

CAPÍTULO I

1. FUNDAMENTOS TEÓRICOS

En el Ecuador existen varias Empresas Lácteas, manejadas en ciertos casos en base a experiencia, en muchas ocasiones con fundamentos poco técnicos es decir que en algunas empresas no manejan Sistemas Contables, Sistemas de Costos, Sistemas Computarizados, razón por la cual tienen problemas en el registro y control de los recursos tanto financieros, económicos, humanos, tecnológicos entre otros por tal razón es necesario implantar un Sistema de Costos por Procesos de fácil manejo para mencionadas empresas.

La Contabilidad de Costos por Procesos ha sido de suma importancia dentro de estas empresas, ya que es la herramienta principal para determinar los costos de sus productos en los cuales intervienen los Materiales, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación.

Se ocupa de la clasificación, acumulación, control y asignación de costos los cuales pueden acumularse por cuentas, trabajos, procesos, productos u otros segmentos del negocio, por ello la importancia de esta en los negocios que se dedican a la fabricación de productos de similares condiciones a través de varios procesos para dar como resultado un producto terminado disponible para la venta.

Las personas que calculan sus “costos de producción” de manera empírica, no consideran los recursos que intervienen directamente en la elaboración del producto como son los servicios básicos, la depreciación de la maquinaria y otros factores que intervienen en la producción.

El diseñar un modelo de Sistema de Costeo para esta empresa permite hacer una estandarización y optimización de los procedimientos de estas empresas para de esta manera brindar un asesoramiento contable que les permita conocer el verdadero costo de producción y los adecuados controles de los materiales, para emitir recomendaciones que permitan mejorar las condiciones de los procesos.

Para que el tema de investigación sea válido a continuación se detalla todos los conceptos teóricos necesarios para la resolución del tema planteado enfocándose al problema que las empresas lácteas tienen por no contar con un Sistema Contable como es el caso de la Empresa Láctea ASOPRAL de la Parroquia San Pedro de Mulalillo.

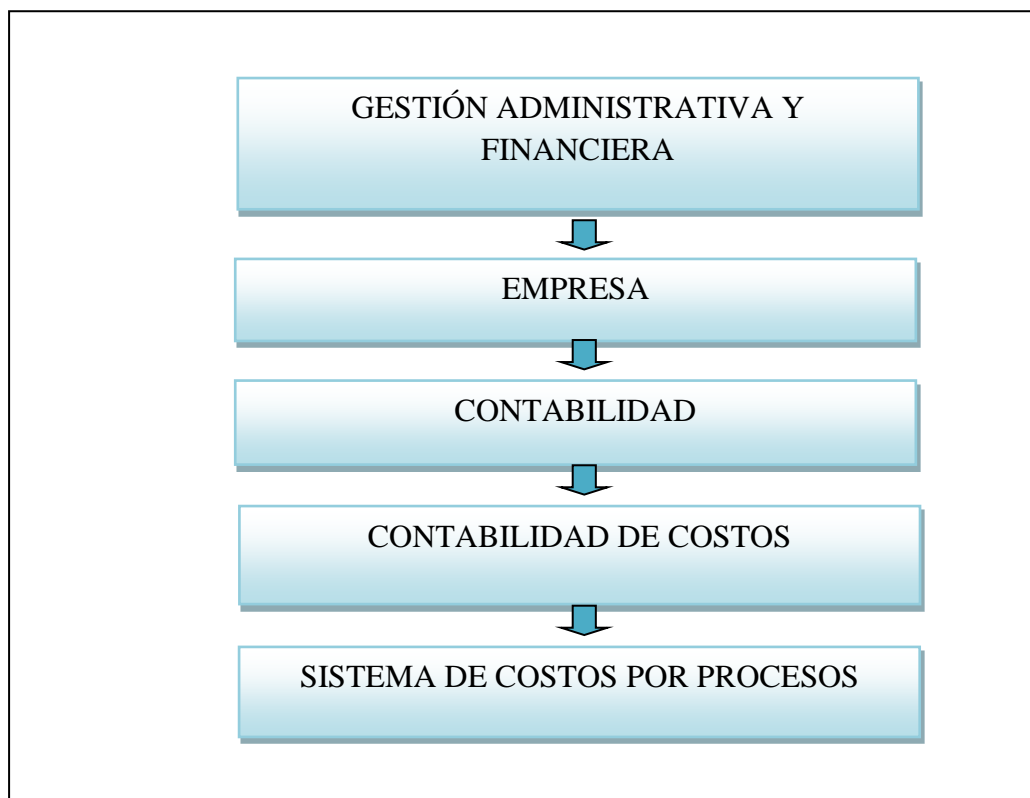
En el primer capítulo de la tesis se hará énfasis a las Categorías Fundamentales en las que se mencionan conceptos, definiciones, importancias, clasificaciones, en cuanto a temas como: Gestión Administrativa Financiera, Empresa, Contabilidad, Contabilidad de Costos, Sistema de Costos por Procesos.

Gestión Financiera Administrativa la que permite organizar controlar y dirigir todos los recursos financieros, materiales, humanos y tecnológicos para ser utilizados correctamente evitando así se genere desperdicios en la producción, en la empresa se hablará de su concepto, clasificación, lo que permitió conocer que tipo de entidad son las industrias lácteas, de igual forma la Contabilidad de Costos es la que permitió registrar todos los movimientos que surjan diariamente en la Empresa Láctea y ayudó a llevar un control adecuado en las actividades de la empresa, el Sistema de Costos por Procesos permitió a la empresa controlar eficientemente los elementos del costo, con el fin evitar desperdicios de los recursos y a su vez conocer los costos reales de los productos destinados a la venta mismos que servirán para designar un precio justo de los productos y sacarlos al mercado.

1.2 CATEGORÍAS FUNDAMENTALES

CUADRO N° 1.2

Categorías Fundamentales



Fuente: Texto

Elaborado por: El Grupo de Investigación

1.3 MARCO TEÓRICO

1.3.1 GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

Gestión Administrativa Financiera permite controlar administrar para que todas y cada una de las actividades de una entidad sean desarrolladas de acuerdo a lo planeado, por lo cual se debe administrar de manera correcta todos los recursos humanos, materiales, financieros y así optimizar los recursos los mismos que permitirán a las organizaciones tomar las mejores decisiones, para alcanzar todo lo planeado en un determinado tiempo y mantenerse estable para no tener dificultades en el manejo financiero como en la administración.

1.3.1.1 Concepto

Según MARÍN, Juan; 2005; expresa que la “Gestión Administrativa y financiera es el control que se determina sobre los campos administrativos de una entidad como son la planeación, organización, dirección y control todo enmarcado en procedimientos financieros” (Pág. 19).

El autor GOMEZ, Geovanny; 2003; define la “Gestión Financiera Administrativa como: administrar y proporcionar servicios financieros para el cumplimiento de la gestión institucional, proveer información financiera para la toma de decisiones, realizar el seguimiento y control de la recaudación de los ingresos de autogestión” (Pág. 13).

El grupo de investigación considera que Gestión Administrativa y Financiera es un control que se realiza en las áreas administrativas financieras de las entidades, aplicando la planeación, organización, ejecución y control de todas las actividades de la empresa de esta manera optimizar el uso de recursos para la toma de decisiones de los principales directivos con el propósito de alcanzar los objetivos planteados a corto, mediano y largo plazo.

1.3.2 EMPRESA

Es un ente económico con o sin fines de lucro dedicada a la producción de bienes servicios para ofrecer al mercado y tratar de satisfacer las necesidades, gustos de los clientes para así obtener una buena utilidad o rentabilidad que beneficie a la empresa e ir cumpliendo con las metas, objetivos señalados por la máxima autoridad de la empresa sean estos a mediano o largo plazo. Toda empresa en la actualidad es considerada como el motor fundamental de desarrollo social económico de los países del mundo.

1.3.2.1 Concepto

Según BRAVO VALDIVIEZO, Mercedes; 2007; expresa que la “Empresa es una entidad compuesta por capital y trabajo que se dedica a actividades de producción, comercialización y prestación de bienes y servicios a la colectividad” (Pág. 1).

GUZMÁN VALDIVIA, Isaac; 2003; menciona que “La empresa es una unidad económica que mediante el uso de diversos factores de producción, produce bienes y servicios para satisfacer las necesidades de la sociedad” (Pág. 14).

El grupo de investigación menciona que la empresa es una entidad con o sin fines de lucro dedicada a la producción, comercialización y prestación de servicios utilizando una gran variedad de recursos (financieros, materiales, tecnológicos, humanos) para ofrecer productos acorde a las necesidades, gustos y preferencias del mercado.

1.3.2.2 Clasificación de las Empresas

Clasificación de las Empresas.-Se clasifican en:

1. Por su naturaleza:

- ✓ Industriales
- ✓ Comerciales
- ✓ Servicios

Empresas Industriales: Son aquellas que se dedican a la transformación de materias primas en nuevos productos para colocarlos en el mercado y así poder venderlos.

Empresas Comerciales: Son aquellas que se dedican a la compra-venta de productos, convirtiéndose en intermediarias entre productores y consumidores hasta hacer llegar el producto al consumidor final.

Empresas de Servicios: Son aquellas que se dedican a la venta y prestación de servicios a la colectividad ofreciendo servicios de buena calidad y tratando de satisfacer los gustos y preferencias de los consumidores en general.

2. Por el sector al que pertenece:

- ✓ Públicas
- ✓ Privadas
- ✓ Mixtas

Empresas Públicas: Son aquellas cuyo capital pertenece al sector público es decir al (Estado) y estas son manejadas y controladas únicamente por este organismo público.

Empresas Privadas: Son aquellas cuyo capital pertenece al sector privado (personas naturales o jurídicas).

Empresas Mixtas: Son aquellas cuyo capital pertenece tanto al sector público como al sector privado (personas jurídicas).

3. Por la integración del capital:

- ✓ Unipersonales
- ✓ Pluripersonales

Unipersonales. Son aquellas cuyo capital pertenece a una persona natural.

Pluripersonales. Son aquellas cuyo capital pertenece a dos o más personas natural.

1.3.3 CONTABILIDAD

Es una herramienta adoptada para las empresas registrando, las transacciones y hechos económicos que ocurren en un negocio, de modo que ayuda a las empresas llevando un control ordenado, adecuado y confiable de sus recursos tanto económicos como financieros que servirán para la toma de decisiones en las entidades.

1.3.3.1 Concepto

Según OROZCO CADENA, José; 2007; expresa que la:

“Contabilidad General es un campo especializado de las ciencias administrativas, que se sustenta en principios y procedimientos generalmente aceptados, destinados a cumplir con los objetivos de: Análisis, registro, control de las transacciones u operaciones realizadas por una empresa o institución en funcionamiento, con las finalidades de: Informar e interpretar la situación económica financiera y los resultados operacionales alcanzados en cada periodo o ejercicio contable, durante toda la existencia permanente de la entidad” (Pág.1).

Según BRAVO VALIVIEZO, Mercedes; 2007; menciona que “Contabilidad es la ciencia, el arte y la técnica que permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de las transacciones que se realizan en una empresa con el objeto de conocer la situación económica y financiera al término de un periodo contable” (Pág. 1).

Para las investigadoras Contabilidad es una herramienta empresarial sobre la cual se fundamentan las decisiones gerenciales y financieras, es así que toda actividad económica desde las pequeñas empresas hasta las más grandes requieren del aporte de la Contabilidad, para conocer los resultados obtenidos al finalizar un periodo contable, a través de los Estados Financieros los mismos que se utilizarán para la toma de decisiones y por ende al cumplimiento de sus objetivos.

La Contabilidad es de gran importancia porque todas las empresas tienen la necesidad de llevar un control de sus negociaciones financieras. Así obtendrá mayor productividad y aprovechamiento de su patrimonio. Por otra parte, los servicios aportados por la contabilidad son imprescindibles para obtener información de carácter legal para evitar cualquier problema que pueda presentar cotidianamente.

1.3.3.2 Clasificación de la Contabilidad

✓ *Contabilidad General o Comercial*

Es un campo especializado de las ciencias administrativas, que se sustenta en principios y procedimientos generalmente aceptados, destinados a cumplir con los objetivos de: análisis, registro, control de las transacciones u operaciones realizadas por una empresa o institución en funcionamiento, con las finalidades de, informar e interpretar la situación económica financiera y los resultados operacionales alcanzados en cada periodo o ejercicio contable, durante toda la existencia permanente de la entidad.

✓ *Contabilidad Bancaria*

Contabilidad Bancaria es aplicada en el sistema bancario en función del plan de cuentas que proporcionan las Superintendencia de Bancos, es decir, el contador debe ajustarse estrictamente a este plan de cuentas para registrar las transacciones de forma clara y correcta para llevar un control eficiente de los recursos financieros.

✓ *Contabilidad de Costos o Industrial*

Este tipo de contabilidad está enfocado para las Empresas Industriales que requiere de un sistema contable especial, dividido en dos partes, la primera relacionada con la determinación del costo de cada uno de los artículos elaborados tomando en cuenta los tres elementos fundamentales del costo ; y la segunda con la Contabilidad General, es importante porque los ejecutivos de la empresa disponen de una excelente herramienta de trabajo correspondiente al costo de cada uno de los artículos elaborados.

✓ *Contabilidad de Servicios*

Esta Contabilidad se aplica a las empresas que ofrecen servicios como parte de sus transacciones, por ejemplo: telefonía celular, telefonía convencional, hospitales, transporte aéreo, entre otras, mediante la aplicación de esta contabilidad a este tipo de entidades se lleva un control eficiente de todas las actividades que surjan diariamente y deben ser controladas para que al cierre del ejercicio fiscal sea fácil conocer las utilidades obtenidas que en cierta forma servirán para la toma de decisiones.

✓ *Contabilidad Agropecuaria*

Es una rama de la Contabilidad de Costos, pues es importante conocer el costo de producir: un quintal de trigo, un litro de leche, un kilogramo de queso tierno, un

quintal de papas, un kilogramo de carne de vacuno en pie, etc. Los hacendados que tienen debidamente organizadas sus propiedades, tienen también organizado su sistema contable, para obtener un porcentaje adecuado de utilidades.

1.3.3.3 Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA)

Son aquellos que nos sirven de guía para iniciar un proceso contable, ya que mediante estos se conocen aspectos muy importantes, los mismos que ayudan a desarrollar los procesos de mejor manera, e ir registrando cada uno de los movimientos financieros de la entidad hasta reflejar la situación económica financiera de la empresa.

Entidad.- La actividad económica es realizada por entidades identificables, las que constituyen combinaciones de recursos humanos, naturales y capital, coordinados por una autoridad que toma decisiones encaminadas a la consecución de los fines propuestos.

Realización.- La contabilidad cuantifica en términos monetarios las operaciones que realiza una entidad con otros participantes en la actividad económica y ciertos eventos económicos que la afectan en el ejercicio económico de la empresa en un periodo determinado.

Periodo Contable.- La necesidad de conocer los resultados de la operación y la situación financiera de la entidad, obliga a dividir a su vida en periodos convencionales. Las operaciones y eventos así como sus efectos derivados, susceptibles de ser cuantificados, se identifican con el periodo que ocurre; por tanto cualquier información contable debe indicar netamente el periodo a que se refiere.

Valor Histórico Original.- Las transacciones y eventos económicos que la contabilidad cuantifica se registran según las cantidades de efectivo que se afecten o su equivalente. Estas cifras deberán ser modificadas en el caso de que ocurran

eventos posteriores que les haga perder su significado, ampliando métodos de ajustes en forma sistemática que preserven la imparcialidad y objetividad de la información contable.

Negocio en Marcha.- La entidad se presume en existencia permanentemente; salvo especificación en contrario; por lo que las cifras de sus estados financieros representarían valores históricos, cuando las cifras representen valores estimados de liquidación, esto deberá especificarse claramente y solamente serán aceptables para información general cuando la entidad este en la liquidación.

Dualidad Económica.- Se constituye de los recursos que dispone la entidad para la realización de sus fines y, las fuentes de dichos recursos, que a su vez son las especificaciones de los derechos que sobre los mismos existen en su conjunto.

Revelación Suficiente.- La información contable presentada en los estados financieros debe contener en forma clara y comprensibles todo lo necesario para juzgar los resultados de la operación y la situación financiera de la entidad.

Importancia Relativa.- La información de los estados financieros debe mostrar aspectos importantes de la entidad susceptibles de ser cuantificados en monetarios. Para efecto de los datos que entran al sistema de información contable como para la información resultante de su operación, se debe equilibrar el detalle y multiplicidad de los datos con la utilidad y finalidad de la información.

Consistencia.- Los usos de la información contable requieren que se sigan procedimientos de cuantificación que permanezcan en el tiempo y debe ser obtenida mediante la aplicación de los mismos principios para que mediante la comparación de los estados financieros, se pueda conocer la evolución y su posición relativa.

1.3.4 CONTABILIDAD DE COSTOS

La Contabilidad de Costos se ocupa de la planeación, clasificación, acumulación, control, y asignación de los costos principalmente en empresas dedicadas a la transformación de productos, como son las industriales y manufactureras, ya que permite registrar analizar e interpretar todos los recursos sean estos humanos, materiales, financieros que se utilizó en el proceso de producción, para poder asignar precios de acuerdo a los recursos utilizados en la elaboración de cada producto, mismos que sean de aceptación en el mercado.

1.3.4.1 Concepto

Para el autor GARCÍA COLÍN, Juan; 2008; (Pág. 8) menciona que la Contabilidad de Costos es “Un sistema de información empleado para predeterminar, registrar, acumular, controlar, analizar, direccionar, interpretar e informar todo lo relacionado con los costos de producción, venta, administración y financiamiento”.

Para la autora BRAVO VALDIVIESO, Mercedes y UBIDIA TAPIA, Carmita; 2007; mencionan que:

“La contabilidad de costos es una rama especializada de la Contabilidad General, permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de los costos utilizados en las empresas, por lo tanto, determina el costo de la materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación que intervienen para la elaboración de un producto o la prestación de un servicio” (Pág.1).

Para las investigadoras la Contabilidad de Costos se basa en principios, normas, reglas y objetivos que son primordiales en el desarrollo de la vida económica de la industria, la misma que requiere de un personal especializado e idóneo, así como de cuentas, subcuentas y formularios que se adapten a la naturaleza de la industria para el cumplimiento de sus objetivos, porque esta proporciona información

detallada de los elementos que intervienen en los costos, arrojando resultados inmediatos.

La Contabilidad de Costos posee una gran relevancia en todas las empresas porque forma parte importante durante la planificación estratégica de los negocios a concretar, se debe tener en cuenta que en base a la Contabilidad de Costos, se pueden determinar los capitales destinados, a la adquisición los materiales necesarios para llevar a cabo las actividades empresariales, sean estas de producción industrial o no. Otro aspecto un poco más inferior que abarca la Contabilidad de Costos, es que también se calcula aquellos productos que serán vendidos por unidad.

✓ **Objetivos**

Los objetivos de la contabilidad de costos son, entre otros:

- ✓ Determinar el costo de los productos vendidos, a fin de calcular la utilidad o pérdida del período.
- ✓ Generar información que permita a los diferentes niveles de dirección una mejor planeación, evaluación y control de sus operaciones.
- ✓ Contribuir a mejorar los resultados operativos y financieros de la empresa, propiciando el ingreso a procesos de mejora continua.
- ✓ Controlar los costos incurridos a través de comparaciones con costos previamente establecidos y, en consecuencia, descubrir ineficiencias.
- ✓ Proporcionar información de costos, en forma oportuna, a la dirección de la empresa, para una mejor toma de decisiones.
- ✓ Controlar los recursos financieros, humanos y tecnológicos en la

producción para evitar se produzcan desperdicios.

1.3.4.2 Costo, Gasto y Pérdida

Es de mucha importancia conocer entender y dominar estos términos tomando en cuenta que son de uso cotidiano en el ámbito contable.

✓ Costo

Los Costos deben diferenciarse de los gastos y de las pérdidas. Los "Costos" representan una porción del precio de adquisición de artículos, propiedades o servicios, que ha sido diferida o que todavía no se ha aplicado a la realización de ingresos.

✓ Gasto

Los "Gastos" son una salida de dinero que una persona o empresa debe pagar por un artículo o por un servicio, se conoce también como el costo que se ha aplicado contra el ingreso de un periodo determinado. Los salarios de oficina son gastos que se aplican al periodo durante el cual se producen o se fabrican los bienes.

✓ Pérdida

Las "Pérdidas" son reducciones en la participación de la empresa por las que no se ha recibido ningún valor compensatorio, sin incluir los retiros de capital; por ejemplo, destrucción de una planta por huracán o incendio es un caso de pérdida para la entidad.

1.3.4.3 Clasificación de los Costos

Los costos pueden clasificarse de acuerdo con el enfoque requerido, por lo tanto existen un gran número de clasificaciones. Aquí mencionaremos las principales, a saber:

1. La función en que se incurre:

a) Costos de Producción.- Son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos.

b) Costos de Venta.- Son los que se incurren en el área que se encarga de comercializar los productos terminados; por ejemplo: sueldos y prestaciones de los empleados del departamento de ventas, comisiones a vendedores, publicidad.

c) Costos de Administración.- Son los que se originan en el área administrativa; o sea, los relacionados con la dirección y manejo de las operaciones generales de la empresa; por ejemplo: sueldos y prestaciones del director general, del personal de tesorería, de contabilidad.

d) Costos Financieros.- Es el que se integra por los gastos derivados de allegarse fondos de financiamiento por lo cual representa las erogaciones destinadas a cubrir en moneda nacional o extranjera, los intereses, comisiones y gastos que deriven de un título de crédito o contrato respectivo, donde se definen las condiciones específicas y los porcentajes pactados; se calculan sobre el monto del capital y deben ser cubiertos durante un cierto periodo de tiempo. Incluye las fluctuaciones cambiarias y el resultado de la posición monetaria.

2. Según su identificación en el producto:

a) Costos Directos.- Son aquellos costos que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas que tienden a fluctuar en proporción al volumen total de la producción, de venta de artículos o la prestación de un servicio, se incurren debido a la actividad de la empresa; ejemplo: materia prima.

b) Costos Indirectos.- Son aquellos costos que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas que afectan al proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se puede asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación; ejemplo impuestos.

3. Comportamiento respecto al volumen de producción o venta de artículos terminados:

a) Costos Fijos 1.- Son aquellos costos que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, independientemente de los cambios registrados en el volumen de operaciones realizadas; ejemplo: sueldos, arriendos.

b) Costos Variables 2.- Son aquellos cuya magnitud cambia en razón directa al volumen de las operaciones realizadas que varían en forma proporcional, de acuerdo al nivel de producción o actividad de la empresa en funcionamiento; ejemplo: combustible, horas extras.

c) Costos Semifijos, SemivARIABLES o Mixtos.- Son aquellos que se mantienen fijos hasta cierto nivel de producción, a partir del cual varían según los cambios en volumen de producción; ejemplo: energía eléctrica.

4. El momento en que se determinan los costos:

a) Costos Históricos.- Son aquellos costos que se han obtenido dentro del período en la fabricación de un producto o prestación de un servicio y que se obtienen al final del período que se conservan para su análisis respectivo y comparación con los resultados futuros, sirviendo como un dato de base histórica y siempre se refieren a los costos reales ya sean por productos, por áreas de responsabilidad o cuenta de gasto.

b) Costos Predeterminados.- Son los que se calculan antes de realizar la producción sobre la base de condiciones futuras especificadas y las mismas se refieren a la cantidad de artículos que se han de producir, los precios a que la gerencia espera pagar los materiales, el trabajo, los gastos y las cantidades que se habrán de usar en la producción de los artículos, estos costos aparecen directamente en la producción de los bienes.

1.3.4.4 Elementos del Costo:

- ✓ Materia Prima
- ✓ Mano de Obra
- ✓ Costos Indirectos de Fabricación

Materia Prima

La materia prima constituye todos los bienes, ya sea que se encuentren en estado natural o sobre quienes hayan operado algún tipo de transformación previa, requerida para la producción de un bien que será diferente al de los materiales utilizados. Son recursos prioritarios para las empresas porque de ello se elabora los productos para ofrecer al mercado.

Mano de Obra

Es el esfuerzo físico o mental empleados para la elaboración de un producto. Se entiende como “Costo de Mano de Obra” al valor monetario resultante de aplicar egresos e imputaciones contables vinculados con la participación de los trabajadores en los procesos de producción, utilizando materias primas, materiales, maquinarias y equipos. Los sueldos, salarios, beneficios sociales, remuneraciones adicionales y demás erogaciones a favor del personal vinculado con la producción en forma directa o indirecta, constituyen el COSTO DE MANO DE OBRA.

Costos Indirectos de Fabricación

Este tercer elemento del costo de producción incluye los Costos Indirectos como: depreciaciones de maquinarias y equipos, depreciaciones del edificio, mantenimiento de maquinarias, combustibles, lubricantes, seguros relacionados con los procesos de producción.

1.3.4.5 Sistema de Costos

El Sistema de Costos es el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas en la producción de los bienes de empresas dedicadas a la elaboración y transformación de bienes y servicios.

✓ Objetivo de un Sistema de Costos

El objetivo de un Sistema de Contabilidad de Costos o Sistema de Costeo es acumular los costos de los productos o servicios. La información del costo de un producto o servicio es usada por los gerentes para establecer los precios del producto, controlar las operaciones, y desarrollar Estados Financieros. También, el Sistema de Costeo mejora el control proporcionando información sobre los costos incurridos por cada departamento o proceso.

1.3.4.5.1 Clasificación de los Sistemas de Costos

1.3.4.5.1.1 Sistema de Costos por Órdenes de Producción

El Sistema de Costos 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. En este sistema la unidad de costeo es

generalmente un grupo o lote de productos iguales, se emprende mediante una orden de producción. Los costos se acumulan para cada orden de producción por separado y la obtención de los costos unitarios es cuestión de una simple división de los costos totales de cada orden, por el número de unidades producidas en dicha orden.

Es así mismo 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, como las industrias tipográficas, las artes gráficas en general, la industria del calzado, del mueble, del juguete y muchas otras de producción en masa de unidades similares o productos elaborados a la orden de los clientes.

El Sistema de Costeo por Órdenes de Producción se basa en datos históricos, ya que 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 perjudique el proceso de producción, en el lote específico en que se está trabajando.

Objetivos

- ✓ Calcular el costo de producción de cada artículo que se elabora, mediante el registro adecuado de los tres elementos en las hojas de costos por trabajo.
- ✓ Tener un conocimiento lógico del proceso de producción de cada artículo para poder seguir en todo momento el proceso de fabricación, el cual puede interrumpirse sin perjuicio del producto.

- ✓ Mantener un control de la producción, aunque sea después de que esta se ha terminado, con miras a la reducción de los costos en la elaboración de nuevos lotes de trabajo.

Importancia

Este sistema es importante puesto que facilita lo siguiente:

- ✓ Planificar adecuadamente el inicio de la producción separando lo necesario para la elaboración del producto con la finalidad de evitar desperdicios de los tres elementos del costo.
- ✓ Evita se genere sobrantes de productos terminados en bodega porque este sistema trabaja en base a pedidos.

Identificación de las Órdenes de Producción

Cuando un cliente ha solicitado la fabricación de una determinada cantidad de productos, inmediatamente se elaborara la Orden de Producción la cual deberá ser ingresada cronológicamente a la plante para iniciar la fabricación. Estas órdenes tendrán un código que las identifique los cuales se crearan según las necesidades y organización de la producción de las industrias.

1.3.5 SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

Este tipo de sistema es muy utilizado en empresas industriales dedicadas a la elaboración de productos, principalmente en empresas en donde un solo proceso de fabricación surgen dos o más clases de productos diferentes como por ejemplo; en Empresas Lácteas de la misma materia prima en este caso la leche salen productos diferentes como queso, yogurt, leche pasteurizada entre otros, es así que en cada departamento aparecen costos y estos deben ser conocidos y registrados por la empresas. El papel de este sistema es conocer los costos de cada proceso o

departamento para luego acumular y sacar los costos y precios totales y reales de los productos.

1.3.5.1 Concepto

Según BRAVO, Oscar; 2005; menciona que:

“El sistema de costos por procesos tiene como particularidad especial el que los costos de los productos se acumulan por periodos, durante las cuales la materia prima sufre un proceso de transformación continua, bien sea en procesos repetitivos o no para una producción relativamente homogénea, el cual no es posible identificar los elementos del costo de cada unidad terminada, en cambio en el sistema de costos de producción si es posible identificar” (Pág. 164).

El grupo de investigación menciona que este sistema ayuda a determinar los costos de los productos de cada proceso hasta obtener el costo total del producto terminado, tomando en cuenta todos los costos incurridos en Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación.

Objetivos del Costeo por Procesos

El sistema de costeo por procesos cumple dos objetivos esenciales:

- ✓ Calcular, en un tiempo determinado, los costos de producción de un proceso particular que se puede realizar en un solo departamento de producción o en varios.

- ✓ Ayudar a la gerencia de una empresa en el control de los costos de producción, a través de los informes que sobre cada departamento o centro de costos debe rendir el Departamento de contabilidad. Con estos informes, la gerencia puede mantener un adecuado control de la producción, aunque sólo sea después de que ésta ha terminado, exigiendo una mayor eficiencia

cuando así se requiera. Además dispone de la herramienta esencial, los costos de producción para determinar nuevas políticas de precios, teniendo en cuenta los precios que ofrecen las firmas competidoras.

Aplicación

Los Costos por Procesos se utilizan en empresas de producción masiva y continua de artículos similares, como textiles, plásticos, refinamiento de azúcar, sal, petróleo, vidrio; por las industrias minera, láctea o de cemento y de alimentos procesados o por las prestadoras de servicios de comunicaciones, eléctricas, recolectoras de basura y en general las de servicios básicos.

Este sistema tiene como particularidad que los costos de los productos o de los sistemas, se determinan por periodos semanales, mensuales o anuales, durante los cuales la materia prima sufre transformaciones continuas. Es propio de la producción en serie que, una vez iniciado un proceso determinado, ya sea de una parte específica o del producto mismo, no se puede interrumpir porque es de naturaleza continua es decir que va de un departamento a otro hasta quedar totalmente terminado.

Importancia del Control por Procesos

El control en este tipo de industrias se lo realiza en cada paso o proceso productivo de tal forma de identificar el proceso y corregir inmediata y oportunamente cualquier error que genere excesos en los consumos de los elementos del costo y por tanto incremento en el costo unitario del producto.

Características del Sistema de Costos por Procesos

- ✓ La facilidad de obtener el costo por unidades y por procesos dividiendo el acumulado de cada proceso para las unidades producidas lo que se llama la técnica de promediar, pues toda industria que utiliza este método

produce unidades iguales deduciéndose que en cada artículo entra la misma cantidad de Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación.

