS

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

ESTADO DE RESULTADOS

Del.....Al.....del.....

VENTAS			
(-) Costo de Ventas			XXXXX
(=) Utilidad Bruta en Ventas			XXXXX
(-) GASTOS DE OPERACIÓN			XXXXX
Administración		XXXXX	
Gastos generales	XXXXX		
Suministros de oficina	XXXXX		
Dep. Act. Fijos	XXXXX		
VENTAS		XXXXX	
Mantenimiento vehículo	XXXXX		
Gasto de ventas	XXXXX		
UTILIDAD OPERACIONAL			XXXXX
MOVIMIENTOS FINANCIEROS			
Otros ingresos			XXXXX
UTILIDAD DEL EJERCICIO			XXXXX

GERENTE

CONTADOR

²⁴ “Sistemas de Costos”; [en línea]; Madrid; 11 de julio del 2001; <http://www.monografias.com/trabajos23/sistema-costos-fabricacion/sistema-costos-fabricacion.shtml>; [consulta: 25 de junio del 2007]; [17H00].

1.20 INDICES FINANCIEROS

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

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

INDICE DE LIQUIDEZ

A través de los indicadores de liquidez se determina la capacidad que tiene la empresa para enfrentar las obligaciones contraídas a corto plazo; en consecuencia más alto es el cociente, mayores serán las posibilidades de cancelar las deudas a corto plazo; lo que presta una gran utilidad ya que permite establecer un conocimiento como se encuentra la liquidez de esta, teniendo en cuenta la estructura corriente.

Los indicadores de liquidez más utilizados son: Capital de Trabajo, la razón corriente, la prueba ácida.

Capital de Trabajo: Expresa en términos de valor lo que la razón corriente presenta como una relación. Indica el valor que le quedaría a la empresa, representando en efectivo u otros pasivos corrientes, después de pagar todos sus pasivos de corto plazo, en el caso en que tuvieran que ser cancelados de inmediato.

CAPITAL DE TRABAJO = Activo corriente - Pasivo corriente

Razón Corriente: También denominado relación corriente, este tiene como objeto verificar las posibilidades de la empresa afrontar compromiso; hay que tener en cuenta que es de corto plazo.

$$\text{RAZÓN CORRIENTE} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$$

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

$$\text{PRUEBA ÁCIDA} = \frac{\text{Activos Corriente} - \text{Inventarios}}{\text{Pasivo Corriente}}$$

INDICE DE ENDEUDAMIENTO

Los indicadores de endeudamiento tienen por objeto medir en que grado y de que forma participan los acreedores dentro del financiamiento de la empresa. De la misma manera se trata de establecer el riesgo que incurren tales acreedores, el riesgo de los dueños y la conveniencia o inconveniencia de un determinado nivel de endeudamiento para la empresa.

$$\text{INDICE DE ENDEUDAMIENTO} = \frac{\text{Total Pasivo}}{\text{Total Activo}}$$

INDICE DE RENTABILIDAD

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

$$\text{RENDIMIENTO SOBRE EL CAPITAL} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Capital contable}}$$

CAPITULO II

2. METODOLOGIA

2.1. TIPO DE INVESTIGACION

El primer paso para el desarrollo en una investigación científica es describir el tipo de investigación a utilizarse.

La presente investigación será de forma **aplicada** por que precisará buscar la confrontación de la teoría con la realidad, así como también de tipo **descriptivo** por que nos facilitará ampliar la información recogidas por parte del gerente, subgerente y trabajadores esto se lo hará a través de la entrevista.

2.2 METODOS DE INVESTIGACIÓN

En la presente investigación se utilizará los siguientes métodos como:

2.2.1 METODO TEORICO

2.2.1.1 INDUCTIVO-DEDUCTIVO.- Este método nos permitirá arrancar de partes concretas como son determinar los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, esto conllevará a establecer un sistema contable para conocer de manera eficiente y eficaz los costos reales de la producción.

2.2.1.2 ANALÍTICO-SINTÉTICO.- Nos ayudará analizar si los recursos materiales, financieros, económicos, tecnológicos son utilizados de manera eficiente y eficaz, de esta manera conllevará a optimizar el proceso de producción a través de herramientas útiles para la planeación y control de dichos recursos.

2.2.1.3 SISTEMÁTICO ESTRUCTURAL.- Este método nos servirá para estructurar jerárquicamente los elementos teóricos a través de la categorización de las variables.

2.2.1.4 DIALÉCTICO.- El uso de este método nos facilitará examinar los cambios de la teoría de la Contabilidad de Costos en función del tiempo, es decir que se podrá proponer un sistema contable para la empresa, que vaya acorde a las necesidades que lo requiera.

2.2.1.5 TRABAJO CON DOCUMENTOS.- A través de este método nos permitirá obtener información oportuna por parte del gerente propietario y todos sus trabajadores, el mismo que facilitará diagnosticar el problema científico.

2.3 TÉCNICAS

2.3.1 OBSERVACION DIRECTA

A través de esta técnica nos facilitará obtener información directa e inmediata sobre el tema planteado.

2.3.2 ENTREVISTA

Es una conversación con una o varias personas con la finalidad de obtener información.

En una entrevista intervienen dos personas como son: el entrevistador es la persona que se encarga de realizar las preguntas específicas de un tema planteado, por otro lado está el entrevistado que es la persona quien proporciona la información del tema.

La entrevista se lo realizará al gerente, subgerente y a cuatro obreros, con el fin de conocer la situación productiva de la microempresa.

2.4 ÁREAS DE INFORMACIÓN

- Área de producción
- Área de de ventas

2.5 PROCESOS DEL AREA DE PRODUCCIÓN

Para conocer los procesos que tiene Productos Lácteos Santa Ivonne como es del queso y yogurt lo hicimos en base un diálogo con su propietario y sus obreros, quienes nos proporcionaron la información en base a su experiencia que tiene al realizar dichos procesos.

Además de conocer el proceso de cada uno de sus productos, observamos sus instalaciones, maquinaria, herramientas de trabajo, materiales directos como indirectos.

Para conocer las actividades de la microempresa fue necesario solicitar todos los documentos fuente para el desarrollo de la Contabilidad.

2.6 PROCESO DEL QUESO

➤ Recepción de la leche

La leche que se recibe en la quesería debe ser de buena calidad, con contenido bacteriano bajo, se descarga en tanques de acero inoxidable y se enfriará la leche a 36°.

➤ Descremada

Consiste en bajar de calorías a la leche, puesto que el queso no debe mucho exceso de grasa.

➤ Pasterización

Con la pasterización se destruyen microbios que dan al queso mejor sabor, aroma y valor dietético. Para que haya garantías de salubridad, la leche debe ser certificada, es decir, proceder de animales sujetos a continuo control sanitario.

➤ Calentamiento y adición del cuajo

El calentamiento se lo realiza a 75° luego se procede añadir el cuajo para su coagulación.

➤ Reposo

Se deja durante 15 minutos en reposo la leche con el cuajo para que se forme la cuajada.

➤ **Verificar si esta lista la cuajada**

Si la cuajada tiene una consistencia gelatinosa y al levantar con el dedo se parte fácilmente, la cuajada está lista.

➤ **Cortamiento y desuerado**

Consiste en la eliminación del agua de la cuajada. Esto se produce de manera espontánea, pero para acelerar el proceso en ocasiones se corta la cuajada (cuanto más pequeño sea el grano más seco será el queso). Usando la lira se corta la masa girando en forma horizontal y vertical. La finalidad es dejar escapar el suero.

➤ **Moldeado**

Consiste en trasladar la cuajada con suero a los moldes, este proceso es inmediato, para evitar que se enfríe la cuajada.

Productos Lácteos Santa Ivonne elabora quesos:

- Cuadrados
- Redondos

➤ **Prensado**

Una vez el suero en los moldes, se coloca una prensa para que el queso adquiera una forma adecuada y elimine todo el suero.

➤ **Salado**

Consiste en salar el queso moldeado por ambas caras en base a un baño de salmuera, en el cual permanecen una hora los quesos. Este sistema es cada vez más utilizado porque necesita menos mano de obra y porque con él todos los quesos adquieren, aproximadamente, el mismo contenido en sal.

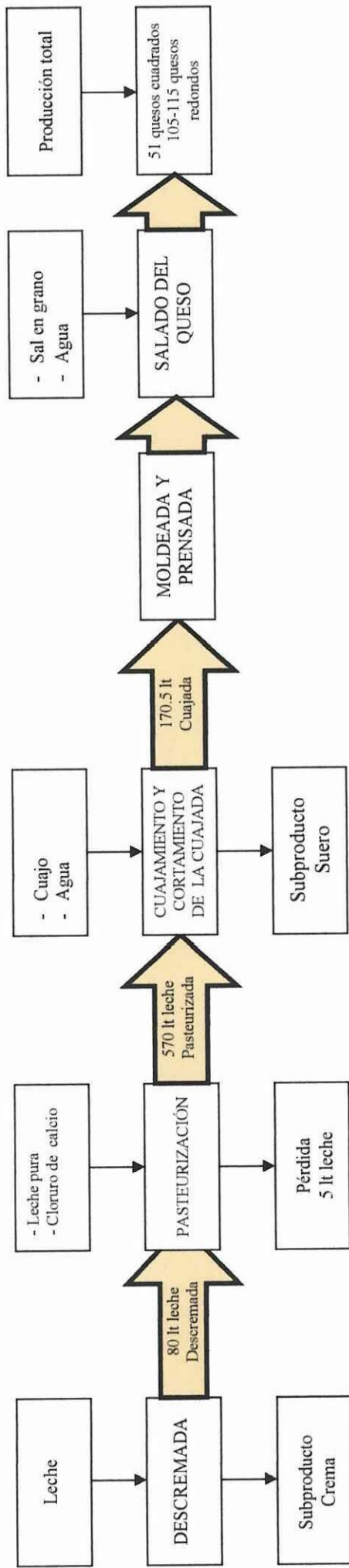
➤ **Empacado**

El empacado del producto, juega un papel muy importante en la comercialización, con el fin de llegar al consumidor con un producto de buena calidad.

GRAFICO 6.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE

PROCESO DE QUESO

MATERIA PRIMA



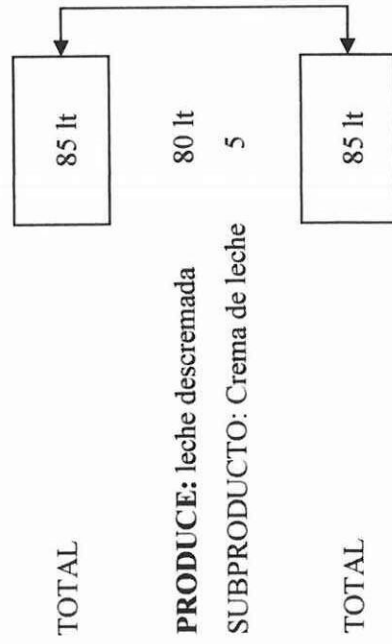
Elaborado por:
 Alexandra Pérez
 Mayra Trávez

GRAFICO 7.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE

BALANCE DE PRODUCCIÓN

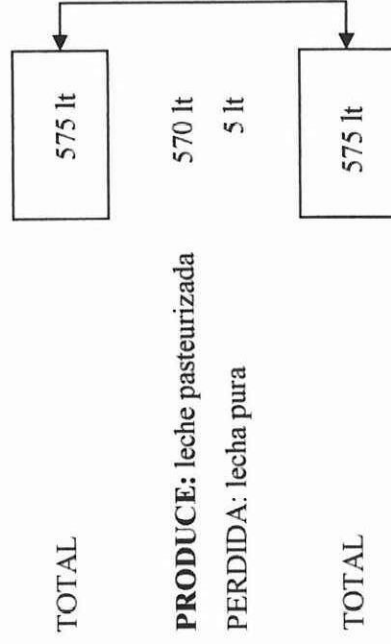
**DESCREMADA
INSUME**

Materia Prima leche 85 lt



**PASTEURIZADA
INSUME**

Materia Prima: leche pura 495 lt
 leche descrema. 80 lt
 50 gr cloruro de calcio



Elaborado por:
 Alexandra Pérez
 Mayra Trávez

GRAFICO 7.1 PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE

BALANCE DE PRODUCCIÓN

CUAJAMIENTO Y CORTAMIENTO DE LA CUAJADA INSUME

Materia Prima: leche pasteu. 570 lt
 agua 0.5 lt
 cuajo 0.1 lt

TOTAL

570.6 lt

PRODUCE: Cuajada 210.6 lt
 SUBPRODUCTO: Suero 360 lt

TOTAL

570.6 lt

SALADO DEL QUESO INSUME

Materia Prima: Agua 20 lt
 15lb. Sal en grano

TOTAL

20 lt

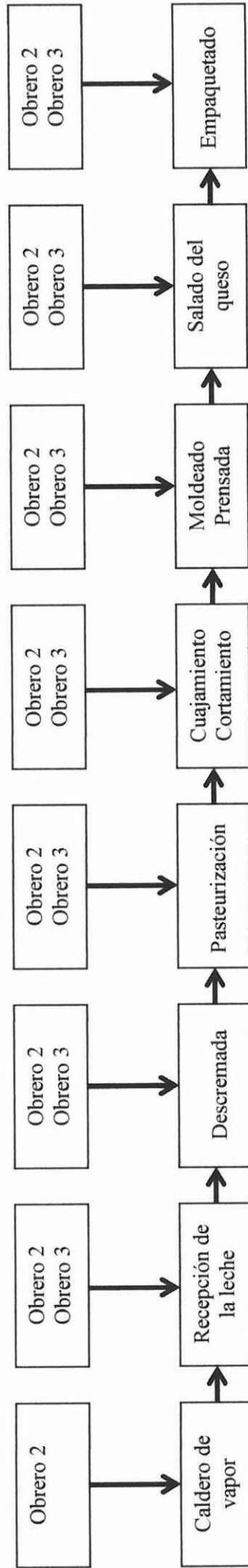
PRODUCE: Agua sal 20 lt

TOTAL

20 lt

Elaborado por:
 Alexandra Pérez
 Mayra Trávez

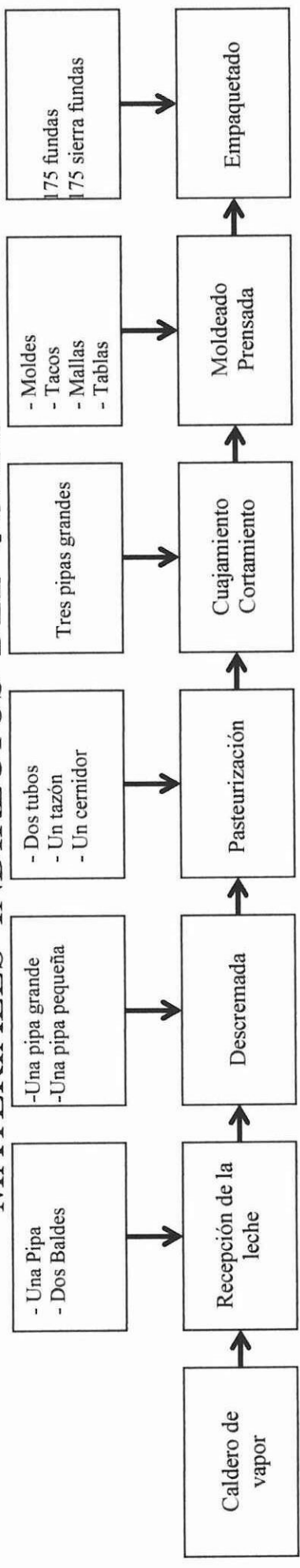
GRAFICO 8.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE
MANO DE OBRA (QUESO)



Elaborado por:
 Alexandra Pérez
 Mayra Trávez

GRAFICO 9.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE

MATERIALES INDIRECTOS DEL QUESO



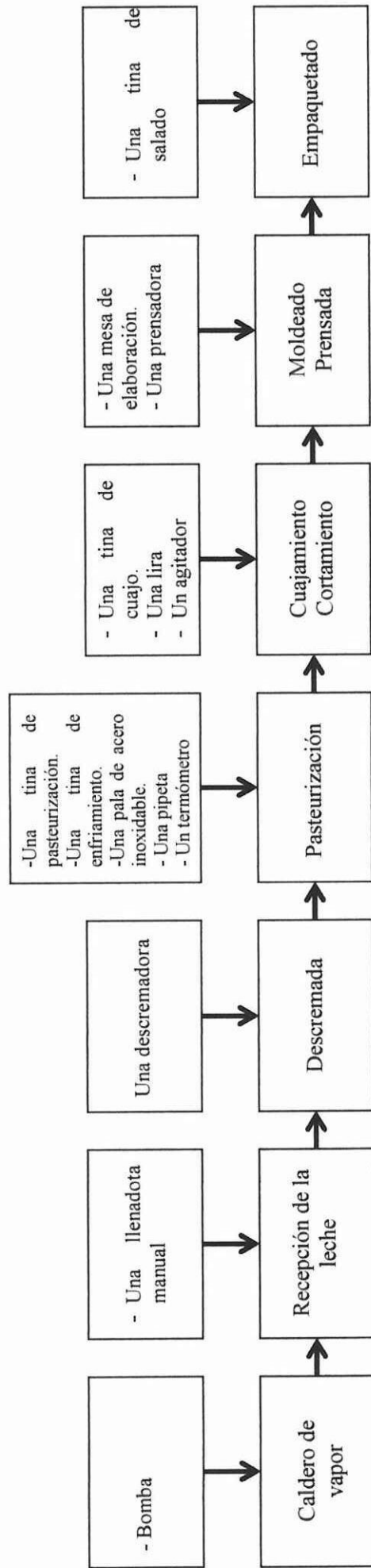
Obreros 2 y 3

- 2 Mandiles
- 2 Pares de botas
- 2 Overoles
- 2 Gorras cofia

Elaborado por:
Alexandra Pérez
Mayra Trávez

GRAFICO 10.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE

ACTIVOS FIJOS DEL QUESO

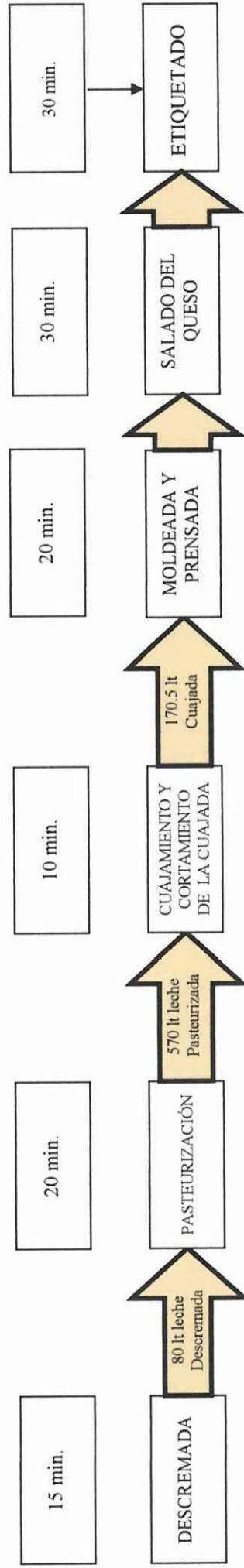


Elaborado por:
Alexandra Pérez
Mayra Trávez

GRAFICO 11.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE

PROCESO DE QUESO

DURACIÓN DEL PROCESO



Elaborado por:
Alexandra Pérez
Mayra Trávez

2.7 PROCESO DEL YOGURT

➤ **Recepción de la leche**

La leche cruda debe ser de la más alta calidad bacteriológica. Debe tener un bajo contenido en bacterias y sustancias que puedan impedir el desarrollo de los procesos de producción.

➤ **Preparación del jarabe**

Consiste en la mezcla del agua con el azúcar, hasta obtener una sustancia espesa, es decir que se convierta en un jarabe.

➤ **Batido**

Consiste en añadir todos aquellos ingredientes minoritarios, como la adición de la leche pura, azúcar, sustancias como el benuato, estabilizantes y preservantes que sean capaces de aguantar la posterior pasteurización a la que será sometida la leche.

➤ **Fermentación**

Se añade un sobre de 100 gr. de fermento lácteo

➤ **Preparación de sabores**

Se añaden los componentes minoritarios no resistentes al calor (colorantes, mermelada de frutas), ya que de haber sido añadidos en la primera adición de componentes minoritarios hubiesen sido destruidos por las altas temperaturas de la pasteurización.

Productos Lácteos Santa Ivonne elabora yogurt de los siguientes sabores:

- Fresa
- Mora
- Durazno
- Guanabana

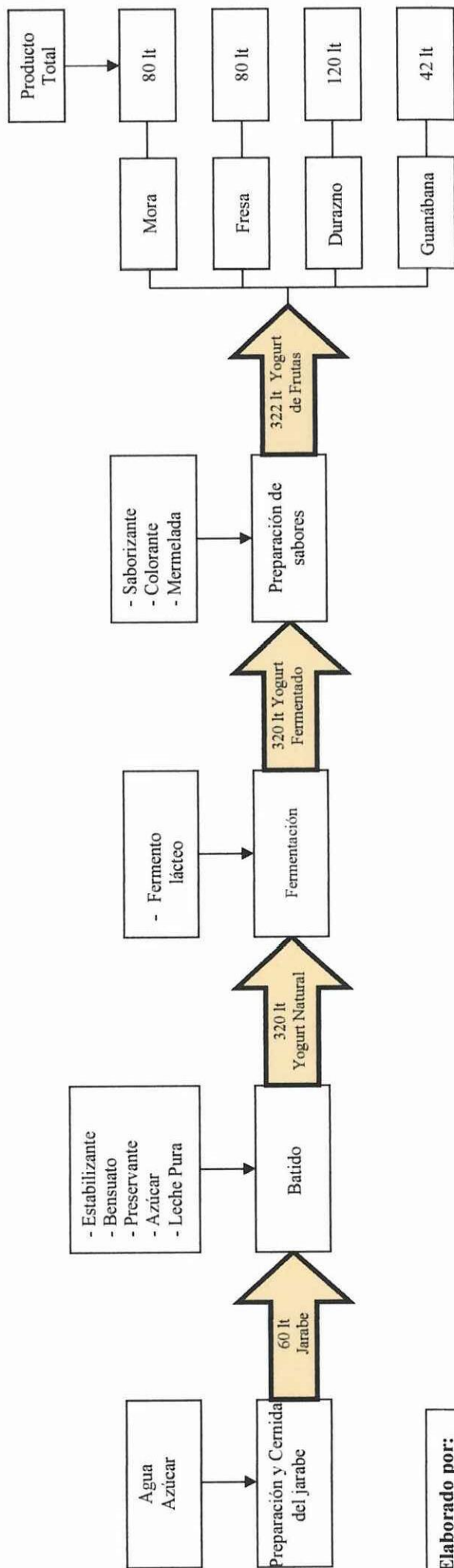
➤ **Envasado y etiquetado**

La finalidad del envase es la de contener, proteger y conservar los alimentos, además de servir al consumidor. También facilita la venta del producto y su empleo.

GRAFICO 12.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE

PROCESO DE YOGURT

MATERIA PRIMA



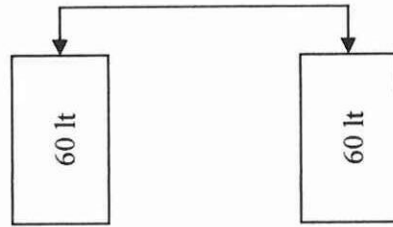
Elaborado por:
 Alexandra Pérez
 Mayra Trávez

GRAFICO 13.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE

BALANCE DE PRODUCCIÓN

PREPARACIÓN Y CERNIDA DEL JARABE
INSUME

Materia Prima Agua 40 lt
24947 gr. de azúcar

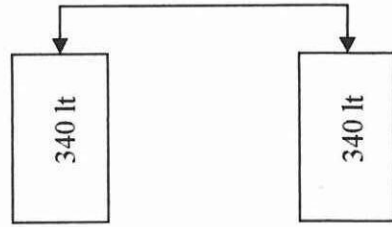


PRODUCE: Jarabe

TOTAL

BATIDO
INSUME

Materia Prima 350 gr estabilizante
25 gr benuato
50 gr preservante
1814 gr. azúcar
Jarabe 60 lt
Leche pura 280 lt



PRODUCE: Yogurt natural

TOTAL

Elaborado por:
Alexandra Pérez
Mayra Travez

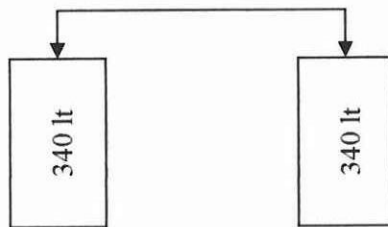
GRAFICO 13.1.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE

BALANCE DE PRODUCCIÓN

**FERMENTACIÓN
INSUME**

Materia Prima 250 gr. fermento lácteo 340 lt
Yogurth natural

TOTAL



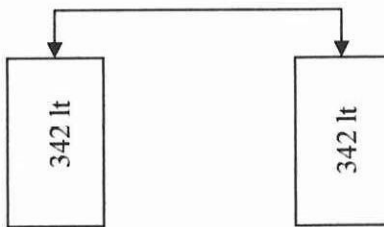
PRODUCE: Yogurt fermentado

TOTAL

**PREPARACIÓN DE SABORES
INSUME**

Materia Prima 74 gr. sabor artificial
74 gr. Colorante 2 lt
Mermelada
Yogurt fermentado 340 lt

TOTAL

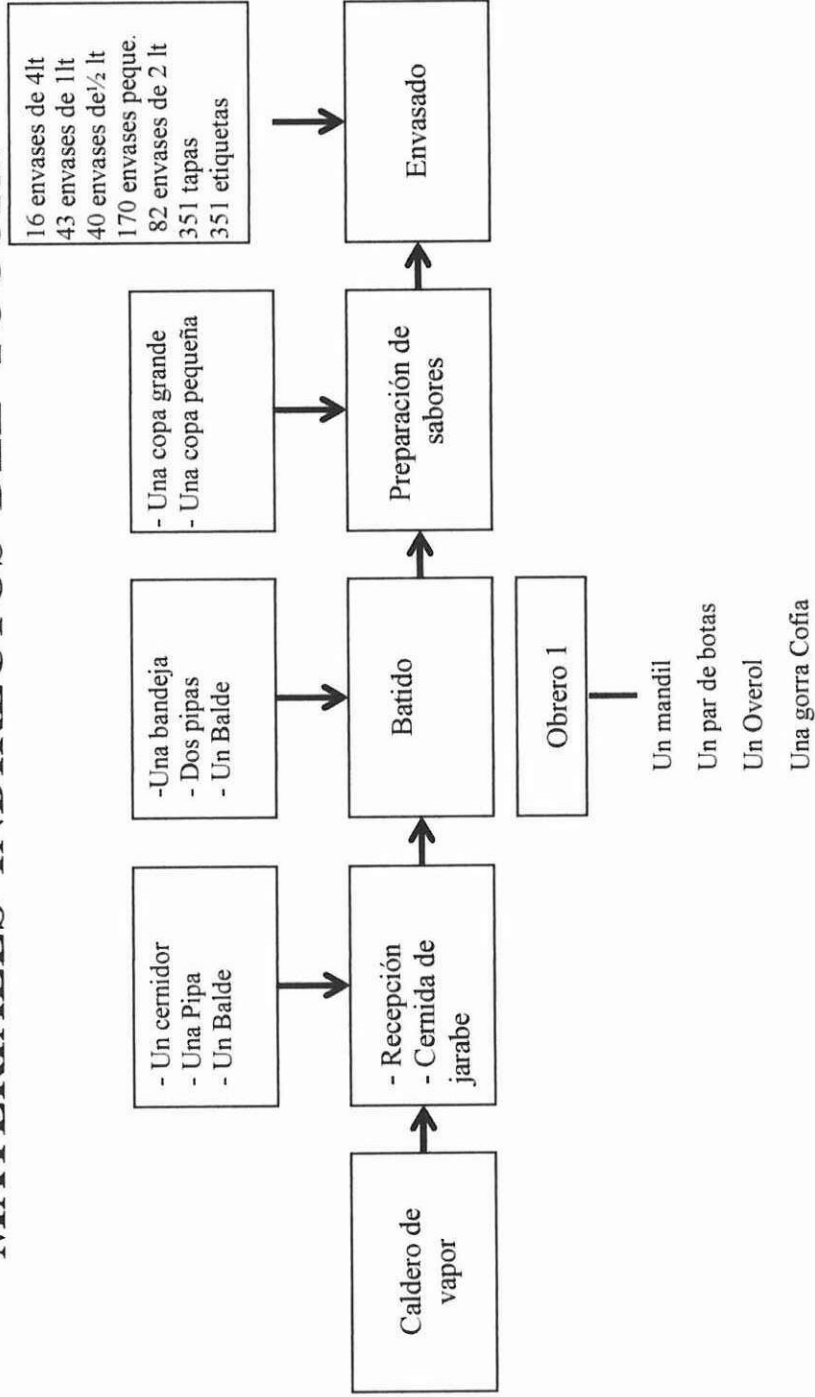


PRODUCE: Yogurt de frutas

TOTAL

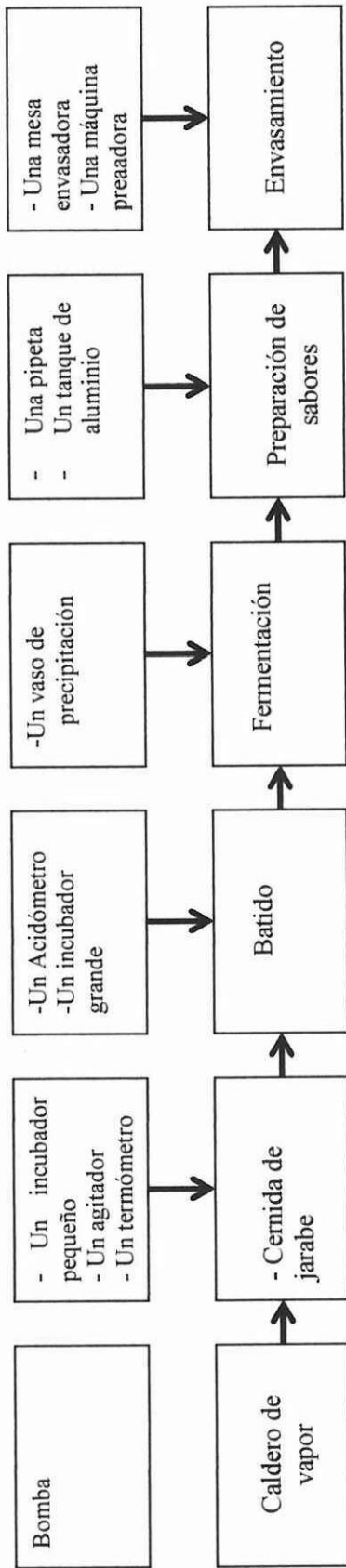
Elaborado por:
Alexandra Pérez
Mayra Trávez

GRAFICO 14.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE
MATERIALES INDIRECTOS DEL YOGURT



Elaborado por:
 Alexandra Pérez
 Mayra Trávez

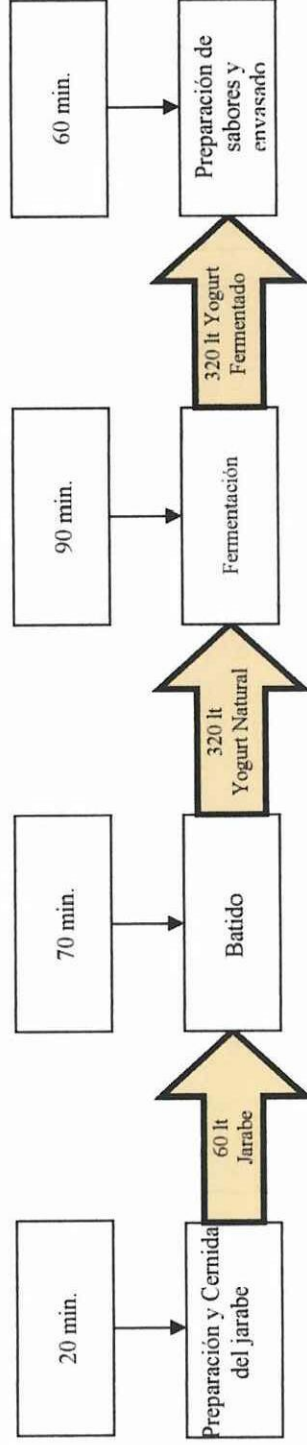
GRAFICO 15.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE
ACTIVOS FIJOS DEL YOGURT



Elaborado por:
 Alexandra Pérez
 Mayra Trávez

GRAFICO 16.
PRODUCTOS LÁCTEOS SANTA IVONNE
PROCESO DE YOGURT

DURACIÓN DEL PROCESO



Elaborado por:
Alexandra Pérez
Mayra Trávez

2.8 CATEGORIZACION DE VARIABLES UTILIZADAS

PREGUNTAS CIENTIFICAS	VARIABLES	INDICADORES	INDICES	INSTRUMENTOS
<p>¿A qué conllevaría el no tener fundamentos teóricos de la Contabilidad de Costos?</p>	<p>Fundamentos teóricos</p>	<p>Falta de asesoramiento sobre la creación de una empresa</p> <p>Falta de educación superior</p> <p>Desconocimiento de la Contabilidad</p>	<p>¿Piensa Ud. que es necesario tener un asesoramiento para que su empresa funcione de manera eficiente?</p> <p>¿Qué tan importante es disponer de una persona capacitada dentro de la empresa?</p> <p>¿Piensa Ud. que es necesario culminar sus estudios universitarios?</p> <p>¿La falta de recursos económicos impide que a futuro obtenga un título universitario?</p> <p>¿Es indispensable conocer conceptos básicos de la</p>	<p>Entrevista</p> <p>Observación</p>

<p>¿Qué producirá al no proponer un buen sistema de Costos?</p>	<p>Propuesta de un Sistema de Contabilidad de Costos</p>	<p>de Costos</p> <p>Conocer costos reales de la producción</p> <p>Conocer inventarios de materia prima y producto terminado</p>	<p>Contabilidad de Costos?</p> <p>¿Conoce Ud. acerca de los manuales de costos?</p> <p>¿Qué tanto conoce Ud. acerca d los costos reales de su producción?</p> <p>¿Es necesario proponer un Sistema de Costos para tener información veraz y oportuna sobre los costos?</p> <p>¿Qué tan importante es tener un control de inventarios?</p> <p>¿El control de inventarios cada que tiempo Ud. considera se debe realizar?</p> <p>¿Conoce Ud. el costo real del producto terminado?</p> <p>¿Es beneficioso para su empresa saber el valor real del producto</p>	<p>Entrevista</p> <p>Entrevista</p> <p>Observación</p>
---	--	---	--	--

<p>¿Qué efectos tendrá al aplicar el Sistema de Costos en la empresa?</p>	<p>Aplicación del Sistema de Costos</p>	<p>Determinar los costos de los productos terminados para la venta</p>	<p>destinado para la venta? ¿Es necesario que exista un control adecuado de la materia prima? ¿Considera Ud. que dentro de su empresa se debe valorar la mano de obra? ¿Considera Ud. que un gasto que no esté relacionado con la producción afecte a la situación económica de su empresa? ¿Es necesario determinar los costos fijos de mano de obra y materiales? ¿Es fundamental conocer los costos variables de la administración de la empresa?</p>	<p>Entrevista</p>
		<p>Determinar los costos unitarios</p>		<p>Entrevista</p>

<p>¿Qué ocasionará el poder evaluar los resultados obtenidos durante el ejercicio fiscal?</p>	<p>Evaluación de resultados</p>	<p>Determinar los ingresos</p>	<p>¿Está Ud. en la capacidad de cuantificar los ingresos que genera su empresa? ¿Considera Ud. que los ingresos que obtiene su empresa deben ser registrados oportunamente? ¿Piensa Ud. que es necesario disponer de una información para determinar el costo efectivo del producto? ¿Realiza Ud. una evaluación periódicamente del producto? ¿Conoce el grado de rentabilidad de su empresa? ¿Considera indispensable determinar la solvencia de su</p>	<p>Observación</p>
		<p>Información oportuna de los costos de producción</p>		<p>Entrevista</p>
		<p>Evaluación de los índices financieros</p>		<p>Entrevista</p>

Al conocer los resultados finales que arrojaron la entrevista y la observación directa nos facilitará desarrollar nuestra propuesta que es la **Implantación de un sistema de Contabilidad de Costos en los Productos Lácteos Santa Ivonne.**

Análisis de la entrevista realizada al gerente, subgerente y obreros de la microempresa

Productos Lácteos Santa Ivonne.

Análisis de la ficha realizada a la microempresa Productos Lácteos Santa Ivonne.

A continuación se presenta los resultados de la entrevista:

2.9 ENTREVISTA REALIZADA AL GERENTE, SUBGERENTE

1. Lleva usted Contabilidad en su microempresa.
2. Dispone de un registro de entradas y salidas de sus productos.
3. En qué ciudad se comercializa más su producto.
4. Controla usted los materiales que se utilizan para la producción.
5. Conoce el costo real de los productos.
6. Conoce la verdadera utilidad que arroja cada uno de los productos.
7. Cuál es la persona encargada de realizar las ventas.
8. Está de acuerdo con la implantación del sistema de Contabilidad de Costos en la microempresa

ANÁLISIS

Mediante la conversación que se obtuvo con el propietario y subgerente de la microempresa nos manifestaron lo siguiente:

En la microempresa Productos Lácteos Santa Ivonne se conoció que no llevan Contabilidad solo disponen de un registro de producción diaria y de ventas, por lo que obstaculiza la elaboración de la Contabilidad.

La ciudad donde más se comercializa el yogurt y el queso es la ciudad de Quito, debido a su calidad y precio.

El gerente manifestó que por ser una microempresa no cuentan con una persona que se encargue del control de entrada y salida de materiales que se utilizan en la producción.

Al no llevar la contabilidad en la microempresa impide conocer el costo real de los productos por lo que su gerente establece el precio de acuerdo a lo que invierte en la producción.

Su gerente no conoce con exactitud la utilidad que arroja la microempresa; pero la utilidad que él se establece es en base a un porcentaje de las ventas que realiza en un determinado tiempo.

Las personas que realizan las ventas es el gerente y la subgerente en distintos lugares de las provincias.

En base a las necesidades que tiene la microempresa hemos determinado que es necesaria la implantación de un sistema contable para conocer con veracidad los costos reales de la producción.

2.10 ENTREVISTA REALIZADA A LOS OBREROS

1. Cuentan con los implementos necesarios para medir los materiales al momento de la preparación del producto.
2. Qué producto es el que más se produce en la microempresa.
3. Existe una persona que se encargue del control adecuado de la materia prima para evitar el desperdicio de la misma.
4. Los procesos que usted realiza lo hace en base a la experiencia o conocimientos técnicos.
5. Existe un registro de entrada y salida del horario de trabajo.

ANÁLISIS

De los tres obreros entrevistados en la microempresa Productos Lácteos Santa Ivonne manifestaron que no tienen implementos necesarios para medir la materia prima, por cuanto ellos miden en materiales inadecuados como una tapa, bandeja y baldes.

En la microempresa lo que más producen es el queso debido a la gran demanda que existe, pero el yogurt por su calidad y sabor no deja de ser comercializado, pero este se lo produce bajo pedidos.

Dentro de ésta microempresa no existe una persona que se dedique al control de la materia prima es por ello que existe un desperdicio de leche al momento de pasar de un proceso al otro.

El proceso del queso y yogurt, lo realizan en base a la experiencia de su gerente como cada uno de sus trabajadores ya que adquirieron conocimientos en otras empresas.

No existe un control de entrada y salida en el horario de trabajo debido a que ellos se rigen al horario establecido por el gerente.

2.11 FICHA DE OBSERVACIÓN

1. Las actividades económica los realiza su propietario
2. Existe un buen trato a los clientes por parte de los trabajadores.
3. Cuenta con una infraestructura adecuada para la producción.
4. Cuenta con los suministros de oficina.
5. Los trabajadores cuentan con los implementos de trabajo necesarios.
6. El gerente y sus trabajadores conocen cada paso que se debe seguir para la producción.

En base a las observaciones realizadas hemos concluido que:

Lo que se observó en la microempresa es que las operaciones económicas lo realiza su propietario por no disponer de una persona idónea que se encargue de administrar los movimientos financieros.

Por parte de sus trabajadores si existe una buena relación a sus clientes y proveedores.

La infraestructura con la que cuenta la microempresa no es la adecuada para la producción, pero manifestó su propietario que en el mes de febrero ampliará su estructura con las debidas instalaciones para cada proceso.

No dispone con los suficientes suministros de oficina por ser empresa pequeña, pero si cuenta con un equipo de cómputo el mismo que nos ayudará implantar el sistema contable.

Observamos que cada trabajador para realizar su labor en la microempresa dispone de un mandil, overol, botas y una gorra cofia, lo que hace que sus trabajadores se sientan a gusto y seguros.

Su gerente y trabajadores conocen de manera eficiente cada uno de los procesos, por cuanto nos proporcionaron la información necesaria para la elaboración y diseño de nuestros propios procesos y balances de producción.

2.12 VERIFICACIÓN DE LAS PREGUNTAS DIRECTRICES

La implantación de un sistema de Contabilidad de Costos en los Productos Lácteos Santa Ivonne nos ayudará a minimizar los recursos, optimizar tiempo, controlar la materia prima y costos de producción.

Una vez aplicado los instrumentos de recolección de datos podemos verificar que existe la necesidad de implantar un sistema contable que facilite el registros diario de las operaciones, también se puede indicar que no cuentan con un profesional contable.

La parte administrativa ha considerado que la falta de un sistema contable les ha impedido conocer de manera eficaz la optimización de los recursos y su utilidad.

CAPITULO III

3. INFORMACION GENERAL

Razón Social	Productos Lácteos Santa Ivonne
Producto:	Flor del Campo
Propietario:	Sr. Hugo Quinapallo
Dirección:	Barrio San Sebastián Parroquia Guaytacama
Teléfono:	2690-451
Celular:	099236683

3.1 RESEÑA HISTORICA DE LA MICROEMPRESA

“Productos Lácteos Santa Ivonne” se constituyó en el año de 1996 en la Provincia de Cotopaxi, iniciando sus actividades en el Barrio San Sebastián de la Parroquia Guaytacama, su propietario y representante legal es el señor Hugo Rodrigo Quinapallo Casa, conjuntamente con su conyugue la señora María Hermelinda Casa Quinapallo administran dicha microempresa.

La actividad económica principal que realiza esta microempresa es la producción y comercialización de productos como el queso y el yogurt de diferentes sabores.

El mercado que abarca principalmente es la ciudad de Quito y en menor escala cantones y otras provincias de la zona central.

3.2 OBJETIVOS DE LA MICROEMPRESA

OBJETIVO GENERAL

- Satisfacer las necesidades de los clientes mediante la producción y comercialización de productos lácteos de óptima calidad y a un precio justo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Lograr un producto de fácil fabricación
- Difundir el producto con alta calidad, salubridad al consumidor.
- Dar atención personal al cliente por medio de la empresa, vendedores o promotores el producto.
- Incrementar la planta de producción.

3.3 ACTIVIDADES DE LA MICROEMPRESA

Productos Lácteos Santa Ivonne es una microempresa que ofrece productos lácteos de calidad y a precios competitivos que le permiten la entrada en nuevos mercados consiguiendo la satisfacción total de sus consumidores.

La microempresa busca una cobertura máxima del mercado nacional abastecimiento actualmente en lo:

Nacional: Quito, Cotopaxi, Pillaro.

3.4 VISION

Los Productos Lácteos Santa Ivonne es una microempresa que aspira enfundar leche pasteurizada a futuro, con el fin de tener mayor producción en el mercado buscando así satisfacer las necesidades de sus clientes.

3.5 MISION

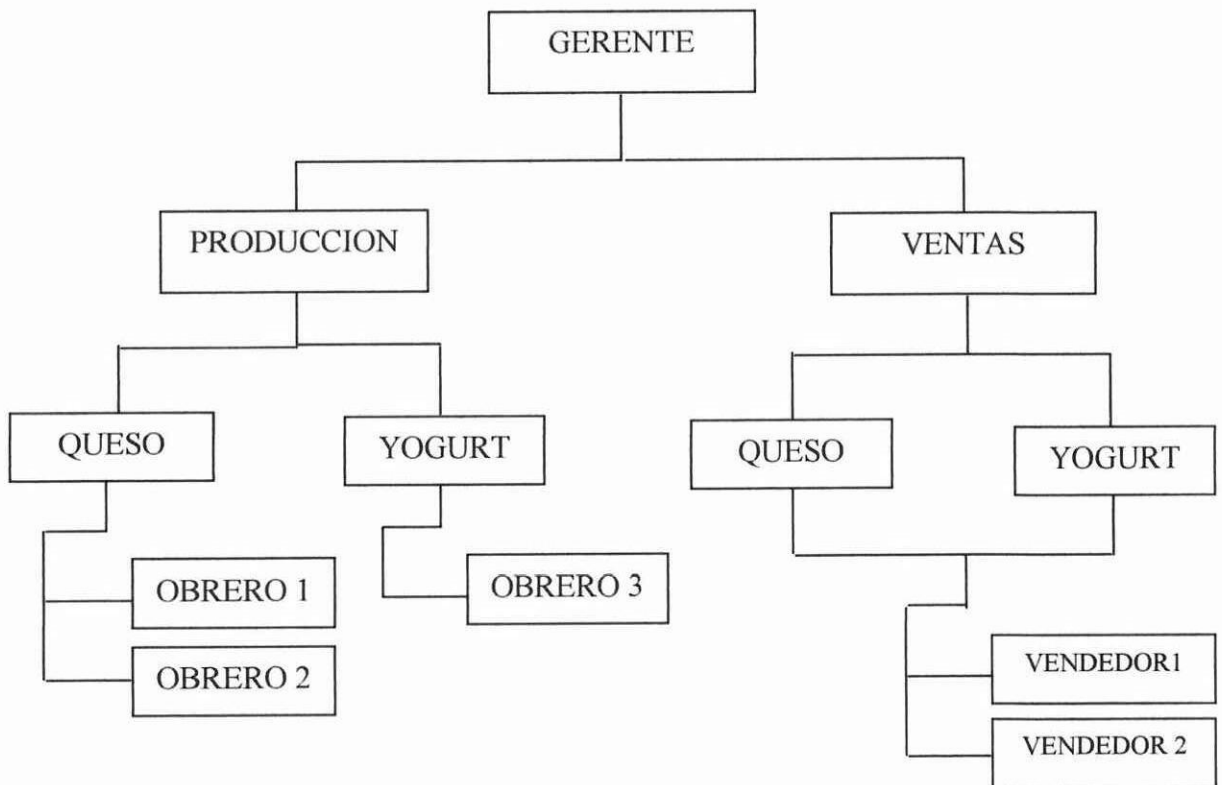
Productos Lácteos Santa Ivonne se dedica a brindar productos de calidad, frescos y a un precio cómodo, con entregas oportunas a sus clientes y siempre propendiendo a un mejoramiento permanente.