- ✓ La técnica de promediar los costos de cada proceso entre la producción, con el fin de obtener el costo por unidad y por proceso.
- ✓ En este sistema se puede trabajar con los costos reales sin necesidad de agregarle el calificativo de “Directos e Indirectos” basta saber a que procesos se destinan los materiales que salen de bodega y al final del proceso determinar los costos unitarios.

Hoja o Informe de Costos por Procesos

La hoja de costos, contiene los costos de producción en cada proceso, así como los costos equivalentes por Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación .Con la finalidad de acumular el total invertido en la producción.

Informe de Unidades Producidas

En este informe se contemplará solamente todo lo relacionado con unidades producidas, sin tomar en cuenta los costos. En el se apreciara claramente cuantas unidades comenzaron en determinado periodo, cuantas se terminaron y cuantas se perdieron.

1.3.5.2 Registro de Entrada Original

En las empresas industriales los registros de entrada original tienen la misma connotación que en la empresa comercial y es más se fundamenta en los registros principales como:

- ✓ Orden de Compra

- ✓ Requisición de Materiales
- ✓ Tarjetas Kardex

Orden de Compra: Es un documento que emite el jefe de producción, solicitando la compra de materiales necesarios a utilizar en la producción.

(VER ANEXO 2)

Requisición de Materiales: Documento que emite el departamento de producción para solicitar los materiales a bodega.

(VER ANEXO 3)

Tarjetas Kardex: Es otro documento auxiliar que facilita enormemente el control de inventarios de materia prima, suministros, materiales y productos elaborados. También se registran todos los movimientos de los artículos de compra, venta, devolución en compras, devolución en ventas y entrega a los departamentos.

(VER ANEXO 4)

1.3.5.3 Ciclo Contable

Para que un Sistema de Costos por Procesos funcione de la manera más efectiva se deberá aplicar los siguientes registros contables:

- ✓ Plan de Cuentas
- ✓ Estado de Situación Inicial
- ✓ Libro Diario
- ✓ Libro Mayor
- ✓ Balance de Comprobación
- ✓ Estado de Productos Vendido
- ✓ Estado de Pérdidas y Ganancias
- ✓ Estado de Situación Financiera

Plan de Cuentas

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

Instructivo del Plan de Cuentas

Es una de los elementos del Sistema de Costos y por lo tanto muy útil ya que ayuda a definir las condiciones del movimiento de todas las cuentas que integran el plan.

Nivel Superior: GRUPO

Esta dado por los términos de la situación financiera y económica en este orden:

Activo

Pasivo

Patrimonio



La situación financiera

Ingresos o Rentas

Gastos



La situación económica

Segundo Nivel: SUBGRUPO

Está dado por la división racional de los grupos, efectuado bajo algún criterio de uso generalizado así:

Tratándose del Activo.- Se lo desagrega bajo el criterio de liquidez así:

- ✓ Activo Circulante o Corriente
- ✓ Activo Fijo
- ✓ Otros Activos

Tratándose del Pasivo.- Se lo clasifica bajo el criterio de liquidez en los siguientes grupos:

- ✓ Pasivo Circulante, Corriente o a Corto Plazo
- ✓ Pasivo Fijo o Inmovilizado o a Largo Plazo
- ✓ Otros Pasivos

Tratándose del Patrimonio.- Se lo desagrega bajo el criterio de inmovilidad así:

- ✓ Capital
- ✓ Superávit de Capital
- ✓ Resultados

Tratándose de los Gastos y Costos.- Se lo desagregan en:

- ✓ Operacionales
- ✓ No Operacionales

Estado de Situación Inicial.- Es un informe escrito donde está reflejado los activos, pasivos, y patrimonio, cada una de ellas con su propia codificación, sirve para ver lo que posee la empresa en un periodo inicial o final, el final servirá como inicial en un nuevo periodo; los activos representan lo que posee la empresa, mientras que los pasivos las deudas con terceras personas y el patrimonio con que cuenta la empresa.

Libro Diario.- Es un registro de entrada original donde se anotan cada una de las transacciones que surgen dentro de la entidad, lo cual nos facilita ir registrando las cuentas, valores por separado es decir las que corresponde al debe y las del haber, para de esta manera mantener el principio de partida doble y obtener resultados contables eficaces manteniendo un resultado igualitario entre el debe y el haber.

Libro Mayor.- Es un registro contable al que se traslada las cuentas del libro diario, para luego determinar por separado el movimiento económico y el saldo que estas reflejen luego de haber culminado el proceso contable.

Balance de Comprobación.- Este balance tiene como finalidad comprobar la exactitud y veracidad de los registros realizados en el proceso contable desde el estado de situación inicial, libro diario y mayor los mismos que ayudarán a determinar la igualdad de los saldos registrados.

Estado de Productos Vendidos.- Es un documento financiero muy importante en la Contabilidad de Costos, a través del cual se muestra en forma detallada el costo de la producción terminada y el costo de los artículos que se van vendiendo en la planta a lo largo del periodo contable. No es otra cosa que la aducción en los tres elementos, a estos valores se deberá adicionar los productos en proceso al inicio del periodo y se obtendrá el total de productos en proceso, y si a este valor le disminuye los productos en proceso al finalizar el periodo obtendremos el costo de productos terminados, al inicio del periodo obtendremos el costo total de los productos disponibles para la venta y a si a este valor le disminuimos el valor de los productos terminados al finalizar el periodo obtendremos el costo de productos vendidos.

Estado de Pérdidas y Ganancias.- Documento contable que registra los ingresos, rentas, utilidades, ganancias, costos, gastos y pérdidas correspondientes a un periodo determinado, con objeto de computar la utilidad neta o la pérdida líquida obtenida durante dicho periodo.

Estado de Situación Financiera.- Es un documento contable que refleja la situación financiera de un ente económico, a una fecha determinada y que permite efectuar un análisis comparativo de la misma; incluye el activo, pasivo y capital contable.

CAPÍTULO II

2. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

2.1 INTRODUCCIÓN

En el presente capítulo se procedió a la revisión, análisis e interpretación de resultados, obtenidos producto de la aplicación de las técnicas y métodos de investigación a todo el personal de la empresa como: Representante Legal de la Empresa Láctea ASOPRAL el Sr. Agr. David Gutiérrez, socios y trabajadores de la misma.

En la recopilación de datos importantes para el desarrollo de la investigación se procedió a utilizar las siguientes técnicas; la observación en forma directa dentro de la empresa, la guía de entrevista al presidente, la encuesta a los socios como también a los trabajadores. Mediante la técnica de observación se visualizó las actividades que cada persona cumplía en cada cargo encomendado por la organización, lo que permitió analizar para obtener información de los diferentes factores objetos de estudio, este método es útil y sencillo. Otra técnica utilizada fue la encuesta, un método de recopilación de datos muy común aplicada al personal de la Empresa Láctea ASOPRAL, se realizó con la ayuda de un instrumento llamado cuestionario el mismo que contiene una serie de preguntas dirigidas a las actividades de la empresa las mismas que deben ser analizadas detenidamente, es un medio eficaz para recopilar información necesaria que ayude a detectar la situación de la empresa para poder aplicar el Sistema de Costos por Procesos en la empresa.

2.2 Metodología Utilizada

Para el desarrollo de este capítulo se aplicaron algunas técnicas e instrumentos de investigación como son la **Descriptiva y la Explicativa** las mismas que ayudaron a recopilar la información necesaria de la empresa.

Descriptiva, esta investigación permitió analizar y describir la información obtenida en la Empresa Láctea ASOPRAL, en donde se llevó a cabo la investigación, en la cual se realizó un diagnóstico general de los recursos económicos, humanos, materiales invertidos en la elaboración de los quesos. Explicativa, este tipo de investigación permitió describir más allá de los conceptos dirigidos para responder las causas de los eventos, fenómenos, explicando porque ocurre o se da dicho fenómeno también en que condiciones se manifiesta, es decir al diseñar una Metodología de Sistema de Costos por Procesos en la Empresa Láctea ASOPRAL se identificaron los problemas que la empresa tiene por no contar con un adecuado Sistema de Producción para controlar todo el proceso de producción.

En esta investigación las autoras han considerado implantar un Sistema de Costos por Procesos para ello se utilizó una metodología **no experimental**, debido a que no existió manipulación de variables es decir las investigadoras no crearon condiciones si no observaron el fenómeno o el evento en su contexto natural en la Empresa Láctea ASOPRAL ya que únicamente se basa en la recopilación de datos con el fin de llevar un registro contable exitoso para la empresa.

En esta investigación se utilizaron los métodos **inductivo, deductivo, analítico** los mismos que permitieron observar y recopilar información necesaria para el desarrollo del tema planteado en la Empresa Láctea ASOPRAL.

El primero fue aplicado en las contextualizaciones del marco teórico del Primer Capítulo es decir se investigó desde un concepto hasta culminar el marco teórico, de la misma forma el deductivo se utilizó en el Segundo Capítulo de la tesis

porque se observó toda la empresa y luego se aplicaron las respectivas encuestas al personal respectivo de la empresa con el fin de emitir conclusiones, así también al aplicar el método analítico se logró tener un amplio conocimiento del proceso de producción para los acontecimientos que se desarrollan en cada uno de los departamentos de la empresa.

Para la obtención de datos e informaciones mismos que se utilizaron en la investigación en la cual se aplicaron las técnicas como la **observación documental, observación física, entrevista, la encuesta**, con dichos aspectos se procedió con la investigación.

La técnica de observación se aplicó en la documentación que facilitó el presidente de la Empresa Láctea ASOPRAL en el proceso de producción de los quesos frescos y quesos mozzarella, ya que permitió adquirir conocimientos acerca del desenvolvimiento de la empresa. Observación documental, este tipo de técnica se utilizó para la recopilación de información de las fuentes científicas de base bibliográfica, virtual, estadísticas, publicaciones, revistas para formar el marco teórico para que la investigación sea válida. Observación Física, se utilizó para verificar de forma física los documentos que nos proporcionó el representante legal de la empresa el mismo que permitió recopilar información clara para la implantación del Sistema de Costos por Procesos. La entrevista, se aplicó al representante legal de la empresa con la finalidad de recopilar información sobre el objeto de investigación para así poder emitir conclusiones que ayuden al desarrollo de la empresa. La Encuesta, se aplicó a los socios como también a los trabajadores de la empresa Láctea ASOPRAL que fue un total de veinte y dos personas lo que permitió conocer de forma general la situación de la empresa, las funciones que desempeñan cada uno de los trabajadores mediante el cual se pudo evaluar mencionadas situaciones.

2.3 Preguntas Científicas

Las Preguntas Científicas sirvieron para estudiar y observar los hechos o fenómenos que se presenta en la Empresa Láctea ASOPRAL, es decir las investigadoras solamente observaron el problema pero no manipularon ningún hechos o datos propios de la empresa, el propósito fundamental de estas preguntas son proponer alternativas de solución en este caso la solución fue implantar el Sistema de Costos por Procesos en la organización el mismo que ayudará a la empresa a llevar un control en todas las actividades de la misma.

¿Cuáles son los contenidos teóricos que permita el desarrollo de una Metodología de un Sistema de Costos por Procesos a ser aplicado en la Empresa Láctea ASOPRAL San Pedro de Mulalillo del Cantón Salcedo, con el fin de mejorar el manejo de los sistemas de producción de la misma?

¿Cuáles son los principales problemas de la Empresa Láctea ASOPRAL San Pedro de Mulalillo del Cantón Salcedo al no conocer los costos reales de los productos elaborados, Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación?

¿Qué procedimientos se deben utilizar, al diseñar una Metodología de un Sistema de Costos por Procesos que permita llevar un control claro, veraz, y oportuno de los procesos de producción y de los costos reales de los productos en la Empresa Láctea ASOPRAL San Pedro de Mulalillo del Cantón Salcedo?

2.4 Operacionalización de las Variables

Al diseñar una Metodología de un Sistema de Costos por Procesos en la Empresa Láctea ASOPRAL San Pedro de Mulalillo del Cantón Salcedo, se pudo solucionar las falencias que presentaba como es el desconocimiento de los costos reales de los productos elaborados tomando en cuenta los elementos del costo lo cual ayudará a la empresa a llevar controles claros y así seguirá incrementando sus utilidades y cumpliendo con las metas planeadas.

CUADRO N° 2.1
Operacionalización de las Variables

PREGUNTAS DIRECTRICES	DIMENSIÓN	INDICADORES	INSTRUMENTOS
¿Cuáles son los contenidos teóricos que permita el desarrollo de una Metodología de un Sistema de Costos por Procesos a ser aplicado en la Empresa Láctea ASOPRAL San Pedro de Mulalillo del Cantón Salcedo, con el fin de mejorar el manejo de los sistemas de producción de la misma.?	Gestión Administrativa y Financiera Empresa Contabilidad Contabilidad de Costos Sistema de Costeo por Procesos	Conceptos Gestión Administrativa y Financiera. Conceptos, clasificación, de la Empresa. Conceptos, clasificación, y PCGA. Conceptos, objetivos, clasificación, Sistema de Costos. Conceptos, objetivos, aplicación, e importancia.	Bibliográficos Páginas Electrónicas Revistas Tesis
¿Cuáles son los principales problemas de la Empresa Láctea ASOPRAL San Pedro de Mulalillo del Cantón Salcedo al no conocer los costos reales de los productos elaborados, Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación.?	Análisis FODA Eficiencia, Eficacia, Efectividad en los procesos de producción.	Análisis de los elementos del FODA. Matriz FODA Fortalezas Oportunidades Debilidades Amenazas	Encuestas Observación Directa Entrevista
¿Qué procedimientos se deben utilizar, para desarrollar un Sistema de Costos por Procesos que permita llevar un control claro, veraz, y oportuno de los procesos de producción y de los costos reales de los productos en la empresa Láctea ASOPRAL San Pedro de Mulalillo del Cantón Salcedo?	Diseñar una Metodología de un Sistema de Costos por Procesos para la Empresa Láctea ASOPRAL San Pedro de Mulalillo del Cantón Salcedo.	Documentos Fuente. Plan de Cuentas. Registros Contables. Estado de Situación Inicial. Libro Diario, Mayor Balance de Comprobación. Estado de Costos de Productos Vendidos Estado de Resultados Estado de Situación Financiera	Aplicación del Sistema de Costos por Procesos en la Empresa Láctea ASOPRAL.

Fuente: Texto

Elaborado por: Las Investigadoras

2.5 Análisis de la Entrevista dirigida al Presidente de la Empresa ASOPRAL el Sr. David Gutiérrez

1.- ¿Conoce qué es COSTO?

Es la inversión que se realiza para obtener un producto comercial y sacar al mercado un ejemplo de costo puede ser la Materia Prima que se compra para elaborar el producto y este para la empresa es recuperable porque después de comercializar los productos se obtiene el costo o valor empleado en la producción adjunto la ganancia o rentabilidad que genera por cada producto.

2.- ¿Conoce qué es un GASTO?

Es el costo que se invierte en la elaboración de un producto cuyo gasto no es retornable un ejemplo puede ser el pago de los sueldos a los trabajadores, es importante tener presente que el gasto no es recuperable pero a la vez es un complemento muy indispensable para la producción ya que si no surgiera el gasto no habría producción, es por esta razón que toda empresa debe tener el gasto muy presente.

3.- ¿Cuál es la situación financiera actual de la empresa?

La empresa se encuentra en un proceso de rehabilitación por una visión organizativa, laboral y económica es decir que se está modificando ciertos aspectos como son el retiro de algunos socios, la nueva recapitalización y el nuevo plan de trabajo, todo estos cambios se está realizando con la perspectiva de crecimiento continuo de la empresa para que los objetivos y metas planteados puedan ser cumplidos.

4.- ¿Conoce en qué consiste un Sistema de Costos?

Es un método, programa o forma para registrar los costos de producción y obtener los resultados en un determinado periodo, al culminar el proceso de producción luego de haber pasado por un proceso de transformación hasta sacar los productos elaborados a la venta.

5.- ¿Considera que la aplicación de un Sistema de Costos en la Empresa Láctea ASOPRAL le ayudará a conocer los costos reales de cada producto elaborado?

Para mi punto de vista al implantar un Sistema de Costos por Procesos en la empresa ayudará a conocer el costo real del producto, servirá para llevar un control adecuado de los recursos utilizados en la producción, en si la empresa llevará un Sistema Contable bien estructurado.

6.- ¿Cree que los resultados obtenidos mediante la aplicación del Sistema de Costos proporcionen confianza y seguridad a sus socios?

Creo que sí brindaría confianza y seguridad a los socios siempre y cuando este Sistema, se complemente con la documentación de compra, ventas y otros el mismo que le permitirá llevar de manera ordenada toda la documentación.

7.- ¿Con la aplicación del Sistema de Costos en la Empresa Láctea ASOPRAL quiénes cree que saldrían beneficiados?

Se beneficiará la Empresa Láctea ASOPRAL, porque la investigación se está ejecutando en esta empresa de acuerdo a las necesidades y falencias que esta presenta.

Análisis de la Entrevista al Presidente de la Empresa Láctea ASOPRAL

A través de la entrevista sostenida con el Sr. David Gutiérrez Presidente de la Empresa Láctea ASOPRAL se evidencia que si tiene conocimiento de lo que es el costo, el mismo que le permitirá conocer cuál es la inversión que hacen en la producción, en cuanto al Gasto manifestó que llevan un registro del egreso de dinero en la adquisición de recursos para la producción, es decir que tanto el costo como el gasto son muy importantes para poder llegar a obtener el precio real del producto luego de haber pasado por un proceso de transformación, en lo que respecta a la situación actual de la empresa se encuentra en rehabilitación por algunos aspectos como son el retiro de los socios y la recapitalización razón por la cual adujo que al aplicar el Sistema de costos le ayudaría a la empresa a llevar un control adecuado de los movimientos económicos de la empresa brindando confianza y seguridad a los socios para que puedan tomar decisiones y en caso de existir algún error poder corregir o mejorar y al diseñar el Sistema para la empresa el principal beneficiario será la Empresa Láctea ASOPRAL Asociación de Productores Alternativos San Pedro de Mulalillo ya que esta empresa utilizara esta metodología para llevar un registro adecuado de los movimientos en general y así poder determinar el costo real de cada producto terminado.

2.6 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

2.6.1 Encuesta a los Trabajadores

1.- ¿Conoce qué es un Costo?

Tabla N° 2.1

¿QUÉ ES COSTO?

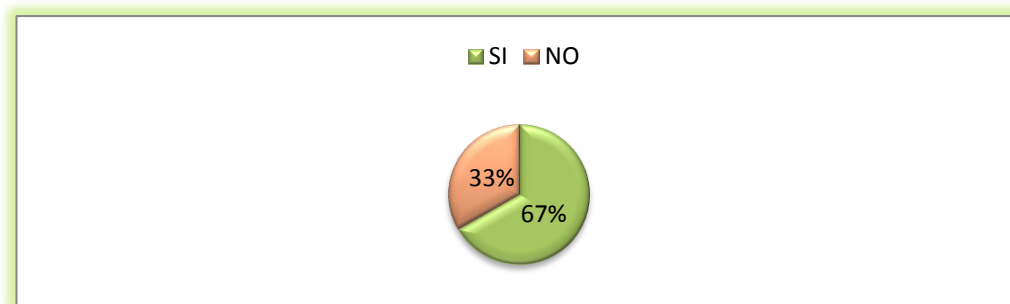
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	2	SI	66,67
NO	1	NO	33,33
TOTAL	3		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.1

¿QUÉ ES COSTO?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 67% de los trabajadores encuestados consideran que si conocen que significa el término costo, mientras que el 33% manifiestan que no conocen el significado del costo. Con este resultado se demuestra que la mayoría del personal de la empresa encuestada tiene claro lo que significa costo, es decir manifiestan que el costo es la inversión total que invierten para elaborar los productos para sacar al mercado y recuperar lo invertido.

2.- ¿Conoce qué es Gasto?

Tabla N° 2.2

¿QUÉ ES GASTO?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	3	SI	100,00
NO	0	NO	0,00
TOTAL	3		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.2

¿QUE ES GASTO?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 100% de los encuestados manifiestan que si conocen y entienden lo que es un Gasto por que dicho término utilizan diariamente en todas las actividades de la empresa. Con este resultado obtenido mediante la investigación se demuestra que el personal de la empresa tiene un amplio conocimiento de lo que es el Gasto por que la empresa misma se encarga de capacitarles en dichos temas, porque son utilizados diariamente en todo el proceso de producción.

3.- ¿La empresa posee la estructura adecuada y maquinaria necesaria para el desarrollo de las actividades?

Tabla N° 2.3

ESTRUCTURA Y MAQUINARIA DE LA EMPRESA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	3	SI	100
NO	0	NO	0
TOTAL	3		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.3

ESTRUCTURA Y MAQUINARIA



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 100% de los trabajadores que fueron encuestados consideraron que la empresa posee la estructura y maquinaria necesaria para la producción de quesos. Con este resultado se demuestra que la empresa tiene buena estructura y maquinaria, que le permite cumplir con todas las actividades de manera eficiente para cumplir con la producción programada.

4.- ¿Existe alguna persona encargada de supervisar el proceso de producción?

Tabla N° 2.4

PERSONA ENCARGADA DE SUPERVISAR LA PRODUCCIÓN

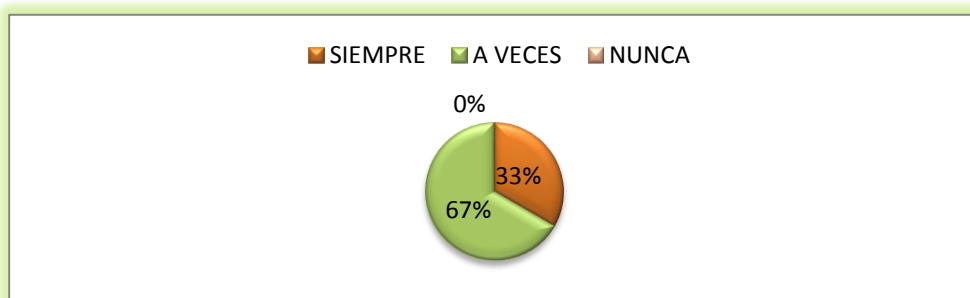
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SIEMPRE	1	SIEMPRE	33,33
A VECES	2	A VECES	66,67
NUNCA		NUNCA	
TOTAL	3		100,00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.4

PERSONAL DE SUPERVISIÓN



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 33% de las tres personas encuestadas manifiestan que siempre ha existido una persona encargada de supervisar el producto, mientras que el 67% del personal encuestado dice que a veces una persona supervisa el proceso de producción, lo que significa que existe una falencia en cuanto a la revisión de los productos. Este resultado obtenido mediante la investigación es significativo porque todo proceso de producción debe ser vigilado frecuentemente lo cual permitirá sacar productos de buena calidad al mercado y tratar de satisfacer las necesidades de los clientes.

5.- ¿La empresa lleva algún tipo de informe o registro para el control del proceso de producción?

Tabla N° 2.5

REGISTRO PARA EL CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

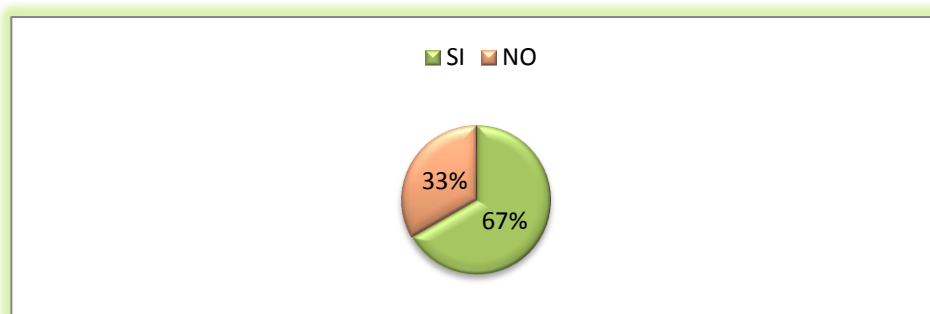
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	2	SI	66,67
NO	1	NO	33,33
TOTAL	3		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.5

CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 67% de los encuestados manifiestan que la empresa, lleva apuntes manuales para el control del proceso de producción, y el 33% de los encuestados manifiestan que la empresa no tiene un registro adecuado para controlar la producción. El resultado obtenido demuestra que la empresa lleva registros manuales para controlar la producción, lo que significa que no tiene un sistema adecuado para controlar las actividades de la empresa.

6.- ¿Cree usted que la empresa funciona de acuerdo con las normas de higiene y seguridad?

Tabla N° 2.6

NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

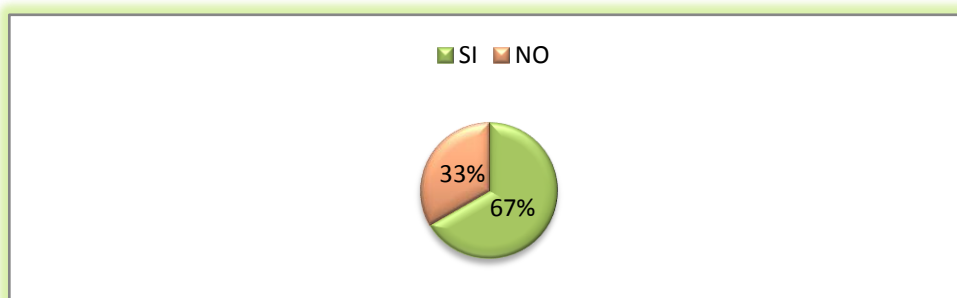
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	2	SI	66,67
NO	1	NO	33,33
TOTAL	3		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.6

NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 67% de los encuestados mencionaron que la empresa si funciona de acuerdo con las normas de seguridad e higiene, mientras que el 33% de los encuestados manifiesta que la empresa no tiene normas de higiene y seguridad. Lo que significa que la empresa si funciona de acuerdo con las normas de higiene y seguridad que emite El Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical pero no cumple con el cien por ciento.

7.- ¿Cree qué es necesario implantar un Sistema de Costos el cual permitirá controlar el proceso de producción y los costos reales del producto?

Tabla N° 2.7

IMPLANTAR EL SISTEMA DE COSTOS

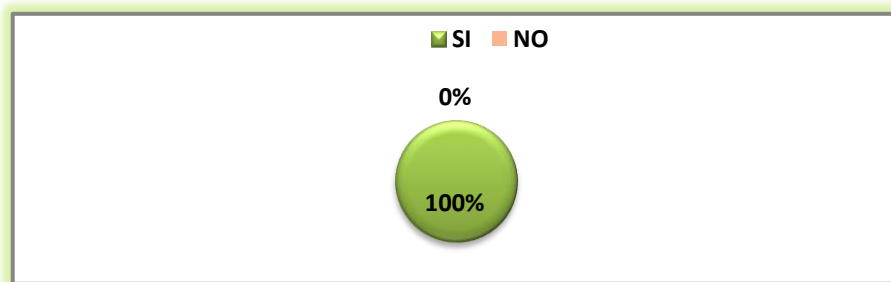
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	3	SI	100
NO	0	NO	0
TOTAL	3		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.7

SISTEMA DE COSTOS



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 100% de los encuestados manifiestan que si están de acuerdo que se diseñe el Sistema de Costos para la Empresa Láctea ASOPRAL. Con este resultado obtenido los trabajadores están conscientes que tienen falencias al no contar con un sistema adecuado para llevar un registro adecuado de la utilización de los recursos en la producción, y el propósito de la misma es que la empresa siga creciendo aún más, y así poder ofrecer más productos al mercado.

1.6.2 Encuesta a los Socios

1. ¿Conoce qué es Costo?

Tabla N° 2.8

¿QUÉ ES UN COSTO?

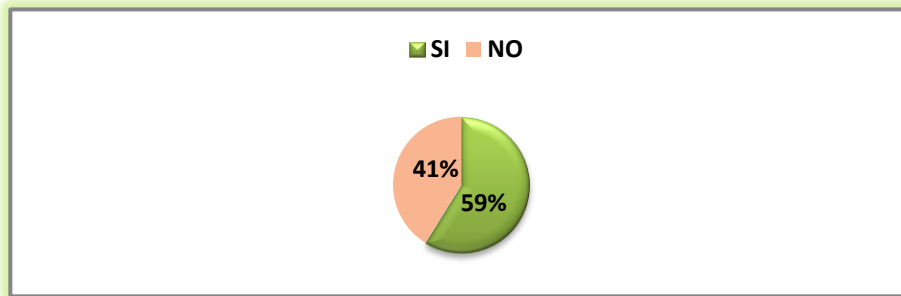
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	10	SI	58,82
NO	7	NO	41,18
TOTAL	17		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.8

¿QUÉ ES UN COSTO?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 58,82% de los socios que fueron encuestados manifestaron que si conocen que es el costo, mientras que el 41,18% de los encuestados mencionaron que no saben lo que es un costo. Con este resultado se recomienda a los Socios de la empresa mantener capacitaciones frecuentes en dichos temas para que de esta manera todos conozcan lo que es el costo, el mismo que ayudará para llevar a cabo la administración de los recursos financieros y lograr un crecimiento continuo.

2. ¿Conoce qué es Gasto?

Tabla N° 2.9

¿QUÉ ES GASTO?

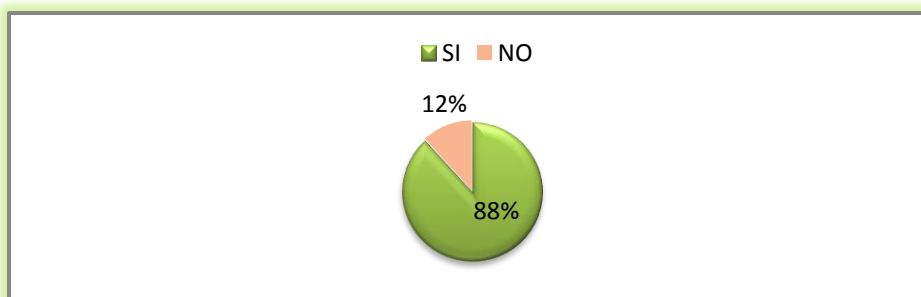
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	15	SI	88,24
NO	2	NO	11,76
TOTAL	17		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.9

¿QUÉ ES GASTO?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

De un total de 17 personas encuestadas 15 personas correspondientes al 88,24% mencionan que si conocen lo que es un gasto, en cambio 2 personas correspondientes al 11.76% menciona que no conocen lo que es un gasto. Para que todos los socios conozcan lo que es el gasto deberían realizar capacitaciones frecuentemente lo que le ayudara a tener el control de los ingresos y los gastos para administrar de mejor manera a la empresa láctea.

3. ¿La empresa posee la estructura adecuada y maquinaria necesaria para su funcionamiento?