3.6 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Para elaborar el organigrama de la microempresa Productos Lácteos Santa Ivonne, en primer lugar se establece el número de personas que colaboran en el mismo, luego se determina los niveles en base a las responsabilidades y actividades de cada uno.

El organigrama estructural queda de la siguiente forma:

GRAFICO 17. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE LA MICROEMPRESA



Fuente: Investigación de campo

Elaborado: Postulantes

ELABORADO	APROBADO	FECHA
Postulantes	Gerente	28-12-2007

3.7 ANALISIS DEL FODA DE LA EMPRESA

Este análisis nos permitirá conocer la capacidad de los Productos Lácteos Santa Ivonne para desempeñarse eficientemente en el medio. Conociendo sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

ANALISIS DE LAS FORTALEZAS Y OPORTUNIDADES

FORTALEZAS

- Producto final de calidad.
- Atención personalizada por parte de trabajadores.
- Materia prima de excelente calidad que se empleara para la elaboración del producto.
- Consumo máximo del ser humano.
- Contar con maquinaria necesaria.

OPORTUNIDADES

- Abrir nuevos mercados en diferentes provincias.
- Producir nueva variedad de productos tanto de queso como de yogurt.
- Promocionar el producto en ferias locales y comerciales.
- Trabajo en equipo.
- Disponibilidad de la mano de obra.
- Disponibilidad de materia prima y materiales en el mercado local.

ANALISIS DE LAS DEBILIDADES Y AMENAZAS

DEBILIDADES

- Inestabilidad laboral de los obreros.
- Falta de capacitación en la producción.
- Contar con alto endeudamiento en instituciones bancarias.

AMENAZAS

- Inestabilidad política del país.
- Precios bajos de la competencia.
- Empresas con tradición y prestigio.
- La inflación actual.
- Competencia en el mercado.

3.8 LOCALIZACIÓN ÓPTIMA

3.8.1 MACROLOCALIZACIÓN

Geográficamente la microempresa “Productos Lácteos Santa Ivonne” se encuentra ubicado en la parroquia Guaytacama del Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi.

Cotopaxi, provincia del Ecuador situada en el sector centro-septentrional del país, su capital Latacunga.

Su principal ingreso esta relacionada con la producción agrícola como la leche.

GRAFICO 18. MAPA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI



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

Latacunga, ciudad de Ecuador situada en el centro del país, capital de la provincia de Cotopaxi. Se encuentra situada en la hoya del Patate, en el surco interandino, y al suroeste del volcán que da nombre a la provincia. Levantada tantas veces como fue asolada por las erupciones del Cotopaxi y distintos seísmos, hoy es un importante centro de transformación de productos agrícolas, forestales y ganaderos (harineras, industrias lácteas, serrerías, fábricas de papel y textiles, entre otras). Cuenta con fundiciones de hierro y cerámica, y es el centro exportador de los minerales, sulfatos y arcillas de su provincia: oro, plata, cobre, yeso y caolín. La confluencia de la carretera Panamericana y del ferrocarril, es pieza importante que jalona el gran eje norte-sur del país.

3.8.2 MICROLOCALIZACIÓN

La microempresa Productos Lácteos Santa Ivonne se encuentra ubicado ene el Barrio San Sebastián de la Parroquia Guaytacama. Con respecto a su localización la microempresa cuenta con los siguientes beneficios.

El ambiente se caracteriza por su tranquilidad y seguridad.

Disponibilidad de vías de acceso y comunicación cercana.

Goza de todos los servicios básicos como son: energía eléctrica, agua potable, teléfono y alcantarillado.

**GRAFICO 19. UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS LACTEOS SANTA
IVONNE**



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

3.9 DISEÑO DE LA PROPUESTA

IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS EN LOS PRODUCTOS LÁXCTEOS SANTA IVONNE DEL BARRIO SAN SEBASTIAN DE LA PARROQUIA GUAYTACAMA DEL CANTON LATACUNGA, PERIODO ENERO 2008.

3.9.1 INTRODUCCION

Para que nuestra propuesta sea veraz y confiable las postulantes consideran implantar un Sistema de Contabilidad de Costos en los Productos Lácteos Santa Ivonne con el fin de que su gerente pueda tomar decisiones futuras de acuerdo a su productividad y rentabilidad.

Luego de haber observado los procesos de producción de queso y yogurt se estima que es conveniente desarrollar registros de control de materiales, materia prima y mano de obra evitando el despilfarro de materia prima y optimizando recursos.

La implantación de este sistema se desarrollará en base a la recolección de datos reales, obtenidos de la microempresa de la Parroquia Guaytacama.

En base a la información obtenida en la microempresa se determina que su gerente conocerá los costos reales de su productividad.

La práctica contable tiene el respaldo de documentos confiables lo que nos permitió realizar los registros de entradas, estados financieros, conociendo así la solvencia de la microempresa.

3.9.2 JUSTIFICACION

La Contabilidad de Costos es una completa base de datos cuantitativos cuya finalidad principal es de buscar la calidad y la excelencia para que las empresas se mantengan en un constante control sobre los costos de producción, así como también ayuda al gerente a la toma de decisiones dentro de la empresa.

Por otro lado esta Contabilidad tiene la finalidad de la obtención de estados financieros, el conocimiento del costo de producción de un artículo, de las limitaciones de responsabilidad de la producción y construirse en una herramienta administrativa de mucho provecho para la gerencia.

Las postulantes al implantar el sistema de contabilidad de costos acorde a las necesidades de Productos Lácteos Santa Ivonne, el gerente tendría una base para la toma de decisiones adecuadas que permitirían el ingreso de sus utilidades, mediante la optimización de recursos y fijación de precios justos para la venta, además ofrecería a la empresa una mayor rentabilidad laboral y aportaría con los tributos de la economía administrativa y financiera.

Con la implantación de este sistema nos permitirá proveer a los clientes un producto natural, sano, económico, confiable, nutritivo; en cuanto a la aceptación del producto podemos asegurar que será favorable, debido a un factor muy importante que es el sabor y la alta calidad del producto.

La **relevancia social** serán las empresas productoras las cuales podrán determinar con veracidad los costos reales de su producción, control de la eficiencia de las operaciones, valuación de inventarios, formas de almacenaje de la materia prima y facilitar la toma de decisiones sobre la situación de la empresa en el mercado.

Se estima además que la implantación de un sistema de costos se convierta, en primer lugar en una herramienta útil para las empresas productoras, al ser capaz de reportar información veraz y precisa a efectos de costear los productos que se manufacturan.

En segundo lugar, proporcionará a la gerencia, una información oportuna relacionada con los hechos que influyan en la ejecución y eficiencia de la producción.

En tercer lugar, servirá de base para la fijación de precios de venta, además facilitará la aplicación de herramientas para el mejoramiento continuo de la producción, buscando eliminar el despilfarro de materia prima.

En cuarto lugar se verán beneficiados los clientes al obtener un producto con un precio justo y por otra parte los proveedores por que podrán ofrecer productos de buena calidad

La presente indagación, tiene una **novedad científica** debido a que no se ha realizado investigación alguna en el sector delimitado el problema.

Durante la investigación ha realizarse existe la **factibilidad** por parte de la microempresa así como también de las postulantes, en aportar con los recursos económicos (contribuir con todos los gastos que se presenten al realizar la investigación), humanos (buena acogida por parte de los propietarios y trabajadores de la microempresa para el desarrollo de dicho problema) y materiales (por parte de las postulantes si se dispone de los recursos necesarios), esto permitirá llevar a cabo la investigación de una manera eficaz y eficiente.

3.9.3 OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

OBJETIVO GENERAL

- Implantar un sistema de Contabilidad de Costos para conocer con veracidad los costos reales de la producción.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Minimizar el despilfarro de materia prima.
- Optimizar recursos, mano de obra y materiales.
- Ayudar a la toma de decisiones en el área administrativa y financiera.

3.10 PLAN DE CUENTAS

100 ACTIVO CORRIENTE

110 DISPONIBLE

- 111 Caja chica
- 112 Caja
- 113 Bancos
- 114 Iva en compras

120 EXIGIBLE

- 121 Cuentas por cobrar
- 122 Anticipo sueldos

130 REALIZABLE

- 131 Inventario de productos en proceso
- 132 Inventario de artículos terminados
- 133 Inventario de materia prima directa

ACTIVOS FIJOS

140 DEPRECIABLES

- 141 Edificio
- 142 Muebles y enseres
- 143 Equipo de oficina
- 144 Equipo de cómputo
- 145 Maquinaria y equipo
- 146 Vehículo
- 147 Herramientas

200 PASIVOS CORRIENTES

Corto plazo

- 201 Sueldos por pagar
- 202 Cuentas por pagar
- 203 Proveedores por pagar
- 204 Iva en ventas
- 205 15% Utilidad trabajadores
- 206 Impuesto a la Renta
- 207 IESS por pagar
- 208 Dividendos por pagar
- 209 Beneficios sociales por pagar

300 PATRIMONIO

- 301 Capital
- 302 Ganancia del ejercicio
- 303 Pérdida del ejercicio
- 304 Superávit ganancias retenidas
- 305 Reserva Legal
- 306 Reserva Estatutaria
- 307 Reserva Facultativa

400 INGRESOS

- 401 Ventas

500 GASTOS OPERACIONALES

- 501 Sueldos
- 502 Componente Salarial
- 503 Gastos generales
- 504 Gastos administrativos
- 505 Mantenimiento vehículo
- 506 Mantenimiento edificio
- 507 Mantenimiento maquinaria

508 Depreciación Activos fijos

520 GASTO DE VENTAS

521 Combustible

530 GASTOS FINANCIEROS

531 Intereses pagados

532 Impuesto

600 COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS

611 Materia prima directa

612 Mano de obra directa

620 COSTOS INDIRECTOS

621 Costos indirectos de fabricación

630 COSTOS DE PRODUCCIÓN

631 Costo de producción

632 Producción disponible

640 CUENTAS ESPECIALES

641 Costo de ventas

642 Depreciación acumulada vehículo

643 Depreciación acumulada edificio

644 Depreciación acumulada equipo de oficina

645 Depreciación acumulada equipo de computo

646 Depreciación acumulada maquinaria y equipo

647 Depreciación acumulada herramientas

648 Resumen de rentas y gastos

PRACTICA CONTABLE

3.11 EJERCICIO CONTABLE

TRANSACCIONES

- **Enero 4.** Según orden de requisición N° 01, se retira de bodega materia prima, 2320 lt. de leche, 648 sierra funda, 648 fundas, 200 gr. cloruro de calcio, 0.40 lt. de cuajo, 15 lb. Sal en grano.
 - **Enero 4.** Se vende según nota de venta N° 100, 597 quesos redondos a \$1.40 c/uno y 51 quesos cuadrados a \$1.60 c/uno, a crédito personal.
 - **Enero 5.** Se adquiere 280 litros de leche para la producción de yogurt a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
 - **Enero 5.** Según orden de requisición N° 02, se retira de bodega materia, 280 lt. de leche, 351 envases, 141 etiquetas grandes, 210 etiquetas pequeñas. 59 lb. de azúcar, 350 gr. estabilizante, 25 gr. benuato, 50 gr. preservante, 1 sobre de fermento lácteo, 74 gr. saborizante, 74 gr. colorante, mermelada 2 lt.
 - **Enero 5.** Se vende según nota de venta N° 101, los siguientes envases de yogurt, nos pagan de contado.

16 envases de 4 lt. a \$3.00 c/uno

82 envases de 2 lt. a \$1.50 c/uno

43 envases de 1 lt. a \$0.75 c/uno

40 envases de ½ lt. a \$0.37 c/uno

170 envases pequeños a \$ 0.19 c/uno

- **Enero 5.** Se compra 6 quintales de azúcar a \$30.80 c/uno, se paga de contado.
- **Enero 5.** Según F/N° 021628, se compra una batería a \$125.00 y un filtro a \$12.00 y por mantenimiento del vehículo se cancela \$193.00, se paga con cheque.
- **Enero 6.** Se adquiere 1740 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 6.** Según orden de requisición N° 03, se retira de bodega materia prima, 1740 lt. de leche, 678 sierra funda, 678 fundas, 150 gr. cloruro de calcio, 0.30 lt. de cuajo.

- **Enero 6.** Se vende según de venta N° 102, 325 quesos redondos a \$1.40 c/uno y 153 quesos cuadrados a \$1.40 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 7.** Se adquiere 2900 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 7.** Según orden de requisición N° 04, se retira de bodega materia prima, 2900 lt. de leche, 794 sierra funda, 794 fundas, 250 gr. cloruro de calcio, 0.50 lt. de cuajo.
- **Enero 7.** Se vende según nota de venta N° 103, 794 quesos redondos a \$1.40 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 8.** Se adquiere 2900 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 8.** Según orden de requisición N° 05, se retira de bodega materia prima, 2900 lt. de leche, 592 sierra funda, 592 fundas, 200 gr. cloruro de calcio, 0.40 lt. de cuajo.
- **Enero 8.** Se vende según nota de venta N° 104, 592 quesos redondos a \$1.40 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 9.** Se adquiere 2900 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 9.** Según orden de requisición N° 06, se retira de bodega materia prima, 2900 lt. de leche, 776 sierra funda, 776 fundas, 250 gr. cloruro de calcio, 0.50 lt. de cuajo.
- **Enero 9.** Se vende según nota de venta N° 105, 725 quesos redondos a \$1.40 c/uno y 51 quesos cuadrados a \$1.60 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 10.** Se adquiere 280 litros de leche para la producción de yogurt a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 10.** Según orden de requisición N° 07, se retira de bodega materia, 280 lt. de leche, 351 envases, 141 etiquetas grandes, 210 etiquetas pequeñas. 59 lb. de azúcar, 350 gr. estabilizante, 25 gr. benuato, 50 gr. preservante, 1 sobre de fermento lácteo, 74 gr. saborizante, 74 gr. colorante, mermelada 2 lt.
- **Enero 10.** Se vende según nota de venta N° 106 los siguientes envases de yogurt, nos cancelan de contado.

16 envases de 4 lt. a \$3.00 c/uno

82 envases de 2 lt. a \$1.50 c/uno

43 envases de 1 lt. a \$0.75 c/uno

40 envases de ½ lt. a \$0.37 c/uno

170 envases pequeños a \$ 0.19 c/uno

- **Enero 11.** Se adquiere 2900 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 11.** Según orden de requisición N° 08, se retira de bodega materia prima, 2900 lt. de leche, 747 sierra funda, 747 fundas, 250 gr. cloruro de calcio, 0.50 lt. de cuajo.
- **Enero 11.** Se vende según nota de venta N° 107, 492 quesos redondos a \$1.40 c/uno y 251 quesos cuadrados a \$1.60 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 12.** Se adquiere 2320 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 12.** Según orden de requisición N° 09, se retira de bodega materia prima, 2320 lt. de leche, 653 sierra funda, 653 fundas, 200 gr. cloruro de calcio, 0.40 lt. de cuajo.
- **Enero 12.** Se vende según nota de venta N° 108, 653 quesos redondos a \$1.40 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 13.** Se adquiere 280 litros de leche para la producción de yogurt a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 13.** Según orden de requisición N° 10, se retira de bodega materia, 280 lt. de leche, 351 envases, 141 etiquetas grandes, 210 etiquetas pequeñas. 59 lb. de azúcar, 350 gr. estabilizante, 25 gr. benuato, 50 gr. preservante, 1 sobre de fermento lácteo, 74 gr. saborizante, 74 gr. colorante, mermelada 2lt.
- **Enero 13.** Se vende según nota de venta N° 109 los siguientes envases de yogurt, nos cancelan de contado.

16 envases de 4 lt. a \$2.95 c/uno

82 envases de 2 lt. a \$1.47 c/uno

43 envases de 1 lt. a \$0.74 c/uno

40 envases de ½ lt. a \$0.37 c/uno

170 envases pequeños a \$ 0.18 c/uno

- **Enero 14.** Se adquiere 3480 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 14.** Según orden de requisición N° 11, se retira de bodega materia prima, 2320 lt. de leche, 986 sierra funda, 986 fundas, 300 gr. cloruro de calcio, 0.60 lt. de cuajo.
- **Enero 14.** Se vende según nota de venta N° 110, 986 quesos redondos a \$1.40 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 13.** Se adquiere 2900 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 15.** Según orden de requisición N° 12, se retira de bodega materia prima, 2900 lt. de leche, 787 sierra funda, 787 fundas, 250 gr. cloruro de calcio, 0.50 lt. de cuajo.
- **Enero 15.** Se vende según nota de venta N° 111, 634 quesos redondos a \$1.10 c/uno y 153 quesos cuadrados a \$1.60 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 15.** Se compra envases para la producción, se cancela de contado:

1120 envases de 2 lt. a \$0.25 c/uno

4480 envases de 1 lt. a \$0.22 c/uno

2400 envases de ½ a \$0.10 c/uno

7200 envases pequeños a \$0.05 c/uno

2880 envases de 4 lt. a \$0.31 c/uno

- **Enero 16.** Se adquiere 580 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 16.** Según orden de requisición N° 13, se retira de bodega materia prima, 580 lt. de leche, 163 sierra funda, 163 fundas, 50 gr. cloruro de calcio, 0.10 lt. de cuajo.
- **Enero 16.** Se vende según nota de venta N° 112, 163 quesos redondos a \$1.40 c/uno, nos cancelan de contado.

- **Enero 17.** Se adquiere 2320 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 17.** Según orden de requisición N° 14, se retira de bodega materia prima, 2320 lt. de leche, 809 sierra funda, 809 fundas, 200 gr. cloruro de calcio, 0.40 lt. de cuajo.
- **Enero 17.** Se vende según nota de venta N° 113, 809 quesos redondos a \$1.40 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 18.** Se adquiere 2320 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 18.** Según orden de requisición N° 15, se retira de bodega materia prima, 2320 lt. de leche, 599 sierra funda, 599 fundas, 200 gr. cloruro de calcio, 0.40 lt. de cuajo.
- **Enero 18.** Se vende según nota de venta N° 114, 548 quesos redondos a \$1.40 c/uno y 51 quesos cuadrados a \$1.60 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 19.** Se adquiere 280 litros de leche para la producción de yogurt a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 19.** Según orden de requisición N° 16, se retira de bodega materia, 280 lt. de leche, 351 envases, 141 etiquetas grandes, 210 etiquetas pequeñas. 59 lb. de azúcar, 350 gr. estabilizante, 25 gr. benuato, 50 gr. preservante, 1 sobre de fermento lácteo, 74 gr. saborizante, 74 gr. colorante, mermelada 2lt.
- **Enero 19.** Se vende según nota de venta N° 115 los siguientes envases de yogurt, nos cancelan de contado.

16 envases de 4 lt. a \$2.95 c/uno

82 envases de 2 lt. a \$1.47 c/uno

43 envases de 1 lt. a \$0.74 c/uno

40 envases de ½ lt. a \$0.37 c/uno

170 envases pequeños a \$ 0.18 c/uno

- **Enero 20.** Se adquiere 1740 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.

- **Enero 20.** Según orden de requisición N° 17, se retira de bodega materia prima, 1740 lt. de leche, 462 sierra funda, 462 fundas, 150 gr. cloruro de calcio, 0.30 lt. de cuajo.
- **Enero 20.** Se vende según nota de venta N° 116, 309 quesos redondos a \$1.40 c/uno y 153 quesos cuadrados a \$1.60 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 21.** Se adquiere 2320 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 21.** Según orden de requisición N° 18 se retira de bodega materia prima, 2320 lt. de leche, 687 sierra funda, 687 fundas, 200 gr. cloruro de calcio, 0.40 lt. de cuajo.
- **Enero 21.** Se vende según nota de venta N° 117, 687 quesos redondos a \$1.40 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 22.** Se adquiere 2320 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 22.** Según orden de requisición N° 19, se retira de bodega materia prima, 2320 lt. de leche, 677 sierra funda, 677 fundas, 200 gr. cloruro de calcio, 0.40 lt. de cuajo.
- **Enero 22.** Se vende según nota de venta N° 118, 626 quesos redondos a \$1.40 c/uno y 51 quesos cuadrados a \$1.60 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 23.** Se adquiere 2320 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 23.** Según orden de requisición N° 20, se retira de bodega materia prima, 2320 lt. de leche, 694 sierra funda, 694 fundas, 200 gr. cloruro de calcio, 0.40 lt. de cuajo.
- **Enero 23.** Se vende según nota de venta N° 119, 694 quesos redondos a \$1.40 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 24.** Se adquiere 3480 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lt. se paga fin de mes.
- **Enero 24.** Según orden de requisición N° 21, se retira de bodega materia prima, 3480 lt. de leche, 795 sierra funda, 795 fundas, 300 gr. cloruro de calcio, 0.60 lt. de cuajo.

- **Enero 24.** Se vende según nota de venta N° 120, 642 quesos redondos a \$1.40 c/uno y 153 quesos cuadrados a \$1.60 c/uno, nos cancelan con cheque N°00205, valor que es depositado inmediatamente.
- **Enero 25.** Se adquiere 280 litros de leche para la producción de yogurt a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 25.** Según orden de requisición N° 22, se retira de bodega materia, 280 lt. de leche, 351 envases, 141 etiquetas grandes, 210 etiquetas pequeñas. 59 lb. de azúcar, 350 gr. estabilizante, 25 gr. benuato, 50 gr. preservante, 1 sobre de fermento lácteo, 74 gr. saborizante, 74 gr. colorante, mermelada 2lt.
- **Enero 25.** Se vende según nota de venta N° 121 los siguientes envases de yogurt, nos cancelan de contado.

16 envases de 4 lt. a \$3.0 c/uno

82 envases de 2 lt. a \$1.1.5 c/uno

43 envases de 1 lt. a \$0.70 c/uno

40 envases de ½ lt. a \$0.37 c/uno

170 envases pequeños a \$ 0.18 c/uno

- **Enero 26.** Se adquiere 2320 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 26.** Según orden de requisición N° 23, se retira de bodega materia prima, 2320 lt. de leche, 592 sierra funda, 592 fundas, 200 gr. cloruro de calcio, 0.40 lt. de cuajo.
- **Enero 26.** Se vende según nota de venta N° 122, 592 quesos redondos a \$1.40 c/uno, nos cancelan con cheque N° 00405, valor que es depositado inmediatamente.
- **Enero 27.** Se adquiere 1740 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 27.** Según orden de requisición N° 24, se retira de bodega materia prima, 1740lt. de leche, 414 sierra funda, 414 fundas, 150 gr. cloruro de calcio, 0.30 lt. de cuajo.

- **Enero 27.** Se vende según nota de venta N° 123, 414 quesos redondos a \$1.40 c/uno, nos cancelan con cheque N°00601, valor que es depositado inmediatamente.
- **Enero 28.** Se adquiere 1740 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 28.** Según orden de requisición N° 25, se retira de bodega materia prima, 1740lt. de leche, 463 sierra funda, 463. fundas, 150 gr. cloruro de calcio, 0.30 lt. de cuajo.
- **Enero 28.** Se vende según nota de venta N° 124, 310 quesos redondos a \$1.40 c/uno y 153 quesos cuadrados a \$1.60 c/uno, nos cancelan con cheque N°00645, valor que es depositado inmediatamente
- **Enero 29.** Se adquiere 2320 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 29.** Según orden de requisición N° 26, se retira de bodega materia prima, 2320lt. de leche, 589 sierra funda, 589, fundas, 250 gr. cloruro de calcio, 0.40 lt. de cuajo.
- **Enero 29.** Se vende según nota de venta N° 125, 589 quesos redondos a \$1.40 c/uno, a crédito personal.
- **Enero 30.** Se adquiere 1740 litros de leche para la producción de queso a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 30.** Según orden de requisición N° 27, se retira de bodega materia prima, 1740lt. de leche, 445 sierra funda, 445 fundas, 150 gr. cloruro de calcio, 0.30 lt. de cuajo.
- **Enero 30.** Se vende según nota de venta N° 126, 394 quesos redondos a \$1.40 c/uno y 51 quesos cuadrados a \$1.60 c/uno, nos cancelan con cheque N° 00603, valor que es depositado inmediatamente.
- **Enero 31.** Se adquiere 280 litros de leche para la producción de yogurt a \$0.25 c/lit. se paga fin de mes.
- **Enero 31.** Según orden de requisición N° 28, se retira de bodega materia, 280 lt. de leche, 351 envases, 141etiquetas grandes, 210 etiquetas pequeñas. 59 lb. de azúcar, 350 gr. estabilizante, 25 gr.

bensuato, 50 gr. preservante, 1 sobre de fermento lácteo, 74 gr. saborizante, 74 gr. colorante, mermelada 2lt.

- **Enero 31.** Se vende según nota de venta N° 127 los siguientes envases de yogurt, nos cancelan de contado.

16 envases de 4 lt. a \$3.00 c/uno

82 envases de 2 lt. a \$1.50 c/uno

43 envases de 1 lt. a \$0.75 c/uno

40 envases de ½ lt. a \$0.37 c/uno

170 envases pequeños a \$ 0.198 c/uno

- **Enero 31.** Se compra 30 lt. de cuajo a \$13.50 cada lt. se paga de contado.
- **Enero 31.** Se paga de combustible de la camioneta y del camión \$252.00, se paga de contado.
- **Enero 31.** Se cancela a los distribuidores de leche la cantidad de \$11805, de 47220 litros que se consumió para la producción de queso y yogurt del mes de enero.
- **Enero 31.** Se cancela la planilla del teléfono \$60.00 se pago de contado.
- **Enero 31.** Se cancela los siguientes servicios que se utilizó en la producción durante el mes de enero luz \$100.00, agua \$1.00 y combustible \$168.00
- **Enero 31.** Se paga de la mano de obra correspondiente al mes de enero \$897.93 de tres obreros.
- **Enero 31.** Se cancela los sueldos del gerente y subgerente \$748.25.

3.12 ESTADO DE SITUACION INICIAL

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE Estado de Situación Inicial Enero del 2008

ACTIVO		PASIVO	
CORRIENTE		CORRIENTE	
DISPONIBLE		Cuentas por pagar	2500,00
Caja	500,00		
Bancos	15000,00		
EXIGIBLE		TOTAL PASIVO	2500,00
Cuentas por cobrar	1000,00		
REALIZABLE		PATRIMONIO	89294,02
Inv. Art. Term.	588,60		
Inv. Mat. Prim.	8875,92		
ACTIVOS FIJOS			
DEPRECIABLES			
Edificio	15000,00		
Vehículo	26000,00		
Maquinaria y equipo	23330,00		
Equipo de oficina	200,00		
Equipo de computo	300,00		
Herramientas	986,00		
OTROS ACTIVOS			
Gasto combustible	13,50		
TOTAL ACTIVO	<u>91794,02</u>	Total pasivo y patrim.	<u>91794,02</u>

Sr. Hugo Quinapallo
GERENTE

Ing. Alexandra Pérez
CONTADOR

3.13 LIBRO DIARIO

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE LIBRO DIARIO ENERO DEL 2008

Pag.1

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
04-Ene		-1-			
	112	Caja		500,00	
	113	Bancos		15000,00	
	121	Cuentas por cobrar		1000,00	
	132	Inv. Artículos terminados		588,60	
	133	Inv. Materia Prima		8875,92	
	141	Edificio		15000,00	
	146	Vehículo		26000,00	
	145	Maquinaria y equipo		23330,00	
	143	Equipo de oficina		200,00	
	144	Equipo de computo		300,00	
	147	Herramientas		986,00	
	511	Gasto combustible		13,50	
	202	Cuentas por pagar			2500,00
	300	Patrimonio			89294,02
		P/R Estado de situación inicial			
04-Ene		-2-			
	131	Inventario de producto en proceso		600,72	
	133	Inventario de materia Prima			600,72
		P/R O/R N° 01 (Elaboración de queso)			
04-Ene		-3-			
	132	Inventario de artículos terminados		646,22	
		648 quesos a \$1,00 c/u	646,22		
	131	Inventario de productos en proceso			646,22
		P/R Entrega a producción			
04-Ene		-4-			
	121	Cuentas por cobrar		917,40	
	401	Ventas			819,11
	204	Iva en ventas			98,29
		P/R Venta S/nota de venta N° 100 Sr. Juan Mendoza			
		-4.1-			
	641	Costo de venta		615,60	
		648 quesos \$0.95	615,60		615,60
	132	Inventario de artículos terminados			
		P/R Venta S/kardex			
		Suman y pasan:		94573,96	94573,96

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag.2

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		94573,96	94573,96
05-Ene		-5-			
	133	Inventario de materia prima		70,00	
	203	Proveedores por pagar			70,00
		P/R Compra de leche			
05-Ene		-6-			
	131	Inventario de productos en proceso		171,90	
	133	Inventario de materia prima			171,90
		P/R Según 0/R No. 02 (Elaboración de yogurt)			
05-Ene		-7-			
	132	Inventario de artículos terminados		236,19	
	131	Inventario de producto en proceso			236,19
		P/R Entrega a producción			
05-Ene		-8-			
	112	Caja		250,35	
	401	Ventas			223,53
	204	Iva en ventas			26,82
		P/R Venta S/nota de venta N°.101, Sr. Carlos Tapia			
		-8.1-			
	641	Costo de venta		229,69	
		16 envases 4 litros \$2,76	44,16		
		82 envases 2 litros \$1,38	113,16		
		43 envases 1 litros \$0,69	29,67		
		40 envases 1/2 litro \$0,34	13,80		
		170 pequeños \$0.17	28,90		
	132	Inventario de artículos terminados			229,69
		P/R Venta S/kardex			
05-Ene		-9-			
	504	Gasto mantenimiento		330,00	
	114	Iva en compras		39,60	
	113	Bancos			369,60
		P/R Pago por mantenimiento (vehículo)			
05-Ene		-10-			
	133	Inventario de materia prima		184,80	
	112	Caja			184,80
		P/R Compra de azúcar			
		Suman y pasan:		96086,49	96086,49

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag.3

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		96086,49	96086,49
06-Ene		-11-			
	133	Inventario de materia prima		435,00	
	203	Proveedores por pagar			435,00
		P/R Compra de leche			
06-Ene		-12-			
	131	Inventario de productos proceso		449,85	
	133	Inventario de materia prima			449,85
		P/R O/R N° 03 (Elaboración de queso)			
06-Ene		-13-			
	132	Inventario de artículos terminados		495,35	
		478 quesos \$1,04	495,35		
	131	Inventario de producto proceso			495,35
		P/R Entrega a producción			
06-Ene		-14-			
	121	Cuentas por cobrar		699,80	
	401	Ventas			624,82
	204	Iva en ventas			74,98
		P/R Venta S/nota de venta N°.102, Sr. José Taípe			
		-14.1-			
	641	Costo de venta		473,22	
		478 quesos \$0,99	473,22		
	132	Inventario de artículos terminados			473,22
		P/R Venta S/kardex			
07-Ene		-15-			
	133	Inventario de materia prima		725,00	
	203	Proveedores por pagar			725,00
		P/R Compra de leche			
07-Ene		-16-			
	131	Inventario de producto proceso		749,67	
	133	Inventario de materia prima			749,67
		P/R S/OR No 04 (Elaboración de queso)			
07-Ene		-17-			
	132	Inventario de artículos terminados		795,17	
		794 quesos \$1,00	795,17		
	131	Inventario de producto proceso			795,17
		P/R Entrega a producción			
		Suman y pasan:		100909,55	100909,55

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag.4

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		100909,55	100909,55
07-Ene		-18-			
	121	Cuentas por cobrar		1111,60	
	401	Ventas			992,50
	204	Iva en ventas			119,10
		P/R Venta S/nota de venta N°.103, Sr. Luis Segovia			
		-18.1-			
	641	Costo de venta		786,06	
		794 quesos a \$ 0,99	786,06		
	132	Inventario de artículos terminados			786,06
		P/R Venta S/kardex			
		-19-			
	133	Inventario de materia prima		725,00	
	203	Proveedores por pagar			725,00
		P/R Compra de leche			
08-Ene		-20-			
	131	Inventario de productos en proceso		743,44	
	133	Inventario de materia prima			743,44
		P/R O/R N° 05 (Elaboración de queso)			
08-Ene		-21-			
	132	Inventario de artículos terminados		788,94	
		592 quesos \$1,33	788,94		
	131	Inventario de producto proceso			788,94
		P/R Entrega a producción			
08-Ene		-22-			
	121	Cuentas por cobrar		828,80	
	401	Ventas			740,00
	304	Iva en ventas			88,80
		P/R Venta S/nota de venta N°.104, Sr. Edison Falcón			
		-22.1-			
	641	Costo de venta		686,72	
		592 quesos \$ 1.16	686,72		
	132	Inventario de artículos terminados			686,72
		P/R Venta S/kardex			
		Suman y pasan:		106580,11	106580,11

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag.5

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		106580,11	106580,11
09-Ene		-23-			
	133	Inventario de materia prima		725,00	
	203	Proveedores por pagar			725,00
		P/R Compra de leche			
09-Ene		-24-			
	131	Inventario de productos en proceso		749,13	
	133	Inventario de materia prima			749,13
		P/R O/R N° 6 (Elaboración de queso)			
09-Ene		-25-			
	132	Inventario de artículos terminados		794,63	
		776 quesos \$ 1.02	794,63		
	131	Inventario de productos en proceso			794,63
		P/R Entrega a producción			
09-Ene		-26-			
	121	Cuentas por cobrar		1096,60	
	401	Ventas			979,11
	204	Iva en ventas			117,49
		P/R Venta S/nota de venta N°.105,Sr. Juan Toapanta			
		-26.1-			
	641	Costo de venta		838,08	
		776 quesos \$1.08	838,08		
	132	Inventario de artículos terminados			838,08
		P/R Venta S/kardex			
		-27-			
	133	Inventario de materia prima		70,00	
	203	Proveedores por pagar			70,00
		P/R Compra de leche			
10-Ene		-28-			
	131	Inventario de productos en proceso		171,32	
	611	Inventario de materia prima			171,32
		P/R O/R N° 7 (Elaboración de yogurt)			
10-Ene		-29-			
	132	Inventario de artículos terminados		236,11	
	131	Inventario de productos en proceso			236,11
		P/R Entrega a producción			
		Suman y pasan:		111260,98	111260,98

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag.6

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		111260,98	111260,98
10-Ene		-30-			
	112	Caja		250,35	
	401	Ventas			223,53
	204	Iva en ventas			26,82
		P/R Venta S/nota de venta N°.101, Sr. Carlos Tapia			
		-30.1-			
	641	Costo de venta		229,69	
		16 envases 4 litros \$2,76	44,16		
		82 envases 2 litros \$1,38	113,16		
		43 envases 1 litros \$0,69	29,67		
		40 envases 1/2 litro \$0,34	13,80		
		170 pequeños \$0.17	28,90		
	132	Inventario de artículos terminados			229,69
		P/R Venta S/kardex			
11-Ene		-31-			
	133	Inventario de materia prima		725,00	
	203	Proveedores por pagar			725,00
		P/R Compra de leche			
11-Ene		-32-			
	131	Inventario de productos en proceso		748,25	
	133	Inventario de materia prima			748,25
		P/R O/R N° 8 (Elaboración de queso)			
11-Ene		-33-			
	132	Inventario de artículos terminados		793,75	
		747 quesos \$1,06	793,75		
	131	Inventario de producto proceso			793,75
		P/R Entrega a producción			
11-Ene		-34-			
	121	Cuentas por cobrar		1090,40	
	401	Ventas			973,56
	204	Iva en venta			116,83
		P/R Venta S/nota de venta N°107, Sra. Hilda Guanoluisa			
		Suman y pasan:		115098,42	115098,42

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 7

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		115098,42	115098,42
		-34.1-			
	641	Costo de venta		799,21	
		747 quesos a \$ 1.07	799,21		
	132	Inventario de artículos terminados			799,21
		P/R Venta S/kardex			
12-Ene		- 35-			
	133	Inventario de materia prima		580,00	
	203	Proveedores por pagar			580,00
		P/R Compra de leche			
12-Ene		- 36-			
	131	Inventario de productos en proceso		600,28	
	133	Inventario de materia prima			600,28
		P/R O/R N°. 09 (Elaboración de queso)			
12-Ene		-37-			
	132	Inventario de artículos terminados		645,78	
		653 quesos \$0,99	645,78		
	131	Inventario de producto proceso			645,78
		P/R Entrega a producción			
12-Ene		-38-			
	121	Cuentas por cobrar		914,20	
	401	Ventas			816,25
	604	Iva en ventas			97,95
		P/R Venta S/nota de venta N°. 108, Sra. Zoila Alvare			
		-38.1-			
	641	Costo de venta		672,59	
		653 quesos a \$1,03	672,59		
	132	Inventario de artículos terminados			672,59
		P/R Venta S/nota de venta N°. 108			
13-Ene		- 39-			
	133	Inventario de materia prima		70,00	
	203	Proveedores por pagar			70,00
		P/R Compra de leche			
		Suman y pasan:		119380,48	119380,48

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 8

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		119380,48	119380,48
13-Ene		-40-			
	131	Inventario de productos en proceso		167,48	
	133	Inventario de materia prima			167,48
		P/R S/ OR N° 10 (Elaboración de yogurt)			
13-Ene		-41-			
	132	Inventario de artículos terminados		232,27	
	131	Inventario de producto proceso			232,27
		P/R Entrega a producción			
13-Ene		-42-			
	112	Caja		246,73	
	401	Ventas			220,29
	204	Iva en ventas			26,44
		P/R Venta S/nota de venta N°.101, Sr. Carlos Tapia			
		-42.1-			
	641	Costo de venta		226,78	
		16 envases 4 litros \$2,72	43,52		
		82 envases 2 litros \$1,36	111,52		
		43 envases 1 litros \$0,68	29,24		
		40 envases 1/2 litro \$0,34	13,60		
		170 pequeños \$0.17	28,90		
	132	Inventario de artículos terminados			226,78
		P/R Venta S/kardex			
		- 43-			
	133	Inventario de materia prima		870,00	
	203	Proveedores por pagar			870,00
		P/R Compra de leche			
14-Ene		-44-			
	131	Inventario de productos en proceso		900,60	
	133	Inventario de materia prima			900,60
		P/R S/ OR N° 11 (Elaboración de queso)			
14-Ene		-45-			
	132	Inventario de artículos terminados		946,10	
		986 quesos \$0,96	946,10		
	131	Inventario de producto proceso			946,10
		P/R Entrega a producción			
		Suman y pasan:		122970,44	122970,44

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag.9

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		122970,44	122970,44
14-Ene		-46-			
	202	Cuentas por cobrar		1380,40	
	401	Ventas			1232,50
	204	Iva en ventas			147,90
		P/R Venta S/nota de venta N° 110, Sr. Vinicio López			
		-46.1-			
	541	Costo de venta		976,14	
		986 quesos a \$ 0,99	976,14		
	132	Inventario de artículos terminados			976,14
		P/R Venta S/kardex			
15-Ene		-47-			
	133	Inventario de materia prima		145,00	
	203	Proveedores por pagar			145,00
		P/R Compra de leche			
15-Ene		- 48-			
	131	Inventario de productos en proceso		749,45	
	133	Inventario de materia prima			749,45
		P/R S/ OR N° 12 (Elaboración de queso)			
15-Ene		-49-			
	132	Inventario de artículos terminados		794,95	
		787 quesos \$1,01	794,95		
	131	Inventario de producto proceso			794,95
		P/R Entrega a producción			
15-Ene		-50-			
	121	Cuentas por cobrar		1132,4	
	401	Ventas			1011,07
	204	Iva en ventas			121,33
		P/R Venta S/nota de venta N° 111, Sr. Cristian Calvopi.			
		-50.1-			
	641	Costo de venta		787,00	
		787 quesos a \$ 1,00	787,00		
	132	Inventario de artículos terminados			787,00
		P/R Venta S/kardex			
		Suman y pasan:		128935,78	128935,78

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag.10

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		128935,78	128935,78
15-Ene		- 51-			
	133	Inventario de materia prima		2758,40	
	114	Iva Compra		331,00	
	113	Bancos			3089,40
		P/R Compra de envases			
16-Ene		- 52-			
	133	Inventario de materia prima		145,00	
	203	Proveedores por pagar			145,00
		P/R Compra de leche			
16-Ene		-53-			
	131	Inventario de productos en proceso		150,07	
	133	Inventario de materia prima			150,07
		P/R S/ OR N° 13 (Elaboración de queso)			
16-Ene		-54-			
	132	Inventario de artículos terminados		195,57	
		163 quesos \$1,20	195,57		
	131	Inventario de producto proceso			195,57
		P/R Entrega a producción			
16-Ene		-55-			
	112	Caja		228,20	
	401	Ventas			203,75
	204	Iva en ventas			24,45
		P/R Venta S/nota de venta N° 112, Sr. César Molina			
		-55.1-			
	641	Costo de venta		169,52	
16-Ene		163 quesos a \$1,04	169,52		
	132	Inventario de artículos terminados			169,52
		P/R Venta S/kardex			
		- 56-			
	133	Inventario de materia prima		580,00	
	203	Proveedores por pagar			580,00
		P/R Compra de leche			
		Suman y pasan:		133493,54	133493,54

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag.11

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		133493,54	133493,54
17-Ene		- 57-			
	131	Inventario de productos en proceso		604,96	
	133	Inventario de materia prima			604,96
		P/R O/R N° 14 (Elaboración de queso)			
17-Ene		-58-			
	132	Inventario de artículos terminados		650,46	
		809 quesos \$0,80	650,46		
	131	Inventario de producto proceso			650,46
		P/R Entrega a producción			
17-Ene		-59-			
	121	Cuentas por cobrar		1132,60	
	401	Ventas			1011,25
	204	Iva en ventas			121,35
		P/R Venta S/nota de venta N° 113, Sr. Oscar Pérez			
17-Ene		-59.1-			
	641	Costo de venta		736,19	
		809 quesos a \$0.91	736,19		
	132	Inventario de artículos terminados			736,19
		P/R Venta S/kardex			
18-Ene		-60-			
	133	Inventario de materia prima		580,00	
	203	Proveedores por pagar			580,00
		P/R Compra de leche			
18-Ene		-61-			
	131	Inventario de productos en proceso		598,66	
	133	Inventario de materia prima			598,66
		P/R O/R N° 15 (Elaboración de quesos)			
18-Ene		-62-			
	132	Inventario de artículos terminados		644,16	
		599 quesos \$1,08	644,16		
	131	Inventario de producto proceso			644,16
		P/R Entrega a producción			
		Suman y pasan:		138440,57	138440,57

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 12

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		138440,57	138440,57
18-Ene		-63,-			
	121	Cuentas por cobrar		848,80	
	401	Ventas			757,86
	204	Iva en ventas			90,94
		P/R Venta S/nota de venta N° 114, Sr. Esteban S.			
		-63.1-			
	641	Costo de venta		593,01	
		599 quesos a \$0.99	593,01		
	132	Inventario de artículos terminados			593,01
		P/R Venta S/kardex			
19-Ene		-64-			
	133	Inventario de materia prima		70,00	
	203	Proveedores por pagar			70,00
		P/R Compra de leche			
19-Ene		-65-			
	131	Inventario de productos en proceso		168,89	
	133	Inventario de materia prima			168,89
		P/R O/R N° 16 (Elaboración de yogurt)			
19-Ene		-66-			
	132	Inventario de artículos terminados		233,68	
	131	Inventario de producto proceso			233,68
		P/R Entrega a producción			
19-Ene		-67-			
	112	Caja		246,73	
	401	Ventas			220,29
	204	Iva en ventas			26,44
		P/R Venta S/nota de venta N° 101, Sr. Carlos Tapia			
		-67.1-			
	641	Costo de venta		226,78	
		16 envases 4 litros \$2,72	43,52		
		82 envases 2 litros \$1,36	111,52		
		43 envases 1 litros \$0,68	29,24		
		40 envases 1/2 litro \$0,34	13,60		
		170 pequeños \$0.17	28,90		
	132	Inventario de artículos terminados			226,78
		Suman y pasan:		140828,46	140828,46

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 13

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		140828,46	140828,46
20-Ene		-68-			
	133	Inventario de materia prima		435,00	
	203	Proveedores por pagar			435,00
		P/R Compra de leche			
20-Ene		-69-			
	131	Inventario de productos en proceso		449,37	
	133	Inventario de materia prima			449,37
		P/R O/R N° 17 (Elaboración de queso)			
20-Ene		-70-			
	132	Inventario de artículos terminados		494,87	
		462 quesos \$1,07	494,87		
	131	Inventario de producto proceso			494,87
		P/R Entrega a producción			
20-Ene		-71-			
	121	Cuentas por cobrar		677,40	
	401	Ventas			604,82
	204	Iva en ventas			72,58
		P/R Venta S/nota de venta N° 116, Diego Sánchez			
		-71.1-			
	641	Costo de venta		471,24	
		462quesos a \$ 1,02	471,24		
	132	Inventario de artículos terminados			471,24
		P/R Venta S/kardex			
21-Ene		-72-			
	133	Inventario de materia prima		580,00	
	203	Proveedores por pagar			580,00
		P/R Compra de leche			
21-Ene		-73-			
	131	Inventario productos en proceso		601,30	
	133	Inventario de materia prima			601,30
		P/R O/R N° 18 (Elaboración de queso)			
21-Ene		-74-			
	132	Inventario de artículos terminados		646,80	
		687 quesos \$0,94	646,80		
	131	Inventario de producto proceso			646,80
		P/R Entrega a producción			
		Suman y pasan:		145184,44	145184,44

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 14

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		145184,44	145184,44
21-Ene		-75-			
	121	Cuentas por cobrar		961,80	
	401	Ventas			858,75
	204	Iva en ventas			103,05
		P/R Venta S/nota de venta N° 117, Sr. Oswaldo P.			
		-75.1-			
	641	Costo de venta		673,26	
		687 quesos a \$0.98	673,26		
	132	Inventario de artículos terminados			673,26
		P/R Venta S/kardex			
22-Ene		- 76-			
	133	Inventario de materia prima		580,00	
	203	Proveedores por pagar			580,00
		P/R Compra de leche			
22-Ene		- 77-			
	131	Inventario de productos en proceso		601,00	
	133	Inventario de materia prima			601,00
		P/R O/R N° 19 (Elaboración de queso)			
22-Ene		-78-			
	132	Inventario de artículos terminados		646,50	
		677 quesos \$0,95	646,50		
	131	Inventario de producto proceso			646,50
		P/R Entrega a producción			
22-Ene		-79-			
	121	Cuentas por cobrar		958,00	
	401	Ventas			855,36
	204	Iva en ventas			102,64
		P/R Venta S/nota de venta N° 118, Sr. Héctor A.			
22-Ene		-79.1-			
	641	Costo de venta		649,92	
		677quesos a \$ 0.96	649,92		
	132	Inventario de artículos terminados			649,92
		P/R Venta S/kardex			
23-Ene		- 80-			
	133	Inventario de materia prima		580,00	
	203	Proveedores por pagar			580,00
		P/R Compra de leche			
		Suman y pasan:		150834,92	150834,92