Tabla N° 2.10

ESTRUCTURA Y MAQUINARIA

ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	17	SI	100
NO	0	NO	0
TOTAL	17		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.10

ESTRUCTURA Y MAQUINARIA



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 100% de los encuestados manifestaron que la empresa tiene maquinaria y estructura. Con este resultado se demuestra que la empresa tiene buena maquinaria como también estructura esto permite tener un buen funcionamiento y desarrollo de la producción de todos los productos, lo cual le ayudará a satisfacer las necesidades de los clientes elaborando productos de buena calidad y a un precio accesible.

4.- ¿Considera qué la producción en la empresa genera ganancias?

Tabla N° 2.11

LA PRODUCCIÓN GENERA GANANCIAS

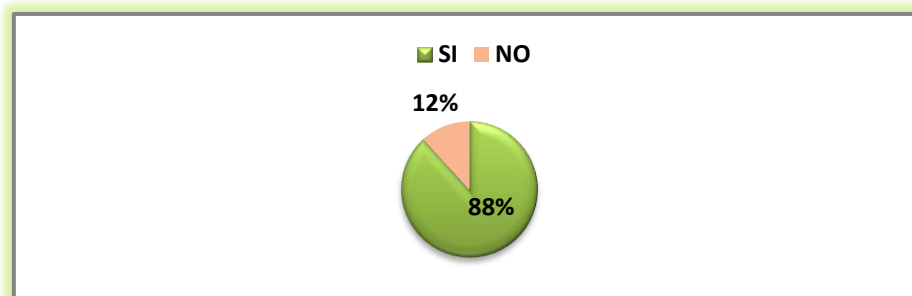
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	15	SI	88,24
NO	2	NO	11,76
TOTAL	17		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.11

LA PRODUCCION GENERA GANANCIAS



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

Del 100% de los encuestados el 12 % manifiestan que la producción no genera ganancias, mientras que el 88% mencionó que si obtienen ganancias. Este resultado demuestra que la Empresa Láctea ASOPRAL deberá administrar los recursos tanto humanos, materiales y financieros de mejor manera para que la empresa obtenga ganancias los mismos que le ayudarán a seguir produciendo más productos de buena calidad, también es muy importante que la empresa minimice gastos y evite en gran parte se generen desperdicios.

5. ¿Existe desperdicio de recursos durante el proceso de producción?

Tabla N° 2.12

DESPERDICIO DE RECURSOS

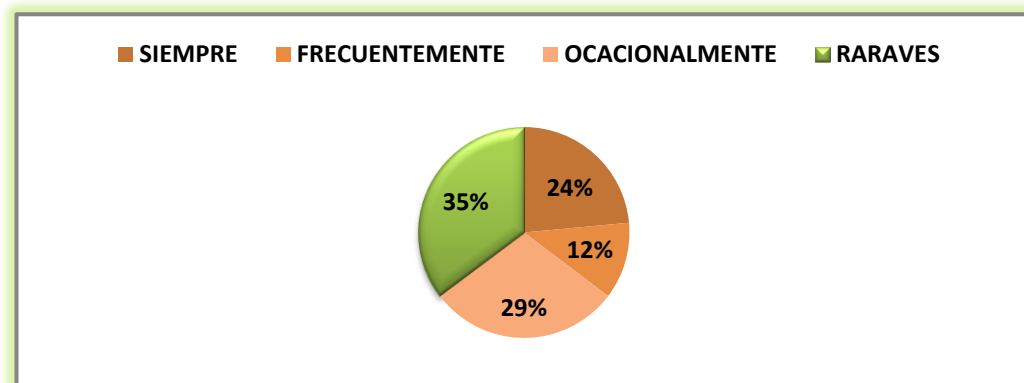
ALTERNATIVAS	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SIEMPRE	4	SIEMPRE	23,53
FRECUENTEMENTE	2	FRECUENTEMENTE	11,76
OCACIONALMENTE	5	OCACIONALMENTE	29,41
RARAVES	6	RARAVES	35,29
TOTAL	17		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.12

DESPERDICIOS DE RECURSOS



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 35% de los socios encuestados mencionaron que rara vez existe desperdicios de los recursos durante el proceso de producción, el 29% manifiestan que los desperdicios se dan ocasionalmente, el 24% manifiestan que siempre genera desperdicios y el 12% mencionaron que los desperdicios se dan frecuentemente en la producción. Con este resultado se demuestra que la empresa si sufre desperdicios por lo que sería importante reducir y tratar de evitar al máximo se genere desperdicios.

6. ¿Se lleva un control de costo y gasto en el proceso de producción?

Tabla N° 2.13

CONTROL DE COSTO Y GASTO

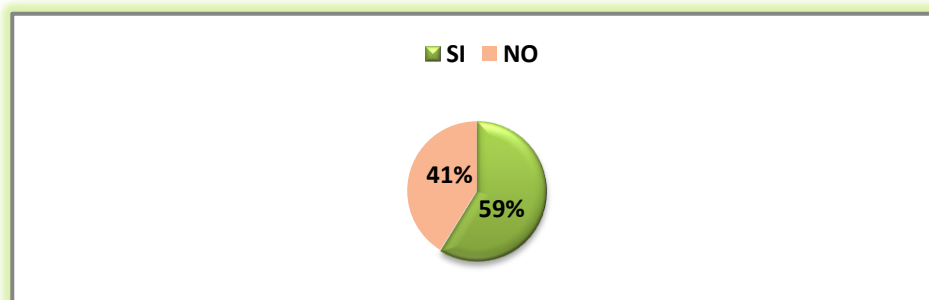
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	10	SI	58,82
NO	7	NO	41,18
TOTAL	17		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.13

CONTROL DE COSTO Y GASTO



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

Del 100% de las personas encuestadas el 58,82% manifestaron que si llevan un control de costos y gastos mientras que el 41,18% mencionaron que no tienen un control razón por la cual no conocen cuánto gastan al elaborar sus productos. Con este resultado se demuestra que la empresa si lleva un registro manual de sus movimientos económicos, sería recomendable que la quesera utilice un sistema computarizado lo que permitirá tener un manejo adecuado y confiable de los datos para obtener resultados reales.

7. ¿Conoce cuanto invierte en Materia Prima, Mano de Obra, Costos Indirectos de Fabricación para elaborar cada producto?

Tabla N° 2.14

INVERSIÓN EN MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA, COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

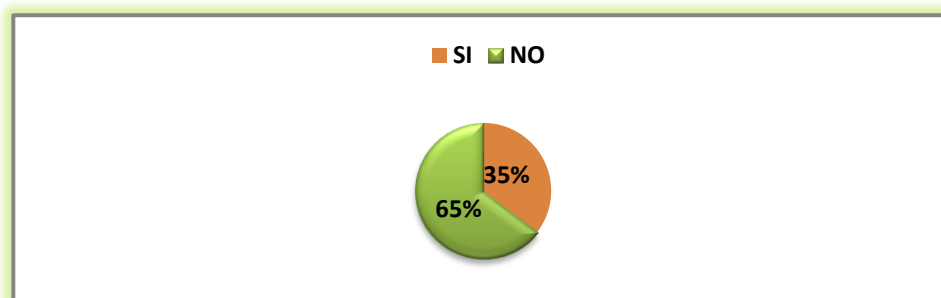
ALTERNATIVAS	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	6	SI	35,29
NO	11	NO	64,71
TOTAL	17		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.14

MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA, COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 65 % manifestaron que no saben cuánto invierten en Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación al elaborar los productos, mientras que el 35, 29% mencionaron que si conocen la inversión que hacen al fabricar los productos. Lo que significa que los socios no tienen un conocimiento claro de la inversión que hacen por lo cual es importante llevar apuntes de todos los movimientos económicos que surgen durante el proceso de producción hasta sacar los productos al mercado.

8. ¿Le interesa conocer el costo real de cada producto que elabora la empresa?

Tabla N° 2.15

COSTO REAL DE CADA PRODUCTO

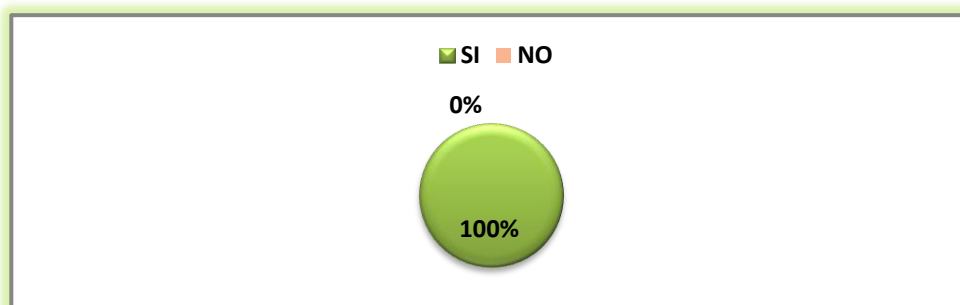
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	17	SI	100
NO	0	NO	0
TOTAL	17		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.15

COSTO REAL DE CADA PRODUCTO



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 100% de los encuestados mencionaron que si les interesa conocer cuál es el costo real de cada producto que elabora la empresa. El resultado obtenido demuestra que a todos los socios les interesa conocer el costo de los productos que elaboran en la Empresa Láctea ASOPRAL, porque consideran que les ayudará a tomar las mejores decisiones de acuerdo a la inversión realizada y de esta manera alcanzar los objetivos planteados en un determinado periodo.

9. ¿Está de acuerdo en aplicar un Sistema de Costos por Procesos en la Empresa Láctea ASOPRAL?

Tabla N° 2.16

APLICAR UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

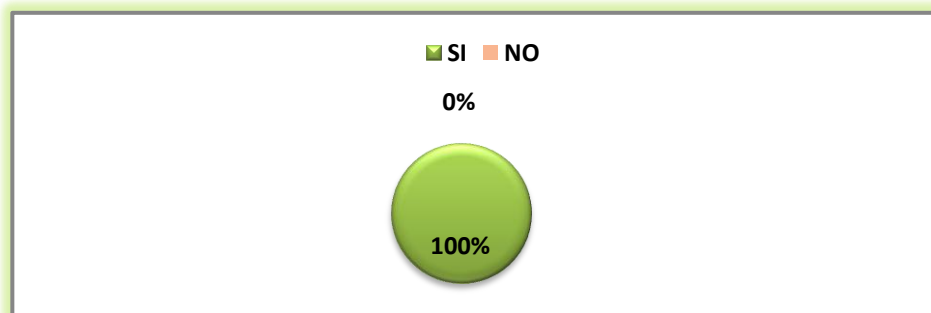
ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SI	17	SI	100
NO	0	NO	0
TOTAL	17		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.16

APLICAR UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 100% de los socios mencionaron que están de acuerdo en aplicar un Sistema de Costos. Mediante el resultado obtenido de la investigación todos los socios están de acuerdo con el sistema, el mismo que permitirá llevar un registro de todo el movimiento de las actividades de la empresa, también será de mucha ayuda porque controlará todos los recursos con el fin de evitar se generen desperdicios y así poder incrementar la utilidad.

10. ¿Con la aplicación del Sistema de Costos por Procesos quienes cree que saldrán beneficiados?

Tabla N° 2.17

BENEFICIADOS

ALTERNATIVA	FRECUENCIA		PORCENTAJE
SOCIOS DE LA EMPRESA ASOPRAL	17	SOCIOS DE LA EMPRESA ASOPRAL	100
GERENTES DE OTRAS EMPRESAS LACTEAS	0	GERENTES DE OTRAS EMPRESAS LACTEAS	0
EMPRESAS LACTEAS	0	EMPRESAS LACTEAS	0
TOTAL	17		100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Gráfico N° 2.17

BENEFICIADOS



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Grupo de Investigación

Análisis e Interpretación de Resultados

El 100% de los encuestados mencionaron que si están de acuerdo en que se aplique el Sistema de Costos por Procesos en la Empresa Láctea ASOPRAL. De acuerdo al resultado obtenido se puede visualizar que el principal beneficiario es la empresa por que la investigación se ejecutará de forma directa haciendo uso de toda su información.

2.7 CONCLUSIONES

Al final de haber aplicado las técnicas de investigación en la empresa láctea ASOPRAL” de la Parroquia San Pedro de Mulalillo hemos llegado a las siguientes conclusiones que a continuación se menciona.

- ✓ La Empresa Láctea ASOPRAL, únicamente lleva registros de los proveedores, ventas y archivos de documentos como son las facturas.
- ✓ La Empresa Láctea ASOPRAL determina el costo de producción solamente tomando en cuenta la Materia Prima, Mano de Obra e Insumos, no considera los demás rubros que intervienen en la producción como son, las depreciaciones del edificio, maquinaria, y servicios básicos.
- ✓ No cuenta con un Sistema de Costos por Procesos, que permita determinar costos unitarios de los productos, para marginar una utilidad razonable para la empresa, al finalizar el periodo contable elaborar Estados Financieros para conocer la situación financiera de la Empresa Láctea ASOPRAL.

2.8 RECOMENDACIONES

- ✓ La Empresa Láctea ASOPRAL debería elaborar todos los auxiliares que necesita para el control de entradas y salidas de los materiales, como: órdenes de compra, requisición de materiales, Kardex entre otra, para el uso adecuado de los recursos.

- ✓ Es recomendable que la Empresa Láctea ASOPRAL elabore Informes de Costos por Procesos diariamente, tomando en cuenta los tres elementos del costo como son: Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación, mismos que permitieron conocer el costo unitario de los productos.

- ✓ La Empresa Láctea ASOPRAL debería implantar el Sistema de Costos por Procesos, el cual permitirá conocer el precio unitario de los productos y la pérdida normal en la producción, para proceder elaborar Estados Financieros, para conocer la utilidad o pérdida generada en un periodo contable.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS EMPRESAS LÁCTEAS DEL CANTÓN SALCEDO Y SU APLICACIÓN EN LA EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL DE LA PARROQUIA SAN PEDRO DE MULALILLO PROVINCIA DE COTOPAXI.

3.1 INTRODUCCIÓN

La Metodología de un Sistema de Costos por Procesos es aplicado en empresas industriales que se dedican a un proceso de transformación de materia prima en productos terminados. Este sistema es muy importante para determinar el precio real del producto una vez lograda la producción completa tomando en cuenta la Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación, los mismos que permitirán determinar precios de venta y proporciona información segura y confiable a la gerencia sobre los costos de la producción en la fábrica, así controlar que todos los recursos sean utilizados para el fin adquirido. En el Tercer Capítulo se diseñó la Metodología de un Sistema de Costos por Procesos en la Empresa Láctea ASOPRAL el mismo fue desarrollado mediante un ejercicio práctico que inició con los documentos fuente, partiendo desde un Estado de Situación Inicial, Libro Diario, Libro Mayor, hasta llegar a los Estados Financieros, los mismos que reflejaron la situación económica financiera de la empresa de esta manera se ayudará a llevar un control adecuado de los costos con el fin de cumplir con las metas y objetivos señalados por parte de la empresa.

3.2 JUSTIFICACIÓN

La Metodología de Sistema de Costos por Procesos es de mucha utilidad para todas las Empresas Lácteas del Cantón Salcedo porque este sistema, servirá como una guía práctica para llevar un registro adecuado de los ingresos y gastos que ocasionaron la elaboración de los productos. Esta metodología es diseñada con el propósito de solucionar el problema encontrado durante la investigación, el mismo que fue el no conocer los costos reales de los productos elaborados tomando, en cuenta la inversión utilizada en Materia Prima, Mano de Obras y Costos Indirectos de Fabricación.

El tema mencionado fundamenta su utilidad solucionando ciertos aspectos como son la determinación de un precio justo para la venta, la utilización correcta de los recursos, para evitar se generen desperdicios durante el proceso de producción, y así poder llevar un control eficiente de toda las actividades económicas de la empresa, con la finalidad de obtener buenos resultados al finalizar un periodo contable, lo que permitirá a la máxima autoridad de la empresa disponer de un servicio de información clara, mediante el cual pueda conocer la posición del negocio y el porcentaje de utilidad que genera para la toma acertada de decisiones.

Para el desarrollo del tema de investigación existió el apoyo incondicional de los socios de la Empresa Láctea ASOPRAL, del representante legal de la organización el Sr. David Gutiérrez, el Técnico de Sr. Paul Cortes y demás miembros de la empresa. Los beneficiarios directos al aplicar esta investigación serán los socios y miembros de la quesera es decir que los resultados que arroje el implantar este sistema les permitirá tomar decisiones para mejorar algunos aspectos negativos en caso de que existieran para de esta manera ayudar al desarrollo de la empresa.

3.3 OBJETIVOS

3.3.1 Objetivo General

- ✓ Implantar una Metodología de un Sistema de Costos por Procesos para la Empresa Láctea ASOPRAL San Pedro de Mulalillo, desarrollando un ciclo contable adecuado con el fin de conocer el costo unitario de fabricación y marginar un porcentaje considerable de utilidad.

3.3.2 Objetivos Específicos

- ✓ Establecer un plan de cuentas de acuerdo a las características y necesidades de la Empresa Láctea ASOPRAL para la aplicación del ejercicio contable.
- ✓ Desarrollar todos los documentos necesarios en el Sistema de Costos por Procesos que faciliten la obtención de costos de producción.
- ✓ Aplicar la Metodología del Sistema de Costos por Procesos en la Empresa Láctea ASOPRAL que permita reflejar los resultados obtenidos en el periodo contable por medio de los Estados Financieros.

3.4 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

La investigación fue desarrollado en la Empresa Láctea ASOPRAL “Asociación de Productores Alternativos San Pedro de Mulalillo” con el tema **METODOLOGÍA DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS EMPRESAS LÁCTEAS DEL CANTÓN SALCEDO Y SU APLICACIÓN EN LA EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL DE LA PARROQUIA SAN PEDRO DE MULALILLO PROVINCIA DE COTOPAXI** con el fin de implantar un Sistema Contable el mismo que le ayudó a la empresa a conocer la inversión realizada en la elaboración de los quesos frescos y quesos mozzarella, es decir saber de manera clara cuanto invierten en Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación, para determinar los costos reales de los productos al finalizar el proceso de transformación hasta sacar a la venta y de esta manera conocer el porcentaje de utilidad que genera.

Para implantar la Metodología del Sistema de Costos por Procesos el grupo de investigación desarrolló el siguiente proceso contable: ejecución del respectivo Plan de Cuentas, elaboración del Estado de Situación Inicial, desarrollo del Libro Diario utilizando todas las transacciones generadas en la empresa, realización de los respectivos Mayores los mismos que sirvieron como fuente para la elaboración respectiva del Balance de Comprobación, Estado de Costos de Productos Vendidos, Estado de Resultados y el Estado de Situación Final. Para determinar la situación de la empresa las autoras aplicaron el Análisis Financiero como son: **Índice de Liquidez**, este permitió determinar la capacidad de pago de la empresa en el corto plazo **Índice de Solvencia**, capacidad para afrontar sus obligaciones a través de sus bienes no del dinero, **Índices de Rentabilidad**, expresa las utilidades obtenidas en el período como un porcentaje de las ventas, de los Activos o del Patrimonio.

3.5 BREVE CARACTERIZACIÓN DE LA EMPRESA ASOPRAL

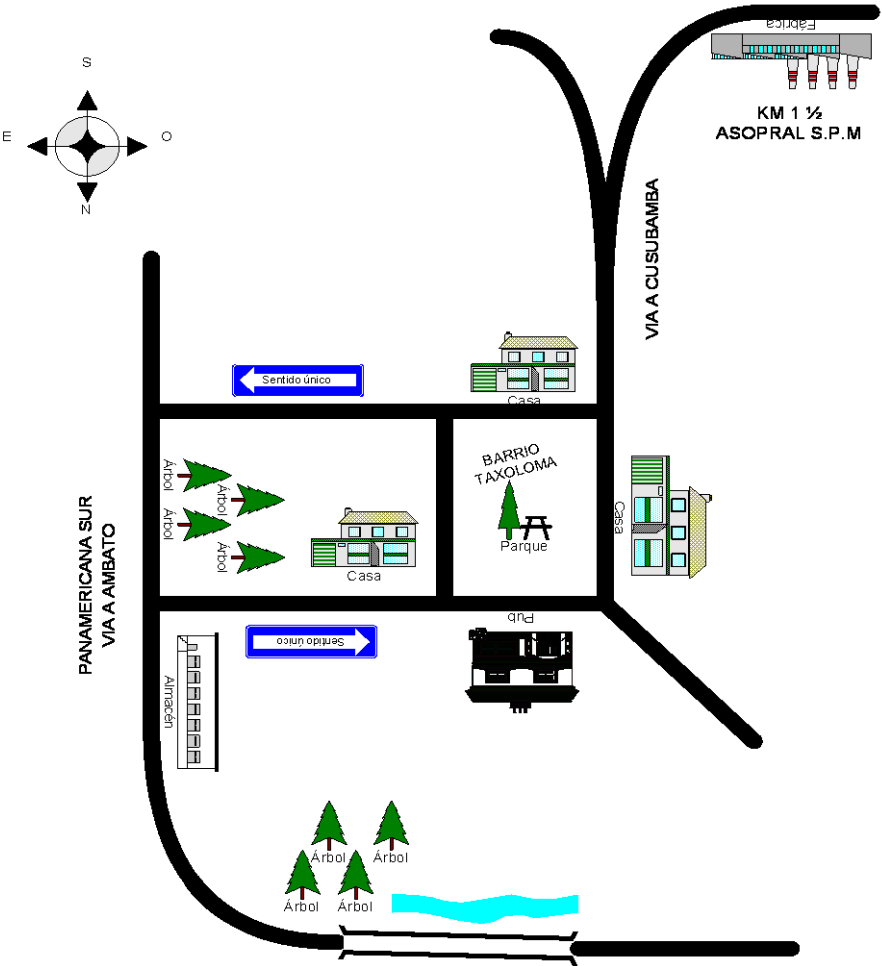
3.5.1 RESEÑA HISTÓRICA

Impulsados por el sentido de superación, de productores los Bancos Comunes que existían en los sectores de San Luis, San Fernando, Santa Isabel, Nueva Vida, Taxoloma, San León, de la parroquia de Mulalillo, emprenden el reto de la creación de una quesera comunitaria, denominada Asociación de Productores Alternativos San Pedro de Mulalillo “ASOPRAL” nace en el mes de Junio del año 2003 en las oficinas de la Junta Parroquial Mulalillo. Existieron 118 personas interesadas con la propuesta de las cuales quedaron 42 personas para conformar la ASOPRAL, posteriormente fue legalizada y reconocida por el Ministerio de Inclusión Económica y Social.

Para que la empresa funcione tuvo el apoyo de diferentes instituciones como son, el MIES aportó con \$24240,00 dólares con el apoyo de la Dra. Lourdes Tibán que en ese entonces desempeñaba el cargo de subsecretaria del MIES en Quito, también conto con el Lic. Mentor Bocancho en calidad de presidente de la organización se adquirió maquinaria. Por el año 2004 en el mes de Agosto la ASOPRAL tuvo un primer contacto con el Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio “FEPP” los que apoyaron con capacitaciones técnicas en el proceso de quesos como también, en la búsqueda de clientes en las tiendas queseras de Bolívar y Agrado o Regalo “Camari”. La Asociación se integró a la Unión de Productores Agroindustriales Comunitarias de Cotopaxi “UPACC”. También contó con el apoyo del Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador “CODEMPE” quien aportó con 30.000 dólares. El FEPP ayudo con los siguientes bienes; marmillas de 600 litros, 1 prensadora de tornillo, 1 mantequillera, 1 mesa de moldeo, 1 computadora.

3.5.2 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

La Empresa Láctea ASOPRAL Asociación de Productores Alternativos San Pedro de Mulalillo está ubicada en el Barrio Taxoloma vía a Cusubamba a Km 1.1/2 de la Parroquia de Mulalillo del Cantón Salcedo Provincia de Cotopaxi.



3.5.3 BASE LEGAL

- ✓ Reglamento Interno de Trabajo
- ✓ Ministerio de Salud Pública
- ✓ El Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical

3.5.4 MISIÓN

La Empresa Láctea ASOPRAL se dedica a la elaboración de productos lácteos, como queso fresco y el queso mozzarella agrupa a personas dispuestas a incorporar una actividad económica y mejorar su calidad de vida.

3.5.5 VISIÓN

ASOPRAL para el año 2020 busca ser una empresa láctea altamente competitiva que obtenga reconocimiento regional y nacional produciendo una completa variedad de productos derivados de la leche para de esta manera contribuir al desarrollo socio-económico de nuestra ciudad y país.

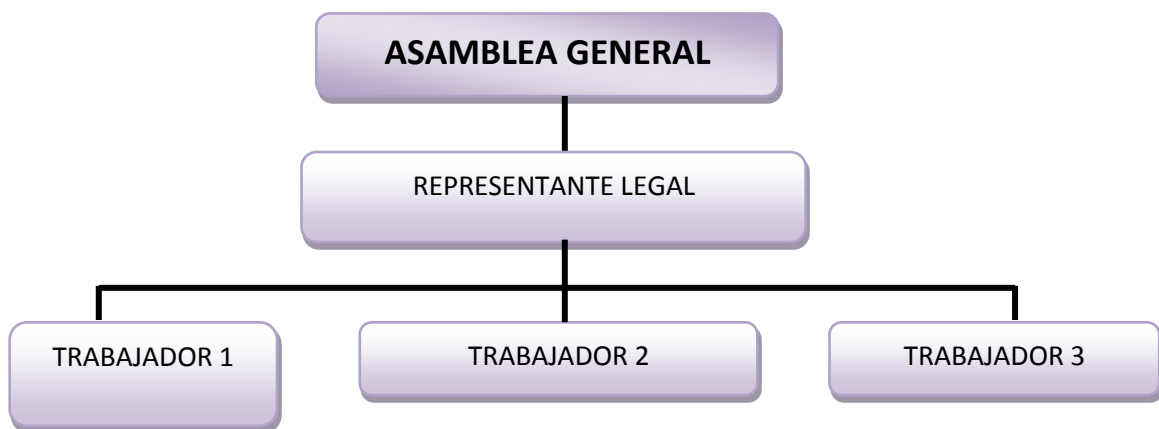
3.5.6 OBJETIVOS

1. Elaborar productos lácteos y derivados lácteos, considerando el potencial productor de ASOPRAL, para incrementar sus ventas y crecer en su mercado.
2. Incrementar las ventas de nuestros productos, para alcanzar el punto de equilibrio, y no incurrir en pérdidas.
3. Expandir nuestro mercado, mediante la incorporación de vendedores externos los mismos que nos ayuden para el ingreso a nuevos mercados.

4. Obtener un margen de utilidad aceptable, para que nuestra empresa crezca, y de esta manera generar fuentes de trabajo para nuestro sector.

3.5.7 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

GRÁFICO N° 3.1



Fuente: Empresa Láctea ASOPRAL
Elaborado por: El Grupo de Investigación

3.5.8 DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

ASOPRAL es una empresa que está dedicada a la elaboración de productos derivados de la leche en estado natural como: Queso fresco redondos de 500 gramo, este tipo de quesos produce de lunes a viernes y el queso mozzarella redondos de 500 gramos produce todos los días sábado y domingo. La empresa trabaja con clientes específicos que requieren de nuestros productos constantemente.

<i>QUESO FRESCO</i>	
DÍAS DE ELABORACIÓN	De Lunes a Viernes
REQUISICIÓN DE LECHE	720 Litros
QUESOS PRODUCIDOS	200
TIEMPO MÁXIMO DE CONSUMO	8 Días
FORMA DE CONSERVACIÓN	Mantener en Refrigeración A 4° C
<i>QUESO MOZZARELLA</i>	
DÍAS DE ELABORACIÓN	Sábado y Domingo
REQUISICIÓN DE LECHE	720 Litros
QUESOS PRODUCIDOS	144
TIEMPO MÁXIMO DE CONSUMO	30 Días
FORMA DE CONSERVACIÓN	Mantener en Refrigeración A 4° C

Fuente: Empresa Láctea ASOPRAL

Elaborado por: El Grupo de Investigación

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN

Luego de haber realizado los distintos procesos de producción y finalmente obteniendo en producto terminado es destinado a:

- ✓ Tienda el “SALINERITO” de Quito
- ✓ Tienda Quesera de Bolívar
- ✓ Tienda Quesera de Tungurahua

3.5.9 MATERIALES Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS QUESOS

- 1 Tina de doble fondo para 300 L de acero inoxidable con quemadores a gas.
- 1 Mesa de desuerado, de acero inoxidable.
- 1 Lira vertical, acero inoxidable.
- 1 Lira horizontal, acero inoxidable.
- 1 Paleta de Madera
- 1 Termómetro o canastilla plásticas.
- 45 Moldes o Canastillas plásticas.
- 2 Baldes de plástico.
- 2 Jarras de plásticos de 1L.

3.5.10 FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO FRESCO

GRÁFICO N° 3.2



Fuente: Empresa Láctea ASOPRAL
Elaborado por: El Grupo de Investigación

PASOS PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO FRESCO

1. RECEPCIÓN.- Recolección de la leche en tanques de 40 litros aproximadamente se recolecta 720 litros diarios. Luego se traslada la leche a la planta de producción para su proceso.

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

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

4. COAGULACIÓN.- Para proceder a coagular la leche se baja la temperatura del caldero a 37° y se mide con el termómetro quesero para luego mezclar el cuajo con la leche, se procede a colocar 5 sobres de cuajo para un total de 720 litros y se espera de 10 a 12 minutos para que este coagulada toda la leche. Luego de esto proceden a cortar la cuajada con la lira y baten.

5. DESUERADA.- Luego de haber cumplido con los cuatro pasos se procede a desuerar en un 25% el suero se saca en cubetas. Después se coloca en los moldes de inmediato para evitar que se enfriara la cuajada.

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

7. SALADO.- Consiste en salar el queso moldeado 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 adquiere el mismo contenido de la sal.

8.- ENFUNDADO.- Culminado con todos los pasos se procede a empacar el producto ya terminado en las fundas diseñadas por la quesera de inmediato se procede a sellar.

9.- REFRIGERACIÓN.- El producto terminado se procede a trasladar al cuarto frío y se coloca en unas estanterías.

3.5.11 PROCESO DE QUESOS FRESCOS

El proceso de elaboración del queso fresco, se puede describir de la siguiente manera:

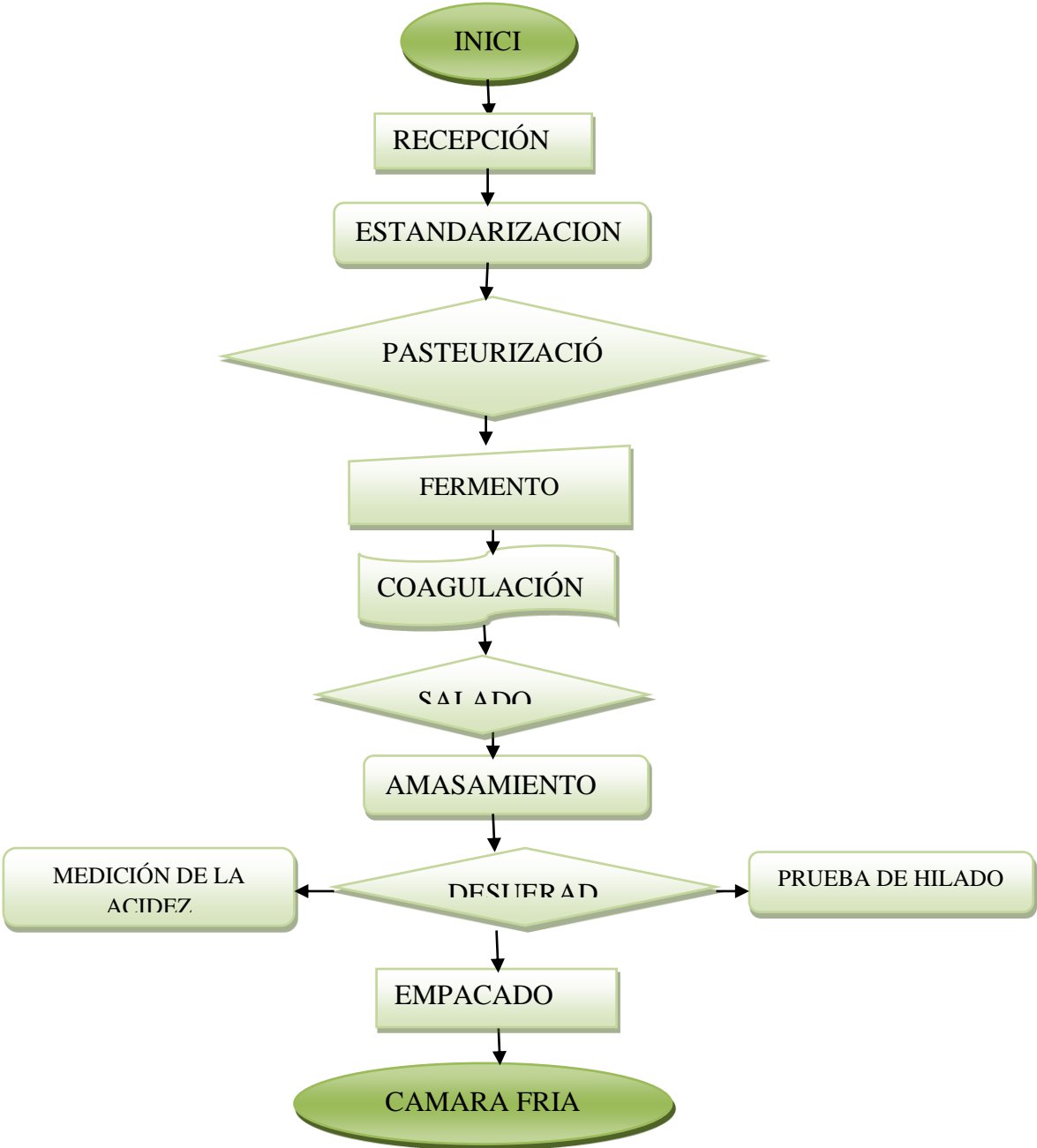
CUADOR N° 3.1
PROCESO DE QUESOS FRESCOS

PROCESO I	PROCESO II	PROCESO III
✓ Recolección de leche ✓ Estandarización ✓ Pasteurización de leche	✓ Aplicación de cuajos ✓ Corte de la cuajada ✓ Batido ✓ Desuerado ✓ Separación de la cuajada y suero ✓ Prensado	✓ Salado ✓ Enfundado ✓ Refrigeración

Fuente: Empresa Láctea ASOPRAL
Elaborado por: Grupo de Investigación

**3.5.12 FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO
MOZZARELLA**

GRÁFICO N° 3.3



Fuente: Empresa Láctea ASOPRAL
Elaborado por: El Grupo de Investigación

PASOS PARA PROCESOS DE PRODUCCIÓN DEL QUESO MOZZARELLA

1. RECEPCIÓN.- En primer lugar se realiza la recolección de la leche a través de las terceras personas las mismas que se encargan de entregar la Materia Prima en la empresa este proceso se hace en tanques.

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

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

4. FERMENTO.- Para colocar el fermento láctico se debe poner en una temperatura aproximada a los 39° y se mezcla el fermento láctico.

5. COAGULACIÓN.- Para proceder a coagular la leche se baja la temperatura del caldero a 37° y se mide con el termómetro para luego mezclar el cuajo con la leche y se espera 45 minutos para que este coagulada toda la leche que se va a producir para luego cortar la cuajada con la lira.

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

- ✓ **Medición de la acides.-** Luego que ya este envuelta en la tela toda la cuajada cada 5 minutos se mide la acides hasta que llegue alcanzar los 25°.
- ✓ **Prueba del hilado.-** En este proceso se va cortando la cuajada y midiendo con el acidímetro para lo cual se debe ir subiendo la temperatura del caldero hasta

los 60° e ir envolviendo el queso hasta que obtenga una consistencia pegajosa. Luego se coloca en su respectivo molde.

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

8. EMPACADO.- Ya cumplidos estos pasos se procede a empacar el producto terminado en fundas y se procede a sellar.

9. REFRIGERACIÓN.- El producto terminado se procede a trasladar por medio de cubetas al cuarto frío y se coloca en unas estanterías.

3.5.13 PROCESO DE QUESOS MOZZARELLA

El proceso de elaboración del queso mozzarella, se puede describir de la siguiente manera:

CUADOR N° 3.1
PROCESO DE QUESOS MOZZARELLA

PROCESO I	PROCESO II	PROCESO III
✓ Recepción ✓ Estandarización ✓ Pasteurización de leche	✓ Aplicación de fermento ✓ Aplicación de cuajos ✓ Corte de la cuajada ✓ Batido ✓ Desuerado ✓ Separación de la cuajada y suero ✓ Prensado	✓ Salado ✓ Enfundado ✓ Refrigeración

Fuente: Empresa Láctea ASOPRAL
Elaborado por: Grupo de Investigación

3.5.14 ANÁLISIS FODA

CUADRO N° 3.2

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ✓ La empresa Láctea ASOPRAL cuenta con maquinaria especializada garantizando de esta manera productos de calidad a sus clientes. ✓ Provee de suficiente materia prima. ✓ Cuenta con una buena estructura. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Crecimiento constante del mercado nacional. ✓ Precios competitivos en el mercado. ✓ Alta calidad del producto. ✓ Apoyo de ONGs.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desconocimiento de políticas administrativas y contables que dificultan el reconocimiento de costos y gastos. ✓ Saturación del mercado local. ✓ Desperdicios de los residuos de la materia prima. ✓ Desconocimiento del costo real del producto al no conocer cuánto invierte en Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ El crecimiento de la competencia con precios de venta más competitivos. ✓ Incremento del valor de la materia prima. ✓ Situación económica del país.

Fuente: Empresa Láctea ASOPRAL

Elaborado por: El Grupo de Investigación

EJERCICIO PRÁCTICO

TRANSACCIONES DEL MES DE ENERO DEL 2011 DE LA EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL

SISTEMA DE COSTOS: Por Procesos.

SISTEMA DE INVENTARIO: Cuenta Única o Inventario Permanente.

PERIODO: Enero 2011.

PRODUCTO QUE ELABORA: Quesos Frescos de 500g y Quesos Mozzarella de 500g.

NOTA:

Se ha determinado que el costo de producción del queso fresco a \$ 1,53 Cada unidad y el queso mozzarella a 2,15 cada unidad.

El precio de venta del queso mozzarella a \$ 2,73 cada uno + IVA

El precio de venta del queso fresco a los clientes es de \$ 1,94 + IVA.

Enero 1. Se compra 720 litros de leche en estado natural al Centro de Acopio Atocha para elaborar 200 quesos frescos.

Enero 1. Se compra 75,00 dólares de cuajo, 25,84 dólares de sal, 44,00 dólares de fundas para el queso fresco y 34,56 fundas para el queso mozzarella.

Enero 1. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 1. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 1. Se vende 199 quesos frescos a 1,94+ IVA c/u de contado al SALINERITO de Quito SF. 345.

Enero 2. Se compra 720 litros de leche en estado natural a 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Centro de Acopio Atocha.

Enero 2. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 2. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 2. Se vende 200 quesos frescos de contado a la Tienda Quesera de Bolívar. SF 346.

Enero 2. Se compra 15,50 + IVA por concepto de suministros de oficina se lo realiza de contado.

Enero 3. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 de contado, para elaborar 200 quesos frescos al Centro de Acopio Atocha.

Enero 3. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 3. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 3. Se vende 200 quesos frescos a \$1,96 C/U + IVA se efectúa de contado a las Tienda Quesera de Tungurahua SF. 347.

Enero 3. Se compra \$12,00 dólares de materiales de limpieza se paga de contado.

Enero 4. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Sr. Salomón Jácome.

Enero 4. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 4. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta..

Enero 4. Se vende 198 quesos frescos al SALINERITO de Quito de contado según factura N° 348.

Enero5. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos al Centro de Acopio Atocha.

Enero 5. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 5. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 5. Se vende 200 quesos frescos de contado a los socios a la Tienda de Bolívar Según factura N° 349.

Enero5. Se paga de artículos de oficina + IVA \$ 5,00.

Enero5. Se paga de artículos de limpieza 12,20 + IVA

Enero 6. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos a los Socios de la Quesera ASOPRAL.

Enero 6. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 6. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 6. Se vende 200 quesos frescos de contado a la Tienda Quesera de Tungurahua Según factura N° 350.

Enero 6. Se paga artículos de oficina \$ 6,00 + IVA al contado.

Enero7. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Sr. Salomón Jácome.

Enero 7. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 7. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 7. Se vende 200 quesos frescos al SALINERITO de Quito se paga de contado según factura N°351.

Enero7. Se paga artículos de limpieza 4,25 + IVA de contado.

Enero7. Se paga de útiles de oficina \$2,00 + IVA.

Enero8. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos mozzarella a la Sra. Patricia Quingaluisa de contado.

Enero 8. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 8. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 8.Se vende 144 quesos mozzarella de contado a la Tienda Quesera de Bolívar según factura N° 352.

Enero8. Se paga artículos de limpieza \$ 4,50 + IVA al contado.

Enero9. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos mozzarella al Centro de Acopio Atocha de contado.

Enero 9. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 9. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 9. Se vende 143 quesos mozzarella de contado a las Tiendas Quesera de Tungurahua según factura N° 353.

Enero 9. Se paga de artículos de limpieza \$ 5,73 + IVA al contado.

Enero 9. Se paga por suministros de limpieza \$ 4,00 + IVA al contado

Enero 10. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Sr. Salomón Jácome de contado.

Enero 10. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 10. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 10. Se vende 200 quesos frescos a 1,94 + IVA a la Tienda El SALINERITO de Quito nos cancelan de contado según factura N° 354.

Enero 10. Se paga de artículos de limpieza \$ 4,57 + IVA al contado.

Enero 11. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos a la Sra. Patricia Quingaluisa.

Enero 11. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 11. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 11. Se vende 200 quesos frescos al contado a la Tienda de Bolívar Según factura N° 355.

Enero 11. Se paga de artículos de limpieza \$5,25 + IVA al contado.

Enero 12. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Sr. Salomón Jácome.

Enero 12. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 12. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 12. Se vende 200 quesos frescos a 1,96 C/U + IVA quesos frescos según factura N° 356 a las Tiendas de Tungurahua nos cancelan con cheque.

Enero12. Se paga de artículos de limpieza \$6,00 + IVA al contado.

Enero13. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos a los socios de la Empresa Láctea ASOPRAL.

Enero 12. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 12. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 13. Se vende 198 quesos frescos a 1,94 + IVA quesos frescos al contado a la Tienda el SALINERITO de Quito según factura N° 357.

Enero13. Se paga de artículos de limpieza 4,85 + IVA al contado.

Enero13. Se paga útiles de oficina 3,46 + IVA al contado.

Enero14. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos mozzarella al Centro de Acopia Atocha se cancela de contado.

Enero 14. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 14. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 14. Se vende 144 quesos frescos a 1,96 + IVA a crédito a la Tienda Quesera de Tungurahua según factura N° 356.

Enero 14. Se paga de artículos de limpieza 3,82 + IVA al contado.

Enero 15. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Centro de Acopio Atocha se cancela con cheque.

Enero 15. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 15. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 15. Se vende 144 quesos mozzarella nos cancelan de contado al SALINERITO de Quito Según factura N° 359.

Enero 15. Se paga de artículos de limpieza 6,37 + IVA al contado

Enero 15. Se paga por suministros de oficina \$ 2,00 + IVA al contado

Enero 16. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar quesos mozzarella al Sr. Salomón Jácome se cancela con cheque.

Enero 16. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 16. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 16. Se vende 144 quesos mozzarella según factura N °360 a la Tienda de Bolívar nos cancelan con cheque.

Enero 16. Se paga de artículos de limpieza 2,00 + IVA al contado.

Enero 17. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Sr. Salomón Jácome se cancela con cheque.

Enero 17. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 17. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 17. Se vende 199 quesos frescos a crédito a la Tienda de Tungurahua Según factura N° 361.

Enero 17. Se paga de materiales de limpieza 3,00 + IVA al contado.

Enero 18. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Centro de Acopio Atocha.

Enero 18. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 18. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 18. Se vende 200 quesos frescos IVA al contado al SALINERITO de Quito según factura N° 362.

Enero 18. Se paga de artículos de limpieza 3,00 + IVA al contado.

Enero 19. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos a los moradores de la Parroquia se cancela de contado.

Enero 19. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 19. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta..

Enero 19. Se vende 200 quesos frescos a crédito a las Tiendas de Bolívar Según factura N° 360.

Enero 19. Se paga artículos de limpieza 3,47 + IVA al contado

Enero 20. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Centro de Acopio Atocha se con cheque.

Enero 20. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 20. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 20. Se vende 200 quesos frescos al contado. A las Tiendas de Tungurahua Según factura N° 364.

Enero 20. Se paga de artículos de limpieza 2,05 + IVA al contado

Enero 21. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Sr. Salomón Jácome con cheque.

Enero 21. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 21. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 21. Se vende 198 quesos frescos a 1,94 C/U + IVA al contado al SALINERITO de QUITO Según factura N° 365.

Enero 21. Se paga de artículos de limpieza 3,47 + IVA al contado

Enero 22. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 144 quesos mozzarella al a los socios de la Quesera ASOPRAL se cancela de contado.

Enero 22. Se realiza la transferencia a productos en proceso según la tarjeta de costos Resumen de Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación (CIF).

Enero 22. Se obtiene el producto terminado para la venta.

Enero 22. Se vende 144 quesos mozzarella a la Tienda de Tungurahua al contado Según factura N° 366.

Enero 22. Se paga de artículos de limpieza 3,47 + IVA al contado.

Enero 23. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar quesos mozzarella al Sr. Salomón Jácome se cancela con cheque.

Enero 23. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 23. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 23. Se vende 144 quesos mozzarella al contado al SALINERITO de Quito Según factura N° 367.

Enero 23. Se paga de artículos de limpieza 3,50 + IVA al contado.

Enero 24. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Centro de Acopio Atocha la forma de pago con cheque.

Enero 24. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 24. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 24. Se vende 200 quesos frescos a 1,94 + IVA a crédito a la Tienda de Bolívar Según factura N° 368.

Enero24. Se paga por suministros de limpieza 2,00 + IVA al contado

Enero25. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Sr. Salomón Jácome se cancela con cheque.

Enero 25. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 25. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 25. Se vende 199 quesos frescos a crédito a la Tienda de Tungurahua Según factura N°369.

Enero25. Se paga por suministros de limpieza 7,24 + IVA al contado

Enero26. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos a los socios de la Empresa Láctea ASOPRAL se cancela de contado.

Enero 26. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 26. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 26. Se vende 200 quesos frescos a crédito a la tiendas el SALINERITO de Quito Según factura N°370.

Enero26. Se paga por suministros de limpieza 2,00 + IVA al contado

Enero27. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos a los moradores de la Parroquia de Mulalillo.

Enero 27. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos

por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 27. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 27. Se vende 200 quesos frescos a 1,96 + IVA a crédito a la Tienda de Bolívar Según factura N°371.

Enero27. Se paga por suministros de limpieza 2,15 + IVA al contado.

Enero28. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 200 quesos frescos al Centro de Acopio Atocha se cancela de contado.

Enero 28. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 28. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 28. Se vende 200 quesos frescos a 1,94 + IVA de contado a las tiendas de Tungurahua Según factura N°372.

Enero28. Se paga por suministros de limpieza 3,34 + IVA al contado

Enero29. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar quesos mozzarella a los socios de la Empresa Láctea ASOPRAL se cancela con cheque.

Enero 29. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 29. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 29. Se vende 142 quesos mozzarella al SALINEERITO de Quito factura N°373 nos cancelan con cheque.

Enero29. Se paga por suministros de limpieza 2,00 + IVA al contado

Enero30. Se compra 720 litros de leche en estado natural a \$ 0,35 para elaborar 144 quesos mozzarella al Centro de Acopio Atocha se cancela con cheque.

Enero 30. Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y Costos de Indirectos de Fabricación (CIF) tomados del Informe de Costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de Productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3.

Enero 30. Se registra los productos terminados en el Kardex para la venta.

Enero 30. Se vende 144 quesos mozzarella de contado a la Tienda de Tungurahua Según factura N° 374.

Enero30. Se paga por suministros de limpieza 3,00 + IVA al contado

Enero31. Se paga de la luz eléctrica 102,00 en efectivo.

Enero31. Se paga del agua potable 38,70 en efectivo.

Enero31. Se paga del diesel 97,50 en efectivo

Enero31. Se paga sueldos al personal.

PERSONAL DE FABRICA	DÍAS	MANO DE OBRA
Trabajador 1	30	\$ 264,00
Trabajador 2	30	\$ 264,00
Trabajador 3	30	\$ 264,00
TOTAL	90	\$ 792,00

PERSONIFICACIÓN DE CUENTAS

CAJA		
DEBITA	ACREDITA	SALDO
Por los efectivos o cheques recibidos por diversos motivos.	Hechos en efectivo.	Dinero en efectivo que dispone la empresa.
BANCOS		
Por los depósitos de los diferentes ingresos, notas de crédito.	Por los cheques girados, notas de débito por servicios bancarios cheques posfechado, intereses por giros bancarios.	Representa el disponible en las cuentas corrientes.
CLIENTES		
Por las ventas a crédito, por notas de débito de cheques protestados.	Por el cobro total o parcial, por las devoluciones, por la baja de la cuenta.	Representa los derechos de cobro por la venta de los artículos fabricados.
INVENTARIO DE MATERIA PRIMA		
Por la compra de los mismos, por la devolución de la producción, inventario inicial.	Por el consumo de los materiales en la producción.	Representa el valor de los materiales en existencia que van a sufrir transformaciones en el proceso de producción.
INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		
Por el inventario inicial, por su utilización de materiales, por la mano de obra.	Por la transferencia total o parcial a productos terminados.	Representa el costo de los bienes que no han concluido su proceso final de producción.
INVENTARIOS DE PRODUCTOS TERMINADOS		
Por el inventario inicial, por transferencia de producto en el proceso.	Por el costo de producción de artículos terminados y vendidos.	Está formado por el costo de los artículos fabricados por la empresa que están listos para la venta.
INVENTARIO SUMMINISTROS Y MATERIALES		
Por la compra de los mismos, por el inventario inicial.	Por el consumo.	Representa el valor de las existencias de aquellos bienes.
MUEBLES Y ENSERES		
Por el valor de la adquisición.	Por la venta, por la baja, por la destrucción.	Representa el costo histórico propiedad de la empresa.

DEBITA	ACREDITA	SALDO
CAPITAL		
Por el retiro de su cuenta capital.	Por los valores recibidos por este concepto.	Representa el monto de la cuenta capital de la empresa.
VENTAS		
Por la compra de los mismos, por la devolución de la producción, inventario inicial.	Por el consumo de los materiales en la producción.	Representa el valor de los materiales en existencia que van a sufrir transformaciones en el proceso de producción.
DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES		
Por las cuotas de depreciación y amortización asignadas al periodo.	Por el cierre del ejercicio contra rentas y gastos.	Por el cierre del ejercicio contra rentas y gastos.
COSTO DE VENTAS		
Por el costo de producción, artículos terminados vendidos.	Por el traspaso a rentas y gastos.	Representa el costo de producción de artículos terminados y vendidos.

PLAN DE CUENTAS
EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
1.	ACTIVOS
1.1	ACTIVOS CORRIENTES
1.1.1	DISPONIBLE
1.1.1.01	CAJA
1.1.1.02	BANCOS
1.1.1.02.01	9 DE OCTUBRE SUCURSAL MULALILLO
1.1.1.02.02	COOP. CODESARROLLO
1.1.2.	EXIGIBLE
1.1.2.01	CUENTAS POR COBRAR
1.1.2.01.01	CLIENTES
1.1.2.01.02	IVA EN COMPRAS
1.1.3	REALIZABLES
1.1.3.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA
1.1.3.01.01	LECHE EN ESTADO NATURAL
1.1.3.02	INVENTARIO DE INSUMOS
1.1.3.02.01	CUAJO
1.1.3.02.02	SAL
1.1.3.02.03	FERMENTO LÁCTICO
1.1.3.03	INVENTARIO MATERIALES INDIRECTOS
1.1.3.03.01	FUNDAS PARA QUESO FRESCO
1.1.3.03.02	FUNDAS PARA QUESO MOZARELLA
1.1.3.04	INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO 1
1.1.3.05	INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO 2
1.1.3.06	INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO 3
1.1.3.07	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
1.1.3.07.01	QUESO FRESCO
1.1.3.07.02	QUESO MOZARELLA
1.1.4	PAGOS ANTICIPADOS
1.1.4.01	ANTICIPO A PROVEEDORES
1.1.4.02	ANTICIPO SUELDO DE SALARIOS
1.1.4.03	ANTICIPO IMPUESTO A LA RENTA
1.2	ACTIVOS FIJOS
1.2.1	DEPRECIABLES
1.2.1.01	MUEBLES Y ENSERES
1.2.1.02	DEPRECIACIÓN ACUMULADA MUEBLES Y ENSERES
1.2.1.03	EQUIPO DE COMPUTO
1.2.1.04	DEPRECIACIÓN ACUMULADA EQUIPO DE COMPUTO
1.2.1.05	MAQUINARIA Y EQUIPO
1.2.1.06	DEPRECIACIÓN ACUMULADA EQUIPO DE COMPUTO
1.2.1.07	EDIFICIO
1.2.1.08	DEPRECIACIÓN ACUMULADA EDIFICIO
1.3	OTROS ACTIVOS

2.	PASIVOS
2.1.	CORRIENTES
2.1.01	PROVEEDORES POR PAGAR
2.1.02	CUENTAS POR PAGAR
2.1.03	1% RETENCIÓN IMPUESTO A LA RTA. POR PAGAR
2.1.04	10% RETENCIÓN IMPUESTO A LA RTA. POR PAGAR
2.1.05	IESS POR PAGAR
2.1.06	APORTE PERSONAL IESS
2.1.07	APORTE PATRONAL IESS POR PAGAR
2.1.08	APORTE PERSONAL IESS POR PAGAR
2.1.09	OBLIGACIONES CON TERCEROS
2.1.10	70% RETENCIÓN IVA POR PAGAR
2.1.11	30% RETENCIÓN IVA POR PAGAR
2.1.12	15% REPARTICIÓN TRABAJADORES
2.1.13	25% IMPUESTO A LA RENTA
2.1.14	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR
2.1.15	IVA EN VENTAS
2.1.16	INTERESES POR PAGAR
2.2	LARGO PLAZO
2.2.01	HIPOTECAS POR PAGAR
2.2.02	DOCUMENTOS POR PAGAR
2.2.03	PRÉSTAMO COOPERATIVAS POR PAGAR
2.2.04	IVA POR PAGAR
2.2.05	IMPUESTO POR PAGAR
3	PATRIMONIO
3.1	CAPITAL SOCIAL
3.1.01	CAPITAL
3.2	RESERVAS
3.2.01	5% RESERVA LEGAL
3.2.02	RESERVA FACULTATIVA
3.2.03	RESERVA ESTATUTARIA
3.3	OTRAS RESERVAS
3.3.01	SUPERÁVIT
3.3.02	DONACIONES DE CAPITAL
3.4	RESULTADOS
3.4.01	UTILIDAD DE EJERCICIOS ANTERIORES
3.4.02	PERDIDAS DE EJERCICIOS ANTERIORES
3.4.03	UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO
3.4.04	PERDIDA DEL PRESENTE EJERCICIO
3.4.05	UTILIDAD NETA
4	INGRESOS
4.1	INGRESOS OPERACIONALES
4.1.01	VENTAS
4.1.01.01	VENTAS DE QUESOS FRESCOS
4.1.01.02	VENTA DE QUESOS MOSARELLA
4.1.01.01	DEVOLUCIONES Y DESCUENTO EN VENTAS

4.1.01.02	DEVOLUCIÓN EN VENTAS
4.1.01.03	DESCUENTO EN VENTAS
4.1.01.05	UTILIDAD BRUTO EN VENTAS
4.2	OTROS INGRESOS
5	COSTOS
5.1	POPERACINALES
5.1.01	COSTO DE VENTAS
5.1.02	MATERIA PRIMA
5.1.03	INSUMOS
5.1.04	MATERIALES INDIRECTOS
5.1.05.01	DESCUENTO EN COMPRAS
5.1.06.01	DEVOLUCIÓN EN COMPRAS
5.1.07	MANO DE OBRA
5.1.08	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
5.1.08.01	ENERGÍA ELECTRICA
5.1.08.02	AGUA POTABLE
5.1.08.03	COMBUSTIBLE
5.1.08.04	DEPRECIACIÓN ACUMILADA EDIFICIO
5.1.08.05	DEPRECIACIÓN ACUMULADA MAQUINARIA Y EQUIPO
6	GASTOS
6.1	GASTOS OPERACIONALES
6.1.01	GASTOS SUELDOS Y SALARIOS
6.1.02	DÉCIMO TERCERO SUELDO
6.1.03	DÉCIMO CUARTO SUELDO
6.1.04	FONDOS DE RESERVA
6.1.05	VACACIONES
6.1.06	AGASAJO AL PERSONAL
6.1.07	GASTOS HONORARIOS PROFESIONALES
6.1.08	SUMINISTROS DE OFICINA
6.1.09	MATERIALES DE LIMPIEZA
6.1.10	REPUESTOS
6.1.11	VIÁTICOS
6.1.12	GASTOS TRANSPORTE
6.1.13	GASTOS ADMINISTRATIVOS
6.1.13.01	GASTOS DEPRECIACIÓN EDIFICIO
6.1.13.02	GASTO DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES
6.1.13.03	GASTON DEPRECIACIÓN EQUIPO DE COMPUTO
6.1.13.04	PÉRDIDA NORMAL EN LA PRODUCCIÓN
6.1.14.05	GASTOS OPERACIONALES
6.1.14.06	GASTO DE VENTAS

**EMPRESA LÁCTEOS ASOPRAL
BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL
AL 1 DE ENERO DEL 2011**

ACTIVO			
CORRIENTE			
DISPONIBLE		\$ 5.650,03	\$ 11.988,63
Caja	3.325,00		
Bancos	2.325,03		
EXIGIBLE		6.325,60	
Clientes	6.325,60		
REALIZABLE		13,00	
Inventario de Insumos	13,00		
NO CORRIENTE			\$ 91.224,64
FIJO DEPRECIABLE		91.224,64	
Edificio	58.128,55		
Muebles y Enseres	2.796,97		
Maquinaria y equipo	29.774,89		
Equipo de computo	524,23		
TOTAL DEL ACTIVO			\$ 103.213,27
PASIVO			
CORRIENTE			
A LARGO PLAZO		7.560,00	\$ 7.560,00
Proveedores			
TOTAL PASIVO			\$ 7.560,00
Patrimonio			\$ 95.653,27
Capital Social	56.078,27		
Superávit de capital	39.575,00		
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO			\$ 103.213,27

**Agr. David Gutiérrez
REPRESENTANTE LEGAL**

**Alba Buenaño
CONTADO**

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág. 1

	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		1			
01/01/2011	1.1.1.01	Caja		\$ 3.325,00	
	1.1.1.02	Bancos		2.325,03	
	1.1.2.01.01	Clientes		6.325,60	
	1.2.1.07	Edificio		58.128,55	
	1.2.1.05	Maquinaria y equipo		29.774,89	
	1.2.1.01	Muebles y enseres		2.796,97	
	5.1.03	Insumos		13,00	
	1.2.1.03	Equipo de computo		524,23	
	2.1.1.	Proveedores			\$ 7.560,00
	3.1.1	Capital			56.078,27
	3.3	Superávit de Capital			39.575,00
		P/r Estado de Situación Inicial			
01/01/2011		2			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural			
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
01/01/2011		3			
	1.1.3.02	Inventario de Insumos		126,34	
	1.1.3.02.01	Cuajo	75,00		
	1.1.3.02.03	Fermento	25,84		
	1.1.3.02.02	Sal	25,50		
	1.1.1.01	Caja			126,34
		P/r Compra de insumos			
01/01/2011		4			
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos		78,56	
	1.1.3.03.01	Fundas para los quesos frescos	44,00		
	1.1.3.03.02	Fundas para los quesos mozzarella	34,56		
	1.1.1.01	Caja			78,56
		P/r Compra de fundas			
01/01/2011		5			
	1.1.4	Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
		SUMAN Y PASAN		\$103.932,74	\$103.932,74

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág. 2

	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$103.932,74	\$103.932,74
01/01/2011		6			
	1.1.5	Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
01/01/2011		7			
	1.1.5	Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,50
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
01/01/2011		8			
	1.1.6	Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al proceso 3			
01/01/2011		9			
	1.1.6	Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		10			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		302,47	
	6.1.13.04	Perdida Normal en Producción		1,53	
	1.1.6	Productos en Proceso 3			304,00
		P/r perdida en el producto terminado			
01/01/2011		11			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
		Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
01/01/2011		12			
	1.1.1.01	Caja		432,39	
	4.1.01	Ventas			386,06
		Quesos Frescos	386,06		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,33
		P/r la venta al SALINERITO S/F 345			
01/01/2011		13			
	5.1.01	Costo de Ventas		304,47	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			304,47
		P/r venta según KARDEX			
		SUMAN Y PASAN		\$105.570,77	\$105.570,77

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág. 3

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$105.570,77	\$105.570,77
02/01/2011		14			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
02/01/2011		15			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
02/01/2011		16			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al proceso 2			
02/01/2011		17			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
02/01/2011		18			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al proceso 3			
02/01/2011		19			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
02/01/2011		20			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Productos en Proceso 3			304,00
		P/r perdida en el producto terminado			
02/01/2011		21			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
		SUMAN Y PASAN		\$106.986,51	\$106.986,51