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 15

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		150834,92	150834,92
23-Ene		-81-			
	131	Inventario de productos en proceso		601,50	
	133	Inventario de materia prima			601,50
		P/R O/R N° 20 (Elaboración de queso)			
23-Ene		-82-			
	132	Inventario de artículos terminados		647,00	
		694 quesos \$0,93	647,00		
	131	Inventario de producto proceso			647,00
		P/R Entrega a producción			
23-Ene		-83-			
	121	Cuentas por cobrar		958,00	
	401	Ventas			855,36
	204	Iva en ventas			102,64
		P/R Venta S/nota de venta N° 118, Sr. Héctor A.			
		-83.1-			
	641	Costo de venta		659,30	
		694 quesos a \$ 0.95	659,30		
	132	Inventario de artículos terminados			659,30
		P/R Venta S/kardex			
24-Ene		- 84-			
	133	Inventario de materia prima		580,00	
	203	Proveedores por pagar			580,00
		P/R Compra de leche			
24-Ene		-85-			
	131	Inventario de productos en proceso		895,48	
	133	Inventario de materia prima			895,48
		P/R O/R N° 21 (Elaboración de queso)			
24-Ene		-86-			
	132	Inventario de artículos terminados		940,98	
		795 quesos \$1,18	940,98		
	131	Inventario de producto proceso			940,98
		P/R Entrega a producción			
24-Ene		-87-			
	113	Bancos		971,60	
	401	Ventas			867,50
	204	Iva en ventas			104,10
		P/R Venta S/nota de venta N° 119 nos pagan			
		con cheque N° 00100, Sr. Homero Garzón			
		Suman y pasan:		157088,78	157088,78

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 16

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		157088,78	157088,78
		-87.1-			
	641	Costo de venta		850,65	
		795 quesos \$1,07	850,65		
	132	Inventario de artículos terminados			850,65
		P/R Venta S/kardex			
25-Ene		-88-			
	133	Inventario de materia prima		70,00	
	203	Proveedores por pagar			70,00
		P/R Compra de leche			
25-Ene		- 89-			
	131	Inventario de productos en proceso		172,41	
	133	Inventario de materia prima			172,41
		P/R O/R N° 22 (Elaboración de yogurt)			
25-Ene		-90-			
	132	Inventario de artículos terminados		237,20	
	131	Inventario de producto en proceso			237,20
		P/R Entrega a producción			
25-Ene		-91-			
	112	Caja		250,35	
	401	Ventas			223,53
	204	Iva en ventas			26,82
		P/R Venta S/nota de venta N°.101, Sr. Carlos Tapia			
		-91.1-			
	641	Costo de venta		229,69	
		16 envases 4 litros \$2,76	44,16		
		82 envases 2 litros \$1,38	113,16		
		43 envases 1 litros \$0,69	29,67		
		40 envases 1/2 litro \$0,34	13,80		
		170 pequeños \$0.17	28,90		
	132	Inventario de artículos terminados			229,69
		P/R Venta S/kardex			
26-Ene		-92-			
	133	Inventario de materia prima		580,00	
	203	Proveedores por pagar			580,00
		P/R Compra de leche			
		Suman y pasan:		159479,08	159479,08

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 17

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		159479,08	159479,08
26-Ene		-93-			
	131	Inventario de productos en proceso		598,44	
	133	Inventario de materia prima			598,44
		P/R O/R N° 23 (Elaboración de queso)			
26-Ene		-94-			
	132	Inventario de artículos terminados		643,94	
		592 quesos \$1,09	643,94		
	131	Inventario de producto proceso			643,94
		P/R Entrega a producción			
26-Ene		-95-			
	113	Bancos		828,80	
	401	Ventas			740,00
	204	Iva en ventas			88,80
		P/R Venta S/nota de venta N° 122 nos pagan con cheque N° 00405, Sra. Paulina Tovar			
		-95.1-			
	641	Costo de venta		639,36	
		592 quesos a \$1.08	639,36		
	132	Inventario de artículos terminados			639,36
		P/R Venta S/nota de venta N° 122			
27-Ene		- 96-			
	133	Inventario de materia prima		435,00	
	203	Proveedores por pagar			435,00
		P/R Compra de leche			
27-Ene		-97-			
	131	Inventario de productos en proceso		447,93	
	133	Inventario de materia prima			447,93
		P/R O/R N° 24 (Elaboración de queso)			
27-Ene		-98-			
	132	Inventario de artículos terminados		493,43	
		414 quesos \$1,19	493,43		
	131	Inventario de producto proceso			493,43
		P/R Entrega a producción			
27-Ene		-99-			
	113	Bancos		579,60	
	401	Ventas			517,50
	204	Iva en ventas			62,10
		P/R Venta S/nota de venta N° 123 nos pagan con cheque N° 00601, Sra. Victoria Moreno			
		Suman y pasan:		164145,58	164145,58

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 18

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		164145,58	164145,58
		-99.1-			
	641	Costo de venta		467,82	
		414 quesos a \$1.13	467,82		
	132	Inventario de artículos terminados			467,82
		P/R Venta S/nota de venta N° 123			
28-Ene		-100-			
	133	Inventario de materia prima		435,00	
	203	Proveedores por pagar			435,00
		P/R Compra de leche			
28-Ene		-101-			
	131	Inventario de productos en proceso		449,41	
	133	Inventario de materia prima			449,41
		P/R O/R N° 25 (Elaboración de queso)			
28-Ene		-102-			
	132	Inventario de artículos terminados		494,91	
		463 quesos \$1,07	494,91		
	131	Inventario de producto proceso			494,91
		P/R Entrega a producción			
28-Ene		-103-			
	113	Bancos		678,80	
	401	Ventas			606,07
	204	Iva en ventas			72,73
		P/R Venta S/nota de venta N° 124 nos pagan con cheque N° 00645, Sra. Doménica Delgado			
		-103.1-			
	641	Costo de venta		509,30	
		463 quesos a \$1.10	509,30		
	132	Inventario de artículos terminados			509,30
		P/R Venta S/nota de venta N° 124			
29-Ene		-104-			
	133	Inventario de materia prima		580,00	
	203	Proveedores por pagar			580,00
		P/R Compra de leche			
29-Ene		-105-			
	131	Inventario de productos en proceso		598,36	
	133	Inventario de materia prima			598,36
		P/R O/R N° 26 (Elaboración de queso)			
		Suman y pasan:		168359,18	168359,18

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 19

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		168359,18	168359,18
29-Ene		-106-			
	132	Inventario de artículos terminados		643,86	
		589 quesos \$1,09	643,86		
	131	Inventario de producto proceso			643,86
		P/R Entrega a producción			
29-Ene		-107-			
	121	Cuentas por cobrar		824,60	
	401	Ventas			736,25
	204	Iva en ventas			88,35
		P/R Venta S/nota de venta N° 125			
		-107.1-			
	641	Costo de venta		647,90	
		589 quesos a \$1.10	647,90		
	132	Inventario de artículos terminados			647,90
		P/R Venta S/nota de venta N° 125			
30-Ene		-108-			
	133	Inventario de materia prima		435,00	
	203	Proveedores por pagar			435,00
		P/R Compra de leche			
30-Ene		- 109-			
	131	Inventario de productos en proceso		462,63	
	133	Inventario de materia prima			462,63
		P/R O/R N° 27 (Elaboración de queso)			
30-Ene		-110-			
	132	Inventario de artículos terminados		508,13	
		751 quesos \$0,68	508,13		
	131	Inventario de producto proceso			508,13
		P/R Entrega a producción			
30-Ene		-111-			
	113	Bancos		633,20	
	401	Ventas			565,36
	204	Iva en ventas			67,84
		P/R Venta S/nota de venta N° 126 nos pagan con cheque N° 00603, Sra. Verónica Conrado			
		-111.1-			
	641	Costo de venta		609,00	
		700 quesos a \$0,87	609,00		
	132	Inventario de artículos terminados			609,00
		P/R Venta S/kardex			
		Suman y pasan:		173123,50	173123,50

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 20

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		173123,50	173123,50
31-Ene		- 112-			
	133	Inventario de materia prima		70,00	
	203	Proveedores por pagar			70,00
		P/R Compra de leche			
31-Ene		- 113-			
	131	Inventario de productos en proceso		170,75	
	133	Inventario de materia prima			170,75
		P/R O/R N° 28 (Elaboración de yogurt)			
31-Ene		-114-			
	132	Inventario de artículos terminados		235,54	
	131	Inventario de producto en proceso			235,54
		P/R Entrega a producción			
31-Ene		-115-			
	112	Caja		250,35	
	401	Ventas			223,53
	204	Iva en ventas			26,82
		P/R Venta S/nota de venta N°.101, Sr. Carlos Tapia			
		-115.1-			
	641	Costo de venta		229,70	
		16 envases 4 litros \$2,76	44,17		
		82 envases 2 litros \$1,38	113,16		
		43 envases 1 litros \$0,69	29,67		
		40 envases 1/2 litro \$0,34	13,80		
		170 pequeños \$0.17	28,90		
	132	Inventario de artículos terminados			229,70
		P/R Venta S/kardex			
31-Ene		-116-			
	133	Inventario de materia prima		405,00	
	112	Caja			405,00
		P/R Compra de 30 lt. de cuajo a \$13,50			
		-117-			
31-Ene	511	Gasto combustible		252,00	
	112	Caja			252,00
		P/R Pago de combustible mes de enero 2008			
31-Ene		-118-			
	203	Proveedores por pagar		11805,00	
	113	Bancos			11805,00
		P/R Pago de leche del mes de enero 2008			
		Suman y pasan:		186541,84	186541,84

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag.21

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		186541,84	186541,84
31-Ene		-119-			
	501	Gastos generales		60,00	
	112	Caja			60,00
		P/R Pago de teléfono del mes de enero			
		-120-			
	621	Costos indirectos de fabricación		269,00	
		Luz	100,00		
		Agua	1,00		
		Combustible	168,00		
	112	Caja			269,00
		P/R Pago de agua y luz del mes de enero			
		-120.1-			
	131	Inventario de productos en proceso		269,00	
	621	Costos indirectos de fabricación			269,00
		P/R Distribución de los costos			
31-Ene		-121-			
	612	Mano de obra directa		897,93	
		Sueldos	600,00		
		Aporte Patronal	72,90		
		13er. Sueldo	50,00		
		14to. Sueldo	100,00		
		Fondo de reserva	50,01		
		Vacaciones	25,02		
	112	Caja			543,90
	206	IESS por pagar			129,00
	208	13er. Sueldo por pagar			50,00
	208	14to. Sueldo por pagar			100,00
	208	Fondo de reserva			50,01
	208	Vacaciones			25,02
		P/R Pago de mano de obra			
31-Ene		-121.1-			
	131	Inventario de productos proceso		897,93	
	612	Mano de obra directa			897,93
		P/R Distribución de la nómina			
		Suman y pasan:		188935,70	188935,70

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag.22

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		188935,70	188935,70
31-Ene		-122-			
	504	Gastos administrativos		748,25	
		Sueldos	500,00		
		Aporte Patronal	60,75		
		13er. Sueldo	41,67		
		14to. Sueldo	83,33		
		Fondo de reserva	41,66		
		Vacaciones	20,84		
	113	Bancos			453,24
	206	IESS por pagar			107,51
	209	13er. Sueldo por pagar			41,67
	209	14to. Sueldo por pagar			83,33
	209	Fondo de reserva			41,66
	209	Vacaciones			20,84
		P/R Pago sueldos administrativos			
31-Ene		-123-			
	621	Costos indirectos de fabricación		222,70	
	646	Depreciación acumulada maquinaria(queso)			48,00
	646	Depreciación acumulada maquinaria(yogurt)			126,98
	647	Depreciación acumulada herramientas (queso)			4,60
	647	Depreciación acumulada herramientas (yogurt)			3,12
		Depreciación acumulada edificio 80%			40,00
		P/R Carga de depreciaciones al CIF			
31-Ene		-123.1-			
	131	Inventario de productos proceso		222,70	
	621	Costos indirectos de fabricación			222,70
		P/R Transferencia del costo			
		AJUSTES			
		-a-			
	508	Depreciación Activos Fijos		427,67	
	643	Depreciación Acumulada Edificio 10%			10,00
	642	Depreciación Acumulada Vehículo			411,67
	644	Depreciación Acumulada Equipo de oficina			1,50
	645	Depreciación Acumulada Equipo de computo			4,50
		P/R Depreciación del mes de enero			
		Suman y pasan:		190557,02	190557,02

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
LIBRO DIARIO
ENERO DEL 2008

Pag. 23

Fecha	Cód.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Viene...		190557,02	190557,02
		CIERRES			
31-Ene		-124-			
	648	Resumen de rentas y gastos		17485,24	
	505	Gastos mantenimiento			330,00
	641	Costo de ventas			15653,82
	521	Gasto combustible			265,50
	508	Deprec. Act Fijo			427,67
	504	Gastos administrativos			748,25
	503	Gastos Generales			60,00
		P/R Cerras las cuentas de gastos			
31-Ene		-125-			
	401	Ventas		17835,95	
	648	Resumen de rentas y gastos			17835,95
		P/R Cerras las cuentas de rentas			
		-126-			
	648	Resumen de rentas y gastos		350,71	
	302	Utilidad del ejercicio			350,71
		P/R Ganancia del ejercicio			
31-Ene		-127-			
	302	Utilidad del ejercicio		350,71	
	205	15% Utilidad Trabajadores			52,61
	206	25% Impuesto a la Renta			87,68
	305	Reserva Legal			21,04
	306	Reserva Estatutaria			16,83
	307	Reserva Facultativa			10,52
	208	Dividendos Accionistas			162,03
		P/R Fijar Obligaciones empresariales			
		Suman y pasan:		226579,63	226579,63

3.14 MAYORIZACIÓN

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
MAYORIZACION
ENERO DEL 2008

EDIFICIO

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

VEHÍCULO

DEBE	HABER
1) 26.000,00	
SD= 26000,00	

MAQUINARIA Y EQUIPO

DEBE	HABER
1) 23330,00	
SD= 23330,00	

EQUIPO DE OFICINA

DEBE	HABER
1) 200,00	
SD= 200,00	

EQUIPO DE COMPUTO

DEBE	HABER
1) \$ 300,00	
SD= \$ 300,00	

HERRAMIENTAS

DEBE	HABER
1) 986,00	
SD= 986,00	

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
MAYORIZACION
ENERO DEL 2008

CAJA

	DEBE	HABER	
1)	500,00	184,80	10)
8)	250,35	405,00	116)
30)	250,35	252,00	117)
42)	246,73	453,24	118)
55)	228,20	60,00	119)
67)	246,73	269,00	120)
91)	250,35		
115)	250,35		
	2223,06	1624,04	
SD=	599,02		

BANCOS

	DEBE	HABER	
1)	15000,00	369,60	9)
95)	828,80	3089,40	51)
99)	579,60	11805,00	118)
103)	678,80	453,24	122)
111)	633,20		
	17720,40	15717,24	
SD=	2003,16		

CUENTAS POR PAGAR

	DEBE	HABER	
		2.500,00	1)
SA=		2500,00	

IVA COMPRAS

	DEBE	HABER	
9)	39,60		
51)	331,00		
SD=	370,60		

MANO DE OBRA

	DEBE	HABER	
121)	897,93	897,93	121.1)
	897,93	897,93	

**COSTOS INDIRECTOS DE
FABRICACION**

	DEBE	HABER	
120)	269,00	269,00	120.1)
123)	222,70	222,70	123.1)
	491,70	491,70	

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
MAYORIZACION
ENERO DEL 2008

PATRIMONIO

DEBE	HABER
	89294,02 1)
SA=	89294,02

GASTO COMBUSTIBLE

DEBE	HABER
1) 13,50	265,50 123)
117) 252,00	
265,50	265,50

IEES POR PAGAR

DEBE	HABER
	129,00 121)
	107,51 122)
SA=	236,51

13er. SUELDO POR PAGAR

DEBE	HABER
	50,00 121)
	41,67 122)
SA=	91,67

14to. SUELDO POR PAGAR

DEBE	HABER
	100,00 121)
	83,33 122)
SA=	183,33

FONDOS DE RESERVA

DEBE	HABER
	50,01 121)
	41,66 122)
SA=	91,67

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
MAYORIZACION
ENERO 2008

VACACIONES

DEBE	HABER
	25,02 121)
	20,84 122)
SA=	45,86

GASTO ADMINISTRATIVO

DEBE	HABER
122)	748,25 748,25 124)
	748,25 748,25

**DEPRECIACION ACUMULADA
MAQUINARIA**

DEBE	HABER
	174,98 123)
SA=	174,98

**DEPRECIACION ACUMULADA
HERRAMIENTAS**

DEBE	HABER
	7,72 123)
SA=	7,72

**DEPRECIACION ACUMULADA
EDIFICIO**

DEBE	HABER
	50,00 a)
SA=	50,00

**DEPRECIACION ACUMULADA
VEHICULO**

DEBE	HABER
	411,67 a)
SA=	411,67

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
MAYORIZACION
ENERO 2008

**DEPRECIACION ACUMULADA
EQUIPO DE OFICINA**

DEBE	HABER
	1,50 a)
SA=	1,50

**DEPRECIACION ACUMULADA
EQUIPO DE COMPUTO**

DEBE	HABER
	4,50 a)
SA=	4,50

GASTO MANTENIMIENTO

DEBE	HABER
9) 330,00	330,00 123)
330,00	330,00

GASTOS GENERALES

DEBE	HABER
119) 60,00	60,00 123)
60,00	60,00

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS

DEBE	HABER
a) 427,67	427,67 124)
427,67	427,67

RESUMEN DE RENTAS Y GASTOS

DEBE	HABER
124) 17485,24	17835,95 125)
126) 350,71	
17835,95	17835,95

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
MAYORIZACION
ENERO 2008

15% TRABAJADORES

DEBE	HABER
	52,61 127)
	52,61

**25 % IMPUESTO
A LA RENTA**

DEBE	HABER
	87,68 127)
	87,68

RESERVA ESTATUTARIA

DEBE	HABER
	16,83 127)
	16,83

RESERVA LEGAL

DEBE	HABER
	21,04 127)
	21,04

RESERVA FACULTATIVA

DEBE	HABER
	10,52 126)
	10,52

DIVIDENDO ACCIONISTAS

DEBE	HABER
	162,03 127)
	162,03

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

MAYORIZACION

ENERO 2008

UTILIDAD DEL EJERCICIO

DEBE		HABER	
127)	350,71	350,71	126)
<hr/>		<hr/>	
	350,71	350,71	

VENTAS

DEBE		HABER	
125)	17835,95	819,11	4)
		223,53	8)
		624,82	14)
		992,50	18)
		740,00	22)
		979,11	26)
		223,53	30)
		973,56	34)
		816,25	38)
		220,29	42)
		1232,50	46)
		1011,07	50)
		203,75	55)
		1011,25	59)
		757,86	63)
		220,29	67)
		604,82	71)
		858,75	75)
		855,36	79)
		855,36	83)
		223,53	91)
		740,00	95)
		517,50	99)
		606,07	103)
		736,25	107)
		565,36	111)
		223,53	115)
<hr/>		<hr/>	
17835,95	17835,95		

IVA EN VENTAS

DEBE		HABER	
		98,29	4)
		26,82	8)
		74,98	14)
		119,10	18)
		88,80	22)
		117,49	26)
		26,82	30)
		116,83	34)
		97,95	38)
		26,44	42)
		147,90	46)
		121,33	50)
		24,45	55)
		121,35	59)
		90,94	63)
		26,44	67)
		72,58	71)
		103,05	75)
		102,64	79)
		102,64	83)
		26,82	91)
		88,80	95)
		62,10	99)
		72,73	103)
		88,35	107)
		67,84	111)
		26,82	115)
<hr/>		<hr/>	
	SA=	2140,32	

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
MAYORIZACION
ENERO 2008

CUENTAS POR COBRAR

DEBE	HABER
1) 1000,00	
4) 917,40	
14) 699,80	
18) 1111,60	
22) 828,80	
26) 1096,60	
34) 1090,40	
38) 914,20	
46) 1380,40	
50) 1132,40	
59) 1132,60	
63) 848,80	
71) 677,40	
75) 961,80	
83) 958,00	
107) 824,60	
SD= 15574,80	

PROVEEDORES POR PAGAR

DEBE	HABER
117) 11805,00	435,00 11)
	725,00 15)
	725,00 19)
	725,00 23)
	70,00 27)
	725,00 31)
	580,00 35)
	70,00 39)
	870,00 43)
	145,00 47)
	145,00 52)
	580,00 56)
	580,00 60)
	70,00 64)
	435,00 68)
	580,00 72)
	580,00 76)
	580,00 80)
	580,00 84)
	70,00 88)
	580,00 92)
	435,00 96)
	435,00 100)
	580,00 104)
	435,00 108)
	70,00 112)
11805,00	11805,00

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

MAYORIZACION

ENERO 2008

INVENTARIO DE ARTICULOS

TERMINADOS

	DEBE	HABER	
1	588,60	615,60	4.1)
3)	646,22	200,10	8.1)
7)	236,69	473,22	14.1)
13)	495,35	786,06	18.1)
17)	795,17	686,72	22.1)
21)	788,94	838,08	26.1)
25)	794,63	229,69	30.1)
29)	236,11	799,21	34.1)
33)	793,75	672,59	38.1)
37)	645,78	226,78	42.1)
41)	232,27	976,14	46.1)
45)	946,10	787,00	50.1)
49)	794,95	169,52	55.1)
54)	195,57	736,19	59.1)
58)	650,46	593,01	63.1)
62)	644,16	226,78	67.1)
66)	233,68	471,24	71.1)
70)	494,87	673,26	75.1)
74)	646,80	649,92	79.1)
78)	646,50	659,30	83.1)
82)	647,00	850,65	87.1)
86)	940,98	229,69	91.1)
90)	237,20	639,36	95.1)
94)	643,94	467,82	99.1)
98)	493,43	509,30	103.1)
102)	494,91	647,90	107.1)
106)	643,86	609,00	111.1)
110)	508,13	229,69	115.1)
114)	235,54		
	16351,59	15653,82	
SD=	697,77		

COSTO DE VENTAS

	DEBE	HABER	
4.1)	615,60	15653,82	125)
8.1)	200,10		
14.1)	473,22		
18.1)	786,06		
22.1)	686,72		
26.1)	838,08		
30.1)	229,69		
34.1)	799,21		
38.1)	672,59		
42.1)	226,78		
46.1)	976,14		
50.1)	787,00		
55.1)	169,52		
59.1)	736,19		
63.1)	593,01		
67.1)	226,78		
71.1)	471,24		
75.1)	673,26		
79.1)	649,92		
83.1)	659,30		
87.1)	850,65		
91.1)	229,69		
95.1)	639,36		
99.1)	467,82		
103.1)	509,30		
107.1)	647,90		
111.1)	609,00		
115.1)	229,69		
	15653,82	15653,82	

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

MAYORIZACION

ENERO 2008

**INVENTARIO DE PRODUCTOS
EN PROCESO**

DEBE		HABER	
2)	600,72	646,22	3)
6)	171,90	236,69	7)
12)	449,85	495,35	13)
16)	749,67	795,17	17)
20)	743,44	788,94	21)
24)	749,13	794,63	25)
28)	171,32	236,11	29)
32)	748,25	793,75	33)
36)	600,28	645,78	37)
40)	167,48	232,27	41)
44)	900,60	946,10	45)
48)	749,45	794,95	49)
53)	150,07	195,57	54)
57)	604,96	650,46	58)
61)	598,66	644,16	62)
65)	168,89	233,68	66)
69)	449,37	494,87	70)
73)	601,30	646,80	74)
77)	601,00	646,50	78)
81)	601,61	647,00	82)
85)	895,48	940,98	86)
89)	172,41	237,20	90)
93)	598,44	643,94	94)
97)	447,93	493,43	98)
101)	449,41	494,91	102)
105)	598,36	643,86	106)
109)	462,63	508,13	110)
113)	170,75	235,54	114)
120.1)	269,00		
121.1)	897,93		
123.1)	222,7		
15762,99		15762,99	

**INVENTARIO DE MATERIA
PRIMA**

DEBE		HABER	
1)	8875,92	600,72	2)
10)	184,80	171,90	6)
11)	435,00	449,85	12)
15)	725,00	749,67	16)
19)	725,00	743,44	20)
23)	725,00	749,13	24)
27)	70,00	171,32	28)
31)	725,00	748,25	32)
35)	580,00	600,28	36)
39)	70,00	167,48	40)
43)	870,00	900,60	44)
47)	145,00	749,45	48)
51)	2758,40	150,07	53)
52)	145,00	604,96	57)
56)	580,00	598,66	61)
60)	580,00	168,89	65)
64)	70,00	449,37	69)
68)	435,00	601,30	73)
72)	580,00	601,00	77)
76)	580,00	601,61	81)
80)	580,00	895,48	85)
84)	580,00	172,41	89)
88)	70,00	598,44	93)
92)	580,00	447,93	97)
96)	435,00	449,41	101)
100)	435,00	598,36	105)
104)	580,00	462,63	109)
108)	435,00	170,75	113)
112)	70,00		
114)	405,00		
24029,12		14373,36	
SD=	9655,76		

3.15 BALANCE DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE ESTADO DE COSTOS PRODUCTOS VENDIDOS Enero del 2008

Materia prima directa

Inv. Inicial de materia prima	8875,92	
(+) Compras de materia prima directa	15153,20	
(=) Disponible materia prima	24029,12	
(-) Inv. Final de materia prima directa	9655,76	
(=) Materia prima utilizada		14373,36
(+) Mano de obra directa		897,93
(+) Costos indirectos de fabricación		491,70
Luz: \$100,00		
Agua: \$1,00		
Combustible: \$168,00		
Depreciación Maquinaria: \$ 174,98		
Depreciación Herramientas: \$7,72		
Depreciación Edificio: \$40,00		
(=) Costo de Producción		15762,99
(+) Inv. Inicial de producción en proceso		0
(=) Producción disponible		15762,99
(-) Inv. Final Productos en proceso		0
(=) Costo de artículos terminados		15762,99
(+) Inv. Inicial de artículos terminados		588,60
(=) Disponible para la venta		16351,59
(-) Inv. Final de artículos terminados		697,77
COSTO DE VENTAS		15653,82

Sr. Hugo Quinapallo
GERENTE

Ing. Alexandra Pérez
CONTADOR

3.16 ESTADO DE RESULTADOS

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE ESTADO DE RESULTADOS Enero del 2008

VENTAS		17835,95
(-) Costo de ventas		15653,82
(=) Utilidad Bruta en ventas		2182,13
(-) GASTOS DE OPERACIÓN		1831,42
Gastos generales	60,00	
Gasto combustible	265,50	
Gasto mantenimiento	330,00	
Gasto administrativo	748,25	
Depreciac. Activos fijos	427,67	
UTILIDAD ANTES DE LA REPARTICION A TRABAJADORES		350,71
Provisiones		
15% Trabajadores	52,61	
25% Impuesto a la renta	87,68	
UTILIDAD NETA		210,43
RESERVAS		
10% Reserva Legal	21,04	
8% Reserva Estatutaria	16,83	
5% Reserva Facultativa	10,52	
Dividendos Accionistas	162,03	

Sr. Hugo Quinapallo

GERENTE

Ing. Alexandra Pérez

CONTADOR

3.17 ESTADO DE SITUACION FINAL

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

Estado de Situación Financiera

Enero del 2008

ACTIVO		PASIVO	
CORRIENTE		CORTO PLAZO	
DISPONIBLE		15% Utili. Trabajadores	52,61
Caja		13er. Sueldo por Pagar	91,67
Bancos		14to. Sueldo por Pagar	183,33
Iva en compras		Vacaciones por pagar	45,86
EXIGIBLE		Fondos de Reserva por Pagar	91,67
Cuentas por cobrar		IVA en ventas	2140,32
REALIZABLE		25% Imp. A la Renta	87,68
Inv. Artículos. Term. 704 quesos \$0,99 c/u		IESS por Pagar	236,51
Inv. Materia Prima		Dividendos Accionistas	162,03
5628 envases 2lt.	1545,52	TOTAL PASIVO	3091,68
5742 envases de 1lt.	1450,12	PATRIMONIO	90975,03
6160 envases de 1/2lt.	659,20	Capital	90926,64
14350 envases pequeños	434,10	Reserva Legal	21,04
7284 envases de 4lt.	1547,48	Reserva Estatutaria	16,83
10154 etiquetas grandes	354,69	Reserva Facultativa	10,52
13740 etiquetas pequeñas	107,68		
356 gramos de saborizante	6,41		
1350 gramos de benuato	6,75		
12556 gramos de colorante	226,01		
14 sobres de fermento lácteo	252,00		
9700 gramos de preservante	48,50		

12290 gramos de estabilizante 983,20
 636 libras de azucar 181,03
 43 litros de cuajo 574,00
 200 gramos de cloruro de calcio 10,75
 9970 libras de sal en grano 398,80
 48899 unidades de fundas 733,49
 136 rollos sierra fundas 136,00

ACTIVOS FIJOS

DEPRECIABLES

Edificio	15000,00	14950,00
(-) Deprec. Acum. Edificio	50,00	
Vehiculo	26000,00	25588,33
(-) Deprec. Acum. Vehiculo	411,67	
Maquinaria y equipo	23330,00	23155,02
(-) Deprec. Acum. Maq. Y equipo	174,98	
Equipo de oficina	200,00	198,50
(-) Deprec. Acum. Eq. De oficina	1,50	
Equipo de computo	300,00	295,50
(-) Deprec. Acum. Eq. De computo	4,50	
Herramientas	986,00	978,28
(-) Deprec. Acum. Herramientas	7,72	

TOTAL ACTIVO

94066,71 **Total pasivo y patrimonio** **94066,71**

Sr. Hugo Quinapallo

GERENTE

Ing. Alexandra Pérez

CONTADOR

3.18 APLICACIÓN DE LOS INDICES FINANCIEROS

a) **CAPITAL DE TRABAJO** = Activo corriente - Pasivo corriente

$$\text{CAPITAL DE TRABAJO} = 28901.08 - 3091.68$$

$$\text{CAPITAL DE TRABAJO} = 25809.40$$

Son los fondos disponibles que tiene la microempresa después de haber cancelado sus deudas a corto plazo para atender las necesidades y operar con normalidad.

b) **RAZÓN CORRIENTE** = $\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$

$$\text{RAZÓN CORRIENTE} = \frac{28901.08}{3091.68}$$

$$\text{RAZÓN CORRIENTE} = 9.34$$

La razón corriente nos indica que por cada \$1 de deuda de corto plazo, la microempresa tiene \$9.34 centavos para cubrir sus obligaciones.

O que su activo corriente es \$9.34 veces mayor que el pasivo corriente

c) **PRUEBA ÁCIDA** = $\frac{\text{Activos Corriente} - \text{Inventarios}}{\text{Pasivo Corriente}}$

$$\text{PRUEBA ÁCIDA} = \frac{28901.08 - 10353.50}{3091.68}$$

$$\text{PRUEBA ÁCIDA} = 5.60$$

La prueba ácida nos indica que por cada \$1.00 que se debe en un plazo muy corto se cuenta con \$5.60 para cancelar las obligaciones.

$$\text{d) INDICE DE ENDEUDAMIENTO} = \frac{\text{Total Pasivo}}{\text{Total Activo}} * 100$$

$$\text{INDICE DE ENDEUDAMIENTO} = \frac{3091.68}{94066.71} * 100$$

$$\text{INDICE DE ENDEUDAMIENTO} = 0.033 * 100 = 3.30\%$$

El índice de endeudamiento nos da a conocer que el capital que posee la microempresa el 3.30% pertenece a acreedores.

$$\text{e) INDICE DE PROPIEDAD} = \frac{\text{Patrimonio}}{\text{Total Activo}} * 100$$

$$\text{INDICE DE PROPIEDAD} = \frac{90975.03}{94066.71} * 100$$

$$\text{INDICE DE PROPIEDAD} = 0.97 * 100 = 97\%$$

El índice de propiedad nos da a conocer que 97% de capital pertenece a su propietario.

$$\text{f) RENDIMIENTO SOBRE EL CAPITAL} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Capital contable}}$$

$$\text{RENDIMIENTO SOBRE EL CAPITAL} = \frac{350.71}{90926.64}$$

$$\text{RENDIMIENTO SOBRE EL CAPITAL} = 0.004$$

$$\text{RENDIMIENTO SOBRE EL CAPITAL} = 0.40\%$$

El índice de rendimiento nos indica que la microempresa por cada \$1.00 que invierte genera 40% de utilidad.

3.20 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

3.20.1 CONCLUSIONES

Una vez concluido el trabajo investigativo llegamos a las siguientes conclusiones:

- Es de verdadera importancia la Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos ya que esta genera de manera relevante la toma de decisiones para el gerente.
- Para la implantación de éste sistema no fue necesario que la empresa sea de gran magnitud solo basto que dentro de la producción exista los elementos básicos del costo como es: mano de obra, materia prima y costos indirectos de fabricación.
- En el área de producción donde son elaborados los productos es amplia, pero inadecuada por su distribución lo que tiene como consecuencia pérdida de tiempo y recursos.
- A medida que se fue implantando el sistema se pudo establecer el costo real de cada producto, a fin de que su propietario conozca con exactitud la verdadera producción.
- Al establecer estados financieros son de gran ventaja para el dueño de la microempresa ya que es un pilar fundamental para su administración y control de sus recursos.
- La microempresa mediante la aplicación de los índices de liquidez demuestra sus obligaciones y compromisos con terceras personas, así como el nivel de endeudamiento que puede llegar a tener, es decir que la situación financiera de la microempresa tiene un resultado positivo, por cuanto arrojo una ganancia, lo que indica que la misma mantiene un buen manejo de precios frente a la competencia.
- Por consecuente hoy depende de la decisión de su propietario para que siga manteniendo el sistema dentro de la microempresa.

3.20.2 RECOMENDACIONES

Luego de haber realizado el trabajo investigativo se recomienda lo siguiente:

- Crear un departamento contable con el fin de que las actividades que se desarrollan sean llevadas de forma razonable y factible que les permita determinar costos reales de la producción.
- Se recomienda a su propietario que se ampare a las normas que rige el Servicio de Rentas Internas ya que esto facilitará desempeñarse de forma legal sin la dificultad de ninguna sanción.
- Mantener un estándar de materia prima y materiales para la producción del queso y yogurt.
- Mayor control de materia prima por parte de sus trabajadores para de esta manera evitar el desperdicio y así poder optimizar recursos.
- Llevar un registro adecuado del control de ventas, inventarios, compras, conllevándole a su propietario a tener un conocimiento real de las operaciones que realizan diariamente.
- Se recomienda a su gerente propietario dictar charlas de motivación a sus trabajadores las mismas que le servirán para la formación y superación personal y de esta manera poder obtener un mejor desempeño en las actividades laborables.
- A su gerente se recomienda que se pague todos los beneficios de Ley, para que de esta manera cada uno de sus obreros se sientan a gusto y sigan laborando de manera eficiente.

3.21 BIBLIOGRAFIA

CITADA

- Zapata, Pedro: "Contabilidad Financiera"; Enfoque moderno; primera edición; : Edit. Limusa; Bogotá; 1997; Pag. 7.
- : "Contabilidad Administrativa"; quinta edición; Edit. Mc Graw-Hill. Pag. 8.
- Cuervo, Joaquín; et.al; "Contabilidad Administrativa"; segunda edición; Edit. McGraw Hill; Madrid; 1996; Pag. 9.
- Naranjo S, Marcelo; et.al; Contabilidad de Costos; primera edición; Quito-Ecuador; 2003; Pág.10.
- Ramírez, David: "Contabilidad de Costos"; Edit. Mc Graw-Hill. Interamericana; México; 1998; Pag. 5-6-7
- Molina, Antonio; "Costos"; Quito – Ecuador; 1987; Pag. 215-220
- Gómez, Oscar: "Contabilidad de costos de producción"; Edit. Nomos S.A, quinta edición; Mc Graw-Hill. Interamericana; Colombia; 2005; Pag.2-8

CONSULTADA

- López, Joaquín: "Dirección Financiera, Planificación, Gestión y Control"; primera edición en español; 2001; Pág. 259
- Gómez, Oscar: "Sistemas de Costos"; quinta edición; Colombia; 2001; Pág. 21
- Neuner, Deakin: "Contabilidad de Cotos"; segunda edición; Argentina; 1998; Pág. 12
- Ralps, Polimeni: "Conceptos para la toma de decisiones"; tercera edición; México; 1980; Pág. 28
- James, Cashin: "Contabilidad de Costos"; primera edición; Edit. Graw-Hill; 1993, México; Pág. 10, 11, 12
- Osorio, Jair: "Costos Basados en Actividades"; primera edición; Edit. Kimpres Ltda.; 2007; Bogotá; Pag. 12-18
- Luna, Norma: "Planeación, evaluación y control"; segunda edición; Edit Limusa; México; 2006; Pag. 20-25

ELECTRONICA

Anónimo: “La empresa”; [en línea]; México; 18 de Agosto del 2000; <http://www.monografias.com/trabajos11/empre/empre.shtml>); [consulta: 12 de junio del 2007]; [16H00].

Anónimo: “Sistemas de Costos”; [en línea]; Madrid; 11 de julio del 2001; <http://www.monografias.com/trabajos23/sistema-costos-fabricacion/sistema-costos-fabricacion.shtml>; [consulta: 25 de junio del 2007]; [17H00].

Anónimo: “Libro diario, mayores”; [en línea]; México; 20 septiembre del 2001; <http://www.monografias.com/trabajos17/libros-diario-mayor/libros-diario-mayor.shtml>; [consulta: 10 de febrero del 2008]; [10H00].

Anónimo: “Balance de Comprobación”; [en línea]; Londres; 15 noviembre del 2000;

http://www.gabilos.com/cursos/curso_de_contabilidad/3_balance_de_comprobaciones_de_sumas_y_saldos.htm; [consulta: 20 febrero del 2008]; [16H00].

ANEXOS

**ANEXO 1. PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
MAQUINARIA**

Activo Fijo	Valor
Incubadora de yogurt	5000,00
Incubadora de yogurt pequeño	1500,00
Caldera de vapor	10000,00
Mesa envasadora	300,00
Bomba	30,00
Tina de pasteurización	1200,00
Mesa de elaboración	300,00
Descremadora	3600,00
Tanque de aluminio	100,00
Tina de enfriamiento	1300,00
TOTAL	23330,00

**ANEXO 2. PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
HERRAMIENTAS**

Termómetro	10,00
Agitadora de acero inoxidable	50,00
Vaso de precipitación	3,00
Pipeta	3,00
Tina de salado	100,00
Acidómetro	150,00
Pala de acero inoxidable	50,00
Tinas de recepción	80,00
Tina de cuajo	80,00
Prensadora	50,00
Maquina preciadora	260,00
Lira	150,00
TOTAL	986,00

**ANEXO 3. PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIMA**

Suministros y materiales	Cantidad	Medida	Valor unitario	Valor total
Envases 2 lt.	5000	Unidades	0,28	1400,00
Envases 1 lt.	6000	Unidades	0,25	1500,00
Envases 1/2 lt.	4000	Unidades	0,11	440,00
Envases pequeños	8000	Unidades	0,06	480,00
Envases 4 lt.	4500	Unidades	0,35	1575,00
Etiquetas grandes	11000	Unidades	0,04	385,00
Etiquetas pequeñas	15000	Unidades	0,01	120,00
Jabas	50	Unidades	2,00	100,00
Fundas	62104	Unidades	0,015	931,56
Rollos de sierra fundas	150	Rollos	1,00	150,00
Mallas plásticas	20	Metros	2,00	40,00
Moldes redondos	100	Unidades	1,50	150,00
Moldes cuadrados	51	Unidades	2,50	127,50
Tacos plásticos redondos	100	Unidades	2,00	200,00
Tacos plásticos cuadrados	51	Unidades	2,50	127,50
Rollos de papel	10	Rollos	1,80	18,00
Leche	2320	Litros	0,25	580,00
Saborizante	800	Gramos	0,018	14,40
Fermento lácteo	20	Sobre	18,00	360,00
Preservante	10000	Gramos	0,01	50,00
Bensuato	1500	Gramos	0,01	7,50
Colorante	13000	Gramos	0,02	234,00
Estabilizante	125000	Gramos	0,01	1000,00
Azúcar	330	Libras	0,28	92,40
Cuajo	17	Litros	13,00	221,00
Sal en grano	10000	Libras	0,04	400,00
Cloruro de calcio	15000	Gramos	0,001	15,00
Total				8875,92

**ANEXO 4. PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
INVENTARIO INICIAL DE ARTICULOS TERMINADOS**

Descripción	Valor	Saldo Inicial	Total invent.
Quesos	654	0,90	588,60
			588,60

ANEXO 5.
DEPRECIACION ACTIVO FIJO MAQUINARIA

PRODUCCION DE YOGURT

ACTIVO FIJO	V. ACTUAL	V. RESIDUAL		AÑOS DE D.	Dep. anual	Dep. mensual	Dep. x día
Incubadora de yogurt	5000,00	500,00	4500	10	450,00	37,50	6,25
Incubadora de yogurt pequeño	1500,00	150,00	1350	10	135,00	11,25	1,88
Caldera de vapor	10000,00	1000,00	9000	10	900,00	75,00	12,50
Mesa envasadora	300,00	30,00	270	10	27,00	2,25	0,38
Tanque de aluminio	100,00	10,00	90	10	9,00	0,75	0,13
Bomba	30,00	3,00	27	10	2,70	0,23	0,04
Total	16930,00				1523,70	126,98	21,16

El porrateo de la maquinaria para la producción de yogurt se le considero para los 6 días que se utilizo la maquinaria

PRODUCCION DE QUESO

ACTIVO FIJO	V. ACTUAL	V. RESIDUAL		AÑOS DE D.	Dep. anual	Dep. mensual	Dep. x día
Tina de pasteurización	1200,00	120	1080,00	10	108,00	9,00	0,41
Mesa de elaboración	300,00	30	270,00	10	27,00	2,25	0,10
Descremadora	3600,00	360	3240,00	10	324,00	27,00	1,23
Tina de enfriamiento	1300,00	130	1170,00	10	117,00	9,75	0,44
Total	6400,00				576,00	48,00	2,18

El porrateo de la maquinaria para la producción de queso se le considero para los 22 días que se utilizo la maquinaria

ANEXO 6.
DEPRECIACION ACTIVO FIJO HERRAMIENTAS

PRODUCCION DE YOGURT

ACTIVO FIJO	V. ACTUAL	V. RESIDUAL		AÑOS DE D.	Dep. anual	Dep. mensual	Dep. x día
Acidómetro	150,00	15,00	135	10	13,50	1,13	0,19
Vaso de precipitación	3,00	0,30	3	10	0,27	0,02	0,00
Pipeta	3,00	0,30	3	10	0,27	0,02	0,00
Maquina preciadora	260,00	26,00	234	10	23,40	1,95	0,33
TOTAL	416,00				37,44	3,12	0,52

El porrateo de herramientas para la producción de yogurt se le considero para los 6 días que se utilizo las herramientas

PRODUCCION DE QUESO

ACTIVO FIJO	V. ACTUAL	V. RESIDUAL		AÑOS DE D.	Dep. anual	Dep. mensual	Dep. x día
Lira	150,00	15	135,00	10	15,00	1,25	0,06
Pala de acero inoxidable	50,00	5	45,00	10	5,00	0,42	0,02
Tina de salado	100,00	10	90,00	10	9,00	0,75	0,03
Tinas de recepción	80,00	8	72,00	10	7,20	0,60	0,03
Tina de cuajo	80,00	8	72,00	10	8,00	0,67	0,03
Termometro	10,00	1	9,00	10	1,00	0,08	0,00
Prensadora	50,00	5	45,00	2	5,00	0,42	0,02
Agitadora de acero inoxidable	50,00	5	45,00	10	5,00	0,42	0,02
TOTAL	570,00				55,20	4,60	0,21

El porrateo de herramientas para la producción de queso se le considero para los 22 días que se utilizo las herramientas

**ANEXO 7.
DEPRECIACION ACTIVO FIJO EQUIPO DE COMPUTO**

Depreciación equipo de computo

Activo Fijo	V. adquisición	V. residual		Dep. anual	Dep. mensual
Equipo de computo	300	30	270	54,00	4,50

**ANEXO 8.
DEPRECIACION ACTIVO FIJO VEHICULO (CAMION)**

Depreciación vehículo (camión)

Activo Fijo	V. adquisición	V. residual		Dep. anual	Dep. mensual
Vehículo	18000,00	900,00	17100,00	3420,00	285,00
TOTAL	18000,00			3420,00	285,00

**ANEXO 8.1
DEPRECIACION ACTIVO FIJO VEHICULO (CAMIONETA)**

Depreciación vehículo (camioneta)

Activo Fijo	V. adquisición	V. residual		Dep. anual	Dep. mensual
Vehículo	8000,00	400,00	7600,00	1520,00	126,67
TOTAL	8000,00			1520,00	126,67

**ANEXO 9
DEPRECIACION ACTIVO FIJO EDIFICIO**

Depreciación edificio

Activo Fijo	V. adquisición	V. residual		Dep. anual	Dep. mensual
Edificio	15000,00	3000,00	12000,00	600,00	50,00
TOTAL	15000,00			600,00	50,00

Producción 80%
Administración 20%

40 Depreciac.\$1,43
10 Por día

ANEXO 10.
DEPRECIACION ACTIVO FIJO EQUIPO DE OFICINA

Depreciación equipo
de oficina

Activo Fijo	V. adquisición	V. residual		Dep. anual	Dep. mensual
Sumadora	20	2	18	1,80	0,15
Equipo de sonido	150	15	135	13,50	1,13
Escritorio	30	3	27	2,70	0,23
TOTAL	200			18,00	1,50

**ANEXO 11.
ORDENES DE REQUISICION**

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 01

Producto: Queso

Fecha: 04/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	320	Litros	Leche	0,25	80,00
Proceso 2	Pasteurización	2000	Litros	Leche	0,25	500,00
		200	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,24
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,4	Litros	Cuajo	0,11	0,44
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 5	Salado	15	Libras	Sal	0,04	0,60
Proceso 6	Etiquetada	648	Unidades	Fundas	0,02	9,72
		648	Unidades	Sierra Fundas	0,02	9,72
Total						600,72

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 02

Producto: Yogurt

Fecha: 05/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Preparación de jarabe	55	Libras	Azúcar	0,27	14,85
Proceso 2	Batido	350	Gramos	Estabilizante	0,01	2,80
		25	Gramos	Bensuato	0,01	0,13
		280	Litros	Leche	0,25	70,00
		2	Litros	Mermelada	1,00	2,00
		4	Libras	Azúcar	0,27	1,08
		50	Gramos	Preservante	0,01	0,25
Proceso 3	Fermentación	1	Sobre	Fermento Lácteo	18,00	18,00
Proceso 4	Preparación de sabores	74	Gramos	Soborizante	0,02	1,33
		74	Gramos	Colorante	0,02	1,33
Proceso 5	Envasado y etiquetado	16	Unidades	Envases 4 lt.	0,35	5,60
		43	Unidades	Envases 1 lt.	0,25	10,75
		40	Unidades	Envases 1/2 lt.	0,11	4,00
		170	Unidades	Envases pequeños	0,06	10,20
		82	Unidades	Envases 2 lt.	0,28	22,96
		141	Unidades	Etiquetas grandes	0,04	4,94
		210	Unidades	Etiquetas pequeñas	0,01	1,68
Total						171,90