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.4

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN		\$106.986,51	\$106.986,51
02/01/2011		22			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	3,88		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta a la Tienda Quesera de Bolívar SF 346			
02/01/2011		23			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
02/01/2011		24			
	6.1.08	Suministros de Oficina		15,50	
		IVA en compras		1,86	
	1.1.1.01	Caja			17,36
		P/r compra de suministros de oficina			
03/01/2011		25			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural			
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
03/01/2011		26			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
03/01/2011		27			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
03/01/2011		28			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
		SUMAN Y PASAN		\$108.550,17	\$108.550,17

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.5

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$108.550,17	\$108.550,17
03/01/2011		29			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
03/01/2011		30			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		31			
03/01/2011	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
03/01/2011		32			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
03/01/2011		33			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r venta Tienda de Tungurahua SF 347			
03/01/2011		34			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
03/01/2011		35			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		12,00	
	1.1.2.01.02	IVA en compras		1,44	
	1.1.1.01	Caja			13,44
		P/r Compra de Materiales de limpieza			
04/01/2011		36			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Sr. Salomón Jácome			
		SUMAN Y PASAN		\$110.166,17	\$110.166,17

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.6

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$110.166,17	\$110.166,17
04/01/2011		37			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
04/01/2011		38			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
04/01/2011		39			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
04/01/2011		40			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
04/01/2011		41			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
04/01/2011		42			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		300,94	
	6.1.13.04	Perdida Normal en Producción		3,06	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		43			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
04/01/2011		44			
	1.1.1.01	Caja		430,21	
	4.1.01	Ventas			384,12
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	384,74		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,09
		P/r venta SALINERITO de Quito SF 348			
		SUMAN Y PASAN		\$111.760,12	\$111.760,12

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.7

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$111.760,12	\$111.760,12
04/01/2011		45			
	5.1.01	Costo de Ventas		302,94	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			302,94
		P/r venta según KARDEX			
05/01/2011		46			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
05/01/2011		47			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
05/01/2011		48			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
05/01/2011		49			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
05/01/2011		50			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
05/01/2011		51			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		SUMAN Y PASAN		\$113.172,80	\$113.172,80

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.8

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN		\$113.172,80	\$113.172,80
		52			
05/01/2011	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
05/01/2011		53			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
05/01/2011		54			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta a la Tienda Quesera de Bolívar SF 349			
05/01/2011		55			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
05/01/2011		56			
	6.1.08	Suministros de Oficina		5,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		1,20	
	1.1.1.01	Caja			6,20
		P/r compra de suministros de oficina			
05/01/2011		57			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		12,20	
		IVA en Compras		1,46	
	1.1.1.01	Caja			13,66
		P/r compra de suministros de limpieza			
06/01/2011		58			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra de leche a los socios de la empresa ASOPRAL			
06/01/2011		59			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
		SUMAN Y PASAN		\$114.755,80	\$114.755,80

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.9

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$114.755,80	\$114.755,80
06/01/2011		60			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
06/01/2011		61			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,50
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
06/01/2011		62			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
06/01/2011		63			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
06/01/2011		64			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		65			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
06/01/2011		66			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta Tienda Quesera de Tungurahua SF 350			
06/01/2011		67			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
		SUMAN Y PASAN		\$116.397,53	\$116397,53

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.10

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$116.397,53	\$116.397,53
06/01/2011		68			
	6.1.08	Suministros de Oficina		6,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		1,62	
	1.1.1.01	Caja			7,62
		P/r compra de materiales de oficina			
07/01/2011		69			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
		Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
07/01/2011		70			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
07/01/2011		71			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
07/01/2011		72			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
07/01/2011		73			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
07/01/2011		74			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		SUMAN Y PASAN		\$117.514,89	\$117.514,89

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.11

FECHA	CODIGO	DETALLE	PAR	DEBE	HABER
		VIENEN		\$117.514,89	\$117.514,89
07/01/2011		75			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		76			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
07/01/2011		77			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta al SALINERITO de Quito SF 351			
07/01/2011		78			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
07/01/2011		79			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		4,25	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,51	
	1.1.1.01	Caja			4,76
		P/r pago del gasto del combustible			
07/01/2011		80			
	6.1.08	Suministros de Oficina		2,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		1,25	
	1.1.1.01	Caja			3,25
		P/r compra de suministros de oficina			
08/01/2011		81			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra a la Sra. Patricia Quingaluisa.			
08/01/2011		82			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
		SUMAN Y PASAN		\$119.084,03	\$119.084,03

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.12

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$119.084,03	\$119.084,03
08/01/2011		83			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
08/01/2011		84			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		29,88	
	5.1.03	Inventario de Insumos			5,73
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,24
		P/r Costos del proceso 2			
08/01/2011		85			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		292,45	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			292,45
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
08/01/2011		86			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
08/01/2011		87			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		305,28	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			305,28
		P/r la entrega del producto terminado			
		88			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		4,32	
	1.1.3.03	Inventario Materiales Indirectos			4,32
	1.1.3.03.02	Fundas	4,32		
		P/r consumo de fundas			
08/01/2011		89			
	1.1.1.01	Caja		440,29	
	4.1.01	Ventas			393,12
	1.1.3.7.02	Quesos Mozzarella	393,12		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			47,17
		P/r la venta a la Tienda de Bolívar SF 352			
08/01/2011		90			
	5.1.01	Costo de Ventas		309,60	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			309,60
		P/r venta según KARDEX			
		SUMAN Y PASAN		\$120.741,25	\$120.741,25

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.13

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$120.741,25	\$120.741,25
08/01/2011		91			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		4,5	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,54	
	1.1.1.01	Caja			5,04
		P/r compra de materiales de limpieza			
09/01/2011		92			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
		Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
09/01/2011		93			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
09/01/2011		94			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
09/01/2011		95			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		29,88	
	5.1.03	Inventario de Insumos			5,7
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,24
		P/r Costos del proceso 2			
09/01/2011		96			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		292,45	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			292,45
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
09/01/2011		97			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		SUMAN Y PASAN		\$121.858,59	\$121.858,59

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.14

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$121.858,59	\$121.858,59
09/01/2011		98			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		303,13	
	6.1.13.04	Perdida Normal en Producción		2,15	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			305,28
		P/r la entrega del producto terminado			
		99			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		4,32	
	1.1.3.03	Inventario Materiales Indirectos			4,32
	1.1.3.03.02	Fundas	4,32		
		P/r consumo de ventas			
09/01/2011		100			
	1.1.1.01	Caja		437,24	
	4.1.01	Ventas			390,39
	1.1.3.7.02	Queso Mozzarella	390,39		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,85
		P/r venta a la Tienda de Tungurahua SF 353			
09/01/2011		101			
	5.1.01	Costo de Ventas		307,45	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			307,45
		P/r venta según KARDEX			
09/01/2011		102			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		5,73	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,69	
	1.1.1.01	Caja			6,42
		P/r compra de los materiales de limpieza			
09/01/2011		103			
	1.1.2.01.02	Suministros de Oficina		4,00	
	1.1.1.01	IVA en Compras		0,48	
		Caja			4,48
		P/r compra de suministros de oficina			
10/01/2011		104			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra de leche al Sr. Salomen Jácome			
10/01/2011		105			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
		SUMAN Y PASAN		\$123.438,35	\$123.438,35

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.15

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$123.438,35	\$123.438,35
10/01/2011		106			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
10/01/2011		107			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,50
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
10/01/2011		108			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
10/01/2011		109			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		110			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		111			
10/01/2011	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
10/01/2011		112			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta al SALINERITO de Quito SF 354			
10/01/2011		113			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
		SUMAN Y PASAN		\$125.080,08	\$125.080,08

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.16

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN		\$125.080,08	\$125.080,08
10/01/2011		114			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		4,57	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,55	
	1.1.1.01	Caja			5,12
		P/r pago del gasto del combustible			
11/01/2011		115			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
		Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra de leche al Sr. Salomen Jácome			
11/01/2011		116			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
11/01/2011		117			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
11/01/2011		118			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
11/01/2011		119			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
11/01/2011		120			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		SUMAN Y PASAN		\$126.194,94	\$126.194,94

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.17

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$126.194,94	\$126.194,94
11/01/2011		121			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		122			
11/01/2011	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
11/01/2011		123			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r venta a la tienda de Bolívar SF 355			
11/01/2011		124			
	5.1.01	Costo de Ventas		304,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			304,00
		P/r venta según KARDEX			
11/01/2011		125			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		5,25	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,63	
	1.1.1.01	Caja			5,88
		P/r compra de materiales de limpieza			
11/01/2011		126			
	6.1.08	Suministros de Oficina		4,75	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,57	
	1.1.1.01	Caja			5,32
		P/r compra de suministros de oficina			
12/01/2011		127			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
12/01/2011		128			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
		SUMAN Y PASAN		\$127.765,27	\$127.765,27

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.18

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$127.765,27	\$127.765,27
12/01/2011		129			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
12/01/2011		130			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
12/02/1900		131			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
12/01/2011		132			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Generales de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
12/01/2011		133			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		134			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
12/01/2011		135			
	1.1.1.02	Bancos		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta tienda de Tungurahua SF 356			
12/01/2011		136			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
		SUMAN Y PASAN		\$129.407,00	\$129.407,00

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.19

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN		\$129.407,00	\$129.407,00
12/01/2011		137			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		6,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,72	
	1.1.1.01	Caja			6,72
		P/r compra de materiales de limpieza			
13/01/2011		138			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra a los socios de la empresa ASOPRAL			
13/01/2011		139			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
13/01/2011		140			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
13/01/2011		141			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
13/01/2011		142			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
13/01/2011		143			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		SUMAN Y PASAN		\$130.523,46	\$130.523,46

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.20

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$130.523,46	\$130.523,46
13/01/2011		144			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		300,94	
	6.1.13.04	Perdida Normal en Producción		3,06	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		145			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
		Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
13/01/2011		146			
	1.1.1.01	Caja		430,21	
	4.1.01	Ventas			384,12
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos			
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,09
		P/r la venta SALINERITO de Quito SF 357			
13/01/2011		147			
	5.1.01	Costo de Ventas		302,94	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			302,94
		P/r venta según KARDEX			
13/01/2011		148			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		4,85	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,58	
	1.1.1.01	Caja			5,43
		P/r compra de materiales de limpieza			
13/01/2011		149			
	6.1.08	Suministros de Oficina		3,46	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,42	
	1.1.1.01	Caja			3,88
		P/r compra de suministros de oficina			
14/01/2011		150			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
14/01/2011		151			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
		SUMAN Y PASAN		\$132.086,49	\$132.086,49

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.21

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$132.086,49	\$132.086,49
14/01/2011		152			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
14/01/2011		153			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
14/01/2011		154			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
14/01/2011		155			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
14/01/2011		157			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		156			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
14/01/2011		158			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta a la tienda de Tungurahua SF 356			
14/01/2011		159			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
		SUMAN Y PASAN		\$133.728,22	\$133.728,22

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.22

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$133.728,22	\$133.728,22
14/01/2011		160			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		3,82	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,46	
	1.1.1.01	Caja			4,28
		P/r materiales de limpieza			
15/01/2011		161			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.02	Bancos			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
15/01/2011		162			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
15/01/2011		163			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
15/01/2011		164			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		29,88	
	5.1.03	Inventario de Insumos			5,73
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,24
		P/r Costos del proceso 2			
15/01/2011		165			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		292,45	
		Inventario de Productos en Proceso 2			292,45
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
15/01/2011		166			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		SUMAN Y PASAN		\$134.844,80	\$134.844,80

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.23

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$134.844,80	\$134.844,80
15/01/2011		167			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		305,28	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			305,28
		P/r la entrega del producto terminado			
		168			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		4,32	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			4,32
	1.1.3.03.01	Fundas	4,32		
		P/r consumo de fundas			
15/01/2011		169			
	1.1.1.01	Caja		440,29	
	4.1.01	Ventas			393,12
	1.1.3.7.02	Quesos Mozzarella			
	2.1.1.14	IVA en Ventas			47,17
		P/r la venta al SALINERITO de Quito SF 359			
15/01/2011		170			
	5.1.01	Costo de Ventas		309,60	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			309,60
		P/r venta según KARDEX			
15/01/2011		171			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		6,37	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,76	
	1.1.1.01	Caja			7,13
		P/r compra de materiales de limpieza			
15/01/2011		172			
	6.1.08	Suministros de Oficina		2,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,24	
	1.1.1.01	Caja			2,24
		P/r compra de suministros de oficina			
16/01/2011		173			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.02	Bancos			252,00
		P/r Compra de Materia Prima			
16/01/2011		174			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
		SUMAN Y PASAN		\$136.428,24	\$136.428,24

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.24

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$136.428,24	\$136.428,24
16/01/2011		175			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
16/01/2011		176			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		29,88	
	5.1.03	Inventario de Insumos			5,73
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,24
		P/r Costos del proceso 2			
16/01/2011		177			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		292,45	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			292,45
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
16/01/2011		178			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
16/01/2011		179			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		305,28	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			305,28
		P/r la entrega del producto terminado			
		180			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		4,32	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			4,32
	1.1.3.03.01	Fundas	4,32		
		P/r consumo de fundas			
16/01/2011		181			
	1.1.1.02	Bancos		440,29	
	4.1.01	Ventas			393,12
	1.1.3.7.02	Quesos Mozzarella	393,12		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			47,17
		P/r la venta de 144 quesos mozzarella a la Tienda de Bolívar SF 360			
16/01/2011		182			
	5.1.01	Costo de Ventas		305,28	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			305,28
		P/r venta según KARDEX			
		SUMAN Y PASAN		\$138.081,14	\$138.081,14

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.25

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$138.081,14	\$138.081,14
16/01/2011		183			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		2,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,24	
	1.1.1.01	Caja			2,24
		P/r compra de materiales de limpieza			
17/01/2011		184			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.02	Bancos			252,00
		P/r Compra de la leche.			
17/01/2011		185			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
17/01/2011		186			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
17/01/2011		187			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
17/01/2011		188			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
17/01/2011		189			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		SUMAN Y PASAN		\$139.193,12	\$139.193,12

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.26

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$139.193,12	\$139.193,12
17/01/2011		190			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		302,47	
	6.1.13.04	Perdida Normal en Producción		1,53	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		191			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de Fundas			
17/01/2011		192			
	1.1.2.01.01	Clientes		432,39	
	4.1.01	Ventas			386,06
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	386,06		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,33
		P/r la venta de 199 quesos a la tienda de Tungurahua SF 361			
17/01/2011		193			
	5.1.01	Costo de Ventas		304,47	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			304,47
		P/r venta según KARDEX			
17/01/2011		194			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		3,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,36	
	1.1.1.01	Caja			3,36
		P/r compra de materiales de limpieza			
18/01/2011		195			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
18/01/2011		196			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
18/01/2011		197			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
		SUMAN Y PASAN		\$141.016,48	\$141.016,48

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.27

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$141.016,48	\$141.016,48
18/01/2011		198			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
18/01/2011		199			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
18/01/2011		200			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
18/01/2011		201			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		202			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
18/01/2011		203			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta de 200 quesos al SALINERITO de Quito SF 362			
18/01/2011		204			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
18/01/2011		205			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		3,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,36	
	1.1.1.01	Caja			3,36
		P/r compra de materiales de limpieza			
		SUMAN Y PASAN		\$142.399,00	\$142.399,00

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.28

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$142.399,00	\$142.399,00
19/01/2011		206			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra a los moradores de la Parroquia Mulalillo			
19/01/2011		207			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
19/01/2011		208			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
19/01/2011		209			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
19/01/2011		210			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
19/01/2011		211			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
19/01/2011		212			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		SUMAN Y PASAN		\$143.812,74	\$143.812,74

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.29

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$143.812,74	\$143.812,74
		213			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
19/01/2011		214			
	1.1.2.01.01	Clientes		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta de 200 quesos a la tienda de Bolívar SF 363			
19/01/2011		215			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
19/01/2011		216			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		3,47	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,42	
	1.1.1.01	Caja			3,89
		P/r compra de materiales de limpieza			
20/01/2011		217			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
		Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
20/01/2011		218			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
20/01/2011		219			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
20/01/2011		220			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,50
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
		SUMAN Y PASAN		\$145.364,92	\$145.364,92

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.30

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$145.364,92	\$145.364,92
20/01/2011		221			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
20/01/2011		222			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
20/01/2011		223			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		224			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
20/01/2011		225			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta de 200 quesos a la tienda de Tungurahua SF 364			
20/01/2011		226			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
20/01/2011		227			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		2,05	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,25	
	1.1.1.01	Caja			2,30
		P/r compra de materiales de oficina			
21/01/2011		228			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.02	Bancos			252,00
		P/r Compra al Sr Salomón Jácome			
		SUMAN Y PASAN		\$146.969,78	\$146.969,78

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.31

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$146.969,78	\$146.969,78
21/01/2011		229			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
21/01/2011		230			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
21/01/2011		231			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
21/01/2011		232			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
21/01/2011		233			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
21/01/2011		234			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		300,94	
	6.1.13.04	Perdida Normal de la Producción		3,06	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		SUMAN Y PASAN		\$148.131,52	\$148.131,52

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.32

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$148.131,52	\$148.131,52
		235			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
21/01/2011		236			
	1.1.1.01	Caja		430,21	
	4.1.01	Ventas			384,12
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	384,12		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,09
		P/r la venta al SALINERITO de Quito SF 365			
21/01/2011		237			
	5.1.01	Costo de Ventas		302,64	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			302,64
		P/r venta según KARDEX			
21/01/2011		238			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		3,47	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,42	
	1.1.1.01	Caja			3,89
		P/r compra de materiales de limpieza			
22/01/2011		239			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Caja			252,00
		P/r Compra a la ASOPRAL			
22/01/2011		240			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
22/01/2011		241			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
22/01/2011		242			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		29,88	
	5.1.03	Inventario de Insumos			5,73
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,24
		P/r Costos del proceso 2			
		SUMAN Y PASAN		\$149.680,64	\$149.680,64

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.33

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$149.680,64	\$149.680,64
22/01/2011		243			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		292,45	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			292,45
		P/r transferencia del proceso 2 al proceso 3			
22/01/2011		244			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
22/01/2011		245			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		305,28	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			305,28
		P/r la entrega del producto terminado			
		246			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		4,32	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			4,32
	1.1.3.03.01	Fundas	4,32		
		P/r consumo de fundas			
22/01/2011		247			
	1.1.1.01	Caja		440,29	
	4.1.01	Ventas			393,12
		Quesos Mozzarella	393,12		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			47,17
		P/r la venta de 144 a la Tienda de Tungurahua SF 366			
22/01/2011		248			
	5.1.01	Costo de Ventas		309,60	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			309,60
		P/r venta según KARDEX			
22/01/2011		249			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		3,47	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,42	
	1.1.1.01	Caja			3,89
		P/r compra de materiales de limpieza			
23/01/2011		250			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.02	Bancos			252,00
		P/r Compra al Sr. Salomón Jácome			
		SUMAN Y PASAN		\$151.301,30	\$151.301,30

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.34

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$151.301,30	\$151.301,30
23/01/2011		251			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
23/01/2011		252			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
23/01/2011		253			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		29,88	
	5.1.03	Inventario de Insumos			5,73
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,24
		P/r Costos del proceso 2			
23/01/2011		254			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		292,45	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			292,45
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
23/01/2011		255			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
23/01/2011		256			
		Inventario de Productos Terminados		305,28	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			305,28
		P/r la entrega del producto terminado			
		257			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		4,32	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			4,32
	1.1.3.03.01	Fundas	4,32		
		P/r consumo de fundas			
23/01/2011		258			
	1.1.1.01	Caja		440,29	
	4.1.01	Ventas			393,12
	1.1.3.7.02	Queso Mozzarella	393,12		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			47,17
		P/r la venta al SALINERITO de Quito SF 367			
		SUMAN Y PASAN		\$152.911,50	\$152.911,50

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.35

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$152.911,50	\$152.911,50
23/01/2011		259			
	5.1.01	Costo de Ventas		309,60	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			309,60
		P/r venta según KARDEX			
23/01/2011		260			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		3,50	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,42	
	1.1.1.01	Caja			3,92
		P/r compra de materiales de limpieza			
24/01/2011		261			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Bancos			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
24/01/2011		262			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
24/01/2011		263			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
24/01/2011		264			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
24/01/2011		265			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
		SUMAN Y PASAN		\$154.321,93	\$154.321,93

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.36

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$154.321,93	\$154.321,93
24/01/2011		266			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		267			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		304,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		268			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas			
24/01/2011		269			
	1.1.2.01.01	Clientes		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	388,00		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta de 200 quesos a la tienda de Bolívar SF 368			
24/01/2011		270			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
24/01/2011		271			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		2,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,24	
	1.1.1.01	Caja			2,24
		P/r compra de materiales de limpieza			
25/01/2011		272			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
		Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Bancos			252,00
		P/r Compra de leche al Sr. Salomón Jácome			
25/01/2011		273			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
		SUMAN Y PASAN		\$155.898,13	\$155.898,13

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.36

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$155.898,13	\$155.898,13
25/01/2011		274			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
25/01/2011		275			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
25/01/2011		276			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
25/01/2011		277			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
25/01/2011		278			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		302,47	
	1.1.6	Perdida Normal de la Producción		1,53	
		Inventario de Productos en Proceso 3			304,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		279			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo fundas			
25/01/2011		280			
	1.1.1.01	Clientes		432,39	
	4.1.01	Ventas			386,06
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos	386,06		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,33
		P/r la venta de 199 quesos a la tienda de Tungurahua SF 369			
25/01/2011		281			
	5.1.01	Costo de Ventas		304,47	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			304,47
		P/r venta según KARDEX			
		SUMAN Y PASAN		\$157.536,15	\$157.536,15

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.38

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$157.536,15	\$157.536,15
25/01/2011		282			
	6.1.09	Suministros de Limpieza		7,24	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,87	
	1.1.1.01	Caja			8,11
		P/r compra de materiales de limpieza			
26/01/2011		283			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.02	Caja			252,00
		P/r Compra de leche a la ASOPRAL			
26/01/2011		284			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
26/01/2011		285			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
26/01/2011		286			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
26/01/2011		287			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
26/01/2011		288			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
		SUMAN Y PASAN		\$158.654,00	\$158.654,00

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.39

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$158.654,00	\$158.654,00
26/01/2011		290			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		306,00	
	6.1.13.04	Inventario de Productos en Proceso 3			306,00
	1.1.6	P/r la entrega del producto terminado			
26/01/2011		291			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas diario			
	1.1.1.01	Clientes		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.07.01	Quesos Frescos			
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta de 200 quesos al SALINERITO de Quito SF 370			
26/01/2011		292			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
26/01/2011		293			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		2,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,24	
	1.1.1.01	Caja			2,24
		P/r compra de materiales de limpieza			
27/01/2011		294			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.01	Bancos			252,00
		P/r Compra a los moradores de la Parroquia Mulalillo			
27/01/2011		295			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
27/01/2011		296			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al proceso 2			
		SUMAN Y PASAN		\$160.481,94	\$160.481,94

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.40

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN		\$160.481,94	\$160.481,94
27/01/2011		297			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
27/01/2011		298			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al proceso 3			
27/01/2011		299			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
27/01/2011		300			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		306,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			306,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		301			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
27/01/2011		P/r consumo de fundas diario			
	1.1.1.01	Clientes		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
		Quesos Frescos			
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta de 200 quesos a la tienda de Bolívar SF 371			
27/01/2011		302			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
27/01/2011		303			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		2,15	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,26	
	1.1.1.01	Caja			2,41
		P/r compra de materiales de limpieza			
		SUMAN Y PASAN		\$161.865,51	\$161.865,51

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.41

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$161.865,51	\$161.865,51
28/01/2011		304			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.02	Caja			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
28/01/2011		305			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
28/01/2011		306			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al 2			
28/01/2011		307			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		28,60	
	5.1.03	Inventario de Insumos			2,5
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,19
		P/r Costos del proceso 2			
28/01/2011		308			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		291,17	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			291,17
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
28/01/2011		309			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
28/01/2011		310			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		306,00	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			306,00
		P/r la entrega del producto terminado			
		SUMAN Y PASAN		\$163.281,25	\$163.281,25

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.42

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$163.281,25	\$163.281,25
		311			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		2,00	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			2,00
	1.1.3.03.01	Fundas	2,00		
		P/r consumo de fundas diario			
28/01/2011		312			
	1.1.1.01	Caja		434,56	
	4.1.01	Ventas			388,00
	1.1.3.7.02	Quesos Frescos			
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,56
		P/r la venta de 200 quesos a la tienda de Tungurahua SF 372			
28/01/2011		313			
	5.1.01	Costo de Ventas		306,00	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			306,00
		P/r venta según KARDEX			
28/01/2011		314			
	6.1.09	Materiales de Limpieza		3,34	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,40	
	1.1.1.01	Caja			3,74
		P/r compra de suministros de limpieza			
29/01/2011		315			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.02	Caja			252,00
		P/r Compra a la ASOPRAL para elabora queso mozzarella			
29/01/2011		316			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
29/01/2011		317			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al proceso 2			
29/01/2011		318			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		29,88	
	5.1.03	Inventario de Insumos			5,73
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,24
		P/r Costos del proceso 2			
		SUMAN Y PASAN		\$164.834,57	\$164.834,57

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.43

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$164.834,57	\$164.834,57
29/01/2011		319			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		292,45	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			292,45
		P/r transferencia del proceso 2 al 3			
29/01/2011		320			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
29/01/2011		321			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		305,30	
	6.1.13.04	Perdida Normal de la Producción		4,30	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			309,60
		P/r la entrega del producto terminado			
		322			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		4,32	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			4,32
		Fundas	4,32		
		P/r consumo de fundas diario			
29/01/2011		323			
	1.1.1.01	Caja		434,18	
	4.1.01	Ventas			387,66
	1.1.3.07.01	Quesos Mozzarella	387,66		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			46,52
		P/r la venta a la tienda de Bolívar SF 373			
29/01/2011		324			
	5.1.01	Costo de Ventas		309,60	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			309,60
		P/r venta según KARDEX			
29/01/2011		325			
	6.1.08	Suministros de Oficina		2,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,24	
		Caja			2,24
		P/r compra de suministros de oficina			
30/01/2011		326			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima		252,00	
	1.1.3.01.01	Leche en Estado Natural	252,00		
	1.1.1.02	Bancos			252,00
		P/r Compra al Centro de Acopio Atocha			
		SUMAN Y PASAN		\$166.451,79	\$166.451,79

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.44

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$166.451,79	\$166.451,79
30/01/2011		327			
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1		262,57	
	5.1.1	Inventario de Materia Prima			252,00
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,61
		P/r Costos del proceso 1			
30/01/2011		328			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		262,57	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso 1			262,57
		P/r transferencia del proceso 1 al proceso 2			
30/01/2011		329			
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2		29,88	
	5.1.03	Inventario de Insumos			5,73
	5.1.4	Mano de Obra Directa			20,91
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			3,24
		P/r Costos del proceso 2			
30/01/2011		330			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		292,45	
	1.1.5	Inventario de Productos en Proceso 2			292,45
		P/r transferencia del proceso 2 al proceso 3			
30/01/2011		331			
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3		12,83	
	5.1.4	Mano de Obra Directa			6,96
	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación			5,87
		P/r Costos del proceso 3			
30/01/2011		332			
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados		305,28	
	1.1.6	Inventario de Productos en Proceso 3			305,28
		P/r la entrega del producto terminado			
		333			
	6.1.14.06	Gasto en Ventas		4,32	
	1.1.3.03	Inventario de Materiales Indirectos			4,32
	1.1.3.03.01	Fundas	4,32		
		P/r consumo de fundas diario			
30/01/2011		334			
	1.1.1.01	Caja		440,29	
	4.1.01	Ventas			393,12
	1.1.3.7.02	Quesos Mozzarella	393,12		
	2.1.1.14	IVA en Ventas			47,17
		P/r venta a la tienda de Tungurahua SF 374			
		SUMAN Y PASAN		\$168.066,30	\$168.066,30

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.45

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$168.066,30	\$168.066,30
30/01/2011		335			
	5.1.01	Costo de Ventas		309,60	
	1.1.7	Inventario de Productos Terminados			309,60
		P/r venta según KARDEX			
30/01/2011		336			
		Materiales de Limpieza		3,00	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras		0,36	
	1.1.1.01	Caja			3,36
		P/r compra de materiales de limpieza			
31/01/2011		337			
	5.1.4	Mano de Obra		888,23	
		Sueldos	792,00		
	2.1.07	Aporte Patronal	96,23		
	2.1.05	IESS por Pagar			170,28
	2.1.08	IESS Personal por Pagar	74,05		
	2.1.07	IESS Patronal por Pagar	96,23		
	1.1.1.02	Bancos			717,95
		P/r pago de nómina de mano de obra de enero 2011			
		338			
	5.1.4	Mano de Obra		231,00	
	6.1.02	Décimo Tercero	66,00		
	6.1.03	Décimo Cuarto	66,00		
	6.1.04	Fondos de Reserva	66,00		
	6.1.05	Vacaciones	33,00		
	6.1.02	Décimo Tercero			66,00
	6.1.03	Décimo Cuarto			66,00
	6.1.04	Fondos de Reserva			66,00
	6.1.05	Vacaciones			33,00
		P/r mano de obra beneficios sociales de enero 2011			
31/01/2011		339			
		Costos Indirectos de Fabricación		102,00	
	1.1.1.01	Caja			102,00
		P/r pago del consumo de luz eléctrica.			
31/01/2011		340			
	5.1.08	Costos Indirectos de Fabricación		38,70	
	1.1.1.01	Caja			38,70
		P/r pago del consumo de agua potable.			
31/01/2011		341			
	5.1.08	Costos Indirectos de Fabricación		97,50	
	1.1.1.01	Caja			97,50
		P/r pago del consumo diesel.			
		SUMAN Y PASAN		\$169.639,19	\$169.639,19