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 03

Producto: Queso

Fecha: 06/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	240	Litros	Leche	0,25	60,00
Proceso 2	Pasteurización	1500	Litros	Leche	0,25	375,00
		150	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,18
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,30	Litros	Cuajo	0,11	0,33
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	478	Unidades	Fundas	0,015	7,17
		478	Unidades	Sierra Fundas	0,015	7,17
Total						449,85

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 04

Producto: Queso

Fecha: 07/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	400	Litros	Leche	0,25	100,00
Proceso 2	Pasteurización	2500	Litros	Leche	0,25	625,00
		250	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,30
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,50	Litros	Cuajo	0,11	0,55
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	794	Unidades	Fundas	0,015	11,91
		794	Unidades	Sierra Fundas	0,015	11,91
Total						749,67

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 05

Producto: Queso

Fecha: 08/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	400	Litros	Leche	0,25	100,00
Proceso 2	Pasteurización	2500	Litros	Leche	0,25	625,00
		250	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,24
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,50	Litros	Cuajo	0,11	0,44
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	592	Unidades	Fundas	0,015	8,88
		592	Unidades	Sierra Fundas	0,015	8,88
Total						743,44

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 06

Costos por procesos

Producto: Queso

Fecha: 09/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	400	Litros	Leche	0,25	100,00
Proceso 2	Pasteurización	2500	Litros	Leche	0,25	625,00
		250	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,30
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,50	Litros	Cuajo	0,11	0,55
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	776	Unidades	Fundas	0,015	11,64
		776	Unidades	Sierra Fundas	0,015	11,64
Total						749,13

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 07

Producto: Yogurt

Fecha: 10/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Preparación de jarabe	55	Libras	Azúcar	0,27	14,85
Proceso 2	Batido	350	Gramos	Estabilizante	0,01	2,80
		25	Gramos	Bensuato	0,01	0,13
		280	Litros	Leche	0,25	70,00
		2	Litros	Mermelada	1,00	2,00
		4	Libras	Azúcar	0,27	1,08
		50	Gramos	Preservante	0,01	0,25
Proceso 3	Fermentación	1	Sobre	Fermento Lácteo	18,00	18,00
Proceso 4	Preparación de sabores	74	Gramos	Soborizante	0,02	1,33
		74	Gramos	Colorante	0,02	1,33
Proceso 5	Envasado y etiquetado	16	Unidades	Envases 4 lt.	0,35	5,60
		43	Unidades	Envases 1 lt.	0,25	10,75
		40	Unidades	Envases 1/2 lt.	0,11	4,00
		170	Unidades	Envases pequeños	0,05	8,50
		82	Unidades	Envases 2 lt.	0,28	22,96
		141	Unidades	Etiquetas grandes	0,04	5,64
		210	Unidades	Etiquetas pequeñas	0,01	2,10
Total						171,32

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 08

Producto: Queso

Fecha: 11/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	400	Litros	Leche	0,25	100,00
Proceso 2	Pasteurización	2500	Litros	Leche	0,25	625,00
		250	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,30
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,50	Litros	Cuajo	0,11	0,55
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	747	Unidades	Fundas	0,015	11,20
		747	Unidades	Sierra Fundas	0,015	11,20
Total						748,25

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 11

Producto: Queso

Fecha: 14/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	480	Litros	Leche	0,25	120,00
Proceso 2	Pasteurización	3000	Litros	Leche	0,25	750,00
		300	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,36
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,60	Litros	Cuajo	0,11	0,66
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	986	Unidades	Fundas	0,015	14,79
		986	Unidades	Sierra Fundas	0,015	14,79
Total						900,60

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 12

Producto: Queso

Fecha: 15/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	400	Litros	Leche	0,25	100,00
Proceso 2	Pasteurización	2500	Litros	Leche	0,25	625,00
		250	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,30
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,50	Litros	Cuajo	0,11	0,55
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	787	Unidades	Fundas	0,015	11,80
		787	Unidades	Sierra Fundas	0,015	11,80
Total						749,45

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 13

Producto: Queso

Fecha: 16/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	80	Litros	Leche	0,25	20,00
Proceso 2	Pasteurización	500	Litros	Leche	0,25	125,00
		50	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,06
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,10	Litros	Cuajo	0,11	0,11
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	163	Unidades	Fundas	0,015	2,45
		163	Unidades	Sierra Fundas	0,015	2,45
Total						150,07

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 14

Producto: Queso

Fecha: 17/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	320	Litros	Leche	0,25	80,00
Proceso 2	Pasteurización	2000	Litros	Leche	0,25	500,00
		200	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,24
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,40	Litros	Cuajo	0,11	0,44
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	809	Unidades	Fundas	0,015	12,14
		809	Unidades	Sierra Fundas	0,015	12,14
Total						604,96

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 17

Producto: Queso
Fecha: 20/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	240	Litros	Leche	0,25	60,00
Proceso 2	Pasteurización	1500	Litros	Leche	0,25	375,00
		150	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,18
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,30	Litros	Cuajo	0,11	0,33
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	462	Unidades	Fundas	0,015	6,93
		462	Unidades	Sierra Fundas	0,015	6,93
Total						449,37

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 18

Producto: Queso
Fecha: 21/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	320	Litros	Leche	0,25	80,00
Proceso 2	Pasteurización	2000	Litros	Leche	0,25	500,00
		200	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,24
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,40	Litros	Cuajo	0,11	0,44
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	687	Unidades	Fundas	0,015	10,31
		687	Unidades	Sierra Fundas	0,015	10,31
Total						601,30

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 19

Producto: Queso

Fecha: 22/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	320	Litros	Leche	0,25	80,00
Proceso 2	Pasteurización	2000	Litros	Leche	0,25	500,00
		200	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,24
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,40	Litros	Cuajo	0,11	0,44
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	677	Unidades	Fundas	0,015	10,16
		677	Unidades	Sierra Fundas	0,015	10,16
Total						601,00

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 20

Producto: Queso

Fecha: 23/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	320	Litros	Leche	0,25	80,00
Proceso 2	Pasteurización	2000	Litros	Leche	0,25	500,00
		200	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,24
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,40	Litros	Cuajo	0,11	0,44
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	694	Unidades	Fundas	0,015	10,41
		694	Unidades	Sierra Fundas	0,015	10,41
Total						601,50

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 21

Producto: Queso

Fecha: 24/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	480	Litros	Leche	0,25	120,00
Proceso 2	Pasteurización	3000	Litros	Leche	0,25	750,00
		300	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,36
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,60	Litros	Cuajo	0,11	0,66
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 5	Salado	15	Libras	Sal	0,04	0,60
Proceso 6	Etiquetada	795	Unidades	Fundas	0,015	11,93
		795	Unidades	Sierra Fundas	0,015	11,93
Total						895,48

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 22

Producto: Yogurt

Fecha: 25/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Preparación de jarabe	55	Libras	Azúcar	0,28	15,40
Proceso 2	Batido	350	Gramos	Estabilizante	0,01	2,80
		25	Gramos	Bensuato	0,01	0,13
		280	Litros	Leche	0,25	70,00
		2	Litros	Mermelada	1,00	2,00
		4	Libras	Azúcar	0,28	1,12
		50	Gramos	Preservante	0,01	0,25
Proceso 3	Fermentación	1	Sobre	Fermento Lácteo	18,00	18,00
Proceso 4	Preparación de sabores	74	Gramos	Soborizante	0,02	1,33
		74	Gramos	Colorante	0,02	1,33
Proceso 5	Envasado y etiquetado	16	Unidades	Envases 4 lt.	0,34	5,44
		43	Unidades	Envases 1 lt.	0,22	9,46
		40	Unidades	Envases 1/2 lt.	0,10	4,00
		170	Unidades	Envases pequeños	0,05	8,50
		82	Unidades	Envases 2 lt.	0,26	21,32
		141	Unidades	Etiquetas grandes	0,030	4,23
		210	Unidades	Etiquetas pequeñas	0,010	2,10
Total						172,41

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 23

Producto: Queso

Fecha: 26/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	320	Litros	Leche	0,25	80,00
Proceso 2	Pasteurización	2000	Litros	Leche	0,25	500,00
		200	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,24
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,40	Litros	Cuajo	0,11	0,44
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	592	Unidades	Fundas	0,015	8,88
		592	Unidades	Sierra Fundas	0,015	8,88
Total						598,44

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 24

Producto: Queso

Fecha: 27/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	240	Litros	Leche	0,25	60,00
Proceso 2	Pasteurización	1500	Litros	Leche	0,25	375,00
		150	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,18
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,30	Litros	Cuajo	0,11	0,33
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	414	Unidades	Fundas	0,015	6,21
		414	Unidades	Sierra Fundas	0,015	6,21
Total						447,93

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 25

Producto: Queso

Fecha: 28/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	240	Litros	Leche	0,25	60,00
Proceso 2	Pasteurización	1500	Litros	Leche	0,25	375,00
		150	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,18
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,30	Litros	Cuajo	0,11	0,33
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	463	Unidades	Fundas	0,015	6,95
		463	Unidades	Sierra Fundas	0,015	6,95
Total						449,41

ORDEN DE REQUISICIÓN N° 26

Producto: Queso

Fecha: 29/01/2008

N°	PROCESO	CANTIDAD	UNIDAD	Mat. Prima	P/U	P/Total
Proceso 1	Descremada	320	Litros	Leche	0,25	80,00
Proceso 2	Pasteurización	2000	Litros	Leche	0,25	500,00
		200	Gramos	Cloruro de calcio	0,06	0,24
Proceso 3	Cort. De la cuajada	0,40	Litros	Cuajo	0,11	0,44
Proceso 4	Moldeada y prensada					0,00
Proceso 6	Etiquetada	589	Unidades	Fundas	0,015	8,84
		589	Unidades	Sierra Fundas	0,015	8,84
Total						598,36

ANEXO 12.
KARDEX DE MATERIA PRIMA

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Envases de 2 lt.**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							5000	0,28	1400,00
05/01/2008	S/OR N° 02				82	0,28	22,96	4918	0,28	1377,04
10/01/2008	S/OR N° 07				82	0,28	22,96	4836	0,28	1354,08
13/01/2008	S/OR N° 10				82	0,28	22,96	4754	0,28	1331,12
15/01/2008	Compra S/F N°0017199	1120	0,25	280,00				5874	0,27	1611,12
19/01/2008	S/OR N° 16				82	0,27	22,14	5792	0,27	1588,98
25/01/2008	S/OR N° 22				82	0,26	21,32	5710	0,27	1567,66
31/01/2008	S/OR N° 28				82	0,27	22,14	5628	0,27	1545,52

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Envases de 1 lt.**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							6000	0,25	1500,00
05/01/2008	S/OR N° 02				43	0,25	10,75	5957	0,25	1489,25
10/01/2008	S/OR N° 07				43	0,25	10,75	5914	0,25	1478,50
13/01/2008	S/OR N° 10				43	0,25	10,75	5871	0,25	1478,50
15/01/2008	Compra S/F N°0017199	4480	0,22	985,6				5871	0,22	1478,50
19/01/2008	S/OR N° 16				43	0,22	9,46	5828	0,22	1469,04
25/01/2008	S/OR N° 22				43	0,22	9,46	5785	0,22	1459,58
31/01/2008	S/OR N° 28				43	0,22	9,46	5742	0,22	1450,12

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Envases de 1/2 lt.**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							4000	0,11	440,00
05/01/2008	S/OR N° 02				40	0,11	4,40	3960	0,11	435,60
10/01/2008	S/OR N° 07				40	0,11	4,40	3920	0,11	431,20
13/01/2008	S/OR N° 10				40	0,11	4,40	3880	0,11	431,20
15/01/2008	Compra S/F N°0017199	2400	0,10	240,00				6280	0,10	671,20
19/01/2008	S/OR N° 16				40	0,10	4,00	6240	0,10	667,20
25/01/2008	S/OR N° 22				40	0,10	4,00	6200	0,10	663,20
31/01/2008	S/OR N° 28				40	0,10	4,00	6160	0,10	659,20

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Envases pequeños**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							8000	0,06	480,00
05/01/2008	S/OR N° 02				170	0,06	10,20	7830	0,06	469,80
10/01/2008	S/OR N° 07				170	0,06	10,20	7830	0,06	469,80
13/01/2008	S/OR N° 10				170	0,05	8,50	7660	0,06	461,30
15/01/2008	Compra S/F N°0017199	7200	0,05	360,00				14860	0,05	461,30
19/01/2008	S/OR N° 16				170	0,05	8,50	14690	0,05	452,80
25/01/2008	S/OR N° 22				170	0,05	8,50	14520	0,06	444,30
31/01/2008	S/OR N° 28				170	0,06	10,20	14350	0,04	434,10

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Envases de 4 lt.**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							4500	0,35	1575,00
05/01/2008	S/OR N° 02				16	0,35	5,60	4484	0,35	1569,40
10/01/2008	S/OR N° 07				16	0,35	5,60	4468	0,35	1563,80
13/01/2008	S/OR N° 10				16	0,35	5,60	4452	0,35	1563,80
15/01/2008	Compra S/F N°0017199	2880	0,31	892,80				7332	0,34	1563,80
19/01/2008	S/OR N° 16				16	0,34	5,44	7316	0,34	1558,36
25/01/2008	S/OR N° 22				16	0,34	5,44	7300	0,34	1552,92
31/01/2008	S/OR N° 28				16	0,34	5,44	7284	0,34	1547,48

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Etiquetas grandes**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							11000	0,035	385,00
05/01/2008	S/OR N° 02				141	0,035	4,94	10859	0,04	380,07
10/01/2008	S/OR N° 07				141	0,04	5,64	10718	0,03	374,43
13/01/2008	S/OR N° 10				141	0,03	4,23	10577	0,04	370,20
19/01/2008	S/OR N° 16				141	0,04	5,64	10436	0,03	364,56
25/01/2008	S/OR N° 22				141	0,03	4,23	10295	0,04	360,33
31/01/2008	S/OR N° 28				141	0,04	5,64	10154	0,03	354,69

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Etiquetas pequeñas**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							15000	0,008	120,00
05/01/2008	S/OR N° 02				210	0,008	1,68	14790	0,01	118,32
10/01/2008	S/OR N° 07				210	0,01	2,10	14580	0,01	116,22
13/01/2008	S/OR N° 10				210	0,01	2,10	14370	0,01	114,12
19/01/2008	S/OR N° 16				210	0,01	2,10	14160	0,01	112,02
25/01/2008	S/OR N° 22				210	0,01	2,10	13950	0,01	109,92
31/01/2008	S/OR N° 28				210	0,01	2,10	13740	0,01	107,82

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Saborizantes**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Gramos

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							800	0,018	14,40
05/01/2008	S/OR N° 02				74	0,018	1,33	726	0,018	13,07
10/01/2008	S/OR N° 07				74	0,018	1,33	652	0,018	11,74
13/01/2008	S/OR N° 10				74	0,018	1,33	578	0,018	10,40
19/01/2008	S/OR N° 16				74	0,018	1,33	504	0,018	9,07
25/01/2008	S/OR N° 22				74	0,018	1,33	430	0,018	7,74
31/01/2008	S/OR N° 28				74	0,018	1,33	356	0,018	6,41

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Bensuato**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Gramos

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							1500	0,005	7,50
05/01/2008	S/OR N° 02				25	0,005	0,13	1475	0,005	7,38
10/01/2008	S/OR N° 07				25	0,005	0,13	1450	0,005	7,25
13/01/2008	S/OR N° 10				25	0,005	0,13	1425	0,005	7,13
19/01/2008	S/OR N° 16				25	0,005	0,13	1400	0,005	7,00
25/01/2008	S/OR N° 22				25	0,005	0,13	1375	0,005	6,88
31/01/2008	S/OR N° 28				25	0,005	0,13	1350	0,005	6,75

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Colorante**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Gramos

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							13000	0,018	234,00
05/01/2008	S/OR N° 02				74	0,018	1,33	12926	0,018	232,67
10/01/2008	S/OR N° 07				74	0,018	1,33	12852	0,018	231,34
13/01/2008	S/OR N° 10				74	0,018	1,33	12778	0,018	230,00
19/01/2008	S/OR N° 16				74	0,018	1,33	12704	0,018	228,67
25/01/2008	S/OR N° 22				74	0,018	1,33	12630	0,018	227,34
31/01/2008	S/OR N° 28				74	0,018	1,33	12556	0,018	226,01

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Fermento lácteo**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Sobres

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							20	18,00	360,00
05/01/2008	S/OR N° 02				1	18,00	18,00	19	18,00	342,00
10/01/2008	S/OR N° 07				1	18,00	18,00	18	18,00	324,00
13/01/2008	S/OR N° 10				1	18,00	18,00	17	18,00	306,00
19/01/2008	S/OR N° 16				1	18,00	18,00	16	18,00	288,00
25/01/2008	S/OR N° 22				1	18,00	18,00	15	18,00	270,00
31/01/2008	S/OR N° 28				1	18,00	18,00	14	18,00	252,00

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Preservante**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Gramos

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							10000	0,005	50,00
05/01/2008	S/OR N° 02				50	0,005	0,25	9950	0,005	49,75
10/01/2008	S/OR N° 07				50	0,005	0,25	9900	0,005	49,50
13/01/2008	S/OR N° 10				50	0,005	0,25	9850	0,005	49,25
19/01/2008	S/OR N° 16				50	0,005	0,25	9800	0,005	49,00
25/01/2008	S/OR N° 22				50	0,005	0,25	9750	0,005	48,75
31/01/2008	S/OR N° 28				50	0,005	0,25	9700	0,005	48,50

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Estabilizante**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Gramos

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							125000	0,008	1000,00
05/01/2008	S/OR N° 02				350	0,008	2,80	124650	0,008	997,20
10/01/2008	S/OR N° 07				350	0,008	2,80	124300	0,008	994,40
13/01/2008	S/OR N° 10				350	0,008	2,80	123950	0,008	991,60
19/01/2008	S/OR N° 16				350	0,008	2,80	123600	0,008	988,80
25/01/2008	S/OR N° 22				350	0,008	2,80	123250	0,008	986,00
31/01/2008	S/OR N° 28				350	0,008	2,80	122900	0,008	983,20

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Azúcar**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Libras

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							330	0,28	92,40
05/01/2008	Compra S/O compra	660	0,28	184,80				990	0,28	277,2
05/01/2008	S/OR N° 02				59	0,27	15,93	931	0,28	261,27
10/01/2008	S/OR N° 07				59	0,27	15,93	872	0,28	245,34
13/01/2008	S/OR N° 10				59	0,27	15,93	813	0,28	229,41
19/01/2008	S/OR N° 16				59	0,27	15,93	754	0,28	213,48
25/01/2008	S/OR N° 22				59	0,28	16,52	695	0,28	196,96
31/01/2008	S/OR N° 28				59	0,27	15,93	636	0,28	181,03

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Cuajo**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Litros

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							17	13,00	221,00
30/01/2008	Consumo en el mes de enero				4	13,00	52,00	13	13,00	169,00
31/01/2008	Compra S/OC N° 01	30,00	13,50	405,00				43	13,35	574,00

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Sal en grano**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Libras

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							10000	0,04	400,00
04/01/2008	S/OR N° 01				15	0,04	0,60	9985	0,04	399,40
24/01/2008	S/OR N° 17				15	0,04	0,60	9970	0,04	398,80

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Cloruro de calcio**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Gramos

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							15000	0,001	15,00
04/01/2008	S/OR N° 01				200	0,001	0,20	14800	0,001	14,80
06/01/2008	S/OP N° 03				150	0,001	0,15	14650	0,001	14,65
07/01/2008	S/OP N° 04				250	0,001	0,25	14400	0,001	14,40
08/01/2008	S/OP N° 05				200	0,001	0,20	14200	0,001	14,20
11/01/2008	S/OP N° 08				250	0,001	0,25	13950	0,001	13,95
12/01/2008	S/OP N° 09				250	0,001	0,25	13700	0,001	13,70
14/01/2008	S/OP N° 11				200	0,001	0,20	13500	0,001	13,50
15/01/2008	S/OP N° 12				300	0,001	0,30	13200	0,001	13,20
16/01/2008	S/OP N° 13				250	0,001	0,25	12950	0,001	12,95
17/01/2008	S/OP N° 14				50	0,001	0,05	12900	0,001	12,90
18/01/2008	S/OP N° 15				200	0,001	0,20	12700	0,001	12,70
20/01/2008	S/OP N° 17				200	0,001	0,20	12500	0,001	12,50
21/01/2008	S/OP N° 18				150	0,001	0,15	12350	0,001	12,35
22/01/2008	S/OP N° 19				200	0,001	0,20	12150	0,001	12,15
23/01/2008	S/OP N° 20				200	0,001	0,20	11950	0,001	11,95
24/01/2008	S/OP N° 21				200	0,001	0,20	11750	0,001	11,75
26/01/2008	S/OP N° 23				300	0,001	0,30	11450	0,001	11,45
27/01/2008	S/OP N° 24				200	0,001	0,20	11250	0,001	11,25
28/01/2008	S/OP N° 25				150	0,001	0,15	11100	0,001	11,10
29/01/2008	S/OP N° 26				150	0,001	0,15	10950	0,001	10,95
30/01/2008	S/OP N° 27				200	0,001	0,20	10750	0,001	10,75

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX

Método de valoración: Promedio Ponderado

Material: **Fundas**

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra

Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
02/01/2008	Saldo inicial							62104	0,015	931,56
04/01/2008	S/OR N° 01				648	0,015	9,72	61456	0,015	921,84
06/01/2008	S/OP N° 03				478	0,015	7,17	60978	0,015	914,67
07/01/2008	S/OP N° 04				794	0,015	11,91	60184	0,015	902,76
08/01/2008	S/OP N° 05				592	0,015	8,88	59592	0,015	893,88
11/01/2008	S/OP N° 08				776	0,015	11,64	58816	0,015	882,24
12/01/2008	S/OP N° 09				747	0,015	11,21	58069	0,015	871,04
14/01/2008	S/OP N° 11				653	0,015	9,80	57416	0,015	861,24
15/01/2008	S/OP N° 12				986	0,015	14,79	56430	0,015	846,45
16/01/2008	S/OP N° 13				787	0,015	11,81	55643	0,015	834,65
17/01/2008	S/OP N° 14				163	0,015	2,45	55480	0,015	832,20
18/01/2008	S/OP N° 15				809	0,015	12,14	54671	0,015	820,07
20/01/2008	S/OP N° 17				599	0,015	8,99	54072	0,015	811,08
21/01/2008	S/OP N° 18				462	0,015	6,93	53610	0,015	804,15
22/01/2008	S/OP N° 19				487	0,015	7,31	53123	0,015	796,85
23/01/2008	S/OP N° 20				677	0,015	10,16	52446	0,015	786,69
24/01/2008	S/OP N° 21				694	0,015	10,41	51752	0,015	776,28
26/01/2008	S/OP N° 23				795	0,015	11,93	50957	0,015	764,36
27/01/2008	S/OP N° 24				592	0,015	8,88	50365	0,015	755,48
28/01/2008	S/OP N° 25				414	0,015	6,21	49951	0,015	749,27
29/01/2008	S/OP N° 26				463	0,015	6,95	49488	0,015	742,32
30/01/2008	S/OP N° 27				589	0,015	8,84	48899	0,015	733,49