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.46

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$169.639,19	\$169.639,19
31/01/2011		343			
	5.1.8	Costos Indirectos de Fabricación		176,18	
	5.1.08.04	Depreciación Acum. Edificio 70%			169,54
	5.1.08.05	Depreciación Acum. Maquinaria y Equipo			6,64
		P/r la depreciación del mes de Enero			
31/01/2011		344			
	6.1.13	Gasto Administrativo		116,60	
	5.1.08.04	Depreciación Acum. Edificio 30%			72,66
	1.2.1.02	Depreciación Acum. Muebles y Enseres			29,52
	1.2.1.04	Depreciación Acum. Equipo de Computo			14,42
		P/r la depreciación del mes de Enero			
		TOTAL		\$170.090,35	\$170.090,35
		AJUSTES			
31/01/2011		A			
	5.1.01	Costo de Ventas		20,22	
	6.1.13.04	Perdida Normal de la Producción			20,22
		P/r perdida normal en la producción de enero			
		B			
	2.1.1.14	IVA en Ventas		1398,64	
	1.1.2.01.02	IVA en Compras			21,47
	2.2.05	Impuesto IVA por Pagar			1377,17
		P/r valor a pagar del Impuesto al Valor Agregado			
		CIERRE			
31/01/2011		c1			
		Resumen de Rentas y Gastos		683,18	
	6.1.08	Gastos Suministros de Oficina			44,71
	6.1.09	Gastos Materiales de limpieza			107,49
	5.1.8	Costos Indirectos de Fabricación			414,38
	6.1.13	Gasto Administrativo			116,60
	5.1.08.01	Luz	102,00		
	5.1.08.02	Agua	38,70		
	5.1.08.03	Diesel	97,50		
	5.1.08.04	Depreciación Acum. Edificio	169,54		
	5.1.08.05	Depreciación Acum. Maquinaria y Equipo	6,64		
		P/r cierre de los gastos			
		SUMAN Y PASAN		\$172.034,01	\$172.034,01

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE ENERO**

Pág.48

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARC	DEBE	HABER
		VIENEN		\$172.034,01	\$172.034,01
31/01/2011		c2			
	4.1.01	Ventas		11,655,92	
		Resumen de Rentas y Gastos			11,655,92
		P/r cierre de ventas			
31/01/2011		c3			
		Resumen de Rentas y Gastos		1305,70	
	3.4.05	Utilidad del Presente Ejercicio			1305,70
		P/r utilidad del ejercicio			
		TOTALES		\$173.339,71	\$173.339,71

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA CAJA		CODIGO 1.1.1.01			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		DEUDOR
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Estado de Situación Inicial	1	3.325,00		3.325,00
01/01/2011	Compra de leche	2		252,00	3.073,00
01/01/2011	Compra de Insumos	3		126,34	2.946,66
01/01/2011	Compra de fundas	4		78,56	2.868,10
01/01/2011	Venta de 199 quesos al SALINERITO	12	432,39		3300,49
02/01/2011	Compra de leche	14		252,00	3048,49
02/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	22	434,56		3.483,05
02/01/2011	Compra de suministros de oficina	24		17,36	3.465,69
03/01/2011	Compra de leche	25		252,00	3.213,69
03/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	33	434,56		3.648,25
03/01/2011	Compra de materiales de limpieza	35		13,44	3.634,81
04/01/2011	Compra de leche	36		252,00	3.382,81
04/01/2011	Venta de 198 quesos frescos	44	430,21		3.813,02
05/01/2011	Compra de leche	56		252,00	3.561,02
05/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	56	434,56		3.995,58
05/01/2011	Compra de suministros de oficina	54		6,20	3.989,38
05/01/2011	Compra de materiales de limpieza	56		13,66	3.975,72
06/01/2011	Compra de leche	57		252,00	3.723,72
06/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	58	434,56		4.158,28
06/01/2011	Compra de suministros de oficina	66		7,62	4.150,66
07/01/2011	Compra de leche	68		252,00	3.898,66
07/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	69	434,56		4.333,22
07/01/2011	Compra de materiales de limpieza	77		4,76	4.328,46
07/01/2011	Compra de suministros de oficina	79		3,25	4.325,20
08/01/2011	Compra de leche	80		252,00	4.073,20
08/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	81	440,29		4.513,50
08/01/2011	Compra de materiales de limpieza	89		5,04	4.508,46
09/01/2011	Compra de leche	91		252,00	4.256,46
09/01/2011	Venta de 143 quesos mozzarella	92	437,24		4.693,69
09/01/2011	Compra de materiales de limpieza	100		6,42	4.687,28
09/01/2011	Compra de suministros de oficina	102		4,48	4.682,80
10/01/2011	Compra de leche	103		252,00	4.430,80
10/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	104	434,56		4.865,36
10/01/2011	Compra de materiales de limpieza	112		5,12	4.860,24
11/01/2011	Compra de leche	114		252,00	4.608,24
11/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	115	434,56		5.042,80
11/01/2011	Compra de materiales de limpieza	123		5,88	5.036,92
11/01/2011	Compra de suministros de oficina	125		5,32	5.031,60
12/01/2011	Compra de leche	126		252,00	4.779,60
12/01/2011	Compra de materiales de limpieza	127		6,72	4.772,88

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

13/01/2011	Compra de leche	138		252,00	4.520,88
13/01/2011	Venta de 198 quesos frescos	146	430,21		4.951,09
13/01/2011	Compra de materiales de limpieza	158		5,43	4.945,66
13/01/2011	Compra de suministros de oficina	149		3,88	4.941,79
14/01/2011	Compra de leche	150		252,00	4.689,79
14/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	158	434,56		5.124,35
14/01/2011	Compra de materiales de limpieza	160		4,28	5.120,07
15/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	169	440,29		5.560,36
15/01/2011	Compra de materiales de limpieza	171		7,13	5.553,23
15/01/2011	Compra de suministros de oficina	172		2,24	5.550,99
16/01/2011	Compra de materiales de limpieza	183		2,24	5.548,75
17/01/2011	Compra de materiales de limpieza	194		3,36	5.545,39
18/01/2011	Compra de leche	195		252,00	5.293,39
18/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	203	434,56		5.727,95
18/01/2011	Compra de materiales de limpieza	205		3,36	5.724,59
19/01/2011	Compra de leche	206		252,00	5.472,59
19/01/2011	Compra de materiales de limpieza	216		3,89	5.468,70
20/01/2011	Compra de leche	217		252,00	5.216,70
20/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	225	434,56		5.651,26
20/01/2011	Compra de materiales de limpieza	227		2,30	5.648,97
21/01/2011	Venta de 198 quesos frescos	236	430,21		6.079,18
21/01/2011	Compra de materiales de limpieza	238		3,89	6.075,29
22/01/2011	Compra de leche	239		252,00	5.823,29
22/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	247	440,29		6.263,59
22/01/2011	Compra de materiales de limpieza	249		3,89	6.259,70
23/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	258	440,29		6.700,00
23/01/2011	Compra de materiales de limpieza	260		3,92	6.696,08
24/01/2011	Compra de materiales de limpieza	271		2,24	6.693,84
25/01/2011	Compra de materiales de limpieza	282		8,11	6.685,73
26/01/2011	Compra de leche	293		252,00	6.433,73
26/01/2011	Compra de materiales de limpieza	304		2,24	6.431,49
27/01/2011	Compra de materiales de limpieza	305		2,41	6.429,08
28/01/2011	Compra de leche	313		252,00	6.177,08
28/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	315	434,56		6.611,64
28/01/2011	Compra de materiales de limpieza	316		3,74	6.607,90
29/01/2011	Compra de leche	324		252,00	6.355,90
29/01/2011	Venta de 142 quesos mozzarella	326	434,18		6.790,08
29/01/2011	Compra de materiales de limpieza	335		2,24	6.787,84
30/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	337	440,29		7.228,13
30/01/2011	Compra de materiales de limpieza	339		3,36	7.224,77

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

31/01/2011	Pago de luz eléctrica de enero	340		102,00	7.122,77
31/01/2011	Pago de agua potable de enero	341		38,70	7.084,07
31/01/2011	Pago de diesel de enero	342		97,50	6.986,57
	TOTAL		12.901,08	5914,51	

CUENTA BANCOS

CODIGO 1.1.1.02

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	DUDOR
01/01/2011	Estado de Situación Inicial	1	2.325,03		2.325,03
12/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	135	434,56		2.759,59
15/01/2011	Compra de leche	161		252,00	2.507,59
16/01/2011	Compra de leche	173		252,00	2.255,59
16/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	181	440,29		2.695,88
17/01/2011	Compra de leche	184		252,00	2.443,88
21/01/2011	Compra de leche	228		252,00	2.191,88
23/01/2011	Compra de leche	250		252,00	1.939,88
24/01/2011	Compra de leche	261		252,00	1.687,88
25/01/2011	Compra de leche	272		252,00	1.435,88
27/01/2011	Compra de leche	294		252,00	1.183,88
30/01/2011	Compra de leche	327		252,00	931,88
31/01/2011	Pago de Sueldos a los trabajadores	328		717,95	213,93
	TOTAL		3.199,88	2.985,95	

CUENTA CLIENTES

CODIGO 1.1.2.01.01

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	DEUDOR
01/01/2011	Estado de Situación Inicial	1	6.325,60		6.325,60
17/01/2011	Venta de 199 quesos frescos	192	432,39		6.757,99
19/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	214	434,56		7.192,55
24/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	269	434,56		7.627,11
25/01/2011	Venta de 199 quesos frescos	280	432,39		8.059,49
26/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	291	434,56		8.494,05
27/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	302	434,56		8.928,61
	TOTAL		8.928,61		

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA IVA EN COMPRAS		CODIGO 1.1.2.01.03			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
02/01/2011	Compra de suministros de oficina	24	1,86		1,86
03/01/2011	Compra de suministros de oficina	35	1,44		3,30
05/01/2011	Compra de suministros de oficina	56	1,20		4,50
05/01/2011	Compra de suministros de oficina	57	1,46		5,96
06/01/2011	Compra de suministros de oficina	68	1,62		7,58
07/01/2011	Compra de suministros de oficina	79	0,51		8,09
07/01/2011	Compra de suministros de oficina	80	1,25		9,35
08/01/2011	Compra de suministros de oficina	91	0,54		9,89
09/01/2011	Compra de suministros de oficina	102	0,69		10,58
09/01/2011	Compra de suministros de oficina	103	0,48		11,06
10/01/2011	Compra de suministros de oficina	114	0,55		11,60
11/01/2011	Compra de suministros de oficina	125	0,63		12,23
11/01/2011	Compra de suministros de oficina	126	0,57		12,80
12/01/2011	Compra de suministros de oficina	137	0,72		13,52
13/01/2011	Compra de suministros de oficina	148	0,58		14,11
13/01/2011	Compra de suministros de oficina	149	0,42		14,52
14/01/2011	Compra de suministros de oficina	160	0,46		14,98
15/01/2011	Compra de suministros de oficina	171	0,76		15,74
15/01/2011	Compra de suministros de oficina	172	0,24		15,98
16/01/2011	Compra de suministros de oficina	183	0,24		16,22
17/01/2011	Compra de suministros de oficina	194	0,36		16,58
18/01/2011	Compra de suministros de oficina	205	0,36		16,94
19/01/2011	Compra de suministros de oficina	216	0,42		17,36
20/01/2011	Compra de suministros de oficina	227	0,25		17,61
21/01/2011	Compra de suministros de oficina	238	0,42		18,02
22/01/2011	Compra de suministros de oficina	249	0,42		18,44
23/01/2011	Compra de suministros de oficina	260	0,42		18,86
24/01/2011	Compra de suministros de oficina	271	0,24		19,10
25/01/2011	Compra de suministros de oficina	282	0,87		19,97
26/01/2011	Compra de suministros de oficina	293	0,24		20,21
27/01/2011	Compra de suministros de oficina	304	0,26		20,47
28/01/2011	Compra de suministros de oficina	315	0,40		20,87
29/01/2011	Compra de suministros de oficina	326	0,24		21,11
30/01/2011	Compra de suministros de oficina	337	0,36		21,47
	TOTAL		21,47		

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA INV. MATERIA PRIMA		CODIGO 1.1.3.01			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio	1	252,00		252,00
01/01/2011	Costos del Proceso 1	5		252,00	
02/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	14	252,00		252,00
02/01/2011	Costos del Proceso 1	15		252,00	
03/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	25	252,00		252,00
03/01/2011	Costos del Proceso 1	26		252,00	
04/01/2011	Compra de Leche al Sr. Salomón J	36	252,00		252,00
04/01/2011	Costos del Proceso 1	37		252,00	
05/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	46	252,00		252,00
05/01/2011	Costos del Proceso 1	47		252,00	
06/01/2011	Compra de leche a la ASOPRAL	58	252,00		252,00
06/01/2011	Costos del Proceso 1	59		252,00	
07/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	69	252,00		252,00
07/01/2011	Costos del Proceso 1	70		252,00	
08/01/2011	Compra de leche a la Sra, Patricia Q.	81	252,00		252,00
08/01/2011	Costos del Proceso 1	82		252,00	
09/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	92	252,00		252,00
09/01/2011	Costos del Proceso 1	93		252,00	
10/01/2011	Compra de Leche al Sr. Salomón J	104	252,00		252,00
10/01/2011	Costos del Proceso 1	105		252,00	
11/01/2011	Compra de Leche al Sr. Salomón J	115	252,00		252,00
11/01/2011	Costos del Proceso 1	116		252,00	
12/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	127	252,00		252,00
12/01/2011	Costos del Proceso 1	128		252,00	
13/01/2011	Compra de leche a la ASOPRAL	138	252,00		252,00
13/01/2011	Costos del Proceso 1	139		252,00	
14/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	150	252,00		252,00
14/01/2011	Costos del Proceso 1	151		252,00	
15/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	161	252,00		252,00
15/01/2011	Costos del Proceso 1	162		252,00	
16/01/2011	Compra de Leche al Sr. Salomón J	173	252,00		252,00
16/01/2011	Costos del Proceso 1	174		252,00	
17/01/2011	Compra de Leche al Sr. Salomón J	184	252,00		252,00
17/01/2011	Costos del Proceso 1	185		252,00	
18/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	195	252,00		252,00
18/01/2011	Costos del Proceso 1	196		252,00	
19/01/2011	Compra de leche a los moradores M	206	252,00		252,00
19/01/2011	Costos del Proceso 1	207		252,00	

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

20/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	217	252,00		252,00
20/01/2011	Costos del Proceso 1	218		252,00	
21/01/2011	Compra de Leche al Sr. Salomón Jácome	228	252,00		252,00
21/01/2011	Costos del Proceso 1	229		252,00	
22/01/2011	Compra de leche a e la ASOPRAL	239	252,00		252,00
22/01/2011	Costos del Proceso 1	240		252,00	
23/01/2011	Compra de Leche al Sr. Salomón Jácome	250	252,00		252,00
23/01/2011	Costos del Proceso 1	251		252,00	
24/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio	261	252,00		252,00
24/01/2011	Costos del Proceso 1	262		252,00	
25/01/2011	Compra de Leche al Sr. Salomón Jácome	272	252,00		252,00
25/01/2011	Costos del Proceso 1	273		252,00	
26/01/2011	Compra de leche a la ASOPRAL	283	252,00		252,00
26/01/2011	Costos del Proceso 1	284		252,00	
27/01/2011	Compra de leche a los moradores M	294	252,00		252,00
27/01/2011	Costos del Proceso 1	295		252,00	
28/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	305	252,00		252,00
28/01/2011	Costos del Proceso 1	306		252,00	
29/01/2011	Compra de leche a los socios	316	252,00		252,00
29/01/2011	Costos del Proceso 1	317		252,00	
30/01/2011	Compra de leche al Centro de Acopio A	327	252,00		252,00
30/01/2011	Costos del Proceso 1	328		252,00	
	TOTAL		7.560,00	7560,00	

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA INVENTARIO DE INSUMOS		CODIGO 1.1.3.02			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Estado de Situación Inicial	1	13,00		13,00
01/01/2011	Compra de los insumos	3	126,34		139,34
01/01/2011	Costos del Proceso 2	7		2,5	136,84
02/01/2011	Costo del Proceso 2	17		2,5	134,34
03/01/2011	Costo del Proceso 2	28		2,5	131,84
04/01/2011	Costo del Proceso 2	39		2,5	129,34
05/01/2011	Costo del Proceso 2	49		2,5	126,84
06/01/2011	Costo del Proceso 2	61		2,5	124,34
07/01/2011	Costo del Proceso 2	72		2,5	121,84
08/01/2011	Costo del Proceso 2	84		5,73	116,11
09/01/2011	Costo del Proceso 2	95		5,73	110,38
10/01/2011	Costo del Proceso 2	107		2,5	107,88
11/01/2011	Costo del Proceso 2	118		2,5	105,38
12/01/2011	Costo del Proceso 2	130		2,5	102,88
13/01/2011	Costo del Proceso 2	141		2,5	100,38
14/01/2011	Costo del Proceso 2	153		2,5	97,88
15/01/2011	Costo del Proceso 2	164		5,73	92,15
16/01/2011	Costo del Proceso 2	176		5,73	86,42
17/01/2011	Costo del Proceso 2	187		2,5	83,92
18/01/2011	Costo del Proceso 2	198		2,5	81,42
19/01/2011	Costo del Proceso 2	209		2,5	78,92
20/01/2011	Costo del Proceso 2	220		2,5	76,42
21/01/2011	Costo del Proceso 2	231		2,5	73,92
22/01/2011	Costo del Proceso 2	242		5,73	68,19
23/01/2011	Costo del Proceso 2	253		5,73	62,46
24/01/2011	Costo del Proceso 2	264		2,5	59,96
25/01/2011	Costo del Proceso 2	275		2,5	57,46
26/01/2011	Costo del Proceso 2	286		2,5	54,96
27/01/2011	Costo del Proceso 2	297		2,5	52,46
28/01/2011	Costo del Proceso 2	308		2,5	49,96
29/01/2011	Costo del Proceso 2	319		5,73	44,23
30/01/2011	Costo del Proceso 2	330		5,73	38,50
	TOTAL		139,34	100,84	

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA INV. MATERIALES INDIRECTOS CODIGO 1.1.3.03

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Compra de fundas	4	78,56		78,56
01/01/2011	Costo del Proceso 3	11		2,00	76,56
02/01/2011	Costo del Proceso 3	21		2,00	74,56
03/01/2011	Costo del Proceso 3	32		2,00	72,56
04/01/2011	Costo del Proceso 3	43		2,00	70,56
05/01/2011	Costo del Proceso 3	53		2,00	68,56
06/01/2011	Costo del Proceso 3	65		2,00	66,56
07/01/2011	Costo del Proceso 3	76		2,00	64,56
08/01/2011	Costo del Proceso 3	88		4,32	60,24
09/01/2011	Costo del Proceso 3	97		4,32	55,92
10/01/2011	Costo del Proceso 3	111		2,00	53,92
11/01/2011	Costo del Proceso 3	122		2,00	51,92
12/01/2011	Costo del Proceso 3	134		2,00	49,92
13/01/2011	Costo del Proceso 3	145		2,00	47,92
14/01/2011	Costo del Proceso 3	156		2,00	45,92
15/01/2011	Costo del Proceso 3	168		4,32	41,60
16/01/2011	Costo del Proceso 3	180		4,32	37,28
17/01/2011	Costo del Proceso 3	191		2,00	35,28
18/01/2011	Costo del Proceso 3	202		2,00	33,28
19/01/2011	Costo del Proceso 3	213		2,00	31,28
20/01/2011	Costo del Proceso 3	224		2,00	29,28
21/01/2011	Costo del Proceso 3	235		2,00	27,28
22/01/2011	Costo del Proceso 3	246		4,32	22,96
23/01/2011	Costo del Proceso 3	257		4,32	18,64
24/01/2011	Costo del Proceso 3	268		2,00	16,64
25/01/2011	Costo del Proceso 3	279		2,00	14,64
26/01/2011	Costo del Proceso 3	290		2,00	12,64
27/01/2011	Costo del Proceso 3	301		2,00	10,64
28/01/2011	Costo del Proceso 3	312		2,00	8,64
29/01/2011	Costo del Proceso 3	325		4,32	4,32
30/01/2011	Costo del Proceso 3	334		4,32	0,00
	TOTAL		78,56	78,56	

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA PRODUCTOS EN PROCESO 1		CODIGO 1.1.3.04			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Costo del Proceso 1	5	262,57		262,57
01/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	6		262,57	0,00
02/01/2011	Costo del Proceso 1	15	262,57		262,57
02/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	16		262,57	0,00
03/01/2011	Costo del Proceso 1	26	262,57		262,57
03/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	27		262,57	0,00
04/01/2011	Costo del Proceso 1	37	262,57		262,57
04/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	38		262,57	0,00
05/01/2011	Costo del Proceso 1	47	262,57		262,57
05/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	48		262,57	0,00
06/01/2011	Costo del Proceso 1	59	262,57		262,57
06/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	60		262,57	0,00
07/01/2011	Costo del Proceso 1	70	262,57		262,57
07/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	71		262,57	0,00
08/01/2011	Costo del Proceso 1	82	262,57		262,57
08/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	83		262,57	0,00
09/01/2011	Costo del Proceso 1	93	262,57		262,57
09/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	94		262,57	0,00
10/01/2011	Costo del Proceso 1	105	262,57		262,57
10/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	106		262,57	0,00
11/01/2011	Costo del Proceso 1	116	262,57		262,57
11/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	117		262,57	0,00
12/01/2011	Costo del Proceso 1	128	262,57		262,57
12/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	129		262,57	0,00
13/01/2011	Costo del Proceso 1	139	262,57		262,57
13/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	140		262,57	0,00
14/01/2011	Costo del Proceso 1	151	262,57		262,57
14/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	152		262,57	
15/01/2011	Costo del Proceso 1	162	262,57		262,57
15/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	163		262,57	
16/01/2011	Costo del Proceso 1	174	262,57		262,57
16/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	175		262,57	
17/01/2011	Costo del Proceso 1	185	262,57		262,57
17/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	186		262,57	

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

18/01/2011	Costo del Proceso 1	196	262,57		262,57
18/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	197		262,57	
19/01/2011	Costo del Proceso 1	207	262,57		262,57
19/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	208		262,57	
20/01/2011	Costo del Proceso 1	218	262,57		262,57
20/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	219		262,57	
21/01/2011	Costo del Proceso 1	229	262,57		262,57
21/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	230		262,57	
22/01/2011	Costo del Proceso 1	240	262,57		262,57
22/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	241		262,57	
23/01/2011	Costo del Proceso 1	251	262,57		262,57
23/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	252		262,57	
24/01/2011	Costo del Proceso 1	262	262,57		262,57
24/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	263		262,57	
25/01/2011	Costo del Proceso 1	273	262,57		262,57
25/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	274		262,57	
26/01/2011	Costo del Proceso 1	284	262,57		262,57
26/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	285		262,57	
27/01/2011	Costo del Proceso 1	295	262,57		262,57
27/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	296		262,57	
28/01/2011	Costo del Proceso 1	306	262,57		262,57
28/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	307		262,57	
29/01/2011	Costo del Proceso 1	317	262,57		262,57
29/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	318		262,57	
30/01/2011	Costo del Proceso 1	328	262,57		262,57
30/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	329		262,57	
	TOTAL		7.877,10	7877,10	7.877,10

CUENTA PRODUCTOS EN PROCESO 2

CODIGO 1.1.3.05

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Transferencia del proceso 1 al proceso 2	6	262,57		262,57
01/01/2011	Costos del proceso 2	7	28,60		291,17
01/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	8		291,17	0,00
02/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	16	262,57		262,57
02/01/2011	Costos del Proceso 2	17	28,60		291,17
02/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	18		291,17	0,00
03/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	27	262,57		262,57
03/01/2011	Costos del Proceso 2	28	28,60		291,17
03/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	29		291,17	0,00

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

04/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	38	262,57		262,57
04/01/2011	Costos del Proceso 2	39	28,60		291,17
04/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	40		291,17	0,00
05/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	48	262,57		262,57
05/01/2011	Costos del Proceso 2	49	28,60		291,17
05/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	50		291,17	0,00
06/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	60	262,57		262,57
06/01/2011	Costos del Proceso 2	61	28,60		291,17
06/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	62		291,17	0,00
07/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	71	262,57		262,57
07/01/2011	Costos del Proceso 2	72	28,60		291,17
07/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	73		291,17	0,00
08/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	83	262,57		262,57
08/01/2011	Costos del Proceso 2	84	29,88		292,45
08/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	85		292,45	0,00
09/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	94	262,57		262,57
09/01/2011	Costos del Proceso 2	95	29,88		292,45
09/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	96		292,45	0,00
10/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	106	262,57		262,57
10/01/2011	Costos del Proceso 2	107	28,60		291,17
10/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	108		291,17	0,00
11/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	117	262,57		262,57
11/01/2011	Costos del Proceso 2	118	28,60		291,17
11/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	119		291,17	0,00
12/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	129	262,57		262,57
12/01/2011	Costos del Proceso 2	130	28,60		291,17
12/02/1900	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	131		291,17	0,00
13/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	140	262,57		262,57
13/01/2011	Costos del Proceso 2	141	28,60		291,17
13/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	142		291,17	0,00
14/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	152	262,57		262,57
14/01/2011	Costos del Proceso 2	153	28,60		291,17
14/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	154		291,17	0,00
15/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	163	262,57		262,57
15/01/2011	Costos del Proceso 2	164	29,88		292,45
15/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	165		292,45	0,00
16/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	175	262,57		262,57
16/01/2011	Costos del Proceso 2	176	29,88		292,45
16/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	177		292,45	0,00
17/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	186	262,57		262,57
17/01/2011	Costos del Proceso 2	187	28,60		291,17
17/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	188		291,17	0,00

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

18/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	197	262,57		262,57
18/01/2011	Costos del Proceso 2	198	28,60		291,17
18/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	199		291,17	0,00
19/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	208	262,57		262,57
19/01/2011	Costos del Proceso 2	209	28,60		291,17
19/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	210		291,17	0,00
20/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	219	262,57		262,57
20/01/2011	Costos del Proceso 2	220	28,60		291,17
20/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	221		291,17	0,00
21/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	230	262,57		262,57
21/01/2011	Costos del Proceso 2	231	28,60		291,17
21/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	232		291,17	0,00
22/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	241	262,57		262,57
22/01/2011	Costos del Proceso 2	242	29,88		292,45
22/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	243		292,45	0,00
23/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	252	262,57		262,57
23/01/2011	Costos del Proceso 2	253	29,88		292,45
23/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	254		292,45	0,00
24/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	263	262,57		262,57
24/01/2011	Costos del Proceso 2	264	28,60		291,17
24/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	265		291,17	0,00
25/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	274	262,57		262,57
25/01/2011	Costos del Proceso 2	275	28,60		291,17
25/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	276		291,17	0,00
26/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	285	262,57		262,57
26/01/2011	Costos del Proceso 2	286	28,60		291,17
26/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	287		291,17	0,00
27/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	296	262,57		262,57
27/01/2011	Costos del Proceso 2	297	28,60		291,17
27/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	298		291,17	0,00
28/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	307	262,57		262,57
28/01/2011	Costos del Proceso 2	308	28,60		291,17
28/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	309		291,17	0,00
29/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	318	262,57		262,57
29/01/2011	Costos del Proceso 2	319	29,88		292,45
29/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	320		292,45	0,00
30/01/2011	Transferencia del Proceso 1 al Proceso 2	329	262,57		262,57
30/01/2011	Costos del Proceso 2	330	29,88		292,45
30/01/2011	Transferencia del proceso 2 al proceso 3	331		292,45	0,00
	SUMAN		8.745,34	8.745,34	

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA PRODUCTOS EN PROCESO 3		CODIGO 1.1.3.06			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	8	291,17		291,17
01/01/2011	Costo del Proceso 3	9	12,83		304,00
01/01/2011	Productos Terminados	10		304,00	0,00
02/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	18	291,17		291,17
02/01/2011	Costo del Proceso 3	19	12,83		304,00
02/01/2011	Productos Terminados	20		304,00	0,00
03/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	29	291,17		291,17
03/01/2011	Costo del Proceso 3	30	12,83		304,00
03/01/2011	Productos Terminados	31		304,00	0,00
04/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	40	291,17		291,17
04/01/2011	Costo del Proceso 3	41	12,83		304,00
04/01/2011	Productos Terminados	42		304	0,00
05/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	50	291,17		291,17
05/01/2011	Costo del Proceso 3	51	12,83		304,00
05/01/2011	Productos Terminados	52		304,00	0,00
06/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	62	291,17		291,17
06/01/2011	Costo del Proceso 3	63	12,83		304,00
06/01/2011	Productos Terminados	64		304	0,00
07/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	73	291,17		291,17
07/01/2011	Costo del Proceso 3	74	12,83		304,00
07/01/2011	Productos Terminados	75		304	0,00
08/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	85	292,45		292,45
08/01/2011	Costo del Proceso 3	86	12,83		305,28
08/01/2011	Productos Terminados	87		305,28	0,00
09/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	96	292,45		292,45
09/01/2011	Costo del Proceso 3	97	12,83		305,28
09/01/2011	Productos Terminados	98		305,28	0,00
10/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	108	291,17		291,17
10/01/2011	Costo del Proceso 3	109	12,83		304,00
10/01/2011	Productos Terminados	110		304	0,00
11/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	119	291,17		291,17
11/01/2011	Costo del Proceso 3	120	12,83		304,00
11/01/2011	Productos Terminados	121		304	0,00
12/02/1900	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	131	291,17		291,17
12/01/2011	Costo del Proceso 3	132	12,83		304,00
12/01/2011	Productos Terminados	133		304	0,00
13/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	142	291,17		291,17
13/01/2011	Costo del Proceso 3	143	12,83		304,00
13/01/2011	Productos Terminados	144		304	0,00

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

14/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	154	291,17		291,17
14/01/2011	Costo del Proceso 3	155	12,83		304,00
14/01/2011	Productos Terminados	157		304	0,00
15/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	165	292,45		292,45
15/01/2011	Costo del Proceso 3	166	12,83		305,28
15/01/2011	Productos Terminados	167		305,28	0,00
16/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	177	292,45		292,45
16/01/2011	Costo del Proceso 3	178	12,83		305,28
16/01/2011	Productos Terminados	179		305,28	0,00
17/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	188	291,17		291,17
17/01/2011	Costo del Proceso 3	189	12,83		304,00
17/01/2011	Productos Terminados	190		304	0,00
18/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	199	291,17		291,17
18/01/2011	Costo del Proceso 3	200	12,83		304,00
18/01/2011	Productos Terminados	201		304	0,00
19/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	210	291,17		291,17
19/01/2011	Costo del Proceso 3	211	12,83		304,00
19/01/2011	Productos Terminados	212		304	0,00
20/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	221	291,17		291,17
20/01/2011	Costo del Proceso 3	222	12,83		304,00
20/01/2011	Productos Terminados	223		304	0,00
21/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	232	291,17		291,17
21/01/2011	Costo del Proceso 3	233	12,83		304,00
21/01/2011	Productos Terminados	234		304	0,00
22/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	243	292,45		292,45
22/01/2011	Costo del Proceso 3	244	12,83		305,28
22/01/2011	Productos Terminados	245		305,28	0,00
23/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	254	292,45		292,45
23/01/2011	Costo del Proceso 3	255	12,83		305,28
23/01/2011	Productos Terminados	256		305,28	0,00
24/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	265	291,17		291,17
24/01/2011	Costo del Proceso 3	266	12,83		304,00
24/01/2011	Productos Terminados	267		304	0,00
25/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	276	291,17		291,17
25/01/2011	Costo del Proceso 3	277	12,83		304,00
25/01/2011	Productos Terminados	278		304	0,00
26/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	287	291,17		291,17
26/01/2011	Costo del Proceso 3	288	12,83		304,00
26/01/2011	Productos Terminados	289		304	0,00
27/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	298	291,17		291,17
27/01/2011	Costo del Proceso 3	299	12,83		304,00
27/01/2011	Productos Terminados	300		304	0,00

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

28/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	309	291,17		291,17
28/01/2011	Costo del Proceso 3	310	12,83		304,00
28/01/2011	Productos Terminados	311		304	0,00
29/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	320	292,45		292,45
29/01/2011	Costo del Proceso 3	321	12,83		305,28
29/01/2011	Productos Terminados	322		305,28	0,00
30/01/2011	Transferencia del Proceso 2 al Proceso 3	331	292,45		292,45
30/01/2011	Costo del Proceso 3	332	12,83		305,28
30/01/2011	Productos Terminados	333		305,28	0,00
	TOTAL		9.130,24	9130,24	

INV. PRODUCTOS

CUENTA TERMINADOS

CODIGO 1.1.3.07

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Productos Terminados	10	302,47		302,47
01/01/2011	Venta según Kardex	13		304,47	-2,00
02/01/2011	Productos Terminados	20	304,00		302,00
02/01/2011	Venta según Kardex	23		306,00	-4,00
03/01/2011	Productos Terminados	31	304,00		304
03/01/2011	Venta según Kardex	34		306,00	-2,00
04/01/2011	Productos Terminados	42	300,94		300,94
04/01/2011	Venta según Kardex	45		302,94	-2,00
05/01/2011	Productos Terminados	52	304,00		302,00
05/01/2011	Venta según Kardex	55		306,00	-4,00
06/01/2011	Productos Terminados	64	304,00		300,00
06/01/2011	Venta según Kardex	67		306,00	-6,00
07/01/2011	Productos Terminados	75	304,00		298,00
07/01/2011	Venta según Kardex	78		306,00	-8,00
08/01/2011	Productos Terminados	87	305,28		297,28
08/01/2011	Venta según Kardex	90		309,60	-12,32
09/01/2011	Productos Terminados	98	303,13		290,81
09/01/2011	Venta según Kardex	101		307,45	-16,64
10/01/2011	Productos Terminados	110	304,00		287,36
10/01/2011	Venta según Kardex	113		306,00	-18,64
11/01/2011	Productos Terminados	121	304		285,36
11/01/2011	Venta según Kardex	124		306,00	-20,64
12/01/2011	Productos Terminados	133	304		283,36
12/01/2011	Venta según Kardex	136		306,00	-22,64
13/01/2011	Productos Terminados	144	300,94		278,30
13/01/2011	Venta según Kardex	147		302,94	-24,64
14/01/2011	Productos Terminados	157	304		279,36
14/01/2011	Venta según Kardex	159		306,00	585,36

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

15/01/2011	Productos Terminados	167	305,28		280,08
15/01/2011	Venta según Kardex	170		309,60	-29,52
16/01/2011	Productos Terminados	179	305,28		275,76
16/01/2011	Venta según Kardex	182		309,60	-33,84
17/01/2011	Productos Terminados	190	302,47		268,63
17/01/2011	Venta según Kardex	193		304,47	-35,84
18/01/2011	Productos Terminados	201	304		268,16
18/01/2011	Venta según Kardex	204		306,00	-37,84
19/01/2011	Productos Terminados	212	304		266,16
19/01/2011	Venta según Kardex	215		306,00	-39,84
20/01/2011	Productos Terminados	223	304		264,16
20/01/2011	Venta según Kardex	226		306,00	-41,84
21/01/2011	Productos Terminados	234	300,94		259,10
21/01/2011	Venta según Kardex	237		302,94	-43,84
22/01/2011	Productos Terminados	245	305,28		261,44
22/01/2011	Venta según Kardex	248		309,60	-48,16
23/01/2011	Productos Terminados	256	305,28		257,12
23/01/2011	Venta según Kardex	259		309,60	-52,48
24/01/2011	Productos Terminados	267	304		251,52
24/01/2011	Venta según Kardex	270		306,00	-54,48
25/01/2011	Productos Terminados	278	302,47		247,99
25/01/2011	Venta según Kardex	281		304,47	-56,48
26/01/2011	Productos Terminados	289	304		247,52
26/01/2011	Venta según Kardex	292		306,00	-58,48
27/01/2011	Productos Terminados	300	304		245,52
27/01/2011	Venta según Kardex	303		306,00	-60,48
28/01/2011	Productos Terminados	311	304		243,52
28/01/2011	Venta según Kardex	314		306,00	-62,48
29/01/2011	Productos Terminados	322	300,98		238,50
29/01/2011	Venta según Kardex	325		305,30	-66,80
30/01/2011	Productos Terminados	333	305,28		238,48
30/01/2011	Venta según Kardex	336		309,60	0,00
	TOTAL		9.188,58	9.188,58	

CUENTA MUEBLES Y ENSERES

CODIGO 1.2.1.01

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
00/01/1900	Estado de Situación Inicial	1	2.796,97		2.796,97

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

**DEPR. ACUM. MUEBLES Y
CUENTA ENSERES CODIGO 1.2.1.02**

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
31/01/2011	Depreciación del mes de enero	313		29,52	29,52

CUENTA MAQUINARIA Y EQUIPO CODIGO 1.2.1.05

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
00/01/1900	Estado de Situación Inicial	1	29.774,89		29.774,89

**DEPR- ACUM. MAQUINARIA Y
CUENTA EQUIPO CODIGO 1.2.1.06**

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
31/01/2011	Depreciación del mes de enero	312		6,64	6,64

CUENTA EQUIPO DE COMPUTO CODIGO 1.2.1.03

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
00/01/1900	Estado de Situación Inicial	1	524,23		524,23

**DEPR. ACUM- EQUIPO DE
CUENTA COMPUTO CODIGO 1.2.1.04**

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
31/01/2011	Depreciación del mes de enero	313		14,42	14,42

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA EDIFICIOS

CODIGO 1.2.1.07

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
00/01/1900	Estado de Situación Inicial	1	58.128,55		58.128,55

DEPRECIACIÓN ACUMULADA

CUENTA EDIFICIO

CODIGO 1.2.1.08

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
31/01/2011	Depreciación del mes de enero	313		242,20	242,20

CUENTA PROVEEDORES

CODIGO 2.1.01

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
00/01/1900	Estado de Situación Inicial	1		7.560,00	

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA		IVA EN VENTAS		CODIGO2.1.15	
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Venta de 199 quesos frescos	12		46,33	46,33
02/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	22		46,56	92,89
03/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	33		46,56	139,45
04/01/2011	Venta de 198 quesos frescos	44		46,09	185,54
05/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	54		46,56	232,10
06/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	66		46,56	278,66
07/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	77		46,56	325,22
08/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	89		47,17	372,40
09/01/2011	Venta de 143 quesos mozzarella	100		46,85	419,24
10/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	112		46,56	465,80
11/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	123		46,56	512,36
12/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	135		46,56	558,92
13/01/2011	Venta de 198 quesos frescos	146		46,09	605,02
14/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	158		46,56	651,58
15/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	169		47,17	698,75
16/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	181		47,17	745,93
17/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	192		46,33	792,25
18/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	203		46,56	838,81
19/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	214		46,56	885,37
20/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	225		46,56	931,93
21/01/2011	Venta de 198 quesos frescos	236		46,09	978,03
22/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	247		47,17	1025,20
23/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	258		47,17	1072,38
24/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	269		46,56	1118,94
25/01/2011	Venta de 199 quesos frescos	280		46,33	1165,26
26/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	291		46,56	1211,82
27/01/2011	Venta de 198 quesos frescos	302		46,56	1258,38
28/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	313		46,56	1304,94
29/01/2011	Venta de 142 quesos mozzarella	324		46,52	1351,46
30/01/2011	Venta de 200 quesos frescos	335		47,17	1398,64
	TOTAL			1398,64	

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA CAPITAL

CODIGO 3.1.01

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
00/01/1900	Estado de Situación Inicial	1	56.078,27		56.078,27

CUENTA SUPERAVIT DE CAPITAL

CODIGO 3.3.01

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
00/01/1900	Estado de Situación Inicial	1	39.575,00		39.575,00

CUENTA VENTAS

CODIGO 4.1.01

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Ventas de 199 quesos frescos	12		386,06	386,06
02/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	22		388,00	774,06
03/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	33		388,00	1162,06
04/01/2011	Ventas de 198 quesos frescos	44		384,12	1546,18
05/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	54		388,00	1934,18
06/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	66		388,00	2322,18
07/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	77		388,00	2710,18
08/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	89		393,12	3103,30
09/01/2011	Venta de 143 quesos mozzarella	100		390,39	3493,69
10/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	112		388,00	3881,69
11/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	123		388,00	4269,69
12/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	135		388,00	4657,69
13/01/2011	Ventas de 198 quesos frescos	146		384,12	5041,81
14/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	158		388,00	5429,81
15/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	169		393,12	5822,93
16/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	181		393,12	6216,05
17/01/2011	Ventas de 199 quesos frescos	192		386,06	6602,11
18/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	203		388,00	6990,11
19/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	214		388,00	7378,11
20/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	225		388,00	7766,11
21/01/2011	Ventas de 198 quesos frescos	236		384,12	8150,23
22/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	247		393,12	8543,35
23/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	258		393,12	8936,47

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

25/01/2011	Ventas de 199 quesos frescos	280		386,06	9710,53
26/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	291		388,00	10098,53
27/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	302		388,00	10486,53
28/01/2011	Ventas de 200 quesos frescos	313		388,00	10874,53
29/01/2011	Venta de 142 quesos mozzarella	324		387,66	11262,19
30/01/2011	Venta de 144 quesos mozzarella	335		393,12	11655,31
	TOTAL			11655,31	

CUENTA COSTO DE VENTAS

CODIGO 5.1.01

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Venta según Kardex	12	304,47		304,47
02/01/2011	Venta según Kardex	21	306,00		610,47
03/01/2011	Venta según Kardex	30	306,00		916,47
04/01/2011	Venta según Kardex	41	302,94		1219,41
05/01/2011	Venta según Kardex	50	306,00		1525,41
06/01/2011	Venta según Kardex	61	306,00		1831,41
07/01/2011	Venta según Kardex	71	306,00		2137,41
08/01/2011	Venta según Kardex	82	309,60		2447,01
09/01/2011	Venta según Kardex	92	307,45		2754,46
10/01/2011	Venta según Kardex	103	306,00		3060,46
11/01/2011	Venta según Kardex	113	306,00		3366,46
12/01/2011	Venta según Kardex	124	306,00		3672,46
13/01/2011	Venta según Kardex	134	302,94		3975,40
14/01/2011	Venta según Kardex	145	306,00		4281,40
15/01/2011	Venta según Kardex	155	309,60		4591,00
16/01/2011	Venta según Kardex	166	309,60		4900,60
17/01/2011	Venta según Kardex	176	304,47		5205,07
18/01/2011	Venta según Kardex	186	306,00		5511,07
19/01/2011	Venta según Kardex	196	306,00		5817,07
20/01/2011	Venta según Kardex	206	306,00		6123,07
21/01/2011	Venta según Kardex	216	302,94		6426,01
22/01/2011	Venta según Kardex	226	309,60		6735,61
23/01/2011	Venta según Kardex	236	309,60		7045,21
24/01/2011	Venta según Kardex	246	306,00		7351,21
25/01/2011	Venta según Kardex	256	304,47		7655,68
26/01/2011	Venta según Kardex	266	306,00		7961,68
27/01/2011	Venta según Kardex	276	306,00		8267,68

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

28/01/2011	Venta según Kardex	286	306,00		8573,68
29/01/2011	Venta según Kardex	296	305,30		8.878,98
30/01/2011	Venta según Kardex	306	309,60		9.318,74
31/01/2011	Pérdida Normal en la Producción	a	20,22		
	TOTAL		9.318,74		

CUENTA MANO DE OBRA

CODIGO 5.1.07

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Costos del Proceso 1	5		6,96	6,96
01/01/2011	Costos del Proceso 2	7		20,91	27,87
01/01/2011	Costos del Proceso 3	9		6,96	34,83
02/01/2011	Costo del Proceso 1	14		6,96	41,79
02/01/2011	Costos del Proceso 2	16		20,91	62,7
02/01/2011	Costos del Proceso 3	18		6,96	69,66
03/01/2011	Costo del Proceso 1	24		6,96	76,62
03/01/2011	Costos del Proceso 2	26		20,91	97,53
03/01/2011	Costos del Proceso 3	28		6,96	104,49
04/01/2011	Costo del Proceso 1	34		6,96	111,45
04/01/2011	Costos del Proceso 2	36		20,91	132,36
04/01/2011	Costos del Proceso 3	38		6,96	139,32
05/01/2011	Costo del Proceso 1	43		6,96	146,28
05/01/2011	Costos del Proceso 2	45		20,91	167,19
05/01/2011	Costos del Proceso 3	47		6,96	174,15
06/01/2011	Costo del Proceso 1	54		6,96	181,11
06/01/2011	Costos del Proceso 2	56		20,91	202,02
06/01/2011	Costos del Proceso 3	58		6,96	208,98
07/01/2011	Costo del Proceso 1	64		6,96	215,94
07/01/2011	Costos del Proceso 2	66		20,91	236,85
07/01/2011	Costos del Proceso 3	68		6,96	243,81
08/01/2011	Costo del Proceso 1	75		6,96	250,77
08/01/2011	Costos del Proceso 2	77		20,91	271,68
08/01/2011	Costos del Proceso 3	79		6,96	278,64
09/01/2011	Costo del Proceso 1	85		6,96	285,6
09/01/2011	Costos del Proceso 2	87		20,91	306,51
09/01/2011	Costos del Proceso 3	89		6,96	313,47
10/01/2011	Costo del Proceso 1	96		6,96	320,43
10/01/2011	Costos del Proceso 2	98		20,91	341,34
10/01/2011	Costos del Proceso 3	100		6,96	348,3
11/01/2011	Costo del Proceso 1	106		6,96	355,26
11/01/2011	Costos del Proceso 2	108		20,91	376,17
11/01/2011	Costos del Proceso 3	110		6,96	383,13

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

12/01/2011	Costo del Proceso 1	117		6,96	390,09
12/01/2011	Costos del Proceso 2	119		20,91	411,00
12/01/2011	Costos del Proceso 3	121		6,96	417,96
13/01/2011	Costo del Proceso 1	127		6,96	424,92
13/01/2011	Costos del Proceso 2	129		20,91	445,83
13/01/2011	Costos del Proceso 3	131		6,96	452,79
14/01/2011	Costo del Proceso 1	138		6,96	459,75
14/01/2011	Costos del Proceso 2	140		20,91	480,66
14/01/2011	Costos del Proceso 3	142		6,96	487,62
15/01/2011	Costo del Proceso 1	148		6,96	494,58
15/01/2011	Costos del Proceso 2	150		20,91	515,49
15/01/2011	Costos del Proceso 3	152		6,96	522,45
16/01/2011	Costo del Proceso 1	159		6,96	529,41
16/01/2011	Costos del Proceso 2	161		20,91	550,32
16/01/2011	Costos del Proceso 3	163		6,96	557,28
17/01/2011	Costo del Proceso 1	169		6,96	564,24
17/01/2011	Costos del Proceso 2	171		20,91	585,15
17/01/2011	Costos del Proceso 3	173		6,96	592,11
18/01/2011	Costo del Proceso 1	179		6,96	599,07
18/01/2011	Costos del Proceso 2	181		20,91	619,98
18/01/2011	Costos del Proceso 3	183		6,96	626,94
19/01/2011	Costo del Proceso 1	189		6,96	633,90
19/01/2011	Costos del Proceso 2	191		20,91	654,81
19/01/2011	Costos del Proceso 3	193		6,96	661,77
20/01/2011	Costo del Proceso 1	199		6,96	668,73
20/01/2011	Costos del Proceso 2	201		20,91	689,64
20/01/2011	Costos del Proceso 3	203		6,96	696,60
21/01/2011	Costo del Proceso 1	209		6,96	703,56
21/01/2011	Costos del Proceso 2	211		20,91	724,47
21/01/2011	Costos del Proceso 3	213		6,96	731,43
22/01/2011	Costo del Proceso 1	219		6,96	738,39
22/01/2011	Costos del Proceso 2	221		20,91	759,30
22/01/2011	Costos del Proceso 3	223		6,96	766,26
23/01/2011	Costo del Proceso 1	229		6,96	773,22
23/01/2011	Costos del Proceso 2	231		20,91	794,13
23/01/2011	Costos del Proceso 3	233		6,96	801,09
24/01/2011	Costo del Proceso 1	239		6,96	808,05
24/01/2011	Costos del Proceso 2	241		20,91	828,96
24/01/2011	Costos del Proceso 3	243		6,96	835,92
25/01/2011	Costo del Proceso 1	249		6,96	842,88
25/01/2011	Costos del Proceso 2	251		20,91	863,79
25/01/2011	Costos del Proceso 3	253		6,96	870,75

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

26/01/2011	Costo del Proceso 1	259		6,96	877,71
26/01/2011	Costos del Proceso 2	261		20,91	898,62
26/01/2011	Costos del Proceso 3	263		6,96	905,58
27/01/2011	Costo del Proceso 1	269		6,96	912,54
27/01/2011	Costos del Proceso 2	271		20,91	933,45
27/01/2011	Costos del Proceso 3	273		6,96	940,41
28/01/2011	Costo del Proceso 1	279		6,96	947,37
28/01/2011	Costos del Proceso 2	281		20,91	968,28
28/01/2011	Costos del Proceso 3	283		6,96	975,24
29/01/2011	Costo del Proceso 1	289		6,96	982,20
29/01/2011	Costos del Proceso 2	291		20,91	1003,11
29/01/2011	Costos del Proceso 3	293		6,96	1010,07
30/01/2011	Costo del Proceso 1	299		6,96	1017,03
30/01/2011	Costos del Proceso 2	301		20,91	1037,94
30/01/2011	Costos del Proceso 3	303		6,96	1119,23
31/01/2011	Nomina Mano de Obra	308	888,23		
31/01/2011	Beneficios Sociales	309	231,00		
	TOTAL		1.119,23	1.119,23	

**COSTOS GENERALES DE
CUENTA FABRICACION CODIGO5.1.07**

FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	ACREEDOR
01/01/2011	Costos del Proceso 1	5		3,61	3,61
01/01/2011	Costos del Proceso 2	7		5,19	8,8
01/01/2011	Costos del Proceso 3	9		5,87	14,67
02/01/2011	Costos del Proceso 1	15		3,61	18,28
02/01/2011	Costos del Proceso 2	17		5,19	23,47
02/01/2011	Costos del Proceso 3	19		5,87	29,34
03/01/2011	Costos del Proceso 1	26		3,61	32,95
03/01/2011	Costos del Proceso 2	28		5,19	38,14
03/01/2011	Costos del Proceso 3	30		5,87	44,01
04/01/2011	Costos del Proceso 1	37		3,61	47,62
04/01/2011	Costos del Proceso 2	39		5,19	52,81
04/01/2011	Costos del Proceso 3	41		5,87	58,68
05/01/2011	Costos del Proceso 1	47		3,61	62,29
05/01/2011	Costos del Proceso 2	49		5,19	67,48
05/01/2011	Costos del Proceso 3	51		5,87	73,35
06/01/2011	Costos del Proceso 1	59		3,61	76,96
06/01/2011	Costos del Proceso 2	61		5,19	82,15
06/01/2011	Costos del Proceso 3	63		5,87	88,02
07/01/2011	Costos del Proceso 1	70		3,61	91,63
07/01/2011	Costos del Proceso 2	72		5,19	96,82
07/01/2011	Costos del Proceso 3	74		5,87	102,69

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

08/01/2011	Costos del Proceso 1	82		3,61	106,3
08/01/2011	Costos del Proceso 2	84		3,24	109,54
08/01/2011	Costos del Proceso 3	86		5,87	115,41
09/01/2011	Costos del Proceso 1	93		3,61	119,02
09/01/2011	Costos del Proceso 2	95		3,24	122,26
09/01/2011	Costos del Proceso 3	97		5,87	128,13
10/01/2011	Costos del Proceso 1	105		3,61	131,74
10/01/2011	Costos del Proceso 2	107		5,19	136,93
10/01/2011	Costos del Proceso 3	109		5,87	142,8
11/01/2011	Costos del Proceso 1	116		3,61	146,41
11/01/2011	Costos del Proceso 2	118		5,19	151,6
11/01/2011	Costos del Proceso 3	120		5,87	157,47
12/01/2011	Costos del Proceso 1	128		3,61	161,08
12/01/2011	Costos del Proceso 2	130		5,19	166,27
12/01/2011	Costos del Proceso 3	132		5,87	172,14
13/01/2011	Costos del Proceso 1	139		3,61	175,75
13/01/2011	Costos del Proceso 2	141		5,19	180,94
13/01/2011	Costos del Proceso 3	143		5,87	186,81
14/01/2011	Costos del Proceso 1	151		3,61	190,42
14/01/2011	Costos del Proceso 2	153		5,19	195,61
14/01/2011	Costos del Proceso 3	155		5,87	201,48
15/01/2011	Costos del Proceso 1	162		3,61	205,09
15/01/2011	Costos del Proceso 2	164		3,24	208,33
15/01/2011	Costos del Proceso 3	166		5,87	214,2
16/01/2011	Costos del Proceso 1	174		3,61	217,81
16/01/2011	Costos del Proceso 2	176		3,24	221,05
16/01/2011	Costos del Proceso 3	178		5,87	226,92
17/01/2011	Costos del Proceso 1	185		3,61	230,53
17/01/2011	Costos del Proceso 2	187		5,19	235,72
17/01/2011	Costos del Proceso 3	189		5,87	241,59
18/01/2011	Costos del Proceso 1	196		3,61	245,2
18/01/2011	Costos del Proceso 2	198		5,19	250,39
18/01/2011	Costos del Proceso 3	200		5,87	256,26
19/01/2011	Costos del Proceso 1	207		3,61	259,87
19/01/2011	Costos del Proceso 2	209		5,19	265,06
19/01/2011	Costos del Proceso 3	211		5,87	270,93
20/01/2011	Costos del Proceso 1	218		3,61	274,54
20/01/2011	Costos del Proceso 2	220		5,19	279,73
20/01/2011	Costos del Proceso 3	222		5,87	285,6
21/01/2011	Costos del Proceso 1	229		3,61	289,21
21/01/2011	Costos del Proceso 2	231		5,19	294,4
21/01/2011	Costos del Proceso 3	233		5,87	300,27

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

22/01/2011	Costos del Proceso 1	240		3,61	303,88
22/01/2011	Costos del Proceso 2	242		3,24	307,12
22/01/2011	Costos del Proceso 3	244		5,87	312,99
23/01/2011	Costos del Proceso 1	251		3,61	316,6
23/01/2011	Costos del Proceso 2	253		3,24	319,84
23/01/2011	Costos del Proceso 3	255		5,87	325,71
24/01/2011	Costos del Proceso 1	262		3,61	329,32
24/01/2011	Costos del Proceso 2	264		5,19	334,51
24/01/2011	Costos del Proceso 3	266		5,87	340,38
25/01/2011	Costos del Proceso 1	273		3,61	343,99
25/01/2011	Costos del Proceso 2	275		5,19	349,18
25/01/2011	Costos del Proceso 3	277		5,87	355,05
26/01/2011	Costos del Proceso 1	284		3,61	358,66
26/01/2011	Costos del Proceso 2	286		5,19	363,85
26/01/2011	Costos del Proceso 3	288		5,87	369,72
27/01/2011	Costos del Proceso 1	295		3,61	373,33
27/01/2011	Costos del Proceso 2	297		5,19	378,52
27/01/2011	Costos del Proceso 3	299		5,87	384,39
28/01/2011	Costos del Proceso 1	306		3,61	388
28/01/2011	Costos del Proceso 2	308		5,19	393,19
28/01/2011	Costos del Proceso 3	310		5,87	399,06
29/01/2011	Costos del Proceso 1	317		3,61	402,67
29/01/2011	Costos del Proceso 2	319		3,24	405,91
29/01/2011	Costos del Proceso 3	321		5,87	411,78
30/01/2011	Costos del Proceso 1	328		3,61	415,39
30/01/2011	Costos del Proceso 2	330		3,24	418,63
30/01/2011	Costos del Proceso 3	332		5,87	414,38
31/01/2011	Pago de energía eléctrica	340	102,00		
31/01/2011	Pago del consumo de agua potable	441	38,70		
31/01/2011	Pago del consumo de diesel	342	97,50		
31/01/2011	Depreciación del mes de enero	343	176,18		
	TOTAL		414,38	456,63	-42,25

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA IESS POR PAGAR		CODIGO 6.1.01			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
31/01/2011	Pago de sueldos a trabajadores	308		170,28	170,28

CUENTA DÉCIMO TERCERO POR PAGAR		CODIGO 6.1.02			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
31/01/2011	Pago de sueldos a trabajadores	308		66,00	66,00

CUENTA DÉCIMO CUARTO POR PAGAR		CODIGO 6.1.03			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
31/01/2011	Pago de sueldos a trabajadores	308		66,00	66,00

CUENTA FONDO DE RESERVA POR PAGAR		CODIGO 6.1.04			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
31/01/2011	Pago de sueldos a trabajadores	308		66,00	66,00

CUENTA VACACIONES		CODIGO 6.1.05			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
31/01/2011	Pago de sueldos a trabajadores	308		33,00	33,00

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA SUMINISTROS DE OFICINA		CODIGO 6.1.08			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
02/01/2011	Compra de suministros de oficina	24	15,50		15,50
05/01/2011	Compra de suministros de oficina	56	5,00		20,50
06/01/2011	Compra de suministros de oficina	68	6,00		26,50
07/01/2011	Compra de suministros de oficina	80	2,00		28,50
09/01/2011	Compra de suministros de oficina	103	4,00		32,50
11/01/2011	Compra de suministros de oficina	126	4,75		37,25
13/01/2011	Compra de suministros de oficina	149	3,46		40,71
15/01/2011	Compra de suministros de oficina	172	2,00		42,71
25/01/2011	Compra de suministros de oficina	282	7,24		49,95
29/01/2011	Compra de suministros de oficina	326	2,00		51,95
	Cierre de los gastos	C1		51,95	
	TOTAL		51,95		0,00

CUENTA MATERIALES DE LIMPIEZA		CODIGO 6.1.09			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
03/01/2011	Compra de Materiales de aseo	32	12,00		12,00
05/01/2011	Compra de Materiales de aseo	52	12,20		24,20
07/01/2011	Compra de Materiales de aseo	72	4,25		28,45
08/01/2011	Compra de Materiales de aseo	83	4,5		32,95
09/01/2011	Compra de Materiales de aseo	93	5,73		38,68
10/01/2011	Compra de Materiales de aseo	104	4,57		43,25
11/01/2011	Compra de Materiales de aseo	114	5,25		48,50
12/01/2011	Compra de Materiales de aseo	125	6,00		54,50
13/01/2011	Compra de Materiales de aseo	135	4,85		59,35
14/01/2011	Compra de Materiales de aseo	146	3,82		63,17
15/01/2011	Compra de Materiales de aseo	156	6,37		69,54
16/01/2011	Compra de Materiales de aseo	167	2,00		71,54
17/01/2011	Compra de Materiales de aseo	177	3,00		74,54
18/01/2011	Compra de Materiales de aseo	187	3,00		77,54
19/01/2011	Compra de Materiales de aseo	197	3,47		81,01
20/01/2011	Compra de Materiales de aseo	207	2,05		83,06
21/01/2011	Compra de Materiales de aseo	217	3,47		86,53
22/01/2011	Compra de Materiales de aseo	227	3,47		90,00
23/01/2011	Compra de Materiales de aseo	237	3,50		93,50
24/01/2011	Compra de Materiales de aseo	247	2,00		95,50
25/01/2011	Compra de Materiales de aseo	257	7,24		102,74
26/01/2011	Compra de Materiales de aseo	267	2,00		104,74
27/01/2011	Compra de Materiales de aseo	277	2,15		106,89
28/01/2011	Compra de Materiales de aseo	287	3,34		110,23
30/01/2011	Compra de Materiales de aseo	307	3,00		113,23
31/01/2011	Cierre de los gastos			113,23	0,00
	TOTAL		113,23		

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

CUENTA GASTOS ADMINISTRACIÓN		CODIGO 6.1.13			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
31/01/2011	Depreciación del mes de enero	313	116,60		116,60
31/01/2011	Cierre de los gastos	318		116,60	0,00

CUENTA PÉRDIDA NORMAL EN LA PRODUCCIÓN		CODIGO 6.1.13.04			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		ACREEDOR
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Pérdida normal en la producción	10	1,53		1,53
04/01/2011	Pérdida normal en la producción	39	3,06		4,59
09/01/2011	Pérdida normal en la producción	90	2,15		6,74
13/01/2011	Pérdida normal en la producción	132	3,06		9,80
17/01/2011	Pérdida normal en la producción	174	1,53		11,33
21/01/2011	Pérdida normal en la producción	214	3,06		14,39
25/01/2011	Pérdida normal en la producción	254	1,53		15,92
29/01/2011	Pérdida normal en la producción	294	4,30		20,22
31/01/2011	Ajuste de la perdida normal	A		20,22	0,00
	TOTAL		20,22		

CUENTA GASTO EN VENTAS		CODIGO 6.1.14.06			
FECHA	DETALLE	REF	MOVIMIENTO		SALDOS
			DEBE	HABER	
01/01/2011	Consumo de fundas del día	11	2,00		2,00
02/01/2011	Consumo de fundas del día	21	2,00		4,00
03/01/2011	Consumo de fundas del día	32	2,00		6,00
04/01/2011	Consumo de fundas del día	43	2,00		8,00
05/01/2011	Consumo de fundas del día	53	2,00		10,00
06/01/2011	Consumo de fundas del día	65	2,00		12,00
07/01/2011	Consumo de fundas del día	76	2,00		14,00
08/01/2011	Consumo de fundas del día	88	4,32		18,32
09/01/2011	Consumo de fundas del día	99	4,32		22,64
10/01/2011	Consumo de fundas del día	111	2,00		24,64
11/01/2011	Consumo de fundas del día	122	2,00		26,64
12/01/2011	Consumo de fundas del día	134	2,00		28,64
13/01/2011	Consumo de fundas del día	145	2,00		30,64
14/01/2011	Consumo de fundas del día	156	2,00		32,64
15/01/2011	Consumo de fundas del día	168	4,32		36,96