**ANEXO 13.
VENTAS DE QUESO**

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio
Ponderado

Producto: Quesos

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
	Saldo inicial							654	0,90	588,60
04/01/2008	S/OP N° 01	648	1,00	648,00				1302	0,95	1236,60
04/01/2008	Venta S/OR N° 01				648	0,95	615,60	654	0,95	621,00
06/01/2008	S/OP N° 03	478	1,04	497,12				1132	0,99	1118,12
06/01/2008	Venta S/OR N° 03				478	0,99	473,22	654	0,99	644,90
07/01/2008	S/OP N° 04	794	1,00	794,00				1448	0,99	1438,90
07/01/2008	Venta S/OR N° 04				794	0,99	786,06	654	1,00	652,84
08/01/2008	S/OP N° 05	592	1,33	787,36				1246	1,16	1440,20
08/01/2008	Venta S/OR N° 05				592	1,16	686,72	654	1,15	753,48
09/01/2008	S/OP N° 06	776	1,02	791,52				1430	1,08	1545,00
09/01/2008	Venta S/OR N° 06				776	1,08	838,08	654	1,08	706,92
11/01/2008	S/OP N° 08	747	1,06	791,82				1401	1,07	1498,74
11/01/2008	Venta S/OR N° 08				747	1,07	799,29	654	1,07	699,45
12/01/2008	S/OP N° 09	653	0,99	646,47				1307	1,03	1345,92
12/01/2008	Venta S/OR N° 09				653	1,03	672,59	654	1,03	673,33
14/01/2008	S/OP N° 11	986	0,96	946,56				1640	0,99	1619,89
14/01/2008	Venta S/OR N° 11				986	0,99	976,14	654	0,98	643,75
15/01/2008	S/OP N° 12	787	1,01	794,87				1441	1,00	1438,62
15/01/2008	Venta S/OR N° 12				787	1,00	787,00	654	1,00	651,62
16/01/2008	S/OP N° 13	163	1,20	195,60				817	1,04	847,22
16/01/2008	Venta S/OR N° 13				163	1,04	169,52	654	1,04	677,70
17/01/2008	S/OP N° 14	809	0,80	647,20				1463	0,91	1324,90
17/01/2008	Venta S/OR N° 14				809	0,91	736,19	654	0,90	588,71
18/01/2008	S/OP N° 15	599	1,08	646,92				1253	0,99	1235,63
18/01/2008	Venta S/OR N° 15				599	0,99	593,01	654	0,98	642,62
20/01/2008	S/OP N° 17	462	1,07	494,34				1116	1,02	1136,96
20/01/2008	Venta S/OR N° 17				462	1,02	471,24	654	1,02	665,72

21/01/2008	S/OP N° 18	687	0,94	645,78				1341	0,98	1311,50
21/01/2008	Venta S/OR N° 18				687	0,98	673,26	654	0,98	638,24
22/01/2008	S/OP N° 19	677	0,95	643,15				1331	0,96	1281,39
22/01/2008	Venta S/OR N° 19				677	0,96	649,92	654	0,97	631,47
23/01/2008	S/OP N° 20	694	0,93	645,42				1348	0,95	1276,89
23/01/2008	Venta S/OR N° 20				694	0,95	659,30	654	0,94	617,59
24/01/2008	S/OP N° 21	795	1,18	938,10				1449	1,07	1555,69
24/01/2008	Venta S/OR N° 21				795	1,07	850,65	654	1,08	705,04
26/01/2008	S/OP N° 23	592	1,09	645,28				1246	1,08	1350,32
26/01/2008	Venta S/OR N° 23				592	1,08	639,36	654	1,09	710,96
27/01/2008	S/OP N° 24	414	1,19	492,66				1068	1,13	1203,62
27/01/2008	Venta S/OR N° 24				414	1,13	467,82	654	1,13	735,80
28/01/2008	S/OP N° 25	463	1,07	495,41				1117	1,10	1231,21
28/01/2008	Venta S/OR N° 25				463	1,10	509,30	654	1,10	721,91
29/01/2008	S/OP N° 26	589	1,09	642,01				1243	1,10	1363,92
29/01/2008	Venta S/OR N° 26				589	1,10	647,90	654	1,09	716,02
30/01/2008	S/OP N° 27	751	0,68	510,68				1405	0,87	1226,70
30/01/2008	Venta S/OR N° 27				700	0,87	609,00	704	0,99	697,87

ANEXO 14.
VENTAS DE YOGURT

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX

Método de valoración: Promedio ponderado

Producto: Yogurt 2 litros

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
05/01/2008	S/OP N° 02	82	1,38	113,16				82	1,38	113,16
05/01/2008	Venta S/OR N° 02				82	1,38	113,16	0	0	0
10/01/2008	S/OP N° 07	82	1,38	113,16				82	1,38	113,16
10/01/2008	Venta S/OR N° 07				82	1,38	113,16	0	0	0
13/01/2008	S/OP N° 10	82	1,36	111,52				82	1,36	111,52
13/01/2008	Venta S/OR N° 10				82	1,36	111,52	0	0	0
19/01/2008	S/OP N° 16	82	1,36	111,52				82	1,36	111,52
19/01/2008	Venta S/OR N° 16				82	1,36	111,52	0	0	0
25/01/2008	S/OP N° 22	82	1,38	113,16				82	1,38	113,16
25/01/2008	Venta S/OR N° 22				82	1,38	113,16	0	0	0
31/01/2008	S/OP N° 28	82	1,38	113,16				82	1,38	113,16
31/01/2008	Venta S/OR N° 28				82	1,38	113,16	0	0	0

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio ponderado

Producto: Yogurt 1 litro

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
05/01/2008	S/OP N° 02	43	0,69	29,67				43	0,69	29,67
05/01/2008	Venta S/OR N° 02				43	0,69	29,67	0	0	0
10/01/2008	S/OP N° 07	43	0,69	29,67				43	0,69	29,67
10/01/2008	Venta S/OR N° 07				43	0,69	29,67	0	0	0
13/01/2008	S/OP N° 10	43	0,68	29,24				43	0,68	29,24
13/01/2008	Venta S/OR N° 10				43	0,68	29,24	0	0	0
19/01/2008	S/OP N° 16	43	0,68	29,24				43	0,68	0,00
19/01/2008	Venta S/OR N° 16				43	0,68	29,24	0	0	0
25/01/2008	S/OP N° 22	43	0,69	29,67				43	0,69	29,67
25/01/2008	Venta S/OR N° 22				43	0,69	29,67	0	0	0
31/01/2008	S/OP N° 28	43	0,69	29,67				43	0,69	29,67
31/01/2008	Venta S/OR N° 28				43	0,69	29,67	0	0	0

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio ponderado

Producto: Yogurt 1/2 litro

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
05/01/2008	S/OP N° 02	40	0,34	13,60				40	0,34	13,60
05/01/2008	Venta S/OR N° 02				40	0,34	13,60	0	0	0
10/01/2008	S/OP N° 07	40	0,34	13,60				40	0,34	13,60
10/01/2008	Venta S/OR N° 07				40	0,34	13,60	0	0	0
13/01/2008	S/OP N° 10	40	0,34	13,60				40	0,34	13,60
13/01/2008	Venta S/OR N° 10				40	0,34	13,60	0	0	0
19/01/2008	S/OP N° 16	40	0,34	13,60				40	0,34	0,00
19/01/2008	Venta S/OR N° 16				40	0,34	13,60	0	0	0
25/01/2008	S/OP N° 22	40	0,34	13,60				40	0,34	13,60
25/01/2008	Venta S/OR N° 22				40	0,34	13,60	0	0	0
31/01/2008	S/OP N° 28	40	0,34	13,60				40	0,34	13,60
31/01/2008	Venta S/OR N° 28				40	0,34	13,60	0	0	0

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
TARJETA KARDEX**

Método de valoración: Promedio ponderado

Producto: Yogurt pequeño

Responsables: Alexandra Pérez, Mayra Trávez

Unidad de medida: Unidades

		ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
Fecha	Detalle	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total	Cant.	P. Unit.	Total
05/01/2008	S/OP N° 02	170	0,17	28,90				170	0,17	28,90
05/01/2008	Venta S/OR N° 02				170	0,17	28,90	0	0	0
10/01/2008	S/OP N° 07	170	0,17	28,90				170	0,17	28,90
10/01/2008	Venta S/OR N° 07				170	0,17	28,90	0	0	0
13/01/2008	S/OP N° 10	170	0,17	28,90				170	0,17	28,90
13/01/2008	Venta S/OR N° 10				170	0,17	28,90	0	0	0
19/01/2008	S/OP N° 16	170	0,17	28,90				170	0,17	0,00
19/01/2008	Venta S/OR N° 16				170	0,17	28,90	0	0	0
25/01/2008	S/OP N° 22	170	0,17	28,90				170	0,17	28,90
25/01/2008	Venta S/OR N° 22				170	0,17	28,90	0	0	0
31/01/2008	S/OP N° 28	170	0,17	28,90				170	0,17	28,90
31/01/2008	Venta S/OR N° 28				170	0,17	28,90	0	0	0

ANEXO 15.

HOJAS DE COSTOS

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 648

FECHA: 04/01/08

COSTO UNIT. \$1,00

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
04/01/2008	Orden de requisición N° 01	600,72			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		600,72	32,07	13,43	646,22

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Yogurt

CANTIDAD: 342 litros

FECHA: 05/01/08

COSTO UNIT. \$0,69

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
05/01/2008	Orden de requisición N° 02	171,90			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			21,16	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,52	
		171,90	32,07	32,72	236,69

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 478 quesos

FECHA: 06/01/08

COSTO UNIT. \$1,04

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
06/01/2008	Orden de requisición N° 03	449,85			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		449,85	32,07	13,43	495,35

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 794 quesos

FECHA: 07/01/08

COSTO UNIT. \$1,00

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
07/01/2008	Orden de requisición N° 04	749,67			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		749,67	32,07	13,43	795,17

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 592 quesos

FECHA: 08/01/08

COSTO UNIT. \$1,33

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
08/01/2008	Orden de requisición N° 05	743,44			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		743,44	32,07	13,43	788,94

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 776 quesos

FECHA: 09/01/08

COSTO UNIT. \$1,02

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
09/01/2008	Orden de requisición N° 06	749,13			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		749,13	32,07	13,43	794,63

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Yogurt

CANTIDAD: 342 litros

FECHA: 10/01/08

COSTO UNIT. \$0,69

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
10/01/2008	Orden de requisición N° 07	171,32			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			21,16	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,52	
		171,32	32,07	32,72	236,11

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 747 quesos

FECHA: 11/01/08

COSTO UNIT. \$1,06

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
11/01/2008	Orden de requisición N° 08	748,25			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		748,25	32,07	13,43	793,75

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 653 quesos

FECHA: 12/01/08

COSTO UNIT. \$0,99

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
12/01/2008	Orden de requisición N° 09	600,28			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		600,28	32,07	13,43	645,78

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Yogurt

CANTIDAD: 342 litros

FECHA: 13/01/08

COSTO UNIT. \$0,68

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
13/01/2008	Orden de requisición N° 10	167,48			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			21,16	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,52	
		167,48	32,07	32,72	232,27

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 986 quesos

FECHA: 14/01/08

COSTO UNIT. \$0,96

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
14/01/2008	Orden de requisición N° 11	900,60			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		900,60	32,07	13,43	946,10

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 787 quesos

FECHA: 15/01/08

COSTO UNIT. \$1,01

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
15/01/2008	Orden de requisición N° 12	749,45			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		749,45	32,07	13,43	794,95

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 163 quesos

FECHA: 16/01/08

COSTO UNIT. \$1,20

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
16/01/2008	Orden de requisición N° 13	150,07			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		150,07	32,07	13,43	195,57

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 809 quesos

FECHA: 17/01/08

COSTO UNIT. \$0,80

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
17/01/2008	Orden de requisición N° 14	604,96			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		604,96	32,07	13,43	650,46

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 599 quesos

FECHA: 18/01/08

COSTO UNIT. \$1,08

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
18/01/2008	Orden de requisición N° 15	598,66			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		598,66	32,07	13,43	644,16

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Yogurt

CANTIDAD: 342 litros

FECHA: 19/01/08

COSTO UNIT. \$0,68

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
19/01/2008	Orden de requisición N° 16	168,89			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			21,16	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,52	
		168,89	32,07	32,72	233,68

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 462 quesos

FECHA: 20/01/08

COSTO UNIT. \$1,07

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
20/01/2008	Orden de requisición N° 17	449,37			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		449,37	32,07	13,43	494,87

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 687 quesos

FECHA: 21/01/08

COSTO UNIT. \$0,94

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
21/01/2008	Orden de requisición N° 18	601,30			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		601,30	32,07	13,43	646,80

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 677 quesos

FECHA: 22/01/08

COSTO UNIT. \$0,95

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
22/01/2008	Orden de requisición N° 19	601,00			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		601,00	32,07	13,43	646,50

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 694 quesos

FECHA: 23/01/08

COSTO UNIT. \$0,93

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
23/01/2008	Orden de requisición N° 20	601,50			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		601,50	32,07	13,43	647,00

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 795 quesos

FECHA: 24/01/08

COSTO UNIT. \$1,18

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
24/01/2008	Orden de requisición N° 21	895,48			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		895,48	32,07	13,43	940,98

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Yogurt

CANTIDAD: 342 litros

FECHA: 25/01/08

COSTO UNIT. \$0,69

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
25/01/2008	Orden de requisición N° 22	172,41			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			21,16	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,52	
		172,41	32,07	32,72	237,20

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 592 quesos

FECHA: 26/01/08

COSTO UNIT. \$1,09

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
26/01/2008	Orden de requisición N° 23	598,44			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		598,44	32,07	13,43	643,94

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 414 quesos

FECHA: 27/01/08

COSTO UNIT. \$1,19

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
27/01/2008	Orden de requisición N° 24	447,93			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		447,93	32,07	13,43	493,43

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 463 quesos

FECHA: 28/01/08

COSTO UNIT. \$1,07

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
28/01/2008	Orden de requisición N° 25	449,41			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		449,41	32,07	13,43	494,91

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 589 quesos

FECHA: 29/01/08

COSTO UNIT. \$1,09

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
29/01/2008	Orden de requisición N° 26	598,36			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		598,36	32,07	13,43	643,86

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Quesos

CANTIDAD: 751quesos

FECHA: 30/01/08

COSTO UNIT. \$0,68

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
30/01/2008	Orden de requisición N° 27	462,63			
	Sueldo		21,39		
	Aporte patronal		2,70		
	13er sueldo		1,67		
	14to sueldo		3,61		
	Fondo de reserva		1,67		
	Vacaciones		0,99		
	Luz			3,61	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			2,18	
	Depreciación edificio			1,43	
	Depreciación herramientas			0,21	
		462,63	32,03	13,47	508,13

PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE

PRODUCTO: Yogurt

CANTIDAD: 342 litros

FECHA: 31/01/08

COSTO UNIT. \$0,69

FECHA	CONCEPTO	M.P.D	M.O.D	C.I.F	TOTAL
31/01/2008	Orden de requisición N° 28	170,75			
	Sueldo		21,43		
	Aporte patronal		2,60		
	13er sueldo		1,79		
	14to sueldo		3,57		
	Fondo de reserva		1,79		
	Vacaciones		0,89		
	Luz			3,57	
	Agua			0,04	
	Combustible			6,00	
	Depreciación maquinaria y equipo			21,16	
	Depreciación edificio			1,39	
	Depreciación herramientas			0,52	
		170,75	32,07	32,68	235,50

ANEXO 16. ROL DE PAGOS

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
ROL DE PAGOS
Mes de enero 2008**

Nº	NOMINA	CARGO	INGRESOS SUEL. UNIF.	TOTAL EGRESOS	DESC. 9,35 IESS	TOTAL DSCOTOS	TOTAL A PAGAR	FIRMAS
1	Luis Reinoso	Obrero	200,00	200,00	18,70	18,70	181,30	
2	Angel Espinoza	Obrero	200,00	200,00	18,70	18,70	181,30	
3	Juan Torres	Obrero	200,00	200,00	18,70	18,70	181,30	
	Total M.O.D		600,00	600,00	56,10	56,10	543,90	
4	Hugo Quinapallo	Gerente	250,00	250,00	23,38	23,38	226,62	
5	Maria Casa	Subgerente	250,00	250,00	23,38	23,38	226,62	
	Total administración		500,00	500,00	46,76	46,76	453,24	

ANEXO 17 . ROL DE PAGOS PROVISIONES

**PRODUCTOS LACTEOS SANTA IVONNE
ROL DE PROVISIONES
Mes de enero 2008**

Nº	NOMINA	CARGO	SUELDO	13er SUELDO	14to SUELDO	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL
1	Luis Reinoso	Obrero	200,00	16,67	33,33	16,67	8,34	24,30	
2	Angel Espinoza	Obrero	200,00	16,67	33,33	16,67	8,34	24,30	
3	Juan Torres	Obrero	200,00	16,67	33,33	16,67	8,34	24,30	
	Total M.O.D		600,00	50,00	100,00	50,01	25,02	72,90	297,93
4	Hugo Quinapallo	Gerente	250,00	20,83	41,67	20,83	10,42	30,38	
5	María Casa	Subgerente	250,00	20,83	41,67	20,83	10,42	30,38	
	Total administración		500,00	41,67	83,33	41,66	20,84	60,75	248,25

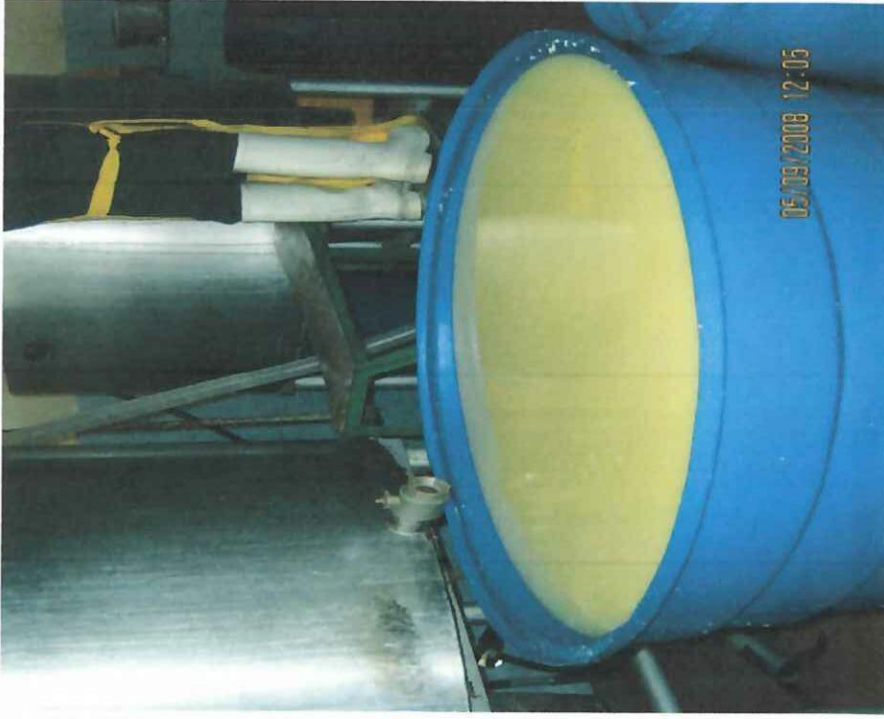
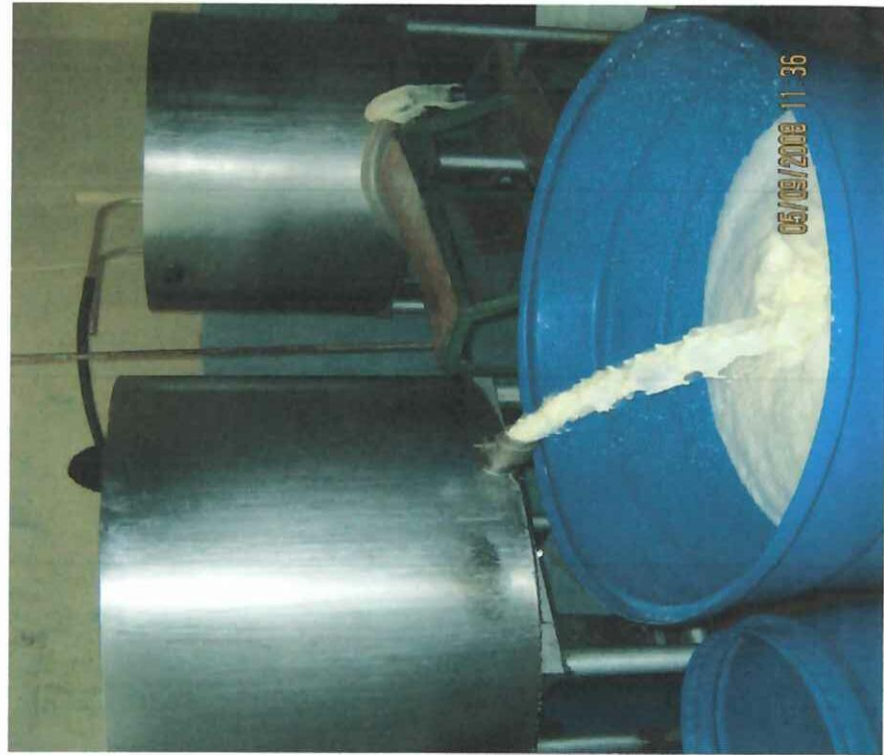
DESCREMADA



PASTEURIZACIÓN



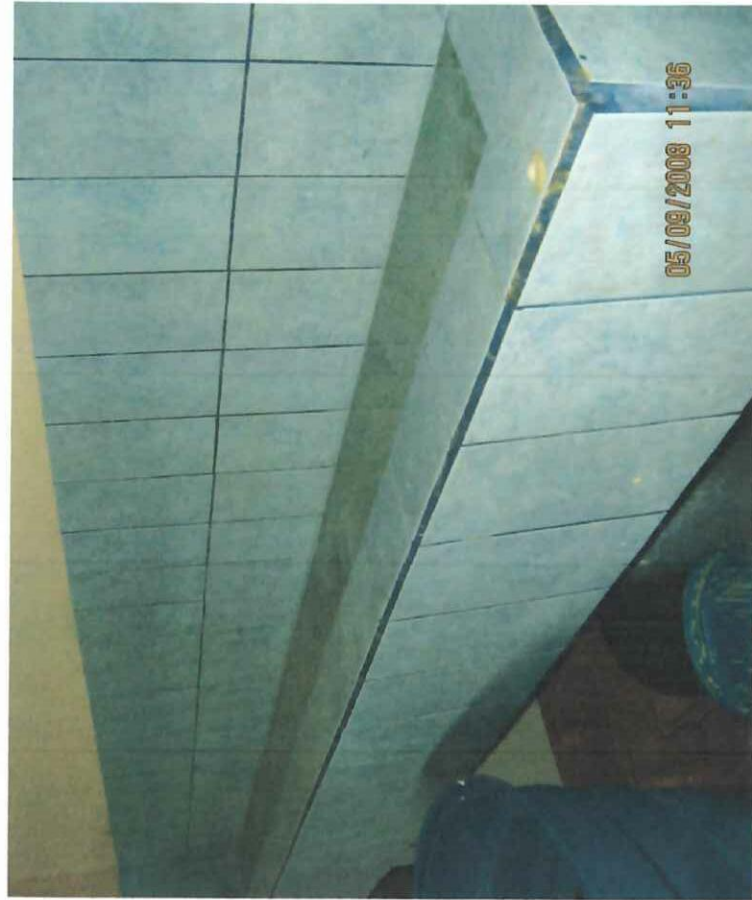
CUAJADA Y CORTAMIENTO



MOLDEADA



PRENSADA Y SALADO



ETIQUETADO



PREPARACIÓN Y SERVIDA DEL JARABE



BATIDO Y FERMENTACIÓN



PREPACIÓN DE SABORES



ENVASADO Y ETIQUETADO