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
MAYORIZACIÓN**

16/01/2011	Consumo de fundas del día	180	4,32		41,28
17/01/2011	Consumo de fundas del día	191	2,00		43,28
18/01/2011	Consumo de fundas del día	202	2,00		45,28
19/01/2011	Consumo de fundas del día	213	2,00		47,28
20/01/2011	Consumo de fundas del día	224	2,00		49,28
21/01/2011	Consumo de fundas del día	235	2,00		51,28
22/01/2011	Consumo de fundas del día	246	4,32		55,60
23/01/2011	Consumo de fundas del día	257	4,32		59,92
24/01/2011	Consumo de fundas del día	268	2,00		61,92
25/01/2011	Consumo de fundas del día	279	2,00		63,92
26/01/2011	Consumo de fundas del día	290	2,00		65,92
27/01/2011	Consumo de fundas del día	301	2,00		67,92
28/01/2011	Consumo de fundas del día	312	2,00		69,92
29/01/2011	Consumo de fundas del día	323	4,32		74,24
30/01/2011	Consumo de fundas del día	334	4,32		78,56
	TOTAL		78,56		

UTILIDAD DEL PRESENTE

CUENTA	EJERCICIO	REF	CODIGO 3.4.05		SALDOS
			DEBE	HABER	DEUDOR
31/01/2011	Utilidad del ejercicio	C2		1.305,70	1.305,70

EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
BALANCE DE COMPROBACIÓN
DEL 01 A 31 DE ENERO DEL 2011

No.	CODIGO	CUENTAS	BAL. DE COMP.		SALDOS	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	1.1.1.01	Caja	\$12.901,08	\$5.914,51	\$6986,57	0,00
2	1.1.1.02	Bancos	3.199,88	2.985,95	213,93	0,00
3	1.1.2.01.01	Clientes	8.928,61	0,00	8.928,61	0,00
4	2.2.04	IVA en compras	21,47	0,00	21,47	0,00
5	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima	7.560,00	7.560,00	0,00	0,00
6	1.1.3.02	Inventario de Insumos	139,34	100,84	38,50	0,00
7	1.1.3.03	Inventario Materiales Indirectos	78,56	78,56	0,00	0,00
8	1.1.3.04	Inventario de Productos en Proceso 1	7.877,10	7.877,10	0,00	0,00
9	1.1.3.05	Inventario de Productos en Proceso 2	8.745,34	8.745,34	0,00	0,00
10	1.1.3.06	Inventario de Productos en Proceso 3	9.130,24	9.130,24	0,00	0,00
11	1.1.3.07	Inv. Productos Terminados	9.188,58	9.188,58	0,00	78,56
12	1.2.1.01	Muebles y Enseres	2.796,97	0,00	2.796,97	0,00
13	1.2.1.02	Depreciación Acumulada Muebles y Enseres	0,00	29,52	0,00	29,52
14	1.2.1.03	Equipo de Computo	524,23	0,00	524,23	0,00
15	1.2.1.04	Depreciación Acumulada Equipo Computo	0,00	14,42	0,00	4,37

16	1.2.1.05	Maquinaria y Equipo	29.774,89	0,00	29.774,89	0,00
17	1.2.1.04	Depreciación acumulada Maq. y equipo	0,00	6,64	0,00	6,64
18	1.2.1.07	Edificio	58.128,55	0	58.128,55	0,00
19	1.2.1.06	Depreciación Acumulada Edificios	0,00	242,20	0,00	242,20
20	2.1.01	Proveedores por Pagar	0,00	7.560,00	0,00	7.560,00
21	2.1.1.04	IESS por pagar	0,00	170,28	0,00	170,28
22	2.1.15	IVA en ventas		1.398,64	0,00	0,00
25	3.1.01	Capital	0,00	56.078,27	0,00	56.078,27
23	3.3.01	Superávit de capital	0,00	39.575,00	0,00	39.575,00
24	4.1.01	Ventas	0,00	11.655,31	0,00	11.655,31
26	5.1.01	Costo de ventas	9.318,74	0,00	9.318,74	0,00
28	5.1.07	Mano de Obra Directa	1.119,23	1.119,23	0,00	0,00
29	5.1.5	Costos Indirectos de Fabricación	414,38	456,63	0,00	42,25
30	6.1.5	Décimo tercero por pagar	0,00	66,00	0,00	66,00
31	6.1.6	Décimo cuarto por pagar	0,00	66,00	0,00	66,00
32	6.1.7	Fondo de reserva por pagar	0,00	66,00	0,00	66,00
33	6.1.8	Vacaciones	0,00	33,00	0,00	33,00
34	6.1.08	Gasto Suministros de Oficina	51,95	0,00	0,00	0,00
35	6.1.14	Gasto Materiales de limpieza	113,23	0,00	0,00	0,00
36	6.1.13.04	Pérdida Normal en la Producción	20,22	0,00	0,00	0,00
37	6.1.3	Gasto Administrativo	116,60	0,00	0,00	0,00
38	6.1.13.06	Gasto de Ventas	78,56	0,00	78,56	0,00
		TOTAL	\$170.090,35	\$170.090,35	\$117.098,10	\$117.089,10

Agra. David Gutiérrez
REPRESENTANTE LEGAL

Guaña Lourdes
CONTADORA

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
01 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	MATERIALES
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+ GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(= COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(= Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+ Margen de utilidad (27%)										0,42
(= PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
02 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
										COSTOS TOTALES 304,00
										(+) GASTO DE VENTAS
										Fundas 2,00
										(=) COSTO DE VENTAS 306,00
										(/) Unidades a Producir 200,00
										(=) Costo unitario antes de utilidad 1,53
										(+) Margen de utilidad (27%) 0,42
										(=) PRECIO DE VENTA 1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
03 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
04 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
05 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
06 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
07 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA
08 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,50	2,50				2,50
Fermento Láctico				13	0,24	3,23				3,23
TOTAL MATERIALES			252,00			5,73				257,73
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL M.O			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE F.										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Edificio			1,30			1,95				3,25
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.I.F			3,61			3,24			5,87	12,72
TOTAL PROCESOS			262,57			29,88			12,83	305,28
COSTOS TOTALES										305,28
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										4,32
(=) COSTO DE VENTAS										309,60
(/) Unidades a Producir										144,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										2,15
(+) Margen de utilidad (27%)										0,58
(=) PRECIO DE VENTA										2,73

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA
09 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES	
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL		
Leche	720	0,35	252,00							252,00	
Cuajo				5	0,50	2,50				2,50	
Fermento Láctico				13	0,24	3,23				3,23	
TOTAL MATERIALES			252,00			5,73				257,73	
MANO DE OBRA											
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61	
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61	
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61	
TOTAL M.O			6,96			20,91			6,96	34,83	
COSTOS INDIRECTOS DE F.											
Sal							1	0,85	0,85	0,85	
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40	
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29	
Combustible			1,13			1,98			2,54	5,65	
Depreciación Edificio			1,30			1,95				3,25	
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23	
TOTAL C.I.F			3,61			3,24			5,87	12,72	
TOTAL PROCESOS			262,57			29,88			12,83	305,28	
COSTOS TOTALES										305,28	
(+)										GASTO DE VENTAS	
Fundas										4,32	
(=)										COSTO DE VENTAS	309,60
(/)										Unidades a Producir	144,00
(=)										Costo unitario antes de utilidad	2,15
(+)										Margen de utilidad (27%)	0,58
(=)										PRECIO DE VENTA	2,73

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
10 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+ GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+ Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
11 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
12 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
13 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
14 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA
15 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,50	2,50				2,50
Fermento Láctico				13	0,24	3,23				3,23
TOTAL MATERIALES			252,00			5,73				257,73
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL M.O			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE F.										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Edificio			1,30			1,95				3,25
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.I.F			3,61			3,24			5,87	12,72
TOTAL PROCESOS			262,57			29,88			12,83	305,28
COSTOS TOTALES										305,28
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										4,32
(=) COSTO DE VENTAS										309,60
(/) Unidades a Producir										144,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										2,15
(+) Margen de utilidad (27%)										0,58
(=) PRECIO DE VENTA										2,73

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA
16 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,50	2,50				2,50
Fermento Láctico				13	0,24	3,23				3,23
TOTAL MATERIALES			252,00			5,73				257,73
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL M.O			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE F.										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Edificio			1,30			1,95				3,25
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.I.F			3,61			3,24			5,87	12,72
TOTAL PROCESOS			262,57			29,88			12,83	305,28
COSTOS TOTALES										305,28
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										4,32
(=) COSTO DE VENTAS										309,60
(/) Unidades a Producir										144,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										2,15
(+) Margen de utilidad (27%)										0,58
(=) PRECIO DE VENTA										2,73

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
17 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
18 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
19 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
20 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
21 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA
21 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,50	2,50				2,50
Fermento Láctico				13	0,24	3,23				3,23
TOTAL MATERIALES			252,00			5,73				257,73
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL M.O			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE F.										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Edificio			1,30			1,95				3,25
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.I.F			3,61			3,24			5,87	12,72
TOTAL PROCESOS			262,57			29,88			12,83	305,28
COSTOS TOTALES										305,28
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										4,32
(=) COSTO DE VENTAS										309,60
(/) Unidades a Producir										144,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										2,15
(+) Margen de utilidad (27%)										0,58
(=) PRECIO DE VENTA										2,73

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA
22 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,50	2,50				2,50
Fermento Láctico				13	0,24	3,23				3,23
TOTAL MATERIALES			252,00			5,73				257,73
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL M.O			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE F.										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Edificio			1,30			1,95				3,25
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.I.F			3,61			3,24			5,87	12,72
TOTAL PROCESOS			262,57			29,88			12,83	305,28
COSTOS TOTALES										305,28
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										4,32
(=) COSTO DE VENTAS										309,60
(/) Unidades a Producir										144,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										2,15
(+) Margen de utilidad (27%)										0,58
(=) PRECIO DE VENTA										2,73

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
23 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
24 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
25 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
26 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+ GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+ Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
27 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+ GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+ Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS
28 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,5	2,50				2,50
TOTAL MATERIALES			252,00			2,50				254,50
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL MANO DE OBRA			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,30			1,95				3,25
Depreciación Edificio			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.G.F			3,61			5,19			5,87	14,67
TOTAL PROCESOS			262,57			28,60			12,83	304,00
COSTOS TOTALES										304,00
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										2,00
(=) COSTO DE VENTAS										306,00
(/) Unidades a Producir										200,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										1,53
(+) Margen de utilidad (27%)										0,42
(=) PRECIO DE VENTA										1,94

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA
29 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,50	2,50				2,50
Fermento Láctico				13	0,24	3,23				3,23
TOTAL MATERIALES			252,00			5,73				257,73
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL M.O			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE F.										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Edificio			1,30			1,95				3,25
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.I.F			3,61			3,24			5,87	12,72
TOTAL PROCESOS			262,57			29,88			12,83	305,28
COSTOS TOTALES										305,28
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										4,32
(=) COSTO DE VENTAS										309,60
(/) Unidades a Producir										144,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										2,15
(+) Margen de utilidad (27%)										0,58
(=) PRECIO DE VENTA										2,73

**HOJA DE COSTOS DIARIA
PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA
30 DE ENERO DEL 2011**

MATERIALES	PROCESO 1			PROCESO 2			PROCESO 3			TOTAL MATERIALES
	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	CANT	P/U	TOTAL	
Leche	720	0,35	252,00							252,00
Cuajo				5	0,50	2,50				2,50
Fermento Láctico				13	0,24	3,23				3,23
TOTAL MATERIALES			252,00			5,73				257,73
MANO DE OBRA										
Trabajador 1			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 2			2,32			6,97			2,32	11,61
Trabajador 3			2,32			6,97			2,32	11,61
TOTAL M.O			6,96			20,91			6,96	34,83
COSTOS INDIRECTOS DE F.										
Sal							1	0,85	0,85	0,85
Energía eléctrica			0,85			0,85			1,70	3,40
Agua Potable			0,26			0,32			0,71	1,29
Combustible			1,13			1,98			2,54	5,65
Depreciación Edificio			1,30			1,95				3,25
Depreciación Maquinaria			0,07			0,09			0,07	0,23
TOTAL C.I.F			3,61			3,24			5,87	12,72
TOTAL PROCESOS			262,57			29,88			12,83	305,28
COSTOS TOTALES										305,28
(+) GASTO DE VENTAS										
Fundas										4,32
(=) COSTO DE VENTAS										309,60
(/) Unidades a Producir										144,00
(=) Costo unitario antes de utilidad										2,15
(+) Margen de utilidad (27%)										0,58
(=) PRECIO DE VENTA										2,73

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 1 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	199
PÉRDIDA EN LA PRODUCCIÓN	1
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	199

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 2 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 3 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 4 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	198
PÉRDIDA EN LA PRODUCCIÓN	2
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	198

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 5 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 6 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 7 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 8 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	144
TOTAL PRODUCCIÓN	144
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	144
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	144

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 9 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	144
TOTAL PRODUCCIÓN	144
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	143
PÉRDIDA EN LA PRODUCCIÓN	1
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	143

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 10 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 11 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 12 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 13 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	198
PÉRDIDA EN LA PRODUCCIÓN	2
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	198

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 14 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 15 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	144
TOTAL PRODUCCIÓN	144
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	144
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	144

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 16 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	144
TOTAL PRODUCCIÓN	144
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	144
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	144

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 17 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	199
PÉRDIDA EN LA PRODUCCIÓN	1
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	199

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 18 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 19 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 20 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 21 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	198
PÉRDIDA EN LA PRODUCCIÓN	2
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	198

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 22 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	144
TOTAL PRODUCCIÓN	144
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	144
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	144

**INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 23 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	144
TOTAL PRODUCCIÓN	144
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	144
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	144

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 24 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 25 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	198
PÉRDIDA EN LA PRODUCCIÓN	1
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	199

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 26 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 27 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 28 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 200 QUESOS FRESCOS**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	200
TOTAL PRODUCCIÓN	200
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	200
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	200

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 29 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	144
TOTAL PRODUCCIÓN	144
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	143
PÉRDIDA EN LA PRODUCCIÓN	1
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	143

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
 INFORME DE UNIDADES PRODUCIDAS
 30 DE ENERO DEL 2011
 PARA PRODUCIR 144 QUESOS MOZZARELLA**

DIAS PRODUCIDOS	1
PRODUCCIÓN DIARIA	144
TOTAL PRODUCCIÓN	144
PRODUCTOS EN PROCESO	0
PRODUCTOS TERMINADOS	144
TOTAL PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	144

EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS

DEL 01 A 31 DE ENERO DEL 2011

(+)	MATERIALES	7.660,84
	Leche	7.560,00
	Cuajo	75,00
	Fermento Láctico	25,84
(+)	MANO DE OBRA	1119,24
	Trabajador 1	373,08
	Trabajador 2	373,08
	Trabajador 3	373,08
(+)	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	439,88
	Sal	25,50
	Energía Eléctrica	102,00
	Agua Potable	38,70
	Combustible	97,50
	Costo Depreciación Edificio	169,54
	Costo Depreciación Maquinaria	6,64
(+)	GASTO DE VENTAS	78,56
	Materiales Indirectos	78,56
(=)	COSTOS DE PRODUCCIÓN	9.298,52
(+)	Inv. Inicial de Productos en Proceso	0
(=)	COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO	9298,52
(-)	Inv. Final de Productos en Proceso	0
(=)	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	9298,52
(+)	Inv. Inicial de Productos Terminados	0
(=)	COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLE PARA LA VENTA	9298,52
(-)	Inv. Final de Productos Terminados	0
(=)	COSTO DE PRODUCCIÓN	9298,52
(+)	Pérdida normal en la producción	20,22
(=)	COSTO DE PRODUCTOS ELABORADOS	9318,74

Agra. David Gutiérrez
REPRESENTANTE LEGAL

Guaña Lourdes
CONTADORA

**EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
ESTADO DE RESULTADOS
AL 31 DE ENERO DE 2011**

Ventas Netas		\$11.655,31
(-) Costo de Ventas		<u>9.318,74</u>
(=) Utilidad en Ventas		2.336,57
(-) Gastos de Operación		288,42
Gastos		
	\$ 288,42	
(-) Gasto suministros de Limpieza	\$113,23	
(-) Gastos suministros de Oficina	51,95	
Depreca. Acumulada Edificios	72,66	
Depreca. Acu. Maquinaria y Equipo	6,64	
Deprec.Acumu. Muebles y Enseres	29,52	
Depreca. Acum Eq. Computo	<u>14,42</u>	
Utilidad antes de participación		<u>2.048,15</u>
(-) 15% Utilidad Empleados		307,22
(-) 25% Impuesto Renta		435,23
Utilidad Neta		<u>\$1.305,70</u>

Agr. David Gutiérrez
REPRESENTANTE LEGAL

Guaña Lourdes
CONTADORA

EMPRESA LÁCTEA ASOPRAL
BALANCE DE SITUACIÓN FINAL
AL 31 DE ENERO DEL 2011

ACTIVO			
CORRIENTE			\$ 16.167,61
DISPONIBLE			
		\$ 7.200,50	
Caja	6.986,57		
Bancos	213,93		
EXIGIBLE		8.928,61	
Clientes	8.928,61		
REALIZABLE		38,50	
Inventario de Insumos	38,50		
NO CORRIENTE			\$ 90.931,86
FIJO DEPRECIABLE		90.931,86	
Edificio	58.128,55	57.886,35	
(-) Dep Acum Edificio	242,20		
Muebles y Enseres	2.796,97	2.767,45	
(-) Dep Acum Muebles y Enseres	29,52		
Máquinaria y equipo	29.774,89	29.768,25	
(-) Dep Acum Maquinaria y equipo	6,64		
Equipo de computo	524,23	509,81	
(-) Dep Acum Equipo de Computo	14,42		
TOTAL DEL ACTIVO			\$ 107.073,97
PASIVO			
CORRIENTE		7.560,00	
Proveedores	7.560,00		
OBLIGACIONES CON EL PERSONAL		231,00	
Decimo Tercero por Pagar	66,00		
Decimo Cuarto por Pagar	66,00		
Fondo de reserva por pagar	66,00		
Vacaciones	33,00		
OBLIGACIONES CON EL IEES		170,28	
IEES por Pagar	170,28		
IMPUESTOS POR PAGAR		2.119,62	
15% Utilidades Trabajadores por Pagar	307,22		
25% Impuesto a la Renta por Pagar	435,23		
IVA por Pagar	1.377,17		
TOTAL PASIVO			\$ 10.080,90
PATRIMONIO		96.958,97	
Capital Social	56.078,27		
Superávit de capital	39.575,00		
Utilidad del presente ejercicio	1.305,70		
TOTAL PATRIMONIO			\$ 96.958,97
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO			\$ 107.073,97

Agr. David Gutiérrez
REPRESENTANTE LEGAL

Alba Buenaño
CONTADOR

ANÁLISIS FINANCIERO

A través de algunos índices financieros permitirá controlar la marcha de la empresa desde la perspectiva de las finanzas, permitiendo ejercer acciones correctivas que reviertan o que no causen inestabilidad en su funcionamiento normal. Para su respectivo cálculo se utiliza el Estado de Situación Final porque proporciona información relevante para el análisis financiero.

ÍNDICE DE LIQUIDEZ

Razón de liquidez

Se utiliza para determinar la capacidad de pago de la empresa en el corto plazo es decir si los Activos Circulantes de la empresa pueden servir para cumplir las obligaciones de Pasivo Circulantes. Esta razón representa el financiamiento con que cuenta la empresa para cumplir con sus obligaciones a corto plazo (menos de 1 año).

$$\text{Razón de Liquidez} = \frac{\text{Activo Circulante}}{\text{Pasivo Circulante}}$$

Prueba Acida

Es un indicador más riguroso, el cual pretende verificar la capacidad de la empresa para cancelar sus obligaciones corrientes, pero sin depender de la venta de sus existencias.

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

INDICADORES DE SOLVENCIA

Los indicadores de endeudamiento o solvencia tienen por objeto medir en que grado y de que forma participan los acreedores dentro del financiamiento de la empresa. Se trata de establecer también el riesgo que corren tales acreedores y los dueños de la compañía y la conveniencia o inconveniencia del endeudamiento.

Endeudamiento del Activo

Este índice permite determinar el nivel de autonomía financiera. Cuando el índice es elevado indica que la empresa depende mucho de sus acreedores y que dispone de una limitada capacidad de endeudamiento, por el contrario, un índice bajo representa un elevado grado de independencia de la empresa frente a sus acreedores.

$$\text{Endeudamiento del activo} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$$

Endeudamiento Patrimonial

Este indicador mide el grado de compromiso del patrimonio para con los acreedores de la empresa. No debe entenderse como que los pasivos se puedan pagar con patrimonio, puesto que, en el fondo, ambos constituyen un compromiso para la empresa.

$$\text{Endeudamiento patrimonial} = \frac{\text{Pasivo total}}{\text{Patrimonio}}$$

Endeudamiento del Activo Fijo

El coeficiente resultante de esta relación indica la cantidad de unidades monetarias que se tiene de patrimonio por cada unidad invertida en activos fijos. Si el cálculo de este indicador arroja un cociente igual o mayor a 1, significa que la totalidad del activo fijo se pudo haber financiado con el patrimonio de la empresa, sin necesidad de préstamos de terceros.

$$\text{Endeudamiento del Activo Fijo} = \frac{\text{Patrimonio}}{\text{Activo Fijo Neto}}$$

ÍNDICE DE RENTABILIDAD

La rentabilidad es el rendimiento o retorno valorado en unidades monetarias, que la empresa obtiene a partir de sus recursos, es decir, es la utilidad del período expresado como un porcentaje de las ventas, de los activos o de su capital.

$$\text{Rentabilidad sobre Ventas} = \frac{\text{Utilidad del Periodo}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Rentabilidad sobre Capital} = \frac{\text{Utilidad del Periodo}}{\text{Capital}}$$

ÍNDICE DE LIQUIDEZ

Razón de liquidez

$$\text{Razón de liquidez} = \frac{\text{ACTIVO CORRIENTE}}{\text{PASIVO CORRIENTE}}$$

$$\text{Razón de liquidez} = \frac{16.142,11}{10.080,90} = 1,60$$

INTERPRETACIÓN

Por cada dólar que la que la empresa debe dispone de \$ 1,60 para cubrir la deuda, por lo que se puede apreciar que la Empresa Láctea es líquida ya que por lo general se considera que cuando es mayor a 1 es rentable.

Razón Acida

$$\text{Prueba Acida} = \frac{\text{ACTIVO CORRIENTE} - \text{INVENTARIOS}}{\text{PASIVO CORRIENTE}}$$

$$\text{Prueba Acida} = \frac{16.167,61 - 38,50}{10.080,90} = 1,59$$

INTERPRETACIÓN

Por cada dólar de deuda a corto plazo la Empresa Láctea ASOPRAL dispone de \$ 1,59 para cubrir la deuda este indicador no le incluye a los inventarios por ser considerados activos menos líquidos que posee la empresa.

ÍNDICE DE SOLVENCIA

Endeudamiento del Activo

$$\text{Endeudamiento del activo} = \frac{\text{PASIVO TOTAL}}{\text{ACTIVO TOTAL}}$$

$$\text{Endeudamiento del activo} = \frac{10.080,90}{107.073,97}$$

$$\text{Endeudamiento del activo} = 0,0941 * 100 = 9,41\%$$

INTERPRETACIÓN

Del total de los activos que dispone la Empresa Láctea ASOPRAL el 9,41 % servirá para cubrir sus deudas totales este indicador es útil ya que nos muestra la capacidad de endeudamiento de la empresa y está dentro de un margen aceptable.

Endeudamiento Patrimonial

$$\text{Endeudamiento patrimonial} = \frac{\text{Pasivo total}}{\text{Patrimonio}}$$

$$\text{Endeudamiento patrimonial} = \frac{10.080,90}{96.958,97}$$

$$\text{Endeudamiento patrimonial} = 0,1039 * 100 = 10,39\%$$

INTERPRETACIÓN

De cada dólar que aportan los accionistas de la Empresa Láctea ASOPRAL el 10,39 % sirve para cubrir deudas. Lo que nos muestra que la empresa está en una buena situación patrimonial esto es debido a que existe ayuda de otras instituciones y ha generado un superávit de capital.

Endeudamiento del activo fijo

$$\text{Endeudamiento del Activo Fijo} = \frac{\text{Patrimonio}}{\text{Activo Fijo Neto}}$$

$$\text{Endeudamiento del Activo Fijo} = \frac{96.958,97}{90.931,86} = 1,06$$

INTERPRETACIÓN

Por cada dólar de patrimonio tiene una inversión de 1,06 de los Activos Fijos Netos, lo cual nos da a conocer que la empresa Láctea ASOPRAL posee activos fijos que ayudarían a cubrir las deudas.

ÍNDICE DE RENTABILIDAD

Rentabilidad sobre Ventas

$$\text{Rentabilidad sobre Ventas} = \frac{\text{Utilidad del Periodo}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Rentabilidad sobre Ventas} = \frac{1.305,70}{11.655,31} = 0,1120$$

INTERPRETACIÓN

Por cada unidad de dólar en ventas la Empresa Láctea ASOPRAL genera una utilidad de 0,11 centavos, lo cual es bueno porque la empresa mediante la venta de sus productos está generando una utilidad que es aceptable.

Rentabilidad sobre el Capital

$$\begin{aligned} \text{Rentabilidad sobre Capital} &= \frac{\text{Utilidad del Periodo}}{\text{Capital}} \\ \text{Rentabilidad sobre Capital} &= \frac{1.305,70}{56.078,27} = 0,021 * 100 = 2,30 \end{aligned}$$

INTERPRETACIÓN

Por cada dólar de capital que dispone la empresa genera una utilidad de \$2,30. Cumpliendo de esta manera las expectativas de la gerencia la obtención de utilidades.

CONCLUSIONES

- ✓ Al implantar el Sistema de Costos por Procesos propuesto se lograra obtener una visión clara de los recursos que incurren en la producción, además se podrá tener un manejo adecuado de los registros contables obteniendo los Estados Financieros mismos que permitirán conocer si la empresa está ganando o perdiendo, con estos resultados los socios podrán tomar decisiones.
- ✓ Al culminar con el análisis de los Índices Financieros de liquidez, solvencia y rentabilidad, se pudo determinar que la Empresa Láctea ASOPRAL se encuentra dentro de los parámetros normales en cuanto a su situación económica – financiera, lo que indica que el Sistema de Costos por Procesos fue útil para la empresa.
- ✓ Del estudio y la investigación realizada en la Empresa Láctea ASOPRAL se establece, que es una fuente generadora de empleo en el sector tanto para los trabajadores como los productores de leche.

RECOMENDACIONES

- ✓ Es recomendable que la Empresa Láctea ASOPRAL aplique este sistema porque arroja resultados favorables como: costo unitario del queso fresco y el queso mozzarella, la utilidad generada de cada producto.

- ✓ Se sugiere al Representante Legal de la Empresa Láctea ASOPRAL tomar en consideración el análisis financiero del presente ejercicio, con el fin de determinar los cambios que se vayan operando, puntos fuertes o débiles y tomar medidas correctivas.

- ✓ Elaborar una variedad de productos derivados de la leche porque se pudo visualizar que es una empresa rentable y en gran parte será un aporte importante al desarrollo económico de las familias que se benefician con los puestos de trabajo de esta empresa, los ganaderos del sector al contar con un comprador fijo de sus productos.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- ✓ GÓMEZ BRAVO Oscar. (2005). “Contabilidad de Costos” quinta edición Pág. 166-445.
- ✓ GARCÍA COLÍN Juan. (2008). “Contabilidad de Costos” tercera edición Pág. 8-147.
- ✓ RAMÍREZ PADILLA David Noel, M.A. (1988). “Contabilidad de Costos un Enfoque Administrativo para la Toma de Decisiones” segunda edición Pág. 4.
- ✓ BRAVO VALDIVIESO Mercedes, UBIDIA TAPIA Carmita. (2007). “Contabilidad de Costos” primera edición Pág. 19-29.
- ✓ GUAJARDO CANTÚ Gerardo. (2005). “Fundamentos de Contabilidad Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey Campus Monterrey” primera edición Pág. 34-105.
- ✓ ZAPATA SÁNCHEZ Pedro. (2008). “Contabilidad General” sexta edición Pág. 25-26.
- ✓ SINISTERRA V. Gonzalo, PALONCO I. Luis Enrique, Henao G Haruey. (2005). “Contabilidad Sistema de Información para las Organizaciones” quinta edición Pág. 111.
- ✓ VASCONES José. (2000). “Contabilidad General para el siglo XXI” segunda edición Quito- Ecuador Pág. 22.
- ✓ TORRES Alalo. (1994) “Contabilidad de Costos” edición revisada.
- ✓ HARGADON Bernando Jr. MUNERA Cárdenas, Armando. (2003). “Contabilidad de Costos” Pág. 1.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- ✓ MARÍN Juan. (2005). “Gestión Administrativa y financiera” cuarta edición Pág. 19.
- ✓ GOMEZ, Geovanny. (2003). “Gestión Financiera Pág. 13.
- ✓ BRAVO VALDIVIESO Mercedes. (2007). “Contabilidad de Costos” Primera Edición Pág.1.
- ✓ GUZMÁN VALDIVIA, Isaac. (2003) “Administración de Empresa” segunda edición Pág.14.
- ✓ OROZCO CADENA José. (2007) “Contabilidad General Teoría y Práctica Aplicada a la Legislación Nacional” quinta edición editorial Productora de Publicaciones Quito-Ecuador Pág.1.
- ✓ GARCÍA COLÍN Juan. (2008). “Contabilidad de Costos” tercera edición Pág. 8.
- ✓ BRAVO VALDIVIESO, Mercedes y UBIDIA TAPIA, Carmita.(2007). “Contabilidad de Costos” Primera Edición Pág. 1.
- ✓ OROZCO CADENA José. (2007) “Contabilidad General Principios de Contabilidad” cuarta edición editorial Productora de Publicaciones Quito-Ecuador Pág.9.

BIBLIOGRAFÍA VIRTUAL

- ✓ [En Línea].
http://www.bancohipotecario.com.sv/Red_Hipotecario/Asesor_Financiero/Conceptos_elementales_del_analisis_financiero.pdf; (consultada 20 de noviembre del 2011); (14:10).

- ✓ [En Línea].
<http://www.telpin.com.ar/interneteducativa/Proyectos/2006/LASEMPRESAS/Pagina%207.htm>; (consultada 8 de enero del 2011); (10:10).

- ✓ [En Línea].
http://www.elprisma.com/apuntes/administracion_de_empresas/clasificaciondeempresas; (consultada 4 de enero del 2011); (12:14).

- ✓ [En Línea].
http://www.simege.unal.edu.co/unimedios/caracterizacion/12GESTION_ADMINISTRATIVA_Y_FINANCIERA.pdf; (consultada 1 de febrero del 2011); (13:9).